



# LAMPIRAN

## Lampiran 1. Surat Ijin Observasi Di SMK Pariwisata Mengwitani



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET DAN TEKNOLOGI

UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA  
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUANAlamat Jalan Udayana Nomor 11, Singaraja 81116  
Telepon (0362) 25571 Fax. (0362) 25571  
Laman <http://ftk.undiksha.ac.id>

Nomor : 1623/UN48.11.1/DT/2021 Singaraja, 22 Desember 2021  
 Lampiran : -  
 Hal : Permohonan Data

Yth. Kepala SMK Pariwisata Mengwitani  
 di tempat

Dengan hormat, dalam rangka melengkapi persyaratan penyusunan Skripsi, bersama ini dimohon bantuannya untuk memberikan informasi yang diperlukan terkait data mengenai "RPP dan Silabus", kepada mahasiswa berikut.

Nama : Ni Putu Pande Pebi Swaratri  
 NIM : 1815051068  
 Program Studi : Pendidikan Teknik Informatika  
 Semester : VII (tujuh)

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



## Lampiran 2. Hasil Wawancara dan Observasi Guru

Pedoman Wawancara Analisis Kebutuhan Sumber Belajar  
Pengembangan Konten Pembelajaran Interaktif pada Mata Pelajaran Produk Pastry dan  
Bakery  
Kelas XI di SMK Pariwisata Mengwitani

Nama : Ida Bagus Adiantara

NIP :

Pertanyaan

1. Pendekatan/metode apa yang digunakan dalam proses pembelajaran mata pelajaran produk pastry dan bakery?

Dengan metode ceramah dan tanya jawab.

2. Sumber belajar apa saja yang digunakan dalam proses pembelajaran produk pastry dan bakery?

Buku paket (dari sekolah) dan presentasi power point

3. Media pembelajaran apa saja yang Bapak/Ibu gunakan dalam proses pembelajaran?

Menggunakan power point untuk presentasi di kelas dan di meet. Selain itu modul pdf.

4. Sarana dan prasarana apa saja yang tersedia di sekolah untuk mendukung proses pembelajaran produk pastry dan bakery?

Terdapat proyektor LCD, lab dapur untuk praktik, koneksi internet

5. Berapa kelas yang Bapak/Ibu ajar? Dan berapa rata-rata jumlah siswa per kelas?

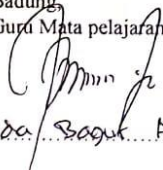
Mengajar 7 kelas, rata-rata jumlah siswa 30-35

6. Selama pembelajaran daring atau pembelajaran jarak jauh, platform apa saja yang digunakan untuk mendukung proses pembelajaran?

E-Learning

7. Apakah konten pembelajaran saat ini sudah mampu memfasilitasi siswa secara maksimal?  
Konten pembelajaran saat ini belum maksimal etknya ke siswa. Perhatian siswa terhadap pembelajaran masih kurang apalagi saat ini diterapkan pembelajaran daring.
8. Apa faktor yang menjadi kendala dalam proses pembelajaran khususnya pada mata pelajaran produk pastry dan bakery?  
Siswa pada saat pembelajaran terutama pembelajaran materi cepat bosan dan tidak konsentrasi.
9. Apakah Bapak/Ibu mengetahui konten interaktif?  
Mengetahui
10. Apakah menurut Bapak/Ibu perlu dikembangkan suatu konten pembelajaran interaktif?  
sangat perlu, karena siswa membutuhkan media yang dapat memberikan aktivitas unpan / timbal balik tidak sekedar membaca saja.

Badung  
Guru Mata pelajaran

  
Ida Bagus Adiantara

## Lampiran 3. Kisi-Kisi Angket Peserta Didik

**Kisi-Kisi Angket Peserta Didik**

No.	Komponen	Indikator	No Soal
1.	Karakteristik Peserta Didik	a. Pemahaman siswa dalam pembelajaran Produk <i>Pastry</i> dan <i>Bakery</i>	2,3
		b. Ketertarikan siswa terhadap pembelajaran Produk <i>Pastry</i> dan <i>Bakery</i>	1, 4, 7, 8, 9, 10, 11
		c. Motivasi siswa dalam pembelajaran Produk <i>Pastry</i> dan <i>Bakery</i>	5, 6, 12
2.	Karakteristik Pembelajaran	a. Materi Produk <i>Pastry</i> dan <i>Bakery</i>	13, 14, 15
		b. Konten pembelajaran Produk <i>Pastry</i> dan <i>Bakery</i>	16, 18
		c. Sarana pembelajaran	17

Lampiran 4. Hasil Angket Peserta Didik

No.	Daftar Pertanyaan	Responden																														Total SS (5)	Total S (4)	Total KS (3)	Total TS (2)	Total STS (1)
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30					
1	Saya Senang Belajar Produk <i>Pastry &amp; Bakery</i>	4	5	4	5	5	4	5	4	5	4	5	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	30	88	6	0	0	
2	Saya kurang mudah memahami materi <i>puff pastry</i> pada pelajaran Produk <i>Pastry</i> dan <i>Bakery</i> tanpa ada contoh-contoh gambar, simulasi, atau video	4	4	4	5	3	4	4	5	4	4	5	5	4	5	4	5	4	4	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	35	88	3	0	0	
3	Saya kurang memahami dengan baik materi <i>puff pastry</i> pada mata pelajaran Produk <i>Pastry</i> dan <i>Bakery</i> yang di sampaikan oleh guru saat mengajar	3	2	4	4	2	3	3	3	3	3	3	4	3	2	3	2	3	2	2	3	4	4	4	4	3	4	4	3	3	3	0	36	45	12	0
4	Saya terkadang tidak konsentrasi dan bosan saat pembelajaran teori	4	4	5	4	4	4	4	4	3	5	5	4	4	4	5	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	2	20	88	9	2	0
5	Saya ingin guru menggunakan konten pembelajaran yang bervariasi saat mengajar	4	4	5	4	4	4	5	4	4	5	5	5	4	5	4	4	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	4	4	85	52	0	0	0
6	Saya belajar dengan cara mencari materi tambahan yang sudah diajarkan oleh guru di internet	4	5	4	4	4	4	4	4	5	3	5	3	4	3	4	2	4	4	3	4	4	4	4	4	3	4	4	4	3	4	15	80	18	2	0

7	Saya senang dan tertarik saat belajar terdapat gambar untuk membantu menjelaskan materi pembelajaran	4	5	4	4	5	5	5	5	5	5	4	5	4	4	4	4	5	5	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	5	5	4	4	65	68	0	0	0
8	Saya senang dan tertarik saat belajar terdapat video pembelajaran untuk membantu memahami materi pembelajaran	5	5	4	4	5	5	5	5	4	4	5	4	4	5	4	4	5	5	4	4	4	5	5	5	4	5	4	5	4	5	4	5	80	56	0	0	0		
9	Saya senang dan tertarik terdapat <i>game</i> berupa <i>quiz</i> pembelajaran agar dapat bermain sambil belajar sehingga menyenangkan dan lebih mudah dipahami	5	4	5	4	5	4	4	5	5	5	5	5	4	5	4	5	5	5	5	5	5	4	5	5	4	5	5	4	5	4	4	95	44	0	0	0			
10	Saya senang dan tertarik saat belajar terdapat animasi dan simulasi pembelajaran yang membantu saya memahami materi	4	4	4	4	5	4	4	5	5	4	5	4	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	5	4	5	5	4	4	4	4	4	60	72	0	0	0			
11	Saya tertarik jika pembelajaran Produk <i>Pastry</i> dan <i>Bakery</i> menggunakan konten pembelajaran interaktif berbasis Multimedia	4	4	3	4	4	4	4	3	4	4	5	4	4	4	4	5	5	3	5	5	4	4	5	4	4	4	4	4	4	4	4	30	84	9	0	0			

12	Menurut saya pembelajaran Produk <i>Pastry</i> dan <i>Bakery</i> dengan menggunakan konten pembelajaran interaktif berbasis Multimedia dapat meningkatkan motivasi belajar saya	4	4	3	4	4	4	5	4	4	4	5	4	4	4	4	5	5	3	4	4	4	4	5	4	4	4	4	4	4	4	25	92	6	0	0	
13	Menurut saya metode pembuatan dan pelipatan materi <i>puff pastry</i> sulit dibayangkan tanpa ada simulasi	4	5	4	4	3	4	4	4	4	4	4	5	4	4	4	5	4	4	5	4	4	4	5	4	4	4	4	2	4	4	25	92	3	2	0	
14	Mata pelajaran Produk <i>Pastry</i> dan <i>Bakery</i> khususnya pada materi <i>puff pastry</i> susah dipahami apabila dijelaskan dengan teori saja	4	5	2	4	3	4	5	4	5	4	4	5	4	3	2	5	4	3	5	5	4	4	5	4	4	4	4	3	4	4	40	64	12	4	0	
15	Pada saat pembelajaran praktik, langkah - langkah pembuatan produk <i>puff pastry</i> susah untuk dihafal dan dipahami	4	5	5	4	3	4	4	4	4	4	5	4	3	3	3	5	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	4	3	4	4	25	76	18	0	0
16	Guru memberikan materi dengan menggunakan media pembelajaran <i>E-learning</i> yang telah disediakan sekolah	5	4	2	5	3	4	3	4	4	3	4	4	4	3	3	5	4	4	4	4	4	4	5	4	4	4	4	3	4	4	20	76	18	2	0	
17	Saya memiliki Komputer/Laptop/Smartphone	5	5	2	4	4	4	4	4	5	4	5	5	4	4	1	4	4	1	5	4	4	4	5	5	5	4	5	5	4	4	4	55	64	0	2	2



18	Menurut saya pembelajaran Produk <i>Pastry</i> dan <i>Bakery</i> dengan menggunakan konten pembelajaran interaktif akan menjadi lebih menarik	4	4	3	4	4	4	4	5	5	4	5	4	4	4	4	5	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	4	4	4	30	92	3	0	0
----	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	---	---	---

**Keterangan:**

Mencari Total SS = 5 x Total Responden Memilih

Mencari Total S = 4 x Total Responden Memilih

Mencari Total KS = 3 x Total Responden Memilih

Mencari Total TS = 2 x Total Responden Memilih

Mencari Total STS = 1x Total Responden Memilih

**Kriteria:**

5 = SS

4 = S

3 = KS

2 = TS

1 = STS

No.	Daftar Pertanyaan	Skala Likert					Total Skor	Indeks	Keputusan
		SS	S	KS	TS	STS			
1	Saya Senang Belajar Produk <i>Pastry &amp; Bakery</i>	30	88	6	0	0	124	83%	Sangat Setuju
2	Saya kurang mudah memahami materi <i>puff pastry</i> pada pelajaran Produk <i>Pastry</i> dan <i>Bakery</i> tanpa ada contoh-contoh gambar, simulasi, atau video	35	88	3	0	0	126	84%	Sangat Setuju

3	Saya kurang memahami dengan baik materi <i>puff pastry</i> pada mata pelajaran Produk <i>Pastry</i> dan <i>Bakery</i> yang di sampaikan oleh guru saat mengajar	0	36	45	12	0	93	62%	Setuju
4	Saya terkadang tidak konsentrasi dan bosan saat pembelajaran teori	20	88	9	2	0	119	79%	Setuju
5	Saya ingin guru menggunakan konten pembelajaran yang bervariasi saat mengajar	85	52	0	0	0	137	91%	Sangat Setuju
6	Saya belajar dengan cara mencari materi tambahan yang sudah diajarkan oleh guru di internet	15	80	18	2	0	115	77%	Setuju
7	Saya senang dan tertarik saat belajar terdapat gambar untuk membantu menjelaskan materi pembelajaran	65	68	0	0	0	133	89%	Sangat Setuju
8	Saya senang dan tertarik saat belajar terdapat video pembelajaran untuk membantu memahami materi pembelajaran	80	56	0	0	0	136	91%	Sangat Setuju

9	Saya senang dan tertarik terdapat <i>game</i> berupa <i>quiz</i> pembelajaran agar dapat bermain sambil belajar sehingga menyenangkan dan lebih mudah dipahami	95	44	0	0	0	139	93%	Sangat Setuju
10	Saya senang dan tertarik saat belajar terdapat animasi dan simulasi pembelajaran yang membantu saya memahami materi	60	72	0	0	0	132	88%	Sangat Setuju
11	Saya tertarik jika pembelajaran Produk <i>Pastry</i> dan <i>Bakery</i> menggunakan konten pembelajaran interaktif berbasis Multimedia	30	84	9	0	0	123	82%	Sangat Setuju
12	Menurut saya pembelajaran Produk <i>Pastry</i> dan <i>Bakery</i> dengan menggunakan konten pembelajaran interaktif berbasis Multimedia dapat meningkatkan motivasi belajar saya	25	92	6	0	0	123	82%	Sangat Setuju

13	Menurut saya metode pembuatan dan pelipatan materi <i>puff pastry</i> sulit dibayangkan tanpa ada simulasi	25	92	3	2	0	122	81%	Sangat Setuju
14	Mata pelajaran Produk <i>Pastry</i> dan <i>Bakery</i> khususnya pada materi <i>puff pastry</i> susah dipahami apabila dijelaskan dengan teori saja	40	64	12	4	0	120	80%	Sangat Setuju
15	Pada saat pembelajaran praktik, langkah - langkah pembuatan produk <i>puff pastry</i> susah untuk dihafal dan dipahami	25	76	18	0	0	119	79%	Setuju
16	Guru memberikan materi dengan menggunakan media pembelajaran <i>E-learning</i> yang telah disediakan sekolah	20	76	18	2	0	116	77%	Setuju
17	Saya memiliki Komputer/Laptop/Smartphone	55	64	0	2	2	123	82%	Sangat Setuju

18	Menurut saya pembelajaran Produk <i>Pastry</i> dan <i>Bakery</i> dengan menggunakan konten pembelajaran interaktif akan menjadi lebih menarik	30	92	3	0	0	125	83%	Sangat Setuju
----	---	----	----	---	---	---	-----	-----	---------------

**Keterangan**

Mencari Total Skor = Total SS + Total S + Total KS + Total TS + Total STS

Mencari Skor Maksimum = (Jumlah Responden x Skor Tertinggi Likert)

$$= (30 \times 5)$$

$$= 150$$

Nilai Indeks = (Total Skor Maksimum/skor maksimum) x 100

**Interval Penilaian**

Indeks 0% - 19,99% = Sangat Tidak Setuju

Indeks 20% - 39,99% = Tidak Setuju

Indeks 40% - 59,99% = Kurang Setuju

Indeks 60% - 79,99% = Setuju

Indeks 80% - 99,99% = Sangat Setuju



## SILABUS

Satuan Pendidikan : SMK Pariwisata Mengwitani

Mata Pelajaran : *Pastry dan Bakery*

Kelas /Semester : XI/ 3 dan 4

Kompetensi Keahlian : Tata Boga

Durasi Pembelajaran : 4 Pertemuan (4 x @ 45 menit)

Kompetensi Inti:

KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianut

KI 2 : Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsive dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan social dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia

KI 3 : Memahami, menerapkan dan menganalisis dan mengevaluasi pengetahuan factual, konseptual dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah

KI 4 : Mengolah, menyaji, menalar, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang

dipelajarinya di sekolah secara mandiri bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan Produk <i>Pastry</i> dan <i>Bakery</i> sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianut	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kue dari Adonan lembaran (<i>puff pastry dough</i>)</li> <li>Pembuatan Kue dari Adonan lembaran (<i>puff pastry dough</i>)</li> </ul>	<p><b>Mengamati:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati Video/gambar atau membaca buku terkait dengan kue dari adonan lembaran (<i>puff pastry dough</i>)</li> </ul> <p><b>Menanya:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam, karakteristik, formula bahan, fungsi bahan, alat yang digunakan, cara membuat, perubahan kimia dan fisik saat pembuatan, kriteria hasil, penyebab kesalahan pembuatan, cara penyimpanan kue dari adonan lembaran (<i>puff pastry dough</i>), dan apakah ada hubungan antara komposisi bahan dengan hasil dari kue dari adonan lembaran (<i>puff pastry dough</i>)</li> </ul> <p><b>Mengumpulkan Data</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan berbagai sumber informasi</li> <li>Melakukan praktek membuat kue dari adonan lembaran (<i>puff pastry dough</i>) dan mencatat hal-hal yang dijumpai saat praktik (data) yang dapat digunakan untuk menjawab pertanyaan</li> </ul>	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran</p> <p>Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes tertulis</p> <p>Tes Kinerja membuat kue dari adonan lembaran (<i>puff pastry</i>)</p>	4 x 5 jp	<p>Sumber:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Bahan praktek adonan lembaran (<i>puff pastry dough</i>)</li> <li>Alat praktek adonan lembaran (<i>puff pastry</i>)</li> <li>Referensi / bahan ajar terkait</li> </ul>
2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan Produk <i>Pastry</i> dan <i>Bakery</i>					
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional					
2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja					
3.10. Menerapkan kue dari adonan lembaran ( <i>puff pastry</i> )					
4.10 Menyajikan kue dari adonan lembaran ( <i>puff pastry</i> )					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p><b>Mengasosiasikan:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengolah dan menganalisis data yang terkumpul dari hasil diskusi dan praktik untuk menjawab pertanyaan</li> <li>• Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik terkait dengan jawaban pertanyaan</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat laporan hasil diskusi dan hasil praktek,</li> <li>• Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan praktek pembuatan kue dari adonan lembaran (<i>puff pastry dough</i>)</li> </ul>			





## Lampiran 6. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN**

Satuan Pendidikan : SMK Pariwisata Mengwitani

Kompetensi Keahlian : Tata Boga

Mata Pelajaran : Produk *Pastry* dan *Bakery*

Kelas/Semester : XI/ 3 dan 4

Materi Pokok : Kue dari Adonan Lembaran (*puff pastry*)

Alokasi Waktu : 4 kali pertemuan (@4 X 45 menit)

**A. KOMPETENSI INTI**

KI 3: Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.

KI 4: Mengolah, menyaji, menalar, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

**B. KOMPETENSI DASAR**

3.10. Menerapkan kue dari adonan lembaran (*puff pastry*)

4.10. Menyajikan kue dari adonan lembaran (*puff pastry*)

### C. INDIKATOR PENCAPAIAN KOMPETENSI

- 3.10.1 Mendeskripsikan kue dari adonan lembaran (*puff pastry*)
- 3.10.2 Mengklasifikasi penggolongan kue dari adonan lembaran (*puff pastry*)
- 3.10.3 Menerapkan metode pembuatan kue dari adonan lembaran (*puff pastry*)
- 3.10.4 Menerapkan metode pelipatan kue dari adonan lembaran (*puff pastry*)
- 3.10.5 Menentukan alat pembuatan kue dari adonan lembaran (*puff pastry*)
- 3.10.6 Menentukan bahan pembuatan kue dari adonan lembaran (*puff pastry*)
- 3.10.7 Menentukan cara penyimpanan kue dari adonan lembaran (*puff pastry*)
- 3.10.8 Menentukan kriteria hasil kue dari adonan lembaran (*puff pastry*)
- 4.10.1 Membuat kue dari adonan lembaran (*puff pastry*)

### D. TUJUAN PEMBELAJARAN

Setelah menggali informasi melalui membaca dan berdiskusi, peserta didik dapat:

1. Mendeskripsikan pengertian kue dari adonan lembaran (*puff pastry*) dengan disiplin dan santun
2. Mengklasifikasi Penggolongan kue dari adonan lembaran (*puff pastry*) dengan bertanggung jawab dan teliti
3. Mengidentifikasi bahan pembuatan kue dari adonan lembaran (*puff pastry*) disiplin dan santun
4. Menerapkan metode pembuatan kue dari adonan lembaran (*puff pastry*) disiplin dan santun
5. Menerapkan metode pelipatan kue dari adonan lembaran (*puff pastry*) disiplin dan santun
6. Menentukan cara penyimpanan kue dari adonan lembaran (*puff pastry*) kreatif dan bertanggung jawab
7. Menentukan kriteria hasil kue dari adonan lembaran (*puff pastry*) kreatif dan bertanggung jawab
8. Membuat kue dari adonan lembaran (*puff pastry*) kreatif dan bertanggung jawab

### E. MATERI PEMBELAJARAN

1. Pengertian kue dari adonan lembaran (*puff pastry*)
2. Penggolongan kue dari adonan lembaran (*puff pastry*)
3. Bahan pembuatan kue dari adonan lembaran (*puff pastry*)
4. Alat pembuatan kue dari adonan lembaran (*puff pastry*)
5. Metode pembuatan kue dari adonan lembaran (*puff pastry*)
6. Kriteria hasil kue dari adonan lembaran (*puff pastry*)
7. Penyimpanan kue dari adonan lembaran (*puff pastry*)

### D. PENDEKATAN, MODEL, DAN METODE PEMBELAJARAN

- Pendekatan : Saintifik
- Model Pembelajaran : *Discovery Learning*
- Metode : Paparan, Diskusi, Tanya Jawab dan Praktik

### G. KEGIATAN PEMBELAJARAN PERTEMUAN PERTAMA

Tahapan Kegiatan	Sintaks Model Pembelajaran: <i>discovery learning</i>	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Kegiatan Pendahuluan		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guru dan peserta didik bersama-sama mengucapkan salam dan berdoa <b>religius</b></li> <li>2. Guru mendata kehadiran peserta didik sambil mengingatkan pentingnya <b>disiplin</b> dengan <b>integritas</b> tinggi masuk sekolah untuk kedepannya ketika memasuki dunia kerja.</li> <li>3. Guru menyampaikan topik materi yang akan dipelajari dengan membuat <b>rasa ingin tahu</b>.</li> <li>4. Guru memberikan apersepsi dan mengaitkannya dengan tujuan pembelajaran yang akan dicapai.</li> </ol>	15 menit

		<p>5. Guru memotivasi peserta didik secara <b>komunikatif</b>.</p> <p>6. Peserta didik menyimak penjelasan tujuan, manfaat, strategi pembelajaran secara <b>disiplin rasa ingin tahu, percaya diri dan tanggung jawab</b> yang akan digunakan saat mempelajari adonan <i>puff pastry</i></p>	
Kegiatan Inti	Pemberian stimulus terhadap siswa	<p><b>Mengamati</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pendidik menanyakan kepada peserta didik mengenai <i>puff pastry</i>, penggolongan <i>puff pastry</i> dan metode pembuatan <i>pastry</i> melalui konten pembelajaran interaktif.</li> <li>2. Peserta didik melakukan studi pustaka untuk mencari informasi tentang <i>puff pastry</i>, penggolongan <i>puff pastry</i> dan metode pembuatan <i>pastry</i> melalui konten pembelajaran interaktif.</li> </ol>	135 menit

	<p>Identifikasi masalah</p>	<p><b>Menanya</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Siswa melakukan diskusi secara berkelompok berdasarkan sumber belajar konten pembelajaran interaktif mengenai definisi <i>puff pastry</i>, penggolongan <i>puff pastry</i> dan metode pembuatan <i>pastry</i>.</li> <li>2. Pendidik memberikan kesempatan kepada peserta didik untuk bertanya tentang pengertian adonan <i>puff pastry</i>, penggolongan <i>puff pastry</i> dan metode pembuatan <i>pastry</i>.</li> <li>3. Peserta didik bertanya secara mandiri tentang <i>puff pastry</i>, penggolongan <i>puff pastry</i> dan metode pembuatan <i>pastry</i>.</li> </ol>	
	<p>Mengumpulkan data.</p>	<p><b>Pengumpulan informasi</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pendidik meminta peserta didik untuk mengumpulkan informasi mengenai <i>puff pastry</i>, penggolongan <i>puff pastry</i> dan metode pembuatan <i>pastry</i> yang didapat dari konten pembelajaran interaktif.</li> <li>2. Peserta didik secara berkelompok berdiskusi mengumpulkan informasi mengenai <i>puff pastry</i>, penggolongan <i>puff pastry</i> dan metode pembuatan <i>pastry</i> serta informasi yang didapat dari hasil diskusi.</li> </ol>	

	Mengolah data	<b>Pengolahan Informasi</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pendidik mengarahkan peserta didik untuk mengerjakan quiz dan simulasi tentang penggolongan <i>puff pastry</i> dan metode pembuatan <i>puff pastry</i> pada konten pembelajaran interaktif.</li> </ol>	
	Pembuktian	<b>Menalar</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Peserta didik membuat laporan hasil diskusi masing-masing kelompok</li> </ol>	
	Menarik kesimpulan generalisasi	<b>Mengomunikasikan</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Peserta didik mempresentasikan tentang pengertian adonan <i>puff pastry</i>, penggolongan <i>puff pastry</i> dan metode pembuatan <i>puff pastry</i></li> <li>2. Peserta didik saling menilai kebenaran/ketepatan penjelasan dari teman/kelompok.</li> <li>3. Peserta didik menanggapi presentasi teman/kelompok lain secara santun</li> <li>4. Guru memberikan umpan balik dengan penguatan materi diakhir diskusi.</li> </ol>	
Kegiatan Penutup		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Siswa melakukan refleksi terhadap kegiatan yang sudah dilakukan.</li> <li>2. Siswa bersama guru menyimpulkan pembelajaran.</li> </ol>	30 menit

## PERTEMUAN KEDUA

Tahapan Kegiatan	Sintaks Model Pembelajaran: <i>discovery learning</i>	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Kegiatan Pendahuluan		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guru dan peserta didik bersama-sama mengucapkan salam dan berdoa <b>religius</b></li> <li>2. Guru mendata kehadiran peserta didik sambil mengingatkan pentingnya <b>disiplin</b> dengan <b>integritas</b> tinggi masuk sekolah untuk kedepannya ketika memasuki dunia kerja.</li> <li>3. Guru menyampaikan topik materi yang akan dipelajari dengan membuat <b>rasa ingin tahu</b>.</li> <li>4. Guru memberikan apersepsi dan mengaitkannya dengan tujuan pembelajaran yang akan dicapai.</li> <li>5. Guru memotivasi peserta didik secara <b>komunikatif</b>.</li> <li>6. Peserta didik menyimak penjelasan tujuan, manfaat, strategi pembelajaran secara <b>disiplin rasa ingin tahu, percaya diri dan tanggung jawab</b> yang akan digunakan saat mempelajari adonan <i>puff pastry</i></li> </ol>	15 menit
Kegiatan Inti	Pemberian stimulus terhadap siswa	<p><b>Mengamati</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pendidik menanyakan kepada peserta didik mengenai metode pelipatan, alat dan bahan pembuatan <i>puff pastry</i> melalui konten pembelajaran interaktif.</li> <li>2. Peserta didik melakukan studi pustaka untuk mencari informasi tentang metode pelipatan, alat dan bahan pembuatan <i>puff pastry</i></li> </ol>	135 menit

		melalui konten pembelajaran interaktif.
Identifikasi masalah	<b>Menanya</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Siswa melakukan diskusi secara berkelompok berdasarkan sumber belajar konten pembelajaran interaktif mengenai metode pelipatan, alat dan bahan pembuatan <i>puff pastry</i>.</li> <li>2. Pendidik memberikan kesempatan kepada peserta didik untuk bertanya tentang metode pelipatan, alat dan bahan pembuatan <i>puff pastry</i>.</li> </ol>
Mengumpulkan data.	<b>Pengumpulan informasi</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pendidik meminta peserta didik untuk mengumpulkan informasi mengenai metode pelipatan, alat dan bahan pembuatan <i>puff pastry</i> yang didapat dari konten pembelajaran interaktif.</li> <li>2. Peserta didik secara berkelompok berdiskusi mengumpulkan informasi mengenai metode pelipatan, alat dan bahan pembuatan <i>puff pastry</i> serta informasi yang didapat dari hasil diskusi.</li> </ol>



	Memproses data	<b>Pemrosesan Data</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pendidik mengarahkan peserta didik untuk mengerjakan quiz dan simulasi tentang bahan dan metode pelipatan <i>puff pastry</i> pada konten pembelajaran interaktif.</li> </ol>	
	Pembuktian	<b>Menalar</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Peserta didik membuat laporan hasil diskusi masing-masing kelompok</li> </ol>	
	Menarik kesimpulan generalisasi	<b>Mengomunikasikan</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Peserta didik mempresentasikan tentang metode pelipatan, alat dan bahan pembuatan <i>puff pastry</i>.</li> <li>2. Peserta didik saling menilai kebenaran/ketepatan penjelasan dari teman/kelompok.</li> <li>3. Peserta didik menanggapi presentasi teman/kelompok lain secara santun</li> <li>4. Guru memberikan umpan balik dengan penguatan materi diakhir diskusi.</li> </ol>	
Kegiatan Penutup		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Siswa melakukan refleksi terhadap kegiatan yang sudah dilakukan.</li> <li>2. Siswa bersama guru menyimpulkan pembelajaran.</li> </ol>	30 menit

### PERTEMUAN KETIGA

Tahapan Kegiatan	Sintaks Model Pembelajaran: <i>discovery learning</i>	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Kegiatan Pendahuluan		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guru dan peserta didik bersama-sama mengucapkan salam dan berdoa <b>religius</b></li> <li>2. Guru mendata kehadiran peserta didik sambil mengingatkan pentingnya <b>disiplin</b> dengan <b>integritas</b> tinggi masuk sekolah untuk kedepannya ketika memasuki dunia kerja.</li> <li>3. Guru menyampaikan topik materi yang akan dipelajari dengan membuat <b>rasa ingin tahu</b>.</li> <li>4. Guru memberikan apersepsi dan mengaitkannya dengan tujuan pembelajaran yang akan dicapai.</li> <li>5. Guru memotivasi peserta didik secara <b>komunikatif</b>.</li> <li>6. Peserta didik menyimak penjelasan tujuan, manfaat, strategi pembelajaran secara <b>disiplin rasa ingin tahu, percaya diri dan tanggung jawab</b> yang akan digunakan saat mempelajari adonan <i>puff pastry</i></li> </ol>	15 menit
Kegiatan Inti	Pemberian stimulus terhadap siswa	<p><b>Mengamati</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pendidik menanyakan kepada peserta didik mengenai kriteria <i>puff pastry</i> dan cara penyimpanan <i>puff pastry</i> melalui konten pembelajaran interaktif.</li> <li>2. Peserta didik melakukan studi pustaka untuk mencari informasi tentang kriteria <i>puff pastry</i> dan cara penyimpanan <i>puff pastry</i> melalui</li> </ol>	135 menit

		konten pembelajaran interaktif.	
	Identifikasi masalah	<p><b>Menanya</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Siswa melakukan diskusi secara berkelompok berdasarkan sumber belajar konten pembelajaran interaktif mengenai kriteria <i>puff pastry</i> dan cara penyimpanan <i>puff pastry</i>.</li> <li>2. Pendidik memberikan kesempatan kepada peserta didik untuk bertanya tentang kriteria <i>puff pastry</i> dan cara penyimpanan <i>puff pastry</i>.</li> </ol>	
	Mengumpulkan data.	<p><b>Pengumpulan informasi</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pendidik meminta peserta didik untuk mengumpulkan informasi mengenai kriteria <i>puff pastry</i> dan cara penyimpanan <i>puff pastry</i> yang didapat dari konten pembelajaran interaktif.</li> <li>2. Peserta didik secara berkelompok berdiskusi mengumpulkan informasi mengenai kriteria <i>puff pastry</i> dan cara penyimpanan <i>puff pastry</i> serta informasi yang didapat dari hasil</li> </ol>	

		diskusi.	
	Memproses data	<b>Pemrosesan data</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pendidik mengarahkan peserta didik untuk mengerjakan quiz dan simulasi tentang menentukan kriteria <i>puff pastry</i> dan simulasi penyimpanan <i>puff pastry</i> pada konten pembelajaran interaktif.</li> </ol>	
	Pembuktian	<b>Menalar</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Peserta didik membuat laporan hasil diskusi masing-masing kelompok</li> </ol>	
	Menarik kesimpulan generalisasi	<b>Mengomunikasikan</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Peserta didik mempresentasikan tentang kriteria <i>puff pastry</i> dan cara penyimpanan <i>puff pastry</i>.</li> <li>2. Peserta didik saling menilai kebenaran/ketepatan penjelasan dari teman/kelompok.</li> <li>3. Peserta didik menanggapi presentasi teman/kelompok lain secara santun</li> <li>4. Guru memberikan umpan balik dengan penguatan materi diakhir diskusi.</li> </ol>	
Kegiatan Penutup		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Siswa melakukan refleksi terhadap kegiatan yang sudah dilakukan.</li> <li>2. Siswa bersama guru menyimpulkan pembelajaran.</li> </ol>	30 menit

**PERTEMUAN KEEMPAT**

<p><b>Tahapan Kegiatan</b></p>	<p><b>Sintaks Model Pembelajaran:</b> <i>discovery learning</i></p>	<p><b>Deskripsi Kegiatan</b></p>	<p><b>Alokasi Waktu</b></p>
<p>Kegiatan Pendahuluan</p>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guru dan peserta didik bersama-sama mengucapkan salam dan berdoa <b>religius</b></li> <li>2. Guru mendata kehadiran peserta didik sambil mengingatkan pentingnya <b>disiplin</b> dengan <b>integritas</b> tinggi masuk sekolah untuk kedepannya ketika memasuki dunia kerja.</li> <li>3. Guru menyampaikan topik materi yang akan dipelajari dengan membuat <b>rasa ingin tahu.</b></li> <li>4. Guru memberikan apersepsi dan mengaitkannya dengan tujuan pembelajaran yang akan dicapai.</li> <li>5. Guru memotivasi peserta didik secara <b>komunikatif.</b></li> <li>6. Peserta didik menyimak penjelasan tujuan, manfaat, strategi pembelajaran secara <b>disiplin rasa ingin tahu, percaya diri dan tanggung jawab</b> yang akan digunakan saat mempelajari adonan <i>puff pastry</i></li> </ol>	<p>15 menit</p>
<p>Kegiatan Inti</p>	<p>Pemberian stimulus</p>	<p><b>Mengamati</b></p>	<p>135 menit</p>

	terhadap siswa	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pendidik menanyakan kepada peserta didik mengenai langkah-langkah pembuatan <i>puff pastry</i> melalui konten pembelajaran interaktif.</li> <li>2. Peserta didik melakukan studi pustaka untuk mencari informasi tentang langkah-langkah pembuatan <i>puff pastry</i> melalui konten pembelajaran interaktif.</li> </ol>	
	Identifikasi masalah	<p><b>Menanya</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Siswa melakukan diskusi secara berkelompok berdasarkan sumber belajar konten pembelajaran interaktif mengenai langkah-langkah pembuatan <i>puff pastry</i>.</li> <li>2. Pendidik memberikan kesempatan kepada peserta didik untuk bertanya tentang langkah-langkah pembuatan <i>puff pastry</i> serta cara penyimpanan <i>puff pastry</i>.</li> <li>3. Peserta didik bertanya secara mandiri tentang cara penyimpanan <i>puff pastry</i>.</li> </ol>	

Mengumpulkan data.	<b>Pengumpulan informasi</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pendidik meminta peserta didik untuk mengumpulkan informasi mengenai langkah-langkah pembuatan <i>puff pastry</i> yang didapat dari konten pembelajaran interaktif.</li> <li>2. Peserta didik secara berkelompok berdiskusi mengumpulkan informasi mengenai langkah-langkah pembuatan <i>puff pastry</i> serta informasi yang didapat dari hasil diskusi.</li> </ol>	
Memproses data	<b>Pemrosesan informasi</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pendidik mengarahkan peserta didik untuk melaksanakan kegiatan praktikum pembuatan <i>puff pastry</i></li> </ol>	
Pembuktian	<b>Menalar</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Peserta didik membuat laporan hasil praktikum masing-masing kelompok</li> </ol>	

	Menarik kesimpulan generalisasi	<b>Mengomunikasikan</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Peserta didik mempresentasikan hasil produk <i>puff pastry</i>.</li> <li>2. Peserta didik saling menilai kebenaran/ketepatan penjelasan dari teman/kelompok.</li> <li>3. Peserta didik menanggapi presentasi teman/kelompok lain secara santun</li> <li>4. Guru memberikan umpan balik dengan penguatan materi diakhir diskusi.</li> </ol>	
Kegiatan Penutup		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Siswa melakukan refleksi terhadap kegiatan yang sudah dilakukan.</li> <li>2. Siswa bersama guru menyimpulkan pembelajaran.</li> <li>3. Siswa diberikan evaluasi menjawab pertanyaan yang telah disediakan pada konten pembelajaran interaktif.</li> </ol>	30 menit

## H. Media, Alat, Bahan, dan Sumber Belajar

### 1. Media :

- *E-learning* SMK Pariwisata Mengwitani

### 2. Sumber Belajar:

- Konten Pembelajaran Interaktif
- Anni Faridah, *et al.* 2008. *Patiseri Jilid 3*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional



## Lampiran 7. Lembar Kerja Peserta Didik

**LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK****1. Penilaian Sikap**

Jurnal Penilaian Sikap:

No	Nama Siswa	Kemampuan Bekerjasama (Percaya Diri)			Kemampuan Menjawab (Percaya Diri, Sopan)			Memberi Saran / Masukan (Percaya Diri, Sopan, Inisiatif)		
		ST	MT	BT	ST	MT	BT	ST	MT	BT

**Keterangan:****ST** : Sudah Terlihat**MT** : Mulai Terlihat**BT** : Belum Terlihat

### Rubrik Penilaian Sikap

No	Aspek	Pedoman Penskoran
1	Kemampuan Bertanya (Percaya Diri)	ST, apabila selalu bertanya dengan percaya diri MT, apabila kadang-kadang bertanya BT, apabila belum berani bertanya
2	Kemampuan Menjawab / Argumentasi (Percaya Diri)	ST, apabila dapat menjawab dengan rasional dan jelas dengan percaya diri MT, apabila berusaha menjawab dengan rasional dan jelas dengan percaya diri BT, apabila belum bisa menjawab dengan rasional dan jelas
3	Kemampuan memberi masukan (Percaya Diri, sopan, insiatif)	ST, apabila selalu memberi masukan/saran MT, apabila kadang-kadang memberi masukan/saran BT, apabila belum memberi masukan/saran

## 2. Penilaian Pengetahuan

### Soal Pengetahuan

Kompetensi Dasar	Indikator	Indikator Soal	Jenis Soal	Nomor soal
Menerapkan kue dari adonan lembaran ( <i>puff pastry</i> )	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pengertian <i>puff pastry</i></li> </ul>	1. Jelaskan pengertian <i>puff pastry</i> !	Pilihan Ganda	1
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Macam-macam kue dari adonan <i>puff pastry</i></li> </ul>	2. Sebutkan macam-macam kue dari adonan <i>puff pastry</i>	Pilihan Ganda	2

Kompetensi Dasar	Indikator	Indikator Soal	Jenis Soal	Nomor soal
Menerapkan kue dari adonan lembaran ( <i>puff pastry</i> )	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pengertian <i>puff pastry</i></li> </ul>	1. Jelaskan pengertian <i>puff pastry</i> !	Pilihan Ganda	1
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Macam-macam kue dari adonan <i>puff pastry</i></li> </ul>	2. Sebutkan macam-macam kue dari adonan <i>puff pastry</i>	Pilihan Ganda	2
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Alat dalam pembuatan <i>puff pastry</i></li> </ul>	3. Sebutkan alat dalam pembuatan <i>puff pastry</i> !	Pilihan Ganda	3
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bahan dalam pembuatan <i>puff pastry</i></li> </ul>	4. Sebutkan bahan dalam pembuatan <i>puff pastry</i> !	Pilihan Ganda	4
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Metode pembuatan adonan <i>puff pastry</i></li> </ul>	5. Sebutkan dan jelaskan metode pembuatan adonan <i>puff pastry</i> !	Pilihan Ganda	5
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Metode pelipatan adonan <i>puff pastry</i></li> </ul>	6. Sebutkan dan jelaskan metode pelipatan adonan <i>puff pastry</i>	Pilihan Ganda	6

Kompetensi Dasar	Indikator	Indikator Soal	Jenis Soal	Nomor soal
Menerapkan kue dari adonan lembaran ( <i>puff pastry</i> )	• Pengertian <i>puff pastry</i>	1. Jelaskan pengertian <i>puff pastry</i> !	Pilihan Ganda	1
	• Macam-macam kue dari adonan <i>puff pastry</i>	2. Sebutkan macam-macam kue dari adonan <i>puff pastry</i>	Pilihan Ganda	2
	• Penyimpanan <i>puff pastry</i>	7. Jelaskan cara penyimpanan <i>puff pastry</i> !	Pilihan Ganda	7
	• Kriteria hasil <i>puff pastry</i>	8. Jelaskan kriteria hasil <i>puff pastry</i> yang baik!	Pilihan Ganda	8
Menyajikan kue dari adonan lembaran ( <i>puff pastry</i> )	• Membuat <i>puff pastry</i>	9. Urutkan langkah-langkah pembuatan <i>puff pastry</i> !	Pilihan Ganda	9
		10. Bagaimana cara agar adonan <i>puff pastry</i> mengembang dengan baik?	Pilihan Ganda	10
		Jumlah soal		10

Kompetensi Dasar	Indikator	Indikator Soal	Jenis Soal	Nomor soal
Menerapkan kue dari adonan lembaran ( <i>puff pastry</i> )	• Pengertian <i>puff pastry</i>	1. Jelaskan pengertian <i>puff pastry</i> !	Pilihan Ganda	1
	• Macam-macam kue dari adonan <i>puff pastry</i>	2. Sebutkan macam-macam kue dari adonan <i>puff pastry</i>	Pilihan Ganda	2
<p><b>Penskoran Jawaban dan Pengolahan Nilai</b></p> <p>Masing-masing item <b>Nilainya 10</b>, apabila jawabannya tepat sesuai dengan <b>Instrumen Rubrik Penilaian</b></p>				
<p><b>Contoh Pengolahan Nilai</b></p>				
IPK	No Soal	Skor Penilaian	Nilai	
3.10.1	1	10	Nilai perolehan KD pengetahuan: rerata dari nilai IPK  $100 \times 1 = 100$	
3.10.2	2	10		
3.10.3	3	10		
3.10.4	4	10		
3.10.5	5	10		
3.10.6	6	10		
3.10.7	7	10		
3.10.8	8	10		
4.10.1	9,10	10		
<b>Jumlah:</b>		<b>100</b>		

### Rubrik Penilaian Pengetahuan

No	Nama Siswa/Kelompok	Skor setiap nomor soal										Nilai
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
1												
2												
3												

### 3. Penilaian Keterampilan

Mata Ajar :  
 Nama Proyek :  
 Alokasi Waktu :  
 Nama Peserta didik :  
 Kelas/SMT :

No.	Tahapan	Skor (1 – 100) *
1	Tahap Perencanaan a. Penyusunan LKS (Lembar Kerja Siswa)	10
2	Tahap Proses Pembuatan a. Persiapan Alat dan Bahan b. Teknik membuat Adonan 1. Cara mencampur adonan 2. Cara melipat adonan 3. Cara membentuk adonan	10 10 10 10
3	Tahap Akhir (Hasil Produk) a. Warna b. Rasa c. Konsistensi	10 10 10

	d. Tekstur	10
	e. Presentasi	10
<b>TOTAL SKOR:</b>		100

Keterangan kriteria nilai tiap aspek pada penilaian proyek

No	Aspek yang diamati	Sangat Baik 4	Baik 3	Cukup 2	Kurang 1
1	Perencanaan	Membuat langkah kerja lengkap dan alat dan bahan tertulis rinci	Membuat langkah kerja lengkap tapi alat bahan tidak terinci	Langkah kerja kurang lengkap dan alat bahan tidak terinci	Langkah kerja tidak lengkap dan alat bahan tidak terinci
2	Pengerjaan (Menyiapkan dan membuat)	Sesuai dengan petunjuk dan tepat waktu	Kurang sesuai dengan petunjuk dan tepat waktu	Kurang sesuai dengan petunjuk dan tepat waktu	Tidak sesuai petunjuk dan tidak tepat waktu
3	Hasil Proyek	Bukti fisik laporan lengkap, dan produk sesuai standar	Bukti fisik laporan kurang lengkap, dan produk sesuai standar	Bukti fisik laporan kurang lengkap, dan produk tidak sesuai standar	Bukti fisik laporan tidak lengkap, dan produk tidak sesuai standar

## Lampiran 8. Kisi-Kisi Draft Angket Uji Ahli Isi

**KISI-KISI DRAFT ANGKET AHLI ISI**

No	Komponen	Indikator	No Soal
1	Kelayakan Isi	Kesesuaian materi	1,2,3
		Kelengkapan referensi	4
		Kejelasan materi	5
		Kemampuan penyajian	6,7
		Kesesuaian gambar, video, dan <i>quiz</i> dengan materi	8.9.10
2	Kemutakhiran Materi	Kemutakhiran contoh, gambar, dan ilustrasi	11
		Kemutakhiran pustaka	12
3	Interaktivitas (Stimulus dan Respon)	Mendorong rasa ingin tahu	13
		Mengembangkan kecakapan hidup	14
		Kepuasan terhadap materi yang diberikan	15, 20
4	Kebahasaan	Keterbacaan	16
		Kejelasan informasi	17
		Bahasa	18, 19

(Sumber: Agustini, 2015 &amp; Mariani, 2020)



## Lampiran 9. Hasil Angket Uji Ahli Isi

**DRAFT ANGKET VALIDITAS AHLI ISI**  
**KONTEN PEMBELAJARAN INTERAKTIF PADA MATA PELAJARAN PRODUK**  
**PASTRY & BAKERY**

Hari, Tanggal : Kamis, 18 Agustus 2022

Validator : ICH SANGI MO ANAMBARA

**Petunjuk Pengisian**

1. Berilah tanda (-) pada alternatif jawaban yang dianggap paling sesuai

Contoh:

No.	Komponen		
1.	Kesesuaian uraian materi dalam konten pembelajaran interaktif dengan KI, KD	Sesuai	Tidak Sesuai

2. Komentar dan saran disediakan pada setiap butir pertanyaan dan di akhir seluruh pertanyaan
3. Mohon diberikan tanda tangan pada akhir angket

No.	Komponen		
1.	Kesesuaian uraian materi dalam konten pembelajaran interaktif dengan KI, KD	Sesuai	Tidak Sesuai
	Saran/Komentar:		
2.	Kesesuaian uraian materi dalam konten pembelajaran interaktif dengan tujuan pembelajaran	Sesuai	Tidak Sesuai
	Saran/Komentar:		
3.	Kesesuaian uraian materi dalam konten pembelajaran interaktif dengan indikator pembelajaran	Sesuai	Tidak Sesuai
	Saran/Komentar:		
4.	Referensi materi yang digunakan dalam konten pembelajaran interaktif sesuai dengan bidang ilmu yang dibahas	Sesuai	Tidak Sesuai
	Saran/Komentar:		

5.	Kejelasan uraian materi yang disajikan dalam konten pembelajaran interaktif	Sesuai	Tidak sesuai
	Saran/Komentar:		
6.	Kemampuan penyajian pada konten pembelajaran interaktif dalam menarik perhatian peserta didik	Sesuai	Tidak sesuai
	Saran/Komentar:		
7.	Kemudahan penggunaan konten pembelajaran interaktif pada saat ada ataupun tidak ada guru	Sesuai	Tidak sesuai
	Saran/Komentar:		
8.	Kesesuaian ilustrasi gambar dengan uraian materi dalam konten pembelajaran interaktif	Sesuai	Tidak sesuai
	Saran/Komentar:		
9.	Kesesuaian ilustrasi video dengan uraian materi dalam konten pembelajaran interaktif	Sesuai	Tidak sesuai
	Saran/Komentar:		
10.	Kesesuaian quiz dengan uraian materi dalam konten pembelajaran interaktif	Sesuai	Tidak sesuai
	Saran/Komentar:		
11.	Kesesuaian dalam penyajian contoh, gambar, dan ilustrasi dengan perkembangan saat ini	Sesuai	Tidak sesuai
	Saran/Komentar:		
12.	Keterbaharuan materi yang disajikan dalam konten pembelajaran interaktif yang digunakan dalam pembelajaran	Sesuai	Tidak sesuai

	Saran/Komentar:		
13.	Materi yang disajikan dalam konten pembelajaran interaktif mampu memicu rasa keingintahuan peserta didik	Sesuai	Tidak sesuai
	Saran/Komentar:		
14.	Materi yang disajikan dalam konten pembelajaran interaktif bermanfaat untuk menambah wawasan pengetahuan peserta didik	Sesuai	Tidak sesuai
	Saran/Komentar:		
15.	Materi yang disajikan dalam konten pembelajaran interaktif mampu memberikan kepuasan bagi penggunanya	Sesuai	Tidak sesuai
	Saran/Komentar:		
16.	Keterbacaan tulisan yang terdapat dalam konten pembelajaran interaktif	Sesuai	Tidak sesuai
	Saran/Komentar:		
17.	Kejelasan informasi yang terdapat dalam konten pembelajaran interaktif	Sesuai	Tidak sesuai
	Saran/Komentar:		
18.	Penggunaan bahasa dalam konten pembelajaran interaktif	Sesuai	Tidak sesuai
	Saran/Komentar:		
19.	Penggunaan Bahasa Indonesia sesuai dengan kaidah yang benar	Sesuai	Tidak sesuai
	Saran/Komentar:		

20.	Penggunaan konten pembelajaran interaktif mempermudah peserta didik dalam pemahaman materi	Sesuai	Tidak sesuai
Saran/Komentar:			

**Kesimpulan:**

Konten pembelajaran interaktif ini dinyatakan\*:

- ① Layak untuk digunakan tanpa revisi
2. Layak untuk digunakan dengan revisi sesuai saran
3. Tidak layak digunakan

\*(Mohon lingkari pada nomor yang sesuai dengan kesimpulan Bapak/Ibu)

**Komentar dan Saran Secara Umum tentang Konten:**

.....

.....

.....

.....

Bahang .....

Penilai

*(Signature)*  
S. mo Kacawana



**DRAFT ANGKET VALIDITAS AHLI ISI**  
**KONTEN PEMBELAJARAN INTERAKTIF PADA MATA PELAJARAN PRODUK**  
**PASTRY & BAKERY**

Hari, Tanggal : Kamis, 18 Agustus 2022

Validator : Ni Luh Putu Supnadi, Amd Pr. 2-505

**Petunjuk Pengisian**

- Berilah tanda (-) pada alternatif jawaban yang dianggap paling sesuai  
 Contoh:

No.	Komponen	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
1.	Kesesuaian uraian materi dalam konten pembelajaran interaktif dengan KI, KD	Sesuai	Tidak Sesuai

- Komentar dan saran disediakan pada setiap butir pertanyaan dan di akhir seluruh pertanyaan
- Mohon diberikan tanda tangan pada akhir angket

No.	Komponen	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
1.	Kesesuaian uraian materi dalam konten pembelajaran interaktif dengan KI, KD Saran/Komentar:	Sesuai	Tidak Sesuai
2.	Kesesuaian uraian materi dalam konten pembelajaran interaktif dengan tujuan pembelajaran Saran/Komentar:	Sesuai	Tidak Sesuai
3.	Kesesuaian uraian materi dalam konten pembelajaran interaktif dengan indikator pembelajaran Saran/Komentar:	Sesuai	Tidak Sesuai
4.	Referensi materi yang digunakan dalam konten pembelajaran interaktif sesuai dengan bidang ilmu yang dibahas Saran/Komentar:	Sesuai	Tidak Sesuai

5.	Kejelasan uraian materi yang disajikan dalam konten pembelajaran interaktif	Sesuai	Tidak sesuai
	Saran/Komentar:		
6.	Kemampuan penyajian pada konten pembelajaran interaktif dalam menarik perhatian peserta didik	Sesuai	Tidak sesuai
	Saran/Komentar:		
7.	Kemudahan penggunaan konten pembelajaran interaktif pada saat ada ataupun tidak ada guru	Sesuai	Tidak sesuai
	Saran/Komentar:		
8.	Kesesuaian ilustrasi gambar dengan uraian materi dalam konten pembelajaran interaktif	Sesuai	Tidak sesuai
	Saran/Komentar:		
9.	Kesesuaian ilustrasi video dengan uraian materi dalam konten pembelajaran interaktif	Sesuai	Tidak sesuai
	Saran/Komentar:		
10.	Kesesuaian quiz dengan uraian materi dalam konten pembelajaran interaktif	Sesuai	Tidak sesuai
	Saran/Komentar:		
11.	Kesesuaian dalam penyajian contoh, gambar, dan ilustrasi dengan perkembangan saat ini	Sesuai	Tidak sesuai
	Saran/Komentar:		
12.	Keterbaharuan materi yang disajikan dalam konten pembelajaran interaktif yang digunakan dalam pembelajaran	Sesuai	Tidak sesuai

	Saran/Komentar:		
13.	Materi yang disajikan dalam konten pembelajaran interaktif mampu memicu rasa keingintahuan peserta didik	Sesuai	Tidak sesuai
	Saran/Komentar:		
14.	Materi yang disajikan dalam konten pembelajaran interaktif bermanfaat untuk menambah wawasan pengetahuan peserta didik	Sesuai	Tidak sesuai
	Saran/Komentar:		
15.	Materi yang disajikan dalam konten pembelajaran interaktif mampu memberikan kepuasan bagi penggunanya	Sesuai	Tidak sesuai
	Saran/Komentar:		
16.	Keterbacaan tulisan yang terdapat dalam konten pembelajaran interaktif	Sesuai	Tidak sesuai
	Saran/Komentar:		
17.	Kejelasan informasi yang terdapat dalam konten pembelajaran interaktif	Sesuai	Tidak sesuai
	Saran/Komentar:		
18.	Penggunaan bahasa dalam konten pembelajaran interaktif	Sesuai	Tidak sesuai
	Saran/Komentar:		
19.	Penggunaan Bahasa Indonesia sesuai dengan kaidah yang benar	Sesuai	Tidak sesuai
	Saran/Komentar:		

20.	Penggunaan konten pembelajaran interaktif mempermudah peserta didik dalam pemahaman materi	Sesuai	Tidak sesuai
Saran/Komentar:			

**Kesimpulan:**

Konten pembelajaran interaktif ini dinyatakan\*:

- ① Layak untuk digunakan tanpa revisi
2. Layak untuk digunakan dengan revisi sesuai saran
3. Tidak layak digunakan

\*(Mohon lingkarai pada nomor yang sesuai dengan kesimpulan Bapak/Ibu)

Komentar dan Saran Secara Umum tentang Konten:

.....

.....

.....

.....

Badung, 18 Agustus 2022

Penilai,



AI LILI SUDNADI, A-Md Dir, S-Sos



## Lampiran 10. Kisi-Kisi Draft Angket Uji Ahli Media dan Desain

**KISI-KISI DRAFT ANGKET AHLI MEDIA DAN DESAIN**

No	Komponen	Indikator	No Soal
1	Tampilan Konten Pembelajaran Interaktif	Kesesuaian penggunaan teks	1,2,5,6
		Kesesuaian penggunaan warna	3,4
		Grafis	7,8,9,10,11,12
2	Interaktivitas	Kemudahan pengguna	13,14
		Kelengkapan fitur	15
		Jenjang pendidikan pengguna	16
3	Model Pembelajaran	Ketepatan penggunaan model pembelajaran	18
		Ketepatan urutan aktivitas dalam konten pembelajaran interaktif	18
4	Evaluasi	Kesesuaian soal	19,20

(Sumber: Agustini, 2015 &amp; Mariani, 2020)

## Lampiran 11. Hasil Angket Uji Ahli Media dan Desain

**DRAFT ANGKET VALIDITAS AHLI MEDIA DAN DESAIN  
KONTEN PEMBELAJARAN INTERAKTIF PADA MATA PELAJARAN  
PRODUK PASTRY DAN BAKERY**

Hari, Tanggal : Kamis, 25 Agustus 2022

Validator : Luh Pufu Eka Damayanti, S.Pd., M.Pd.

**Petunjuk Pengisian**

- Berilah tanda (-) pada alternatif jawaban yang dianggap paling sesuai

Contoh:

No.	Komponen	Sesuai	Tidak Sesuai
1.	Kesesuaian uraian materi dalam konten pembelajaran interaktif dengan KI, KD	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>

- Komentar dan saran disediakan pada setiap butir pertanyaan dan di akhir seluruh pertanyaan
- Mohon diberikan tanda tangan pada akhir angket

No.	Komponen	Sesuai	Tidak Sesuai
1.	Ketepatan pemilihan jenis font yang digunakan dalam konten pembelajaran interaktif	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
Saran/Komentar: pada tombol / salah tombol ukuran font kecil			
2.	Ketepatan pemilihan ukuran font yang digunakan dalam konten pembelajaran interaktif	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
Saran/Komentar:			
3.	Ketepatan pemakaian warna teks yang digunakan dalam konten pembelajaran interaktif	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
Saran/Komentar:			
4.	Keserasian warna pada teks dengan background dalam konten pembelajaran interaktif	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
Saran/Komentar:			
5.	Ketepatan pengetikan dalam konten pembelajaran interaktif	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>

	Saran/Komentar:		
6.	Ketepatan penggunaan spasi dalam konten pembelajaran interaktif Saran/Komentar:	Sesuai	Tidak sesuai
7.	Kerapian penyusunan tampilan pada konten pembelajaran interaktif Saran/Komentar:	Sesuai	Tidak sesuai
8.	Komposisi pada konten pembelajaran interaktif sudah menarik Saran/Komentar:	Sesuai	Tidak sesuai
9.	Ketepatan penempatan tata letak icon pada konten pembelajaran interaktif Saran/Komentar:	Sesuai	Tidak sesuai
10.	Kualitas gambar yang digunakan dalam konten pembelajaran interaktif Saran/Komentar:	Sesuai	Tidak sesuai
11.	Kualitas video yang digunakan dalam konten pembelajaran interaktif Saran/Komentar:	Sesuai	Tidak sesuai
12.	Kualitas audio yang digunakan dalam konten pembelajaran interaktif Saran/Komentar:	Sesuai	Tidak sesuai
13.	Kemudahan pengoperasian dalam mengakses fitur pada konten pembelajaran interaktif Saran/Komentar:	Sesuai	Tidak sesuai

14.	Kemandirian dalam penggunaan konten pembelajaran interaktif	Sesuai	Tidak sesuai
	Saran/Komentar:		
15.	Fungsi tombol pada konten pembelajaran interaktif sudah berjalan dengan baik	Sesuai	Tidak sesuai
	Saran/Komentar:		
16.	Kesesuaian konten pembelajaran interaktif dengan jenjang pendidikan pengguna	Sesuai	Tidak sesuai
	Saran/Komentar:		
17.	Ketetapan penggunaan model pembelajaran <i>discovery learning</i> dalam konten pembelajaran interaktif	Sesuai	Tidak sesuai
	Saran/Komentar:		
18.	Ketepatan urutan aktivitas pembelajaran dalam konten pembelajaran interaktif sesuai dengan topik pembelajaran	Sesuai	Tidak sesuai
	Saran/Komentar:		
19.	Kesesuaian soal evaluasi dengan tujuan pembelajaran	Sesuai	Tidak sesuai
	Saran/Komentar:		
20.	Kesesuaian jenis soal evaluasi yang digunakan pada setiap kegiatan belajar	Sesuai	Tidak sesuai
	Saran/Komentar:		

**Kesimpulan:**

Konten pembelajaran interaktif ini dinyatakan\*:

1. Layak untuk digunakan tanpa revisi
2. Layak untuk digunakan dengan revisi sesuai saran
3. Tidak layak digunakan

\*(Mohon lingkar pada nomor yang sesuai dengan kesimpulan Bapak/Ibu)

Komentar dan Saran Secara Umum tentang Konten:

1. Selamat datang : background ditambahkan
2. Proses penggilasan, saat terjah/dilakukan penggilasan harunya menyekuaikan dengan dengan gerakan balling dan
3. Gambar tempat sampah → warna hitam diganti dengan yg lebih tajam.
4. Cek karakter saat menjalankan bagyulan partny.

Singaraja, 25 Agustus 2022

Penilai,

Luh H Eka Damayanti



**DRAFT ANGKET VALIDITAS AHLI MEDIA DAN DESAIN  
KONTEN PEMBELAJARAN INTERAKTIF PADA MATA PELAJARAN PRODUK  
PASTRY DAN BAKERY**

Hari, Tanggal : *Senin / 29 Agustus 2022*  
 Validator : *Luh Puhu Ekta Darmayanti*

**Petunjuk Pengisian**

1. Berilah tanda (○) pada alternatif jawaban yang dianggap paling sesuai

Contoh:

No.	Komponen		
1.	Kesesuaian uraian materi dalam konten pembelajaran interaktif dengan KI, KD	<input checked="" type="radio"/> Sesuai	<input type="radio"/> Tidak Sesuai

2. Komentar dan saran disediakan pada setiap butir pertanyaan dan di akhir seluruh pertanyaan  
 3. Mohon diberikan tanda tangan pada akhir angket

No.	Komponen		
1.	Ketepatan pemilihan jenis <i>font</i> yang digunakan dalam konten pembelajaran interaktif	<input checked="" type="radio"/> Sesuai	<input type="radio"/> Tidak Sesuai
	Saran/Komentar:		
2.	Ketepatan pemilihan ukuran <i>font</i> yang digunakan dalam konten pembelajaran interaktif	<input checked="" type="radio"/> Sesuai	<input type="radio"/> Tidak Sesuai
	Saran/Komentar:		
3.	Ketepatan pemakaian warna teks yang digunakan dalam konten pembelajaran interaktif	<input checked="" type="radio"/> Sesuai	<input type="radio"/> Tidak Sesuai
	Saran/Komentar:		
4.	Keserasian warna pada teks dengan <i>background</i> dalam konten pembelajaran interaktif	<input checked="" type="radio"/> Sesuai	<input type="radio"/> Tidak Sesuai
	Saran/Komentar:		

5.	Ketepatan pengetikan dalam konten pembelajaran interaktif Saran/Komentar:	Sesuai	Tidak sesuai
6.	Ketepatan penggunaan spasi dalam konten pembelajaran interaktif Saran/Komentar:	Sesuai	Tidak sesuai
7.	Kerapian penyusunan tampilan pada konten pembelajaran interaktif Saran/Komentar:	Sesuai	Tidak sesuai
8.	Komposisi pada konten pembelajaran interaktif sudah menarik Saran/Komentar:	Sesuai	Tidak sesuai
9.	Ketepatan penempatan tata letak icon pada konten pembelajaran interaktif Saran/Komentar:	Sesuai	Tidak sesuai
10.	Kualitas gambar yang digunakan dalam konten pembelajaran interaktif Saran/Komentar:	Sesuai	Tidak sesuai
11.	Kualitas video yang digunakan dalam konten pembelajaran interaktif Saran/Komentar:	Sesuai	Tidak sesuai
12.	Kualitas audio yang digunakan dalam konten pembelajaran interaktif	Sesuai	Tidak sesuai

	Saran/Komentar:		
13.	Kemudahan pengoperasian dalam mengakses fitur pada konten pembelajaran interaktif	Sesuai	Tidak sesuai
	Saran/Komentar:		
14.	Kemandirian dalam penggunaan konten pembelajaran interaktif	Sesuai	Tidak sesuai
	Saran/Komentar:		
15.	Fungsi tombol pada konten pembelajaran interaktif sudah berjalan dengan baik	Sesuai	Tidak sesuai
	Saran/Komentar:		
16.	Kesesuaian konten pembelajaran interaktif dengan jenjang pendidikan pengguna	Sesuai	Tidak sesuai
	Saran/Komentar:		
17.	Ketetapan penggunaan model pembelajaran <i>discovery learning</i> dalam konten pembelajaran interaktif	Sesuai	Tidak sesuai
	Saran/Komentar:		
18.	Ketepatan urutan aktivitas pembelajaran dalam konten pembelajaran interaktif sesuai dengan topik pembelajaran	Sesuai	Tidak sesuai
	Saran/Komentar:		
19.	Kesesuaian soal evaluasi dengan tujuan pembelajaran	Sesuai	Tidak sesuai
	Saran/Komentar:		



20.	Kesesuaian jenis soal evaluasi yang digunakan pada setiap kegiatan belajar	Sesuai	Tidak sesuai
	Saran/Komentar:		

**Kesimpulan:**

Konten pembelajaran interaktif ini dinyatakan\*:

1. Layak untuk digunakan tanpa revisi
2. Layak untuk digunakan dengan revisi sesuai saran
3. Tidak layak digunakan

\*(Mohon lingkari pada nomor yang sesuai dengan kesimpulan Bapak/Ibu)

Komentar dan Saran Secara Umum tentang Konten:

.....

.....

.....

.....

Singaraja, 23 Agustus 2022  
 Penilai,  
  
 Luh Pt. Eka Damayanti

**DRAFT ANGKET VALIDITAS AHLI MEDIA DAN DESAIN  
KONTEN PEMBELAJARAN INTERAKTIF PADA MATA PELAJARAN  
PRODUK PASTRY DAN BAKERY**

Hari, Tanggal : 25 Agustus 2022

Validator : Nengula Okta Mestajana S.Pd, M.Pd.

**Petunjuk Pengisian**

- Berilah tanda (-) pada alternatif jawaban yang dianggap paling sesuai

Contoh:

No.	Komponen	Sesuai	Tidak Sesuai
1.	Kesesuaian uraian materi dalam konten pembelajaran interaktif dengan KI, KD		

- Komentar dan saran disediakan pada setiap butir pertanyaan dan di akhir seluruh pertanyaan
- Mohon diberikan tanda tangan pada akhir angket

No.	Komponen	Sesuai	Tidak Sesuai
1.	Ketepatan pemilihan jenis font yang digunakan dalam konten pembelajaran interaktif	Sesuai	Tidak Sesuai
	Saran/Komentar:		
2.	Ketepatan pemilihan ukuran font yang digunakan dalam konten pembelajaran interaktif	Sesuai	Tidak Sesuai
	Saran/Komentar:		
3.	Ketepatan pemakaian warna teks yang digunakan dalam konten pembelajaran interaktif	Sesuai	Tidak Sesuai
	Saran/Komentar:		
4.	Keserasian warna pada teks dengan background dalam konten pembelajaran interaktif	Sesuai	Tidak Sesuai
	Saran/Komentar:		
5.	Ketepatan pengetikan dalam konten pembelajaran interaktif	Sesuai	Tidak sesuai

	Saran/Komentar:		
6.	Ketepatan penggunaan spasi dalam konten pembelajaran interaktif	Sesuai	Tidak sesuai
	Saran/Komentar:		
7.	Kerapian penyusunan tampilan pada konten pembelajaran interaktif	Sesuai	Tidak sesuai
	Saran/Komentar:		
8.	Komposisi pada konten pembelajaran interaktif sudah menarik	Sesuai	Tidak sesuai
	Saran/Komentar:		
9.	Ketepatan penempatan tata letak icon pada konten pembelajaran interaktif	Sesuai	Tidak sesuai
	Saran/Komentar:		
10.	Kualitas gambar yang digunakan dalam konten pembelajaran interaktif	Sesuai	Tidak sesuai
	Saran/Komentar:		
11.	Kualitas video yang digunakan dalam konten pembelajaran interaktif	Sesuai	Tidak sesuai
	Saran/Komentar:		
12.	Kualitas audio yang digunakan dalam konten pembelajaran interaktif	Sesuai	Tidak sesuai
	Saran/Komentar:		
13.	Kemudahan pengoperasian dalam mengakses fitur pada konten pembelajaran interaktif	Sesuai	Tidak sesuai
	Saran/Komentar:		

14.	Kemandirian dalam penggunaan konten pembelajaran interaktif	Sesuai	Tidak sesuai
	Saran/Komentar:		
15.	Fungsi tombol pada konten pembelajaran interaktif sudah berjalan dengan baik	Sesuai	Tidak sesuai
	Saran/Komentar:		
16.	Kesesuaian konten pembelajaran interaktif dengan jenjang pendidikan pengguna	Sesuai	Tidak sesuai
	Saran/Komentar:		
17.	Ketetapan penggunaan model pembelajaran <i>discovery learning</i> dalam konten pembelajaran interaktif	Sesuai	Tidak sesuai
	Saran/Komentar:		
18.	Ketepatan urutan aktivitas pembelajaran dalam konten pembelajaran interaktif sesuai dengan topik pembelajaran	Sesuai	Tidak sesuai
	Saran/Komentar:		
19.	Kesesuaian soal evaluasi dengan tujuan pembelajaran	Sesuai	Tidak sesuai
	Saran/Komentar:		
20.	Kesesuaian jenis soal evaluasi yang digunakan pada setiap kegiatan belajar	Sesuai	Tidak sesuai
	Saran/Komentar:		

**Kesimpulan:**

Konten pembelajaran interaktif ini dinyatakan\*:

1. Layak untuk digunakan tanpa revisi
- ② 2. Layak untuk digunakan dengan revisi sesuai saran
3. Tidak layak digunakan

\*(Mohon lingkari pada nomor yang sesuai dengan kesimpulan Bapak/Ibu)

Komentar dan Saran Secara Umum tentang Konten:

- Sediakan komparasi acat pada produk .....
- Tambahkan foto-foto penggunaan .....
- Tambahkan foto-foto evaluasi .....
- .....
- .....

Singaraja, 25 - 8 - 2022.

Penilai,



Wangke Eka Murtayana, S.Pd. M.Pd.



**DRAFT ANGKET VALIDITAS AHLI MEDIA DAN DESAIN  
KONTEN PEMBELAJARAN INTERAKTIF PADA MATA PELAJARAN PRODUK  
PASTRY DAN BAKERY**

Hari, Tanggal :

Validator :

**Petunjuk Pengisian**

- Berilah tanda coret (~~) pada alternatif jawaban yang tidak perlu pada angket~~

Contoh:

No.	Komponen	Sesuai	<del>Tidak Sesuai</del>
1.	Kesesuaian uraian materi dalam konten pembelajaran interaktif dengan KI, KD		

- Komentar dan saran disediakan pada setiap butir pertanyaan dan di akhir seluruh pertanyaan
- Mohon diberikan tanda tangan pada akhir angket

No.	Komponen	Sesuai	Tidak Sesuai
1.	Ketepatan pemilihan jenis <i>font</i> yang digunakan dalam konten pembelajaran interaktif	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
	Saran/Komentar:		
2.	Ketepatan pemilihan ukuran <i>font</i> yang digunakan dalam konten pembelajaran interaktif	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
	Saran/Komentar:		
3.	Ketepatan pemakaian warna teks yang digunakan dalam konten pembelajaran interaktif	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
	Saran/Komentar:		
4.	Keserasian warna pada teks dengan <i>background</i> dalam konten pembelajaran interaktif	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
	Saran/Komentar:		

5.	Ketepatan pengetikan dalam konten pembelajaran interaktif	<input checked="" type="radio"/> Sesuai	Tidak sesuai
	Saran/Komentar:		
6.	Ketepatan penggunaan spasi dalam konten pembelajaran interaktif	<input checked="" type="radio"/> Sesuai	Tidak sesuai
	Saran/Komentar:		
7.	Kerapian penyusunan tampilan pada konten pembelajaran interaktif	<input checked="" type="radio"/> Sesuai	Tidak sesuai
	Saran/Komentar:		
8.	Komposisi pada konten pembelajaran interaktif sudah menarik	<input checked="" type="radio"/> Sesuai	Tidak sesuai
	Saran/Komentar:		
9.	Ketepatan penempatan tata letak icon pada konten pembelajaran interaktif	<input checked="" type="radio"/> Sesuai	Tidak sesuai
	Saran/Komentar:		
10.	Kualitas gambar yang digunakan dalam konten pembelajaran interaktif	<input checked="" type="radio"/> Sesuai	Tidak sesuai
	Saran/Komentar:		
11.	Kualitas video yang digunakan dalam konten pembelajaran interaktif	<input checked="" type="radio"/> Sesuai	Tidak sesuai
	Saran/Komentar:		
12.	Kualitas audio yang digunakan dalam konten pembelajaran interaktif	<input checked="" type="radio"/> Sesuai	Tidak sesuai
	Saran/Komentar:		

13.	Kemudahan pengoperasian dalam mengakses fitur pada konten pembelajaran interaktif	<input checked="" type="radio"/> Sesuai	Tidak sesuai
	Saran/Komentar:		
14.	Kemandirian dalam penggunaan konten pembelajaran interaktif	<input checked="" type="radio"/> Sesuai	Tidak sesuai
	Saran/Komentar:		
15.	Fungsi tombol pada konten pembelajaran interaktif sudah berjalan dengan baik	<input checked="" type="radio"/> Sesuai	Tidak sesuai
	Saran/Komentar:		
16.	Kesesuaian konten pembelajaran interaktif dengan jenjang pendidikan pengguna	<input checked="" type="radio"/> Sesuai	Tidak sesuai
	Saran/Komentar:		
17.	Ketetapan penggunaan model pembelajaran <i>discovery learning</i> dalam konten pembelajaran interaktif	<input checked="" type="radio"/> Sesuai	Tidak sesuai
	Saran/Komentar:		
18.	Ketepatan urutan aktivitas pembelajaran dalam konten pembelajaran interaktif sesuai dengan topik pembelajaran	<input checked="" type="radio"/> Sesuai	Tidak sesuai
	Saran/Komentar:		
19.	Kesesuaian soal evaluasi dengan tujuan pembelajaran	<input checked="" type="radio"/> Sesuai	Tidak sesuai
	Saran/Komentar:		



20.	Kesesuaian jenis soal evaluasi yang digunakan pada setiap kegiatan belajar	Sesuai	Tidak sesuai
Saran/Komentar:			

**Kesimpulan:**

Konten pembelajaran interaktif ini dinyatakan\*:

- ① Layak untuk digunakan tanpa revisi
2. Layak untuk digunakan dengan revisi sesuai saran
3. Tidak layak digunakan

\*(Mohon lingkari pada nomor yang sesuai dengan kesimpulan Bapak/Ibu)

Komentar dan Saran Secara Umum tentang Konten:

1. Semua saran sudah dikerjakan dengan baik

Singaraja, 12 September 2022

Penilai,



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



## Lampiran 12. Kisi-Kisi Draft Angket Uji Perorangan

**KISI-KISI DRAFT ANGKET UJI COBA PERORANGAN**

No	Komponen	Indikator	No Soal
1	Penyajian Materi	Urutan penyajian	2
		Pemberian informasi	15
		Kelengkapan informasi	8
2	Interaktivitas	Mudah digunakan	4,5
		Fitur	9,11
3	Tampilan	Grafis	1
4	Pembelajaran	Manfaat	7,8,12
		Ketertarikan penggunaan konten pembelajaran interaktif	3,6,10,13
		Potensi produk yang dikembangkan untuk digunakan	14

(Sumber: Agustini, 2015 &amp; Mariani, 2020)



## Lampiran 13. Hasil Angket Uji Coba Perorangan

**DRAFT ANGKET UJI COBA PERORANGAN**  
**KONTEN PEMBELAJARAN INTERAKTIF PADA MATA PELAJARAN PRODUK**  
**PASTRY DAN BAKERY**

**I. Pengantar**

Pernyataan berikut merupakan gambaran dari respons peserta didik dalam uji coba perorangan terhadap Pengembangan Konten Pembelajaran Interaktif pada Mata Pelajaran Produk *Pastry dan Bakery* kelas XI di SMK Pariwisata Mengwitani.

Jawaban peserta didik tidak mempengaruhi prestasi belajar di sekolah. Oleh karena itu, mohon membaca setiap butir pertanyaan dengan seksama dan mengisi pilihan dengan sejujurnya.

**II. Petunjuk**

1. Bacalah setiap butir pertanyaan dengan cermat
2. Isilah pertanyaan berikut secara jujur dan terbuka sesuai dengan pendapat anda sendiri.
3. Jawaban anda tidak akan mempengaruhi prestasi belajar anda di kelas
4. Pilihlah salah satu jawaban yang menurut anda paling sesuai dengan keadaan atau pendapat anda, dengan cara memberikan tanda (✓) pada salah satu jawaban yang telah disediakan dengan keterangan sebagai berikut:

STS = Sangat Tidak Setuju

TS = Tidak Setuju

S = Setuju

SS = Sangat Setuju

**III. Daftar Pernyataan Respons Peserta Didik**

No.	Pernyataan	Alternatif Jawaban			
		STS	TS	S	SS
1.	Tampilan yang digunakan dalam konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia menarik				✓
2.	Penyajian materi dalam konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia disusun secara terstruktur sehingga mudah dipahami				✓
3.	Materi yang disajikan dalam konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia mampu menarik minat belajar peserta didik.				✓

4.	Pengguna dengan mudah berinteraksi saat menggunakan konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia			✓	
5.	Saya mengalami kesulitan saat proses pembelajaran menggunakan konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia		✓		
6.	Saya merasa senang menggunakan konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia dalam proses pembelajaran				✓
7.	Menggunakan konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia membuat saya dapat belajar secara mandiri				✓
8.	Isi materi sangat lengkap				✓
9.	Fitur-fitur yang terdapat dalam konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia dapat membantu pengguna				✓
10.	Materi dalam konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia membosankan sehingga saya lebih suka belajar menggunakan buku		✓		
11.	Saya dapat melihat perolehan nilai dalam konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia				✓
12.	Konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia kurang efektif dan efisien digunakan dalam proses pembelajaran	✓			
13.	Konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia membuat saya lebih aktif dalam proses pembelajaran				✓
14.	Saya setuju apabila konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia untuk mata pelajaran produk pastry dan bakery diterapkan lebih lanjut				✓
15.	Saya tidak memperoleh pengetahuan baru melalui konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia	✓			

Komentar/Saran:

.....

.....

.....

.....

Badung, 12 September 2022

Responden



AN DESAK AYU LISYA CANDIA DEWA

No	Pernyataan	Responden		
		1	2	3
1	Tampilan yang digunakan dalam konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia menarik	5	5	5
2	Penyajian materi dalam konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia disusun secara terstruktur sehingga mudah dipahami	5	5	5
3	Materi yang disajikan dalam konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia mampu menarik minat belajar peserta didik.	5	4	5
4	Pengguna dengan mudah berinteraksi saat menggunakan konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia	4	4	5
5 (-)	Saya mengalami kesulitan saat proses pembelajaran menggunakan konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia	4	4	4
6	Saya merasa senang menggunakan konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia dalam proses pembelajaran	5	4	4
7	Menggunakan konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia membuat saya dapat belajar secara mandiri	5	4	5
8	Isi materi sangat lengkap	5	4	5
9	Fitur-fitur yang terdapat dalam konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia dapat membantu pengguna	5	5	5
10 (-)	Materi dalam konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia membosankan sehingga saya lebih suka belajar menggunakan buku	4	5	4

11	Saya dapat terlibat perolehan nilai dalam konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia	4	5	4
12 (-)	Konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia kurang efektif dan efisien digunakan dalam proses pembelajaran	5	5	5
13	Konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia membuat saya lebih aktif dalam proses pembelajaran	4	5	5
14	Saya setuju apabila konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia untuk mata pelajaran Produk <i>Pastry</i> dan <i>Bakery</i> diterapkan lebih lanjut	5	4	5
15 (-)	Saya tidak memperoleh pengetahuan baru melalui konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia	5	5	5
<b>Jumlah Skor Responden</b>		<b>70</b>	<b>68</b>	<b>71</b>
<b>Jumlah Seluruh item angket x bobot tertinggi</b>		<b>75</b>	<b>75</b>	<b>75</b>
<b>Persentase per-subjek (%)</b>		<b>93,3</b>	<b>90,67</b>	<b>94,67</b>
<b>Persentase Keseluruhan Subjek (%)</b>		<b>92,89</b>		
<b>Kriteria Keseluruhan</b>		<b>Sangat Valid</b>		

Lampiran 14. Rekapitulasi Uji Coba Perorangan

No	Pernyataan	Responden			
		STS	TS	S	SS
1	Tampilan yang digunakan dalam konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia menarik	0	0	0	3
2	Penyajian materi dalam konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia disusun secara terstruktur sehingga mudah dipahami	0	0	0	3
3	Materi yang disajikan dalam konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia mampu menarik minat belajar peserta didik.	0	0	1	2
4	Pengguna dengan mudah berinteraksi saat menggunakan konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia	0	0	2	1
5 (-)	Saya mengalami kesulitan saat proses pembelajaran menggunakan konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia	0	3	0	0
6	Saya merasa senang menggunakan konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia dalam proses pembelajaran	0	0	2	1
7	Menggunakan konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia membuat saya dapat belajar secara mandiri	0	0	1	2
8	Isi materi sangat lengkap	0	0	1	2

9	Fitur-fitur yang terdapat dalam konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia dapat membantu pengguna	0	0	0	3
10 (-)	Materi dalam konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia membosankan sehingga saya lebih suka belajar menggunakan buku	1	2	0	0
11	Saya dapat terlibat perolehan nilai dalam konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia	0	0	2	1
12 (-)	Konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia kurang efektif dan efisien digunakan dalam proses pembelajaran	0	0	0	3
13	Konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia membuat saya lebih aktif dalam proses pembelajaran	0	0	1	2
14	Saya setuju apabila konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia untuk mata pelajaran Produk <i>Pastry</i> dan <i>Bakery</i> diterapkan lebih lanjut	0	0	1	2
15 (-)	Saya tidak memperoleh pengetahuan baru melalui konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia	3	0	0	0



## Lampiran 15. Kisi-Kisi Draft Angket Uji Kelompok Kecil

**KISI-KISI DRAFT ANGKET UJI COBA KELOMPOK KECIL**

<b>No</b>	<b>Komponen</b>	<b>Indikator</b>	<b>No Soal</b>
1	Penyajian Materi	Urutan penyajian	2
		Pembelajaran informasi	15
		Kelengkapan informasi	8
2	Interaktivitas	Mudah digunakan	4,5
		Fitur	9,11
3	Tampilan	Grafis	1
4	Pembelajaran	Manfaat	7.8.12
		Ketertarikan penggunaan konten pembelajaran interaktif	3,6,10,13
		Potensi produk yang dikembangkan untuk digunakan	14

(Sumber: Agustini, 2015 &amp; Mariani, 2020)

## Lampiran 16. Hasil Perhitungan Uji Coba Kelompok Kecil

**DRAFT ANGKET UJI COBA KELOMPOK KECIL**  
**KONTEN PEMBELAJARAN INTERAKTIF PADA MATA PELAJARAN**  
**PRODUK *PASTRY* DAN *BAKERY***

**I. Pengantar**

Pernyataan berikut merupakan gambaran dari respons peserta didik dalam uji coba kelompok kecil terhadap Pengembangan Konten Pembelajaran Interaktif pada Mata Pelajaran Produk *Pastry* dan *Bakery* kelas XI di SMK Pariwisata Mengwitani.

Jawaban peserta didik tidak mempengaruhi prestasi belajar di sekolah. Oleh karena itu, mohon membaca setiap butir pernyataan dengan seksama dan mengisi pilihan dengan sejujur-jujurnya.

**II. Petunjuk**

1. Bacalah setiap butir pertanyaan dengan cermat
2. Isilah pertanyaan berikut secara jujur dan terbuka sesuai dengan pendapat anda sendiri.
3. Jawaban anda tidak akan mempengaruhi prestasi belajar anda di kelas
4. Pilihlah salah satu jawaban yang menurut anda paling sesuai dengan keadaan atau pendapat anda, dengan cara memberikan tanda (√) pada salah satu jawaban yang telah disediakan dengan keterangan sebagai berikut:

STS = Sangat Tidak Setuju

TS = Tidak Setuju

S = Setuju

SS = Sangat Setuju

**III. Daftar Pernyataan Respons Peserta Didik**

No.	Pernyataan	Alternatif Jawaban			
		STS	TS	S	SS
1.	Tampilan yang digunakan dalam konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia menarik				✓
2.	Penyajian materi dalam konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia disusun secara terstruktur sehingga mudah dipahami				✓
3.	Materi yang disajikan dalam konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia mampu menarik minat belajar peserta didik.				✓

4.	Pengguna dengan mudah berinteraksi saat menggunakan konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia				✓
5.	Saya mengalami kesulitan saat proses pembelajaran menggunakan konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia		✓		
6.	Saya merasa senang menggunakan konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia dalam proses pembelajaran				✓
7.	Menggunakan konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia membuat saya dapat belajar secara mandiri				✓
8.	Isi materi sangat lengkap				✓
9.	Fitur-fitur yang terdapat dalam konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia dapat membantu pengguna				✓
10.	Materi dalam konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia membosankan sehingga saya lebih suka belajar menggunakan buku	✓			
11.	Saya dapat melihat perolehan nilai dalam konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia				✓
12.	Konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia kurang efektif dan efisien digunakan dalam proses pembelajaran	✓			
13.	Konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia membuat saya lebih aktif dalam proses pembelajaran			✓	
14.	Saya setuju apabila konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia untuk mata pelajaran produk <i>pastry</i> dan <i>bakery</i> diterapkan lebih lanjut				✓
15.	Saya tidak memperoleh pengetahuan baru melalui konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia		✓		

Komentar/Saran:

.....  
 .....

Badung, 13 - 9 - 2022

Responden,



N. Putu Jerry Aggrani



12 (-)	Konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia kurang efektif dan efisien digunakan dalam proses pembelajaran	4	4	5	5	5	5	4	5	4	5
13	Konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia membuat saya lebih aktif dalam proses pembelajaran	5	4	5	5	4	5	4	4	5	4
14	Saya setuju apabila konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia untuk mata pelajaran Produk <i>Pastry</i> dan <i>Bakery</i> diterapkan lebih lanjut	5	5	5	5	5	4	4	5	4	5
15 (-)	Saya tidak memperoleh pengetahuan baru melalui konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia	5	5	4	5	4	5	4	5	5	4
<b>Jumlah Skor Responden</b>		<b>67</b>	<b>68</b>	<b>72</b>	<b>71</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>67</b>	<b>69</b>	<b>67</b>	<b>68</b>
<b>Jumlah Seluruh item angket x bobot tertinggi</b>		<b>75</b>	<b>75</b>	<b>75</b>	<b>75</b>	<b>75</b>	<b>75</b>	<b>75</b>	<b>75</b>	<b>75</b>	<b>75</b>
<b>Persentase per-subjek (%)</b>		<b>89</b>	<b>91</b>	<b>96</b>	<b>95</b>	<b>96</b>	<b>96</b>	<b>89</b>	<b>92</b>	<b>89</b>	<b>91</b>
<b>Persentase Keseluruhan Subjek (%)</b>		<b>92,4</b>									
<b>Kriteria Keseluruhan</b>		<b>Sangat Valid</b>									



Lampiran 17. Rekapitulasi Skor Uji Coba Kelompok Kecil

No	Pernyataan	Responden			
		STS	TS	S	SS
1	Tampilan yang digunakan dalam konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia menarik	0	0	4	6
2	Penyajian materi dalam konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia disusun secara terstruktur sehingga mudah dipahami	0	0	3	7
3	Materi yang disajikan dalam konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia mampu menarik minat belajar peserta didik.	0	0	5	5
4	Pengguna dengan mudah berinteraksi saat menggunakan konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia	0	0	4	6
5 (-)	Saya mengalami kesulitan saat proses pembelajaran menggunakan konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia	0	0	2	8
6	Saya merasa senang menggunakan konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia dalam proses pembelajaran	0	0	4	6
7	Menggunakan konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia membuat saya dapat belajar secara mandiri	0	0	6	4
8	Isi materi sangat lengkap	0	0	6	4
9	Fitur-fitur yang terdapat dalam konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia dapat membantu pengguna	0	0	3	7

10 (-)	Materi dalam konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia membosankan sehingga saya lebih suka belajar menggunakan buku	0	0	4	6
11	Saya dapat melibat perolehan nilai dalam konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia	0	0	0	10
12 (-)	Konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia kurang efektif dan efisien digunakan dalam proses pembelajaran	0	0	4	6
13	Konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia membuat saya lebih aktif dalam proses pembelajaran	0	0	5	5
14	Saya setuju apabila konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia untuk mata pelajaran Produk <i>Pastry</i> dan <i>Bakery</i> diterapkan lebih lanjut	0	0	7	3
15 (-)	Saya tidak memperoleh pengetahuan baru melalui konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia	0	0	4	6

## Lampiran 18. Kisi-kisi Draft Angket Uji Lapangan

**KISI-KISI DRAFT ANGKET UJI COBA LAPANGAN**

<b>No</b>	<b>Komponen</b>	<b>Indikator</b>	<b>No Soal</b>
1	Penyajian Materi	Urutan penyajian	2
		Pembelajaran informasi	15
		Kelengkapan informasi	8
2	Interaktivitas	Mudah digunakan	4,5
		Fitur	9,11
3	Tampilan	Grafis	1
4	Pembelajaran	Manfaat	7.8.12
		Ketertarikan penggunaan konten pembelajaran interaktif	3,6,10,13
		Potensi produk yang dikembangkan untuk digunakan	14

(Sumber: Agustini, 2015 &amp; Mariani, 2020)



## Lampiran 19. Hasil Uji Coba Lapangan

**DRAFT ANGKET UJI COBA LAPANGAN**  
**KONTEN PEMBELAJARAN INTERAKTIF PADA MATA PELAJARAN**  
**PRODUK PASTRY DAN BAKERY**

**I. Pengantar**

Pernyataan berikut merupakan gambaran dari respons peserta didik dalam uji coba lapangan terhadap Pengembangan Konten Pembelajaran Interaktif pada Mata Pelajaran Produk *Pastry* dan *Bakery* kelas XI di SMK Pariwisata Mengwitani.

Jawaban peserta didik tidak mempengaruhi prestasi belajar di sekolah. Oleh karena itu, mohon membaca setiap butir pernyataan dengan seksama dan mengisi pilihan dengan sejujurnya.

**II. Petunjuk**

1. Bacalah setiap butir pertanyaan dengan cermat
2. Isilah pertanyaan berikut secara jujur dan terbuka sesuai dengan pendapat anda sendiri.
3. Jawaban anda tidak akan mempengaruhi prestasi belajar anda di kelas
4. Pilihlah salah satu jawaban yang menurut anda paling sesuai dengan keadaan atau pendapat anda, dengan cara memberikan tanda (√) pada salah satu jawaban yang telah disediakan dengan keterangan sebagai berikut:

STS     = Sangat Tidak Setuju

TS       = Tidak Setuju

S        = Setuju

SS       = Sangat Setuju

**III. Daftar Pernyataan Respons Peserta Didik**

No.	Pernyataan	Alternatif Jawaban			
		STS	TS	S	SS
1.	Tampilan yang digunakan dalam konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia menarik				√
2.	Penyajian materi dalam konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia disusun secara terstruktur sehingga mudah dipahami				√
3.	Materi yang disajikan dalam konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia mampu menarik minat belajar peserta didik.				√
4.	Pengguna dengan mudah berinteraksi saat menggunakan konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia				√

5.	Saya mengalami kesulitan saat proses pembelajaran menggunakan konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia		✓		
6.	Saya merasa senang menggunakan konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia dalam proses pembelajaran				✓
7.	Menggunakan konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia membuat saya dapat belajar secara mandiri				✓
8.	Isi materi sangat lengkap				✓
9.	Fitur-fitur yang terdapat dalam konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia dapat membantu pengguna			✓	
10.	Materi dalam konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia membosankan sehingga saya lebih suka belajar menggunakan buku	✓			
11.	Saya dapat melihat perolehan nilai dalam konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia			✓	
12.	Konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia kurang efektif dan efisien digunakan dalam proses pembelajaran	✓			
13.	Konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia membuat saya lebih aktif dalam proses pembelajaran			✓	
14.	Saya setuju apabila konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia untuk mata pelajaran produk <i>pastry</i> dan <i>bakery</i> diterapkan lebih lanjut				✓
15.	Saya tidak memperoleh pengetahuan baru melalui konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia	✓			

Komentar/Saran:

*Pembelajaran berbasis multimedia sangat menarik dan tidak membosankan, terimakasih*

Badung, 17 September 2022

Responden,



YOGI SUMANUGRAHA

No	Pernyataan	Responden																													
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
1	Tampilan yang digunakan dalam konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia	4	5	4	5	4	5	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	4	4	5	5	5	5	5	
2	Penyajian materi dalam konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia disusun secara terstruktur sehingga mudah dipahami	4	5	5	4	5	5	4	5	5	5	4	5	5	4	5	5	5	5	4	4	5	5	5	4	5	5	5	5	5	
3	Materi yang disajikan dalam konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia mampu menarik minat belajar peserta didik.	5	5	5	5	5	5	5	5	4	4	5	5	5	5	5	4	4	5	4	5	5	4	4	5	5	4	5	4	5	
4	Pengguna dengan mudah berinteraksi saat menggunakan konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia	4	4	4	5	4	5	4	4	4	4	4	4	5	4	4	5	4	4	4	4	4	5	4	4	4	4	4	4	5	
5 (-)	Saya mengalami kesulitan saat proses pembelajaran menggunakan konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia	4	5	4	5	5	4	4	4	4	4	4	5	4	4	4	4	5	4	4	4	5	4	4	4	4	4	5	4	4	
6	Saya merasa senang menggunakan konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia dalam proses pembelajaran	5	4	5	4	5	5	5	5	5	5	4	4	4	5	5	4	5	5	4	5	5	4	4	4	5	5	4	4	5	
7	Menggunakan konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia membuat saya dapat belajar secara mandiri	5	4	4	4	4	5	4	4	5	4	4	4	4	5	4	5	4	4	4	5	5	4	4	4	4	4	4	4	5	
8	Isi materi sangat lengkap	5	5	5	5	4	5	4	4	5	4	5	4	4	4	5	4	4	5	4	4	5	4	4	5	4	4	4	4	4	
9	Fitur-fitur yang terdapat dalam konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia dapat membantu pengguna	5	4	5	4	4	4	4	5	4	5	4	4	4	4	5	4	4	5	4	4	5	4	4	4	4	5	5	4	4	
10 (-)	Materi dalam konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia membosankan sehingga saya lebih suka belajar menggunakan buku	4	5	5	5	5	4	4	5	4	4	5	5	4	5	4	4	4	4	4	5	4	5	5	4	5	5	5	5	4	
11	Saya dapat melihat perolehan nilai dalam konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia	5	4	4	4	4	5	4	4	4	5	5	4	4	4	4	5	4	5	4	5	4	5	4	4	5	4	4	5	4	
12 (-)	Konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia kurang efektif dan efisien digunakan dalam proses pembelajaran	4	4	5	5	5	4	4	4	4	5	4	5	4	5	4	5	4	4	4	4	5	5	5	5	4	4	5	5	4	
13	Konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia membuat saya lebih aktif dalam proses pembelajaran	5	4	4	4	4	5	4	4	5	5	5	5	4	4	4	5	4	4	4	4	5	4	4	5	4	4	5	4	4	
14	Saya setuju apabila konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia untuk mata pelajaran produk <i>pastry</i> dan <i>bakery</i>	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	4	4	4	5	4	5	4	4	4	4	5	5	4	4	5	4	4	5	
15 (-)	Saya tidak memperoleh pengetahuan baru melalui konten pembelajaran interaktif	4	5	5	5	5	4	5	5	4	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	4	5	5	4	5	4	5	5	5	
<b>Jumlah Skor Responden</b>		<b>68</b>	<b>68</b>	<b>69</b>	<b>69</b>	<b>68</b>	<b>70</b>	<b>64</b>	<b>67</b>	<b>67</b>	<b>68</b>	<b>68</b>	<b>68</b>	<b>65</b>	<b>67</b>	<b>67</b>	<b>69</b>	<b>65</b>	<b>68</b>	<b>62</b>	<b>70</b>	<b>71</b>	<b>63</b>	<b>67</b>	<b>65</b>	<b>69</b>	<b>68</b>	<b>68</b>	<b>70</b>	<b>69</b>	
<b>Jumlah Seluruh item angket x bobot tertinggi</b>		<b>75</b>	<b>75</b>	<b>75</b>	<b>75</b>	<b>75</b>	<b>75</b>	<b>75</b>	<b>75</b>	<b>75</b>	<b>75</b>	<b>75</b>	<b>75</b>	<b>75</b>	<b>75</b>	<b>75</b>	<b>75</b>	<b>75</b>	<b>75</b>	<b>75</b>	<b>75</b>	<b>75</b>	<b>75</b>	<b>75</b>	<b>75</b>	<b>75</b>	<b>75</b>	<b>75</b>	<b>75</b>	<b>75</b>	
<b>Presentase per-subjek (%)</b>		<b>91</b>	<b>91</b>	<b>92</b>	<b>92</b>	<b>91</b>	<b>93</b>	<b>85</b>	<b>89</b>	<b>89</b>	<b>91</b>	<b>91</b>	<b>91</b>	<b>87</b>	<b>89</b>	<b>89</b>	<b>92</b>	<b>87</b>	<b>91</b>	<b>83</b>	<b>93</b>	<b>95</b>	<b>84</b>	<b>89</b>	<b>87</b>	<b>92</b>	<b>91</b>	<b>91</b>	<b>93</b>	<b>92</b>	
<b>Presentase Keseluruhan Subjek (%)</b>		<b>90,04444444</b>																													
<b>Kriteria Keseluruhan</b>		<b>Valid</b>																													



## Lampiran 20. Rekapitulasi Skor Uji Coba Lapangan

No	Pernyataan	Responden			
		STS	TS	S	SS
1	Tampilan yang digunakan dalam konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia menarik	0	0	8	22
2	Penyajian materi dalam konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia disusun secara terstruktur sehingga mudah dipahami	0	0	8	22
3	Materi yang disajikan dalam konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia mampu menarik minat belajar peserta didik.	0	0	9	21
4	Pengguna dengan mudah berinteraksi saat menggunakan konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia	0	0	23	7
5 (-)	Saya mengalami kesulitan saat proses pembelajaran menggunakan konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia	0	0	22	8
6	Saya merasa senang menggunakan konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia dalam proses pembelajaran	0	0	11	19
7	Menggunakan konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia membuat saya dapat belajar secara mandiri	0	0	21	9
8	Isi materi sangat lengkap	0	0	18	12
9	Fitur-fitur yang terdapat dalam konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia dapat membantu pengguna	0	0	19	11
10 (-)	Materi dalam konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia membosankan sehingga saya lebih suka belajar menggunakan buku	0	0	13	17

11	Saya dapat terlibat perolehan nilai dalam konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia	0	0	20	10
12 (-)	Konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia kurang efektif dan efisien digunakan dalam proses pembelajaran	0	0	15	15
13	Konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia membuat saya lebih aktif dalam proses pembelajaran	0	0	19	11
14	Saya setuju apabila konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia untuk mata pelajaran Produk <i>Pastry</i> dan <i>Bakery</i> diterapkan lebih lanjut	0	0	11	19
15 (-)	Saya tidak memperoleh pengetahuan baru melalui konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia	0	0	7	23



## Lampiran 21. Kisi-kisi Draft Angket Respons Guru

**KISI-KISI DRAFT ANGKET RESPONS GURU**

No	Komponen	Indikator	No Soal
1	Manfaat	Kemudahan menggunakan konten pembelajaran interaktif	1,4,6,7,8
		Antusias peserta didik	5,9
		Pengajaran menggunakan konten pembelajaran interaktif	2,3,10

(Sumber: Mariani, 2020)



## Lampiran 22. Hasil Uji Respons Guru

**DRAFT ANGKET RESPONS GURU TERHADAP  
KONTEN PEMBELAJARAN INTERAKTIF PADA MATA PELAJARAN PRODUK  
PASTRY DAN BAKERY**

**I. Pengantar**

Pernyataan berikut merupakan gambaran dari respons guru terhadap pengembangan konten pembelajaran interaktif pada mata pelajaran produk *pastry* dan *bakery* kelas XI di SMK Pariwisata Mengwitani.

**II. Petunjuk**

1. Bacalah setiap butir pertanyaan dengan cermat
2. Isilah pertanyaan berikut secara jujur dan terbuka sesuai dengan pendapat anda sendiri
3. Pilihlah salah satu jawaban yang menurut anda paling sesuai dengan keadaan atau pendapat anda, dengan cara memberikan tanda (✓) pada salah satu jawaban yang telah disediakan dengan keterangan sebagai berikut:

STS = Sangat Tidak Setuju

TS = Tidak Setuju

S = Setuju

SS = Sangat Setuju

**III. Daftar Pertanyaan Respons Guru**

No	Pernyataan	Alternatif Jawaban			
		STS	TS	S	SS
1	Penggunaan konten pembelajaran interaktif mempermudah saya dalam penyampaian materi pembelajaran				✓
2	Konten pembelajaran interaktif memiliki alur yang menarik dan sesuai dengan materi pelajaran				✓
3	Saya merasa kurang senang menggunakan konten pembelajaran interaktif dalam penyampaian materi pembelajaran produk <i>pastry</i> dan <i>bakery</i> karena pemaparan materinya tidak terstruktur	✓			

4	Dengan adanya konten pembelajaran interaktif saya merasa lebih tertarik dalam mengajar karena berisikan gambar, video, animasi dan <i>quiz</i>				✓
5	Penggunaan konten pembelajaran interaktif membantu peserta didik menjadi lebih aktif dalam pembelajaran			✓	
6	Saya lebih tertarik mengajar menggunakan buku dibandingkan dengan menggunakan konten pembelajaran interaktif	✓			
7	Konten pembelajaran interaktif belum sesuai dengan tujuan pembelajaran yang diharapkan	✓			
8	Saya tidak bisa memfokuskan diri ketika mengajar dengan menggunakan konten pembelajaran interaktif pada mata pelajaran produk <i>pastry</i> dan <i>bakery</i>	✓			
9	Penggunaan konten pembelajaran interaktif pada mata pelajaran produk <i>pastry</i> dan <i>bakery</i> membantu peserta didik untuk belajar secara mandiri			✓	
10	Penggunaan konten pembelajaran interaktif dapat mempermudah penilaian peserta didik			✓	

Komentar/Saran:

.....  
 .....

Badung, 17 September

Responden,

  
 .....



No	Pernyataan	Responden
1	Penggunaan konten pembelajaran interaktif mempermudah saya dalam penyampaian materi pembelajaran	5
2	Konten pembelajaran interaktif memiliki alur yang menarik dan sesuai dengan materi pelajaran	5
3 (-)	Saya merasa kurang senang menggunakan konten pembelajaran interaktif dalam penyampaian materi pembelajaran Produk <i>Pastry</i> dan <i>Bakery</i> karena pemaparan materinya tidak terstruktur	5
4	Dengan adanya konten pembelajaran interaktif saya merasa lebih tertarik dalam mengajar karena berisikan gambar, video, animasi dan quiz	5
5	Penggunaan konten pembelajaran interaktif membantu peserta didik menjadi lebih aktif dalam pembelajaran	5
6 (-)	Saya lebih tertarik mengajar menggunakan buku dibandingkan dengan menggunakan konten pembelajaran interaktif	4
7 (-)	Konten pembelajaran interaktif belum sesuai dengan tujuan pembelajaran yang diharapkan	4
8 (-)	Saya tidak bisa memfokuskan diri ketika mengajar dengan menggunakan konten pembelajaran interaktif pada mata pelajaran Produk <i>Pastry</i> dan <i>Bakery</i>	4
9	Penggunaan konten pembelajaran interaktif pada mata pelajaran Produk <i>Pastry</i> dan <i>Bakery</i> membantu peserta didik untuk belajar secara mandiri	4

10	Penggunaan konten pembelajaran interaktif dapat mempermudah penilaian peserta didik	4
<b>Jumlah skor responden</b>		<b>45</b>
<b>Jumlah skor tertinggi ideal</b>		<b>50</b>
<b>jumlah skor terendah ideal</b>		<b>10</b>
<b>Mi</b>		<b>30</b>
<b>Sdi</b>		<b>6,67</b>
<b>x</b>		<b>48</b>
<b>Kriteria</b>		<b>Sangat Positif</b>



## Lampiran 23. Kisi-kisi Draft Angket Respons Peserta Didik

**KISI-KISI DRAFT ANGKET RESPONS PESERTA DIDIK**

No	Komponen	Indikator	No Soal
1	Tampilan	Kemenarikan tampilan	1,2,14
2	Manfaat	Kemudahan penggunaan konten pembelajaran interaktif	4,6
		Efek bagi peserta didik	7,9,10,11,12,13
3	Sistematis	Isi Konten	3,5,8,15

(Sumber: Mariani, 2020)



## Lampiran 24. Hasil Uji Respons Peserta Didik

No	Pernyataan	Responden																														Jumlah Skor
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	
1	Tampilan pada konten pembelajaran interaktif sangat menarik	5	5	5	5	4	4	5	4	5	5	4	5	4	5	5	5	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	5	139
2	Saya tertarik apabila kegiatan pembelajaran menggunakan konten pembelajaran interaktif	4	5	5	4	5	5	5	4	5	5	4	5	4	4	5	5	5	5	4	4	5	4	4	5	4	4	4	4	5	137	
3	Materi dalam konten pembelajaran interaktif mudah dipahami	4	4	5	4	5	4	4	5	4	5	4	5	4	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	4	5	4	5	5	135	
4 (-)	Saya mengalami kesulitan dalam menggunakan konten pembelajaran interaktif	4	4	4	5	4	5	4	4	4	4	4	4	5	4	4	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	4	126	
5 (-)	Saya merasa tidak nyaman dalam belajar karena pemaparan materi pada konten pembelajaran interaktif tidak terstruktur	4	5	4	5	4	5	4	4	4	4	5	5	4	5	4	4	5	4	4	4	5	4	5	4	5	5	4	5	4	133	
6	Konten pembelajaran interaktif sangat membantu saya dalam proses pembelajaran	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	4	5	145	
7 (-)	Dengan penggunaan konten pembelajaran interaktif membuat saya cenderung bosan dalam mengikuti proses pembelajaran	5	4	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	4	5	4	4	141	
8 (-)	Soal yang terdapat dalam konten pembelajaran interaktif tidak berkaitan dengan materi pelajaran	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	148	
9	Dengan adanya konten pembelajaran interaktif saya menjadi lebih aktif dalam proses pembelajaran	4	5	5	5	4	5	5	5	4	5	4	5	4	5	4	4	5	5	4	4	5	5	4	4	5	5	4	5	5	139	
10	Dengan adanya konten pembelajaran interaktif dapat menambah kemandirian saya dalam proses pembelajaran	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	4	4	5	4	4	4	142	
11	Saya dapat menambah pengetahuan ketika proses pembelajaran menggunakan konten pembelajaran interaktif	4	5	5	4	5	4	5	4	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	143	
12 (-)	Saya tidak mampu mengikuti proses pembelajaran apabila menggunakan konten pembelajaran interaktif	4	4	5	5	5	5	4	5	5	5	4	5	5	4	4	5	5	5	4	5	5	4	5	4	5	5	5	5	5	141	
13	Penggunaan konten pembelajaran interaktif membuat saya menjadi lebih antusias dalam proses pembelajaran	5	5	4	5	5	4	4	5	5	4	4	4	4	5	5	4	5	4	4	5	5	4	4	4	5	4	5	4	4	134	
14	Video pembelajaran pada konten pembelajaran interaktif dikemas sangat menarik	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	4	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	4	146	
15 (-)	Materi pelajaran yang terdapat dalam konten pembelajaran interaktif kurang lengkap	4	5	5	4	5	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	4	5	5	5	5	4	5	5	5	5	143	
<b>Jumlah skor responden</b>																																<b>2092</b>
<b>Jumlah skor tertinggi x jumlah butir</b>																																<b>75</b>
<b>Jumlah skor terendah ideal</b>																																<b>15</b>
<b>Mi</b>																																<b>45</b>
<b>Sdi</b>																																<b>10</b>
<b>x</b>																																<b>69,73333333</b>
<b>Kriteria</b>																																<b>Sangat Praktis</b>

## Lampiran 25. Rekapitulasi Skor Uji Respons Peserta Didik

No	Pernyataan	Responden			
		STS	TS	S	SS

1	Tampilan pada konten pembelajaran interaktif sangat menarik	0	0	11	19
2	Saya tertarik apabila kegiatan pembelajaran menggunakan konten pembelajaran interaktif	0	0	13	17
3	Materi dalam konten pembelajaran interaktif mudah dipahami	0	0	15	15
4 (-)	Saya mengalami kesulitan dalam menggunakan konten pembelajaran interaktif	0	0	24	6
5 (-)	Saya merasa tidak nyaman dalam belajar karena pemaparan materi pada konten pembelajaran interaktif tidak terstruktur	0	0	17	13
6	Konten pembelajaran interaktif sangat membantu saya dalam proses pembelajaran	0	0	5	25
7 (-)	Dengan penggunaan konten pembelajaran interaktif membuat saya cenderung bosan dalam mengikuti proses pembelajaran	0	0	9	21
8 (-)	Soal yang terdapat dalam konten pembelajaran interaktif tidak berkaitan dengan materi pelajaran	0	0	2	28
9	Dengan adanya konten pembelajaran interaktif saya menjadi lebih aktif dalam proses pembelajaran	0	0	11	19
10	Dengan adanya konten pembelajaran interaktif dapat menambah kemandirian saya dalam proses pembelajaran	0	0	8	22
11	Saya dapat menambah pengetahuan ketika proses pembelajaran menggunakan konten pembelajaran interaktif	0	0	7	23
12 (-)	Saya tidak mampu mengikuti proses pembelajaran apabila menggunakan konten pembelajaran interaktif	0	0	9	21
13	Penggunaan konten pembelajaran interaktif membuat saya menjadi lebih antusias dalam proses pembelajaran	0	0	16	14
14	Video pembelajaran pada konten pembelajaran interaktif dikemas sangat menarik	0	0	4	26
15 (-)	Materi pelajaran yang terdapat dalam konten pembelajaran interaktif kurang lengkap	0	0	7	23

## Lampiran 26. Kisi-Kisi Soal Pre-Test dan Post-Test

## Kisi-Kisi Soal Pre-Test dan Post-Test

Satuan Pendidikan : SMK  
 Mata Pelajaran : Produk Pastry dan Bakery  
 Tahun Pelajaran : 2022/2023  
 Kurikulum Acuan : 2013

Jumlah Soal : 10  
 Bentuk Soal : Pilihan Ganda  
 Pembuat Soal : Ni Putu Pande Pebi Swaratri

NO	KD	Materi	Indikator	Level KOG	No Soal
1.	Menerapkan kue dari adonan lembaran (puff pastry)	Pengenalan <i>Puff Pastry</i>	Disajikan pernyataan mengenai puff pastry, peserta didik dapat memilih pernyataan puff pastry dengan tepat.	C1	1

		Penggolongan kue dari adonan lembaran (puff pastry)	Disajikan pernyataan mengenai salah satu penggolongan puff pastry, peserta didik dapat mengklasifikasikan pernyataan tersebut dengan tepat.	C2	2
		Metode pembuatan kue dari adonan lembaran (puff pastry)	Disajikan langkah-langkah metode pembuatan kue puff pastry, peserta didik dapat menyusun susunan langkah-langkah dari metode tersebut dengan benar.	C3	3
		Teknik pelipatan kue dari adonan lembaran (puff pastry)	Disajikan pernyataan mengenai teknik pelipatan puff pastry, peserta didik menentukan pernyataan yang tepat	C3	4

		Alat pembuatan kue dari adonan lembaran (puff pastry)	Disajikan pernyataan fungsi dari salah satu alat pembuatan puff pastry, peserta didik dapat memilih jawaban yang benar.	C2	5
		Bahan pembuatan kue dari adonan lembaran (puff pastry)	Disajikan pertanyaan mengenai bahan pembuatan puff pastry, peserta didik dapat memilih bahan yang tepat.	C2	6
			Disajikan pernyataan fungsi dari salah satu bahan pembuatan puff pastry, peserta didik dapat memilih jawaban yang tepat.	C2	7



		Penyimpanan kue dari adonan lembaran (puff pastry)	Disajikan pertanyaan mengenai suhu yang tepat dalam penyimpanan puff pastry, peserta didik dapat memilih jawaban dengan tepat.	C2	8
		Kriteria hasil kue dari adonan lembaran (puff pastry)	Disajikan pernyataan mengenai karakteristik puff pastry, peserta didik dapat memilih pernyataan yang tidak sesuai dengan tepat.	C2	9
2.	Menyajikan kue dari adonan lembaran (puff pastry)	Langkah-langkah pembuatan kue dari adonan lembaran (puff pastry)	Disajikan pernyataan mengenai salah satu teknik pembuatan adonan puff pastry, peserta didik dapat menganalisis pernyataan yang benar.	C4	10

Lampiran 27. Soal *Pre-test* dan *Post-test*1. Soal *Pre-Test*

1. ciri khas adonan puff pastry adalah memasukan lemak pada adonan dasar melalui...

- proses pelipatan
- yeast products, breads
- cake and icings
- cookies, pastries
- frozen dessert

2. Yang paling sederhana dari proses pastry adalah adonan *shortcut* atau yang lebih dikenal sebagai...

- adonan pie
- yeast products or bread
- croisant
- puff pastry
- cookies

3. Perhatikan langkah-langkah metode inggris dibawah ini

- Letakkan lemak lipat diatas adonan
- Gila lemak lipat sehingga membentuk persegi panjang dengan panjang  $\frac{2}{3}$  dari panjang adonan
- Lipat adonan menjadi 3 bagian
- Memulai langkah pelipatan
- Gilas adonan membentuk persegi panjang

Susunan langkah-langkah metode inggris yang benar adalah...

- 1-2-5-4-3
- 4-5-2-1-3
- 5-3-2-1-4
- 5-2-1-4-3
- 5-2-1-3-4

4. Pada teknik pelipatan double fold adonan dilipat menjadi 4 bagian dengan cara...

- Melipat keempat sisi adonan seperti bentuk amplop
- Lipat  $\frac{1}{2}$  bagian adonan sehingga terbentuk 2 lapisan kemudian lipat kembali  $\frac{1}{2}$  bagian adonan hingga terbentuk 4 lapisan
- Gilas adonan dengan ketebalan 1 cm
- Lipat  $\frac{2}{3}$  bagian adonan ke arah tengah kemudian lipat  $\frac{1}{3}$  bagian diatas pelipatan yang pertama

- e. Melipat sisi pinggir ke arah tengah
5. Alat pembuatan puff pastry yang berfungsi untuk mengatur ketebalan adonan puff pastry adalah...
- Lengan pengaduk
  - Oven
  - Pastry cutter
  - Silicon mat
  - Alat pembagi adonan (dough divider)
6. Dalam pembuatan puff pastry sebaiknya menggunakan...
- Hard flour
  - Terigu protein sedang
  - selfraising flour
  - Lemak nabati
  - brown sugar
7. Bahan pembuatan puff pastry yang berfungsi membantu adonan agar mudah mengembang dan membuat kulit puff pastry lebih renyah adalah...
- garam
  - gula
  - korsvet
  - butter
  - Air es
8. Adonan puff pastry dipanggang dengan suhu...
- 100 c
  - > 200 c
  - 110 - 150 c
  - 190 - 210 c
  - < 230 c
9. Karakteristik umum puff pastry mengacu ke komposisi dan metode produksi yaitu, kecuali...
- mengembang
  - memiliki kulit yang renyah
  - crumb yang lembut
  - sangat manis
  - aroma yang baik
10. Pada proses penggilasan ketebalan adonan ditentukan 0,5 cm karena...
- Pada proses penggilasan ketebalan 0,5 cm dapat menghasilkan lapisan puff pastry yang sempurna

- b. Agar ketika adonan puff pastry dipanggang, puff pastry tidak mengalami penyusutan
- c. Adonan puff pastry akan memiliki aroma yang baik saat pengembangan
- d. Agar memudahkan koki untuk membentuk adonan
- e. Adonan tidak dapat membentuk lapisan apabila tidak digilas dengan ketebalan tersebut

## 2. Soal Post-Test

1. Puff pastry merupakan...
  - a. Pastry yang memiliki adonan tanpa ragi dan disebut ratu segala pastry
  - b. Pastry yang pembuatannya sangat mudah
  - c. Pastry dengan rasa yang sangat manis
  - d. Adonan yang terbuat dari hard flour
  - e. Jenis pastry yang memiliki crumb yang sangat kasar
  
2. Jenis pastry yang biasanya memiliki rasa kurang manis dari produk pastry yang lain adalah...
  - a. adonan pie
  - b. yeast products or bread
  - c. croissant
  - d. puff pastry
  - e. cookies
  
3. Perhatikan langkah-langkah metode Perancis dibawah ini
  - 1) Letakkan lemak lipat diatas adonan
  - 2) Gilas lemak lipat sehingga membentuk persegi
  - 3) Tekukkan adonan pada empat sisinya sehingga berbentuk seperti amplop
  - 4) Memulai langkah pelipatan
  - 5) Gilas adonan membentuk persegi

Susunan langkah-langkah metode inggris yang benar adalah

  - a. 1-2-5-4-3
  - b. 5-2-1-3-4
  - c. 5-3-2-1-4
  - d. 5-2-1-3-4
  - e. 3-2-1-4-5
  
4. Pada teknik pelipatan single fold adonan dilipat menjadi 3 bagian dengan cara...
  - a. Melipat keempat sisi adonan seperti bentuk amplop

- b. Lipat 1/2 bagian adonan sehingga terbentuk 2 lapisan kemudian lipat kembali 1/2 bagian adonan hingga terbentuk 4 lapisan
- c. Gilas adonan dengan ketebalan 1 cm
- d. Lipat 2/3 bagian adonan ke arah tengah kemudian lipat 1/3 bagian diatas pelipatan yang pertama
- e. Melipat sisi pinggir ke arah tengah

5. Alat pembuatan puff pastry yang berfungsi untuk memotong dan membentuk adonan adalah...

- a. Lengan pengaduk
- b. Oven
- c. Pastry cutter
- d. Silicon mat
- e. Alat pembagi adonan (dough divider)

6. Bahan pembuatan puff pastry yang merupakan margarin khusus untuk menghasilkan adonan yang biasa dilipat adalah...

- a. garam
- b. gula
- c. korsvet
- d. butter
- e. Air es

7. Berikut ini merupakan bahan pembuatan puff pastry kecuali,

- a. Korsvet
- b. Terigu protein sedang
- c. Margarin
- d. Lemak nabati
- e. Lemak pelapis

8. Adonan puff pastry sebaiknya diistirahatkan agar adonan lebih mudah digilas. Waktu yang dianjurkan dalam pengistirahatan adonan yaitu...

- a. 15- 30 menit
- b. 5 menit
- c. > 3 menit
- d. 3 - 5 menit
- e. 5 - 10 menit

9. Berikut ini merupakan penyebab kegagalan dalam pembuatan puff pastry, kecuali

- a. Adona kurang diistirahatkan
- b. Adonan digilas terlalu tipis
- c. Adonan mudah digilas dan relaks sebelum dipanggang


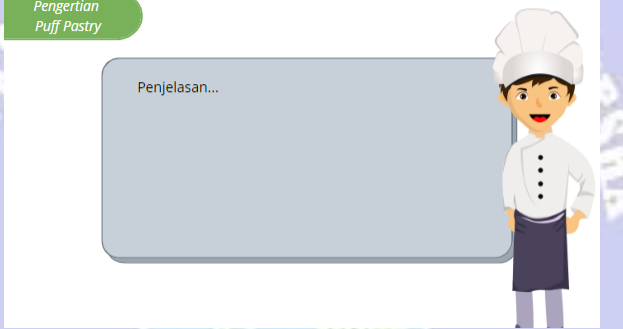

- d. Adonan tidak relaks
- e. penggilasan tidak merata



10. Berikut ini hal yang diperhatikan dalam pengadukan bahan dasar yaitu...

- a. Aduk hingga adonan kalis
- b. Adonan cukup dicampur rata saja dan tidak terlalu kalis
- c. Campurkan tepung terigu, air, telur dan lemak lipat
- d. Adonan dicampur hingga lengket
- e. Pengadukan adonan dengan mencampurkan tepung, telur, garam, gula dan margarin saja


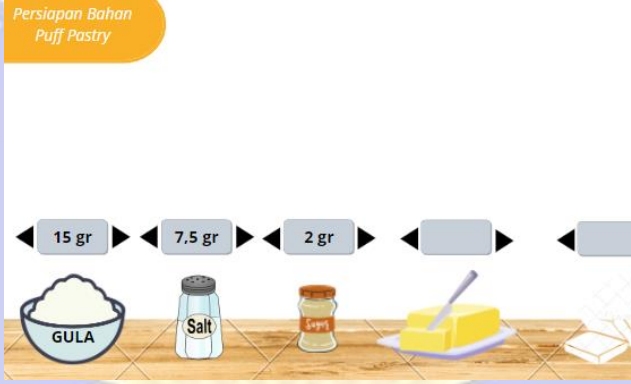


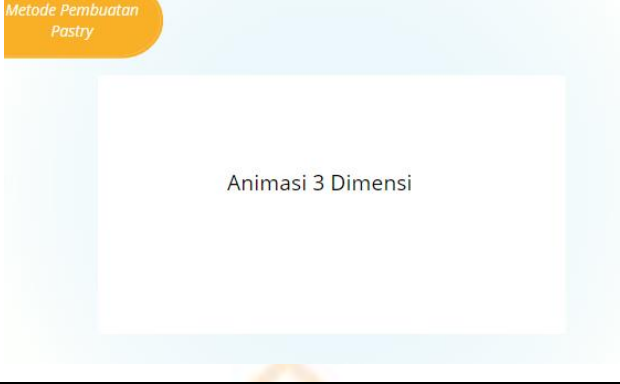
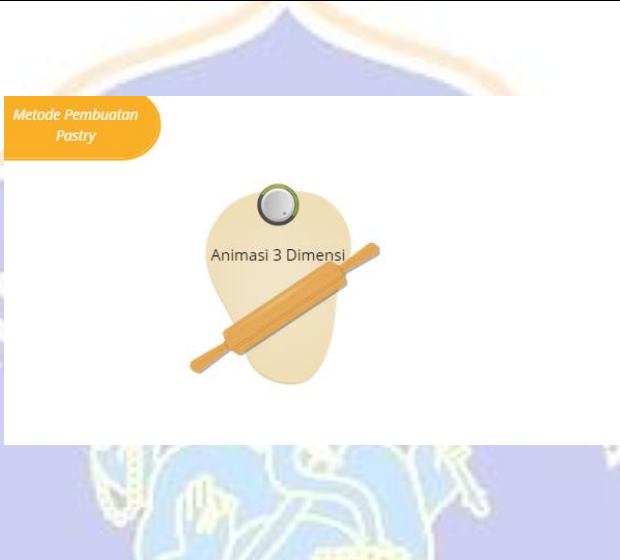
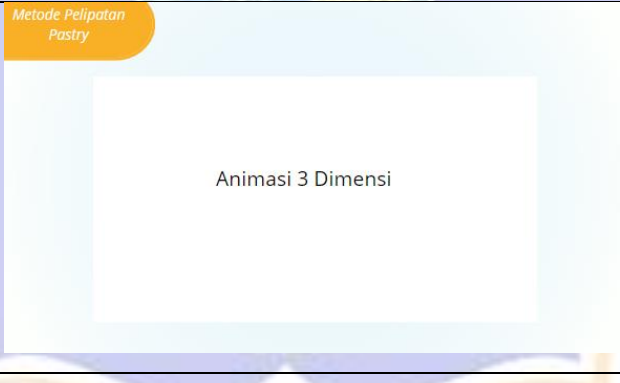
Lampiran 28. Rancangan *Interface* Konten Pembelajaran Interaktif

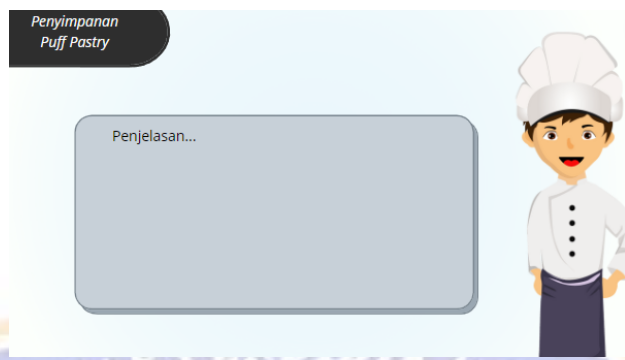

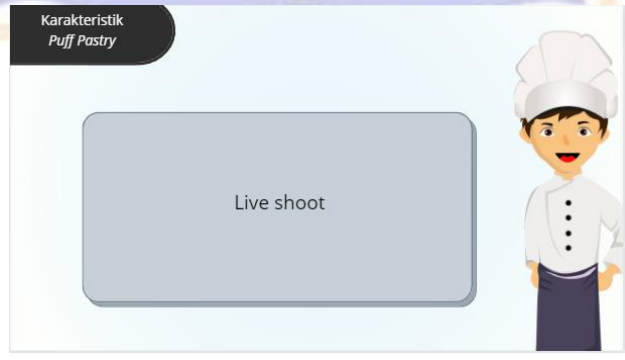
No	Nama Tampilan	Tampilan	Keterangan
	Halaman awal		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Terdapat karakter koki yang meminta pengguna untuk mencantumkan nama</li> <li>• Pengguna dapat mencantumkan nama pada tempat yang telah disediakan</li> </ul>
	Halaman materi pengertian <i>puff pastry</i>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Karakter koki menjelaskan pengertian dari <i>puff pastry</i></li> <li>• Terdapat audio narasi, teks, dan animasi karakter</li> </ul>
	Halaman materi penggolongan <i>puff pastry</i>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tampil sub menu dari penggolongan <i>puff pastry</i>. Pengguna dapat melakukan klik pada masing-masing sub menu yang ingin dipelajari</li> <li>• Setelah memilih sub menu, pengguna ditampilkan dengan gambar ilustrasi 3 dimensi dari jenis <i>puff pastry</i></li> </ul>

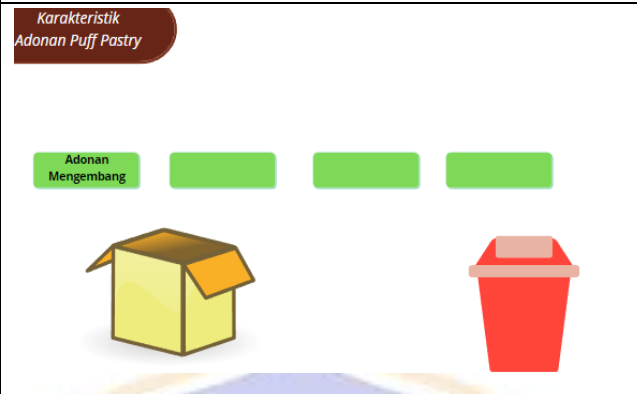

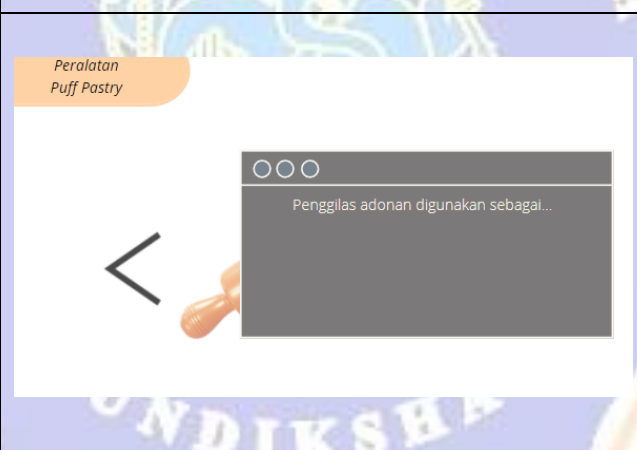
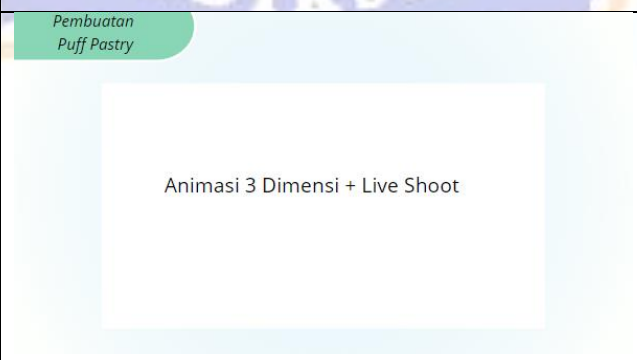
			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Terdapat penjelasan berupa teks dan audio narasi</li> </ul>
Halaman latihan interaktif materi penggolongan <i>puff pastry</i>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pengguna ditugaskan untuk mengerjakan permintaan dari karakter koki</li> <li>• Pengguna diminta untuk memilih jenis <i>puff pastry</i> yang ditanyakan oleh koki, kemudian dapat melakukan aktivitas drag and drop gambar <i>puff pastry</i> ke keranjang</li> <li>• Apabila pengguna salah memilih, maka pengguna dapat mengulang latihan sampai benar untuk masuk ke pembelajaran berikutnya</li> <li>• Terdapat teks, gambar grafis, aksi drag and drop dan karakter koki</li> </ul>	
Halaman materi bahan pembuatan <i>puff pastry</i>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pengguna ditampilkan dengan gambar ilustrasi bahan-bahan pembuatan <i>puff pastry</i></li> </ul>	






		 <p>Bahan Puff Pastry</p> <p>Tepung terigu adalah salah satu bahan yang mempengaruhi proses pembuatan adonan dan menentukan kualitas.....</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pengguna dapat melakukan klik pada masing-masing gambar untuk mengetahui penjelasannya</li> <li>• Terdapat teks, gambar ilustrasi 3 dimensi dan audio narasi</li> </ul>
<p>Halaman latihan interaktif materi bahan pembuatan <i>puff pastry</i></p>		 <p>Persiapan Bahan Puff Pastry</p> <p>15 gr 7.5 gr 2 gr</p> <p>GULA Salt Gula</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Halaman ini sebagai latihan untuk pengguna mempersiapkan takaran bahan pembuatan <i>puff pastry</i></li> <li>• Pengguna diminta mengatur takaran masing-masing bahan dengan benar</li> <li>• Jika pengguna salah, pengguna diminta untuk menjawab ulang sampai benar agar dapat masuk ke tahap selanjutnya.</li> <li>• Terdapat teks, gambar ilustrasi bahan, karakter koki, audio</li> </ul>

	<p>Halaman materi teknik pembuatan <i>puff pastry</i></p>	 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pengguna ditayangkan video animasi 3 dimensi teknik pembuatan adonan <i>puff pastry</i></li> <li>• Pengguna melakukan simulasi pada masing-masing teknik pembuatan <i>puff pastry</i></li> <li>• Pengguna memilih opsi untuk menjalankan simulasi, animasi simulasi akan berjalan.</li> <li>• Terdapat teks, animasi 3 dimensi, audio</li> </ul>
	<p>Halaman materi teknik pelipatan <i>puff pastry</i></p>	 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pengguna ditayangkan video animasi 3 dimensi teknik pelipatan adonan <i>puff pastry</i></li> <li>• Pengguna melakukan simulasi pada masing-masing teknik pelipatan <i>puff pastry</i></li> <li>• Pengguna memilih opsi untuk menjalankan simulasi, animasi simulasi</li> </ul>

			<p>akan berjalan.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Terdapat teks, animasi 3 dimensi, audio</li> </ul>
	<p>Halaman materi penyimpanan <i>puff pastry</i></p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pengguna ditayangkan karakter koki yang membantu menjelaskan cara penyimpanan <i>puff pastry</i></li> </ul>
			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pengguna melakukan simulasi penyimpanan <i>puff pastry</i> sebelum dan sesudah dibentuk</li> <li>• Pengguna mensimulasikan pengaturan suhu dan waktu yang benar pada penyimpanan</li> <li>• Terdapat teks, karakter koki, gambar ilustrasi, audio</li> </ul>
	<p>Halaman materi karakteristik <i>puff pastry</i></p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Terdapat penjelasan dalam bentuk teks mengenai karakteristik <i>puff pastry</i> yang baik</li> <li>• Ditayangkan <i>live shoot</i> mengenai penyebab kegagalan pembuatan adonan <i>puff pastry</i></li> </ul>

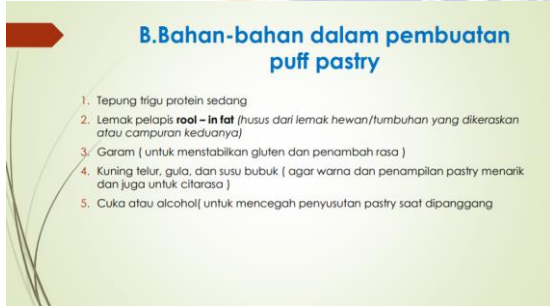

	Halaman latihan interaktif karakteristik <i>puff pastry</i>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pengguna diminta memilah ciri-ciri adonan <i>puff pastry</i> yang baik dan yang tidak baik</li> <li>• Terdapat teks, gambar ilustrasi, aksi drag and drop dan audio</li> </ul>
14.	Halaman materi alat pembuatan <i>puff pastry</i>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ditampilkan gambar alat pembuatan <i>puff pastry</i></li> <li>• Pengguna dapat melakukan klik pada sisi sebelah kanan atau kiri untuk melihat bentuk alat dari segala arah</li> </ul>
			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pengguna dapat melakukan klik pada bahan untuk melihat penjelasannya</li> <li>• Terdapat teks, gambar 3 dimensi, animasi rotasi pada gambar, dan audio narasi</li> </ul>
15.	Halaman materi pembuatan <i>puff pastry</i>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ditampilkan video <i>live shoot</i> + animasi 3 dimensi pembuatan adonan <i>puff pastry</i></li> </ul>

16.	Halaman Evaluasi	 <p>Evaluasi</p> <p>Nama: No Absen:</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pengguna diminta memasukan nama lengkap dan no absen sebelum mengerjakan soal evaluasi</li> </ul>
17.	Halaman soal Evaluasi	 <p>Teknik pelipatan single fold menggunakan berapa kali lipatan?</p> <p>(A) (B) (C) (D)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tampilan soal evaluasi</li> <li>• Pengguna memilih beberapa soal evaluasi berjenis pilihan ganda</li> </ul>
18.	Halaman nilai evaluasi	<p>Hasil Evaluasi</p> <p>Nama : No. Absen :</p>  <p>Nilai</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tampilan halaman hasil evaluasi</li> </ul>

## Lampiran 29. Perbandingan Konten Pembelajaran

No.	Nama Tampilan	Tampilan Konten Pembelajaran Sebelum	Tampilan Konten Pembelajaran yang akan dirancang	Perbandingan
1.	Halaman Awal			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tampilan konten pembelajaran sebelumnya menampilkan gambar dan teks sebagai judul materi</li> <li>• Tampilan konten yang akan dirancang menyajikan video intro, instrumen musik, karakter koki, dan interaktivitas</li> </ul>

<p>2.</p>	<p>Pengertian <i>Puff pastry</i></p>			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tampilan konten pembelajaran sebelumnya hanya menampilkan teks</li> <li>• Tampilan konten yang akan dirancang menyajikan audio narasi, teks, dan animasi 3 dimensi karakter koki</li> </ul>
<p>3.</p>	<p>Pengolongan <i>Puff pastry</i></p>			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tampilan konten pembelajaran sebelumnya menampilkan teks dan gambar</li> <li>• Konten pembelajaran yang akan dirancang menyajikan interaktivitas, teks,</li> </ul>

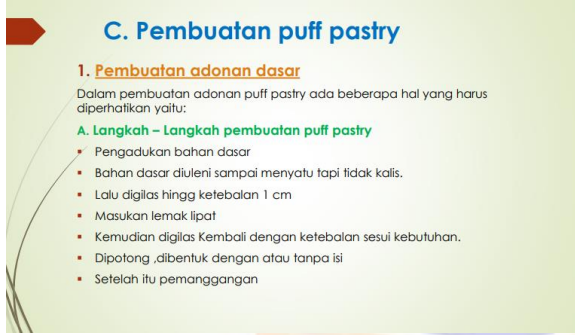
				audio, gambar dan permainan quiz
4.	Bahan pembuatan <i>puff pastry</i>			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tampilan konten pembelajaran sebelumnya menampilkan teks</li> <li>• Konten pembelajaran yang akan dirancang menyajikan teks, audio, gambar, interaktivitas dan permainan quiz</li> </ul>



5.	Teknik Pembuatan <i>Puff pastry</i>	<p><b>B. Metode pembuatan puff pastry</b></p> <p>Metode pembuatan puff pastry ada 2 yaitu</p> <p><b>1. metode Prancis</b></p> <p>Cara membuatnya</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Gilas adonan membentuk persegi</li> <li>✓ Gilas pula lemak lipatan membentuk persegi.</li> <li>✓ Letakan lemak lipatan ditengah adonan</li> <li>✓ Tekuk adonan pada empat sisi sehingga lemak tertutupi adonan.</li> <li>✓ Selanjutnya mulai Langkah pelipatan</li> </ul> <p><b>GAMBAR</b></p> 		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tampilan konten pembelajaran sebelumnya menampilkan teks dan gambar</li> <li>• Konten pembelajaran yang dirancang terdapat video animasi 3 dimensi dan interaktivitas</li> </ul>
6.	Teknik Pelipatan <i>Puff pastry</i>	<p><b>2. Metode Inggris</b></p> <p>Cara membuatnya</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Gilas adonan membentuk persegi Panjang</li> <li>✓ Gilas pula lemak sehingga membentuk persegi Panjang ( 2/3 dari Panjang adonan )</li> <li>✓ Letakan lemak diatas adonan</li> <li>✓ Kemudian lipat menjadi 3 bagian sehingga semua bagian adonan bersentuhan dengan lemak</li> <li>✓ Selanjutnya mulai Langkah pelipatan</li> </ul> <p><b>GAMBAR</b></p> 		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tampilan konten pembelajaran sebelumnya menampilkan teks dan gambar</li> <li>• Konten pembelajaran yang dirancang terdapat</li> </ul>

				<p>video animasi 3 dimensi dan interaktivitas</p>
<p>7.</p>	<p>Penyimpanan <i>Puff pastry</i></p>	 <p><b>G.Penyimpanan produk pastry</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Penyimpanan dilakukan untuk memperpanjang umur simpan produk.</li> <li>• Semua produk pastry paling baik dikonsumsi dalam keadaan segar dan baru.</li> <li>• Umur simpan pastry akan lebih lama apabila disimpan di refrigerator atau freezer.</li> <li>• Adonan pastry dapat disimpan dalam freezer selama 6 bulan.</li> </ul>	 <p><b>Penyimpanan Puff Pastry</b></p> <p>... untuk mengatur suhu</p> <p>... untuk mengatur waktu</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tampilan konten pembelajaran sebelumnya hanya menampilkan teks</li> <li>• Konten pembelajaran yang akan dirancang menyajikan teks, animasi 3 dimensi karakter koki, audio, gambar dan interaktivitas pada simulasi</li> </ul>

<p>8.</p>	<p>Karakteristik <i>Puff pastry</i></p>	 <p><b>D.Karakteristik mutu puff pastry</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Karakteristik dan mutu puff pastry mengacu pada <b>komposisi</b> dan <b>metode produksi</b> yaitu:</li> <li>1. <i>Puff pastry</i> seharusnya mengembang</li> <li>2. Memiliki kulit yang renyah</li> <li>3. Crumb yang lembut</li> <li>4. Aroma yang baik</li> <li>5. Biasanya kurang manis dibandingkan produk bakery lain.</li> </ul>	 <p>Karakteristik Puff Pastry</p> <p>Live shoot</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tampilan konten pembelajaran sebelumnya menampilkan teks dan gambar</li> <li>• Konten pembelajaran interaktif yang akan dirancang menyajikan video <i>live shoot</i> dengan animasi 3 dimensi sebagai guru yang menjelaskan kemudian berisikan permainan quiz</li> </ul>
-----------	---	---	--	---

<p>9.</p>	<p>Alat Pembuatan <i>Puff pastry</i></p>			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Konten pembelajaran sebelumnya tidak ada mencantumkan sub materi ini</li> <li>• Konten pembelajaran yang akan dirancang menyajikan animasi 3 dimensi dan interaktivitas</li> </ul>
<p>10.</p>	<p>Pembuatan <i>Puff pastry</i></p>			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Konten pembelajaran sebelumnya hanya menampilkan teks</li> <li>• Konten pembelajaran yang akan dirancang menampilkan video</li> </ul>

				<i>live shoot</i> dengan kombinasi animasi 3 dimensi
--	--	--	--	--

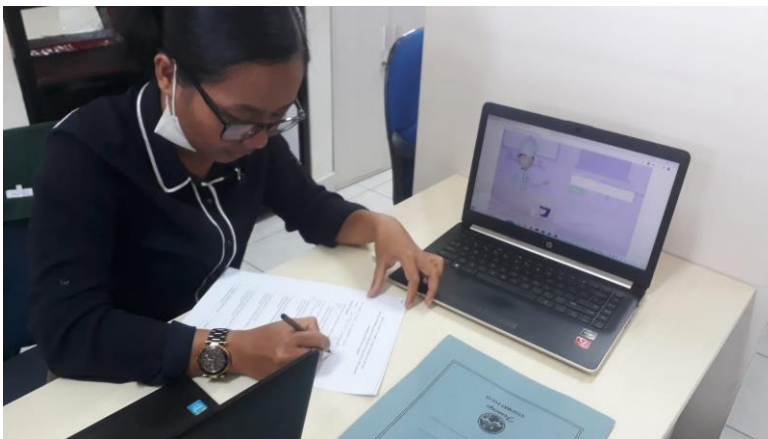


## Lampiran 30. Dokumentasi

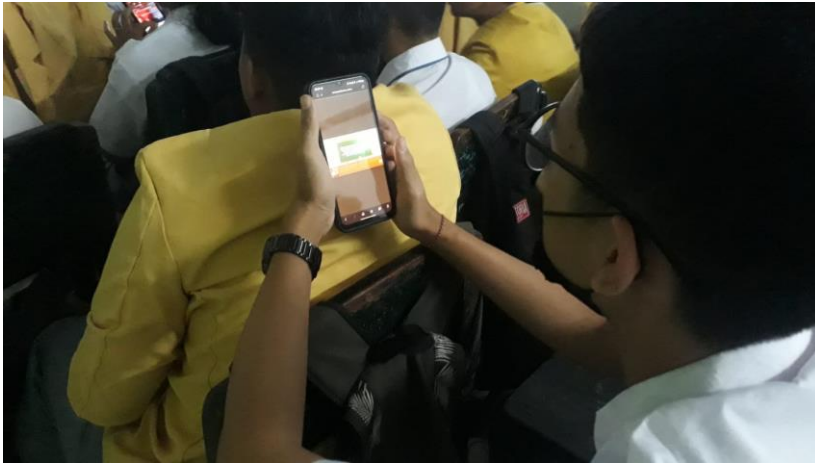
### 1. Dokumentasi selama melakukan observasi dan wawancara



## 2. Dokumentasi selama uji ahli



### 3. Dokumentasi uji coba perorangan



### 4. Dokumentasi uji coba kelompok kecil



### 5. Dokumentasi selama uji coba lapangan

