



Lampiran. 1 Surat Ijin Observasi Di SMK Ne 1 Gerokgak



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN
JURUSAN TEKNIK INFORMATIKA
 Jalan Udayana Singaraja-Bali Kode Pos 81116
 Tlp. (0362) 22570 Fax. (0362) 25735
 Laman: www.undiksha.ac.id

Singaraja, 06 Januari 2022

Nomor : 2040/UN48.11.1/DT/2022
 Lampiran : -
 Hal : Permohonan Data

Yth. Kepala SMK Negeri 1 Gerokgak
 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 tersebut.

Nama : Ni Nyoman Susi Astuti
 NIM : 1815051113
 Program Studi : Pendidikan Teknik Informatika
 Semester : 7 (Tujuh)

Demikian kami sampaikan. Atas perhatian perkenanan dan kerjasamanya, diucapkan terima kasih.

a.n. Dekan,
 Wakil Dekan I,

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

Lampiran. 2 Hasil Observasi Guru dengan Memberikan Angket

NAMA : Made Sima Pradnyani, S.Pd		
NIP : -		
No	Pertanyaan	Jawaban
1.	Apa Saja Kendala yang Ibu alami selama proses Kegiatan belajar mengajar pada mata pelajaran Pengetahuan Bahan Makanan?	Kurang sarana dan prasarana untuk uji kualitas bahan makanan pada kompetensi dasar keterampilan
2	Pendekatan atau metode apa yang Ibu gunakan selama ini dalam proses pembelajaran Pengetahuan Bahan Makanan?	Pemberian materi melalui google classroom, diskusi, dan tanya jawab
3	Selama masa pembelajaran jarak jauh aplikasi apa saja yang Ibu gunakan dalam proses kegiatan belajar mengajar pada Mata Pelajaran Pengetahuan Bahan Makanan?	Google classroom dan whatsapp group
4	Sumber belajar apa saja yang digunakan dalam proses pembelajaran Pengetahuan Bahan Makanan?	Buku pengetahuan bahan makanan dan sumber dari internet
5	Sarana dan prasarana apa saja yang tersedia untuk mendukung proses pembelajaran pengetahuan bahan makanan?	Hp android
6	Apa saja media pembelajaran yang Ibu gunakan dalam proses pembelajaran pengetahuan bahan makanan?	Gambar bahan makanan dan realita bahan makanan
7	Apakah media pembelajaran yang digunakan saat ini sudah mampu memfasilitasi mahasiswa dalam proses pembelajaran?	Belum sepenuhnya mampu
8	Menurut Ibu, apakah perlu dikembangkan suatu konten pembelajaran interaktif dalam membantu proses pembelajaran pengetahuan bahan makanan?	Sangat perlu
9	Informasi apa saja yang diharapkan dari adanya konten pembelajaran interaktif untuk membantu proses pembelajaran pengetahuan bahan makanan?	Informasi tentang bahan makanan yang lebih real
10	Bagaimana respon Ibu terhadap pengembangan konten pembelajaran interaktif sebagai satu referensi guru dalam mendukung proses pembelajaran pengetahuan bahan makanan?	Baik sekali
11	Menurut ibu, materi mana yang perlu dibuatkan konten pembelajaran interaktif pada mata pelajaran pengetahuan bahan makanan?	Bumbu, rempah dan bahan tambahan makanan
12	Bagaimana proses praktikum yang ibu lakukan saat pembelajaranan jarak jauh dilaksanakan?	Belum bisa dilakukan

Lampiran. 3 Kisi – Kisi Angket Peserta didik

No	Komponen	Indikator	No Soal
1.	Karakteristik Peserta Didik	a. Pemahaman siswa dalam pembelajaran Pengetahuan Bahan Makanan	2,3
		b. Keterkaitan siswa terhadap pembelajaran Pengetahuan Bahan Makanan	1,4,7,8,9,10,11
		c. Motivasi siswa dalam pembelajaran Pengetahuan Bahan Makanan	5,6,12
2.	Karakteristik Pembelajaran	a. Materi Pengetahuan Bahan Makanan	13,14,15
		b. Konten pembelajaran Pengetahuan Bahan Makanan	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 ST (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						
1	Saya Senang dengan mata pelajaran Pengetahuan Bahan Makanan?	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	4	2	1	2	5	2	5	3	3	2	3	2	2	5	2	2	15	8	42	16	1	
2	Saya fasil dengan materi mata pelajaran Pengetahuan Bahan Makanan?	3	3	3	3	3	3	3	2	3	4	3	4	2	1	2	5	2	5	3	3	2	3	3	2	5	2	2	15	8	42	16	1		
3	Saya memahami dengan baik materi Pengetahuan Bahan Makanan yang di sampaikan oleh guru?	3	3	3	3	2	2	2	2	2	3	2	5	2	2	2	5	2	5	1	3	4	3	5	3	5	2	2	25	4	27	24	1		
4	Saya senang jika proses pembelajaran Pengetahuan Bahan Makanan menggunakan leptop/computer?	4	4	4	4	5	4	4	5	4	4	5	5	5	2	4	5	2	5	4	5	3	4	2	4	5	5	5	55	48	3	8	0		
5	Apakah pada saat pembelajaran guru menggunakan media/konten pembelajaran yang bervariasi dalam pembelajaran Pengetahuan Bahan Makanan?	4	4	3	3	2	2	2	2	2	2	3	2	1	2	2	1	5	2	5	2	2	2	2	5	2	3	2	2	15	8	12	34	2	
6	Saya terkadang bosan dengan media pembelajaran yang digunakan oleh guru dalam penyajian materi pembelajaran?	4	4	4	4	5	5	5	5	5	5	4	5	4	5	4	2	5	1	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	90	32	0	2	1	
7	Saya belajar dengan mencari materi tambahan yang telah diajarkan oleh guru diinternet?	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	4	5	4	4	1	3	1	5	4	4	4	2	5	4	5	2	4	25	72	3	4	2	
8	Saya senang jika saat belajar terdapat gambar yang dapat menjelaskan materi pembelajaran?	4	4	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	115	20	0	0	0	
9	Saya senang dan tertarik jika terdapat game berupa quiz pembelajaran agar dapat bermain sambil belajar sehingga menyenangkan dan lebih mudah dipahami?	4	4	4	4	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	2	5	5	5	5	5	5	5	5	5	110	20	0	2	0	
10	Saya senang jika saat belajar terdapat video pembelajaran dengan 3D agar materi lebih mudah dipahami?	4	4	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	2	5	5	5	5	5	115	16	0	2	0	
11	Saya senang jika materi pembelajaran Pengetahuan Bahan Makanan menggunakan konten pembelajaran interaktif?	4	4	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	2	5	5	4	5	5	5	105	24	0	2	0	
12	Menurut saya penggunaan konten interaktif dalam pembelajaran Pengetahuan Bahan Makanan dapat meningkatkan motivasi saya dalam belajar?	4	4	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	110	24	0	0	0	
13	Mata pelajaran Pengetahuan Bahan Makanan sulit dijelaskan dengan teori saja?	4	4	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	3	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	110	20	3	0	0	
14	Mata pelajaran Pengetahuan Bahan Makanan sulit dipahami jika tidak ada contoh penerapan materi?	4	4	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	115	20	0	0	0	
15	Apakah guru menggunakan model pembelajaran yang menarik dalam menjelaskan materi mata pelajaran pengetahuan bahan makanan?	3	4	3	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	5	4	1	5	2	2	2	2	2	5	3	2	2	15	12	12	34	1
16	Apakah guru menggunakan media pembelajaran yang menarik dalam proses pembelajaran?	2	3	3	3	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	5	4	2	5	2	2	1	2	2	2	3	2	2	10	8	15	36	1
17	Materi yang disampaikan oleh guru menggunakan power point meningkatkan motivasi belajar?	3	3	3	4	2	2	2	4	2	2	2	2	2	4	3	2	5	4	1	5	2	2	1	5	2	2	3	2	3	15	16	18	26	2
18	Apakah guru menjelaskan materi perkuliahan menggunakan LCD yang sudah disediakan?	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	5	3	2	5	2	2	4	1	5	4	2	1	5	3	2	5	3	2	25	40	15	12	2	
19	Saya memiliki komputer/laptop/tp untuk menunjang atau membantu dalam proses pembelajaran?	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	4	3	4	2	1	4	1	5	4	3	3	4	3	4	5	2	2	15	64	12	6	2	
20	Menurut saya pembelajaran dengan menggunakan konten pembelajaran interaktif pada mata pelajaran Pengetahuan Bahan Makanan akan menjadi lebih menarik?	4	4	4	4	5	5	5	5	5	5	4	4	4	4	5	5	5	4	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	95	36	0	0	0

Keterangan

Mencari total skor = Total SS + Total S + Total KS + Total ST + Total STS

Mencari Skor Maksimum = (Jumlah Responden X Skor tertinggi Linkert) 28 x 5 = 140

Nilai index = (Total skor/Skor maksimum) X 100

Interval Penilaian

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

Indeks 20% - 39,99% : Tidak Setuju Mencari

Indeks 40% - 59,99% : Kurang Tidak Setuju

Indeks 60% - 79,99% : Setuju

Indeks 80% - 100% : Sangat Setuju

No	Daftar Pertanyaan	Skala Linkert					Total Skor	Index (%)	Keputusan
		SS	S	KS	ST	STS			
1	Saya Senang dengan mata pelajaran Pengetahuan Bahan Makanan?	15	8	42	16	1	82	59%	Kurang Tidak Setuju
2	Saya fasih dengan materi mata pelajaran Pengetahuan Bahan Makanan?	15	8	42	16	1	82	59%	Kurang Tidak Setuju
3	Saya memahami dengan baik materi Pengetahuan Bahan Makanan yang di sampaikan oleh guru?	25	4	27	24	1	81	58%	Kurang Tidak Setuju
4	Saya senang jika proses pembelajaran Pengetahuan Bahan Makanan menggunakan lepton/computer?	55	48	3	8	0	114	81%	Sangat Setuju
5	Apakah pada saat pembelajaran guru menggunakan media/konten pembelajaran yang bervariasi dalam pembelajaran Pengetahuan Bahan Makanan?	15	8	12	34	2	71	51%	Kurang Tidak Setuju
6	Saya terkadang bosan dengan media pembelajaran yang digunakan oleh guru dalam penyajian materi pembelajaran?	90	32	0	2	1	125	89%	Sangat Setuju
7	Saya belajar dengan mencari materi tambahan yang telah diajarkan oleh guru diinternet?	25	72	3	4	2	106	76%	Setuju
8	Saya senang jika saat belajar terdapat gambar yang dapat menjelaskan materi pembelajaran?	115	20	0	0	0	135	96%	Sangat Setuju
9	Saya senang dan tertarik jika terdapat game berupa quiz pembelajaran agar dapat bermain sambil belajar sehingga menyenangkan dan lebih mudah dipahami?	110	20	0	2	0	132	94%	Sangat Setuju
10	Saya senang jika saat belajar terdapat video pembelajaran dengan 3D agar materi lebih mudah dipahami?	115	16	0	2	0	133	95%	Sangat Setuju
11	Saya senang jika materi pembelajaran Pengetahuan Bahan Makanan menggunakan konten pembelajaran interaktif?	105	24	0	2	0	131	94%	Sangat Setuju
12	Menurut saya penggunaan konten interaktif dalam pembelajaran Pengetahuan Bahan Makanan dapat meningkatkan motivasi saya dalam belajar?	110	24	0	0	0	134	96%	Sangat Setuju
13	Mata pelajaran Pengetahuan Bahan Makanan sulit dijelaskan dengan teori saja?	110	20	3	0	0	133	95%	Sangat Setuju
14	Mata pelajaran Pengetahuan Bahan Makanan sulit dipahami jika tidak ada contoh penerapan materi?	115	20	0	0	0	135	96%	Sangat Setuju
15	Apakah guru menggunakan model pembelajaran yang menarik dalam menjelaskan materi mata pelajaran pengetahuan bahan makanan?	15	12	12	34	1	74	53%	Kurang Tidak Setuju
16	Apakah guru menggunakan media pembelajaran yang menarik dalam proses pembelajaran?	10	8	15	36	1	70	50%	Kurang Tidak Setuju
17	Materi yang disampaikan oleh guru menggunakan power point meningkatkan motivasi belajar?	15	16	18	26	2	77	55%	Kurang Tidak Setuju
18	Apakah guru menjelaskan materi perkuliahan menggunakan LCD yang sudah disediakan?	25	40	15	12	2	94	67%	Setuju
19	Saya memiliki komputer/laptop/hp untuk menunjang atau membantu dalam proses pembelajaran?	15	64	12	6	2	99	71%	Setuju
20	Menurut saya pembelajaran dengan menggunakan konten pembelajaran interaktif pada mata pelajaran Pengetahuan Bahan Makanan akan menjadi lebih menarik?	95	36	0	0	0	131	94%	Sangat Setuju

Lampiran. 5 Silabus Mata Pelajaran Pengetahuan Bahan Makanan

SILABUS

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 1 Gerokgak

Mata Pelajaran : Pengetahuan Bahan Makanan

Kelas / Semester : X / 1 dan 2

Program Keahlian : Kuliner

Kompetensi Keahlian : Tata Boga

Durasi Pembelajaran : 108 JP (@45 menit)

KOMPETENSI INTI (KI)

KI 3 : Memahami, menerapkan, menganalisis, dan mengevaluasi tentang pengetahuan faktual, konseptual, operasional dasar, dan metakognitif sesuai dengan bidang dan lingkup kerja *Tata Boga* pada tingkat teknis, spesifik, detil, dan kompleks, berkenaan dengan ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam konteks pengembangan potensi diri sebagai bagian dari keluarga, sekolah, dunia kerja, warga masyarakat nasional, regional, dan internasional.

KI 4 : Melaksanakan tugas spesifik dengan menggunakan alat, informasi, dan prosedur kerja yang lazim dilakukan serta memecahkan masalah sesuai dengan bidang kerja Tata Boga. Menampilkan kinerja di bawah bimbingan dengan mutu

dan kuantitas yang terukur sesuai dengan standar kompetensi kerja. Menunjukkan keterampilan menalar, mengolah, dan menyaji secara efektif, kreatif, produktif, kritis, mandiri, kolaboratif, komunikatif, dan solutif dalam ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah, serta mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung. Menunjukkan keterampilan mempersepsi, kesiapan, meniru, membiasakan, gerak mahir, menjadikan gerak alami dalam ranah konkret terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah, serta mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

KOMPETENSI DASAR	MATERI POKOK	PEMBELAJARAN	PENILAIAN	ALOKASI WAKTU	SUMBER BELAJAR
3.1 Menganalisis bahan makanan dari daging dan hasil olahannya	Daging dan Hasil Olahannya	Mengamati : <ul style="list-style-type: none"> Mengamati video/gambar/bahan sebenarnya yang berkaitan dengan struktur, potongan daging dan berbagai jenis hasil olah daging Menanya : <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang daging dan hasil olahannya terkait dengan struktur, potongan, komposisi, fungsi, mutu, proses pembuatan dan 	Penilaian Sikap : Observasi <ul style="list-style-type: none"> Pengamatan sikap saat mengikuti proses pembelajaran Penilaian Pengetahuan : Tes Tes tertulis Penugasan	6 JP (@ 2 x 3 JP) atau 2 minggu	Sumber : <ul style="list-style-type: none"> Buku pengetahuan bahan makanan kelas x Gambar jenis-jenis daging, struktur dan potongan daging Video cara mengempukkan daging Handout potongan
4.1 Melakukan pemeriksaan kualitas bahan makanan dari daging dan hasil olahannya					

		<p>pengaruh pengolahan; serta hubungan pengolahan dengan perubahan bahan makanan, pengaruh bagian daging dengan teknik pengolahan.</p> <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Melakukan penilaian mutu dan keempukan daging secara berkelompok serta uji coba pengaruh pengolahan terhadap daging, serta keempukan daging dari berbagai bagian-bagian daging • Mendiskusikan hasil uji coba dengan kajian literatur dari berbagai sumber buku tentang daging dan hasil olahannya <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengolah, dan menganalisis data hasil uji coba dan penilaian daging secara berkelompok 	<p>Tugas Individu/Kelompok</p> <p>Portofolio</p> <p>Portofolio Dokumentasi</p> <p>Penilaian Keterampilan :</p> <p>Penilaian Kinerja/Praktek</p>		<p>daging serta kualitas daging</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bahan makanan dari daging dan hasil olahannya
--	--	---	---	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> Menyimpulkan hasil analisis tentang penilaian mutu, dan pengaruh pengolahan terhadap mutu dan bagian potongan daging serta hasil olahannya <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil uji coba dan diskusi daging dan hasil olahannya Mempresentasikan laporan hasil uji coba dan diskusi tentang daging dan hasil olahannya 			
3.2 Menganalisis bahan makanan dari unggas hasil olahannya	Unggas dan Hasil Olahannya	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati video/gambar/bahan sebenarnya yang berkaitan dengan struktur, potongan unggas dan berbagai jenis hasil olah ikan <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang unggas dengan struktur, potongan, 	<p>Penilaian Sikap :</p> <p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Pengamatan sikap saat mengikuti proses pembelajaran <p>Penilaian Pengetahuan :</p> <p>Tes</p>	6 JP (@ 2 x 3 JP) atau 2 minggu	<p>Sumber :</p> <ul style="list-style-type: none"> Buku pengetahuan bahan makanan kelas x Gambar jenis-jenis unggas, dan potongan unggas Video cara menentukan kualitas unggas
4.2 Melakukan pemeriksaan kualitas bahan makanan					

<p>unggas dan hasil olahannya</p>		<p>komposisi, fungsi, mutu, proses pembuatan hasil olah dan pengaruh pengolahan terhadap daging ; serta hubungan pengolahan dengan perubahan pada unggas dan hasil olahannya</p> <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Melakukan uji coba serta mutu unggas segar, pengaruh pengolahan terhadap unggas, serta dengan bagian-bagian unggas secara berkelompok • Mendiskusikan hasil uji coba dengan menggunakan literatur dari berbagai sumber buku tentang unggas dan hasil olahannya <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil pengamatan dan uji coba serta hasil diskusi 	<p>Tes tertulis</p> <p>Penugasan</p> <p>Tugas Individu/Kelompok</p> <p>Portofolio</p> <p>Portofolio Dokumentasi</p> <p>Penilaian Keterampilan :</p> <p>Penilaian Kinerja/Praktek</p>	<p>dan teknik memotong unggas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Handout hasil olahan unggas, potongan unggas serta kualitas unggas • Bahan makanan dari unggas dan hasil olahannya
-----------------------------------	--	---	---	---

		<ul style="list-style-type: none"> Menyimpulkan hasil analisis tentang penilaian mutu, pengaruh pengolahan terhadap mutu dan bagian potongan unggas dan hasil olahannya <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil uji coba dan diskusi unggas dan hasil olahannya Mempresentasikan laporan hasil uji coba dan diskusi unggas dan hasil olahannya 			
3.3 Menganalisis bahan makanan dari ikan dan hasil laut (fish and seafood)	Ikan dan Hasil laut (fish and seafood)	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati video/gambar/bahan sebenarnya yang berkaitan dengan struktur, potongan ikan dan berbagai jenis hasil olah ikan 	<p>Penilaian Sikap :</p> <p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Pengamatan sikap saat mengikuti proses pembelajaran 	6 JP (@ 2 x 3 JP) atau 2 minggu	<p>Sumber :</p> <ul style="list-style-type: none"> Buku pengetahuan bahan makanan kelas x Gambar jenis-jenis seafood Video cara menentukan kualitas seafood Bahan makanan dari seafood
4.3 Melakukan pemeriksaan kualitas ikan dan hasil olahannya		<p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang ikan dengan struktur, fungsi, potongan, komposisi, mutu, proses 	<p>Penilaian Pengetahuan :</p> <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p>		

		<p>pembuatan hasil olah ikan dan pengaruh pengolahan; serta hubungan pengolahan dengan perubahan pada ikan dan hasil olahannya</p> <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan uji coba serta menilai secara berkelompok tentang mutu ikan segar, pengaruh pengolahan terhadap ikan, dan hasil olahannya Mendiskusikan hasil uji coba dengan menggunakan literatur dari berbagai sumber buku tentang ikan dan hasil olahannya <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil pengamatan dan uji coba serta hasil diskusi Menyimpulkan hasil analisis tentang penilaian 	<p>Penugasan</p> <p>Tugas Individu/Kelompok</p> <p>Portofolio</p> <p>Portofolio Dokumentasi</p> <p>Penilaian Keterampilan :</p> <p>Penilaian Kinerja/Praktek</p>		(ikan) dan hasil olahannya
--	--	--	---	--	----------------------------

		<p>mutu, pengaruh pengolahan terhadap mutu ikan dan hasil olahannya</p> <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil uji coba dan diskusi ikan dan hasil olahannya • Mempresentasikan laporan hasil uji coba dan diskusi ikan dan hasil olahannya 			
<p>3.4 Menganalisis bahan makanan dari susu dan hasil olahannya</p>	<p>Susu dan Hasil Olahannya</p>	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Video/gambar/bahan sebenarnya yang berkaitan dengan susu, dan hasil olah susu <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengajukan pertanyaan tentang susu terkait dengan fungsi, komposisi, mutu, proses pembuatan hasil olah dan pengaruh pengolahan; serta hubungan pengolahan dengan perubahan pada susu dan hasil olahannya 	<p>Penilaian Sikap :</p> <p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pengamatan sikap saat mengikuti proses pembelajaran <p>Penilaian Pengetahuan :</p> <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p>	<p>6 JP (@ 2 x 3 JP) atau 2 minggu</p>	<p>Sumber :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Buku pengetahuan bahan makanan kelas x • Gambar jenis-jenis susu dan hasil olahannya • Video cara mengolah susu menjadi hasil olahan yang siap dikonsumsi • Handout hasil olahan susu dan cara
<p>4.4 Melakukan pemeriksaan kualitas susu dan hasil olahannya</p>					

		<p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan uji coba serta menilai secara berkelompok tentang mutu susu segar, pengaruh pengolahan terhadap susu, dan hasil olahannya secara berkelompok Mendiskusikan hasil uji coba dengan kajian literatur dari berbagai sumber buku tentang susu dan hasil olahannya <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil pengamatan , penilaian mutu dan uji coba serta hasil diskusi Menyimpulkan hasil analisis tentang penilaian mutu, pengaruh pengolahan terhadap mutu susu dan hasil olahannya <p>Mengkomunikasikan :</p>	<p>Penugasan</p> <p>Tugas Individu/Kelompok</p> <p>Portofolio</p> <p>Portofolio Dokumentasi</p> <p>Penilaian Keterampilan :</p> <p>Penilaian Kinerja/Praktek</p>	<p>menentukan kualitas susu</p> <ul style="list-style-type: none"> Bahan makanan dari susu dan hasil olahannya
--	--	---	---	---

		<ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil uji coba dan diskusi susu dan hasil olahannya • Mempresentasikan laporan hasil uji coba dan diskusi susu dan hasil olahannya 			
3.5 Mengevaluasi bahan makanan dari telur dan hasil olahannya	Telur dan Hasil Olahannya	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengamati video/gambar/bahan sebenarnya yang berkaitan dengan struktur telur dan berbagai jenis hasil olah telur <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengajukan pertanyaan tentang telur dengan struktur, bagian-bagian, komposisi, fungsi, mutu telur dan proses pembuatan hasil olah telur; pengaruh pengolahan; serta hubungan pengolahan dengan perubahan pada telur dan hasil olahannya <p>Mengumpulkan Data:</p>	<p>Penilaian Sikap :</p> <p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pengamatan sikap saat mengikuti proses pembelajaran <p>Penilaian Pengetahuan :</p> <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p> <p>Penugasan</p> <p>Tugas Individu/Kelompok</p> <p>Portofolio</p> <p>Portofolio Dokumentasi</p>	6 JP (@ 2 x 3 JP) atau 2 minggu	<p>Sumber :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Buku pengetahuan bahan makanan kelas x • Gambar hasil olahan telur • Video cara menentukan kualitas telur • Bahan makanan dari telur dan hasil olahannya
4.5 Melakukan pemeriksaan kualitas telur dan hasil olahannya					

		<ul style="list-style-type: none"> • Melakukan uji coba serta menilai secara berkelompok tentang mutu telur segar, pengaruh pengolahan terhadap telur, dan hasil olahannya secara berkelompok • Mendiskusikan hasil uji coba dengan menggunakan literatur dari berbagai sumber buku tentang telur dan hasil olahannya <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil pengamatan dan uji coba serta hasil diskusi • Menyimpulkan hasil analisis tentang penilaian mutu telur, pengaruh pengolahan terhadap mutu telur dan hasil olahannya <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil uji coba, penilaian mutu dan 	<p>Penilaian Keterampilan :</p> <p>Penilaian Kinerja/Praktek</p>		
--	--	---	---	--	--

		<p>diskusi telur dan hasil olahannya</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mempresentasikan laporan hasil uji coba dan diskusi telur dan hasil olahannya 			
3.6 Mengevaluasi lemak dan minyak	Lemak dan Minyak	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengamati video/bahan sebenarnya yang berkaitan dengan lemak dan minyak <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengajukan pertanyaan tentang lemak dan minyak terkait dengan komposisi, fungsi, mutu, sifat-sifat lemak dan minyak pengaruh pengolahan; serta hubungan pengolahan dengan perubahan pada sifat lemak dan minyak <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Melakukan uji coba serta menilai secara berkelompok tentang mutu lemak dan minyak, perbandingan lemak dan minyak; pengaruh 	<p>Penilaian Sikap :</p> <p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pengamatan sikap saat mengikuti proses pembelajaran <p>Penilaian Pengetahuan :</p> <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p> <p>Penugasan</p> <p>Tugas Individu/Kelompok</p> <p>Portofolio</p> <p>Portofolio Dokumentasi</p>	6 JP (@ 2 x 3 JP) atau 2 minggu	<p>Sumber :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Buku pengetahuan bahan makanan kelas x • Gambar jenis-jenis lemak dan minyak • Handout kualitas lemak dan minyak • Bahan makanan Lemak dan minyak
4.6 Melakukan pemeriksaan kualitas lemak dan minyak					

		<p>pengolahan terhadap lemak dan minyak</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mendiskusikan hasil uji coba dengan menggunakan literatur dari berbagai sumber buku tentang lemak dan minyak <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil pengamatan dan uji coba serta hasil diskusi • Menyimpulkan hasil analisis tentang penilaian mutu lemak dan minyak; , pengaruh pengolahan terhadap mutu lemak dan minyak <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil uji coba, penilaian mutu dan diskusi lemak dan minyak 	<p>Penilaian Keterampilan :</p> <p>Penilaian Kinerja/Praktek</p>		
--	--	---	---	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> • Mempresentasikan laporan hasil uji coba dan diskusi lemak dan minyak 			
<p>3.7 Menganalisis bahan makanan dari nabati dan hasil olahannya</p>	<p>Bahan makanan nabati (serelia, sayuran, buah-buahan, kacang-kacangan) dan hasil olahannya</p>	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengamati video/Gambar/bahan sebenarnya yang berkaitan dengan struktur sereal • Mengamati video/Gambar/bahan sebenarnya yang berkaitan dengan struktur kacang-kacangan dan hasil olahannya • Mengamati video/Gambar/bahan sebenarnya yang berkaitan dengan struktur bahan makanan dari sayuran dan buah-buahan <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengajukan pertanyaan tentang 	<p>Penilaian Sikap :</p> <p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pengamatan sikap saat mengikuti proses pembelajaran <p>Penilaian Pengetahuan :</p> <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p> <p>Penugasan</p> <p>Tugas Individu/Kelompok</p> <p>Portofolio</p> <p>Portofolio Dokumentasi</p>	<p>6 JP (@ 2 x 3 JP) atau 2 minggu</p>	<p>Sumber :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Buku pengetahuan bahan makanan kelas x • Gambar jenis-jenis serelia, sayuran, buah-buahan dan kacang-kacangan • Handout kualitas bahan makanan dari nabati • Bahan makanan dari nabati dan hasil olahannya
<p>4.7 Melakukan pemeriksaan kualitas bahan makanan nabati dan hasil olahannya</p>					

		<p>serealialia terkait dengan struktur, komposisi, fungsi, mutu , sifat-sifat serealialia dan hasil olahannya ; pengaruh pengolahan; serta hubungan pengolahan dengan perubahan pada sifat serealialia dan hasil olahannya</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengajukan pertanyaan tentang kacang-kacangan terkait dengan struktur, fungsi, komposisi, mutu , sifat-sifat Kacang-kacangan dan hasil olahannya ; pengaruh pengolahan; serta hubungan pengolahan dengan perubahan pada sifat Kacang-kacangan dan hasil olahannya • Mengajukan pertanyaan tentang bahan makanan dari 	<p>Penilaian Keterampilan :</p> <p>Penilaian Kinerja/Praktek</p>		
--	--	--	---	--	--

		<p>sayuran dan buah-buahan terkait dengan struktur, komposisi, mutu, sifat-sifat bahan makanan dari sayuran dan buah-buahan; fungsi, pengaruh pengolahan; serta hubungan pengolahan dengan perubahan pada sifat bahan makanan dari sayuran dan buah-buahan</p> <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Melakukan uji coba serta menilai secara berkelompok tentang mutu sereal dan hasil olahannya; pengaruh pengolahan terhadap sereal dan hasil olahannya • Mendiskusikan hasil uji coba dengan menggunakan literatur dari berbagai sumber 			
--	--	--	--	--	--

		<p>buku tentang sereal dan hasil olahnya</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan uji coba serta menilai secara berkelompok tentang mutu bahan makanan dari sayuran dan buah-buahan; pengaruh pengolahan terhadap bahan makanan dari sayuran dan buah-buahan <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil pengamatan dan uji coba serta hasil diskusi Menyimpulkan hasil analisis tentang mutu sereal ; , pengaruh pengolahan terhadap mutu sereal dan hasil olahnya Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil 			
--	--	---	--	--	--

		<p>pengamatan dan uji coba serta hasil diskusi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Menyimpulkan hasil analisis tentang mutu sayuran dan buah-buahan; ,pengaruh pengolahan terhadap mutu sayuran dan buah-buahan. • Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil pengamatan dan uji coba serta hasil diskusi • Menyimpulkan hasil analisis tentang mutu Kacang-kacangan dan hasil olahannya; ,pengaruh pengolahan terhadap mutu kacang-kacangan dan hasil olahannya <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil uji coba, penilaian mutu dan diskusi 			
--	--	---	--	--	--

		<p>sereal dan hasil olahannya</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mempresentasikan laporan hasil uji coba dan diskusi sereal dan hasil olahannya • Membuat laporan hasil uji coba, penilaian mutu dan diskusi kacang-kacangan dan hasil olahannya • Mempresentasikan laporan hasil uji coba dan diskusi kacang-kacangan dan hasil olahannya • Membuat laporan hasil uji coba, penilaian mutu dan diskusi sayuran dan buah-buahan • Mempresentasikan laporan hasil uji coba dan diskusi sayuran dan buah-buahan • Membuat laporan hasil uji coba, penilaian mutu dan diskusi 			
--	--	--	--	--	--

		<p>kacang-kacangan dan hasil olahnyanya</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mempresentasikan laporan hasil uji coba dan diskusi kacang-kacangan dan hasil olahnyanya 			
<p>3.8 Menganalisis bumbu, rempah, dan bahan makanan tambahan makanan (BTM)</p>	<p>Bumbu, Rempah, dan Bahan Makanan tambahan Makanan (BTM)</p>	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengamati video/Gambar/bahan sebenarnya yang berkaitan dengan struktur bahan makanan dari bumbu dan rempah • Mengamati video/Gambar/bahan sebenarnya yang berkaitan dengan bahan makanan tambahan <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengajukan pertanyaan tentang bahan makanan dari bumbu dan rempah terkait dengan struktur, komposisi, mutu, fungsi, sifat-sifat bumbu dan rempah; 	<p>Penilaian Sikap :</p> <p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pengamatan sikap saat mengikuti proses pembelajaran <p>Penilaian Pengetahuan :</p> <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p> <p>Penugasan</p> <p>Tugas Individu/Kelompok</p> <p>Portofolio</p>	<p>6 JP (@ 2 x 3 JP) atau 2 minggu</p>	<p>Sumber :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Buku pengetahuan bahan makanan kelas x • Gambar jenis-jenis bumbu, rempah dan bahan tambahan makanan (BTM) • Handout kualitas bumbu, rempah dan bahan tambahan makanan (BTM) • Bahan makanan dari bumbu, rempah dan
<p>4.8 Melakukan uji organoleptik bumbu, rempah, dan bahan makanan tambahan</p>					

		<p>pengaruh pengolahan; serta hubungan pengolahan dengan perubahan pada sifat bahan makanan dari bumbu dan rempah</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengajukan pertanyaan tentang bahan makanan tambahan terkait dengan, fungsi, komposisi, mutu, sifat-sifat bahan makanan tambahan; pengaruh pengolahan; serta hubungan pengolahan dengan perubahan pada sifat bahan makanan tambahan <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Melakukan identifikasi secara berkelompok bumbu dan rempah dari berbagai wujud/bentuk, • Melakukan penilaian mutu bumbu dan rempah,; pengaruh pengolahan terhadap bumbu dan rempah 	<p>Portofolio Dokumentasi</p> <p>Penilaian Keterampilan :</p> <p>Penilaian Kinerja/Praktek</p>	<p>bahan tambahan makanan (BTM)</p>
--	--	--	---	-------------------------------------

		<ul style="list-style-type: none"> • Mendiskusikan hasil identifikasi dan uji coba dengan menggunakan literatur dari berbagai sumber buku tentang bahan makanan dari bumbu dan rempah • Melakukan uji coba dan menilai secara berkelompok tentang mutu bahan makanan tambahan, pengaruh pengolahan terhadap bahan makanan tambahan • Mendiskusikan hasil uji coba dengan menggunakan literatur dari berbagai sumber buku tentang bahan makanan tambahan <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil pengamatan dan uji coba serta hasil diskusi • Menyimpulkan hasil analisis tentang mutu 			
--	--	--	--	--	--

		<p>bumbu dan rempah; ,engaruh pengolahan terhadap mutu bumbu dan rempah.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil pengamatan dan uji coba serta hasil diskusi • Menyimpulkan hasil analisis tentang mutu Bahan makanan tambahan ,engaruh pengolahan terhadap mutu Bahan makanan tambahan <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil uji coba, penilaian mutu dan diskusi bumbu dan rempah • Mempresentasikan laporan hasil uji coba dan diskusi bumbu dan rempah • Membuat laporan hasil uji coba, penilaian mutu dan diskusi Bahan makanan tambahan <p>Mempresentasikan laporan</p>			
--	--	---	--	--	--

		hasil uji coba dan diskusi Bahan makanan tambahan			
3.9 Menganalisis kualitas kopi, teh, dan gula	Bahan minuman (kopi, teh, gula)	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati video/Gambar/bahan sebenarnya yang berkaitan dengan struktur, jenis bahan minuman (kopi, teh, gula) <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang bahan minuman (kopi, teh, gula) terkait dengan fungsi, komposisi, mutu, sifat-sifat bahan minuman (kopi, teh, gula), pengaruh pengolahan; serta hubungan pengolahan dengan perubahan pada sifat bahan minuman (kopi, teh, gula) <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan uji coba dan menilai secara berkelompok tentang mutu bahan minuman (kopi, teh, 	<p>Penilaian Sikap :</p> <p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Pengamatan sikap saat mengikuti proses pembelajaran <p>Penilaian Pengetahuan :</p> <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p> <p>Penugasan</p> <p>Tugas Individu/Kelompok</p> <p>Portofolio</p> <p>Portofolio Dokumentasi</p>	6 JP (@ 2 x 3 JP) atau 2 minggu	<p>Sumber :</p> <ul style="list-style-type: none"> Buku pengetahuan bahan makanan kelas x Gambar jenis-jenis kopi, teh dan gula Handout kualitas kopi, teh dan gula Bahan makanan dari kopi, teh dan gula
4.9 Melakukan uji organoleptik kopi, teh dan gula					

		<p>gula), pengaruh pengolahan terhadap bahan minuman (kopi, teh, gula)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mendiskusikan hasil uji coba dengan menggunakan literatur dari berbagai sumber buku tentang bahan minuman (kopi, teh, gula) <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil pengamatan dan uji coba serta hasil diskusi • Menyimpulkan hasil analisis tentang mutu bahan minuman (kopi, teh, gula), ,pengaruh pengolahan terhadap mutu bahan minuman (kopi, teh, gula) <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil uji coba, penilaian mutu dan diskusi bahan makanan tambahan 	<p>Penilaian Keterampilan :</p> <p>Penilaian Kinerja/Praktek</p>		
--	--	--	---	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> • Mempresentasikan laporan hasil uji coba dan diskusi bahan minuman (kopi, teh, gula) 			
3.10 Menganalisis coklat dan hasil olahannya	Coklat dan hasil olahannya	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengamati video/gambar/bahan sebenarnya yang berkaitan dengan coklat dan hasil olahannya <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengajukan pertanyaan tentang coklat dan hasil olahannya dengan fungsi, jenis,, komposisi, mutu, proses pembuatan hasil olah gula dan pengaruh pengolahan; serta hubungan pengolahan dengan perubahan pada coklat dan hasil olahannya <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Melakukan uji coba serta menilai secara berkelompok tentang mutu coklat dan hasil olahannya, 	<p>Penilaian Sikap :</p> <p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pengamatan sikap saat mengikuti proses pembelajaran <p>Penilaian Pengetahuan :</p> <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p> <p>Penugasan</p> <p>Tugas Individu/Kelompok</p> <p>Portofolio</p> <p>Portofolio Dokumentasi</p>	6 JP (@ 2 x 3 JP) atau 2 minggu	<p>Sumber :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Buku pengetahuan bahan makanan kelas x • Gambar jenis-jenis coklat dan hasil olahannya • Video cara mengolah coklat • Handout kualitas coklat • Bahan makanan dari coklat dan hasil olahannya
4.10 Melakukan uji organoleptik coklat dan hasil olahannya					

		<p>pengaruh pengolahan terhadap coklat dan hasil olahannya</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mendiskusikan hasil uji coba dengan kajian literatur dari berbagai sumber buku tentang coklat dan hasil olahannya <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil pengamatan dan uji coba serta hasil diskusi • Menyimpulkan hasil analisis tentang penilaian mutu, pengaruh pengolahan terhadap coklat dan hasil olahannya <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil uji coba dan diskusi coklat dan hasil olahannya • Mempresentasikan laporan hasil uji coba dan diskusi coklat dan hasil olahannya 	<p>Penilaian Keterampilan :</p> <p>Penilaian Kinerja/Praktek</p>		
--	--	---	---	--	--

Mengetahui

Kepala Sekolah,

Nyoman Ardika, S.Pd., M.Pd

NIP. 19620925 198401 1 001



Gerokgak, Juli 2021

Guru Mata Pelajaran,

Made Sima Pradnyani, S.Pd

NIP. –

Lampiran. 6 Rancangan Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)

Dari Sekolah**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)**

Satuan Pendidikan	: SMK Negeri 1 Gerokgak
Program Keahlian	: Kuliner
Mata Pelajaran	: Pengetahuan Bahan Makanan
Kelas/Semester	: X/1 (Genap)
Materi Pokok (BTM)	: Bumbu, Rempah, dan Bahan Makanan tambahan Makanan
Alokasi Waktu	: 6 JP (@ 2 x 3 JP) atau 2 minggu

1. KOMPETENSI INTI

- KI 3 : Memahami, menerapkan, menganalisis, dan mengevaluasi tentang pengetahuan faktual, konseptual, operasional dasar, dan metakognitif sesuai dengan bidang dan lingkup kerja *Tata Boga* pada tingkat teknis, spesifik, detil, dan kompleks, berkenaan dengan ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam konteks pengembangan potensi diri sebagai bagian dari keluarga, sekolah, dunia kerja, warga masyarakat nasional, regional, dan internasional.
- KI 4 : Melaksanakan tugas spesifik dengan menggunakan alat, informasi, dan prosedur kerja yang lazim dilakukan serta memecahkan masalah sesuai dengan bidang kerja *Tata Boga*. Menampilkan kinerja di bawah bimbingan dengan mutu dan kuantitas yang terukur sesuai dengan standar kompetensi kerja. Menunjukkan keterampilan menalar, mengolah, dan menyaji secara efektif, kreatif, produktif, kritis, mandiri, kolaboratif, komunikatif, dan solutif dalam ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah, serta mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung. Menunjukkan keterampilan mempersepsi, kesiapan, meniru, membiasakan, gerak mahir, menjadikan gerak alami dalam ranah konkret terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah, serta mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

2. KOMPETENSI DASAR

- KD 3.8 Menganalisis bumbu, rempah, dan bahan makanan tambahan makanan (BTM)
 KD 4.8 Melakukan uji organoleptik bumbu, rempah, dan bahan makanan tambahan

3. INDIKATOR

- Indikator KD 3.8.1 Menjelaskan bumbu, rempah, dan bahan makanan tambahan makanan (BTM)

- Indikator KD 3.8.2 Mengklasifikasikan bumbu, rempah, dan bahan makanan tambahan makanan (BTM)
- Indikator KD 4.8.1 Melakukan uji organoleptik bumbu, rempah, dan bahan makanan tambahan
- Indikator KD 4.8.2 Menerapkan uji organoleptik bumbu, rempah, dan bahan makanan tambahan

4. TUJUAN PEMBELAJARAN

- 3.8.1 Melalui proses penggalian informasi, peserta didik dapat menjelaskan bumbu, rempah, dan bahan makanan tambahan makanan (BTM) dengan santun
- 3.8.2 Setelah menggali informasi, peserta didik dapat mengklasifikasikan bumbu, rempah, dan bahan makanan tambahan makanan (BTM) dengan proaktif
- 4.8.1 Disediakan bahan makanan unggas dan hasil olahannya, peserta didik dapat Melakukan uji organoleptik bumbu, rempah, dan bahan makanan tambahan dengan bertanggungjawab
- 4.8.2 Disediakan bahan makanan unggas dan hasil olahannya, peserta didik dapat Menerapkan uji organoleptik bumbu, rempah, dan bahan makanan tambahan dengan bertanggungjawab dan percaya diri

5. PENDEKATAN, MODEL, DAN METODE PEMBELAJARAN

1. Pendekatan Pembelajaran : Pendekatan Saintifik
2. Model Pembelajaran : Discovery Learning
3. Metode Pembelajaran : Ceramah, Diskusi, Tanya Jawab dan Penugasan

6. KEGIATAN PEMBELAJARAN

1. Pertemuan Kesatu:**)
 - a. Pendahuluan/Kegiatan Awal (10 menit)
 - a) Mengkondisikan suasana belajar yang menyenangkan.
 - b) Mendiskusikan kompetensi yang telah dipelajari dan dikembangkan sebelumnya terkait dengan kompetensi yang akan dipelajari.
 - c) Menyampaikan kompetensi yang akan dicapai dan manfaatnya bagi kehidupan.
 - d) Menyampaikan garis besar cakupan materi dan kegiatan yang akan dilakukan.
 - e) Menyampaikan lingkup dan teknik penilaian yang akan digunakan.

a. Kegiatan Inti (115 menit)

No	Sintaksis model Discovery Learning	Kegiatan Guru	Kegiatan Siswa	Keterangan
1	Pemberian stimulus terhadap siswa	<ul style="list-style-type: none"> • Guru meminta siswa untuk Mengamati video/Gambar/bahan sebenarnya yang berkaitan dengan struktur bahan makanan dari bumbu dan rempah 	<ul style="list-style-type: none"> • Siswa Mengamati video/Gambar/bahan sebenarnya yang berkaitan dengan struktur bahan makanan dari bumbu dan rempah • Mengamati video/Gambar/baha 	Pertemuan 1

		<ul style="list-style-type: none"> • Mengamati video/Gambar/bahan sebenarnya yang berkaitan dengan bahan makanan tambahan 	<p>n sebenarnya yang berkaitan dengan bahan makanan tambahan</p>	
2	Identifikasi masalah	<ul style="list-style-type: none"> • Guru menugaskan siswa untuk menentukan masalah utama yang berkaitan dengan struktur, komposisi, mutu, fungsi, sifat-sifat bumbu dan rempah; pengaruh pengolahan; serta hubungan pengolahan dengan perubahan pada sifat bahan makanan dari bumbu dan rempah • Mengajukan pertanyaan tentang bahan makanan tambahan terkait dengan, fungsi, komposisi, mutu, sifat-sifat bahan makanan tambahan; pengaruh pengolahan; serta hubungan pengolahan dengan perubahan pada sifat bahan makanan tambahan 	<ul style="list-style-type: none"> • Siswa mengidentifikasi masalah – masalah tersebut • Siswa membaca buku untuk mendapatkan informasi struktur, komposisi, mutu, fungsi, sifat-sifat bumbu dan rempah; pengaruh pengolahan; serta hubungan pengolahan dengan perubahan pada sifat bahan makanan dari bumbu dan rempah • Siswa mendiskusikan permasalahan tersebut • Berdasarkan hasil membaca buku dan diskusi, siswa merumuskan hal-hal apa saja yang harus diperhatikan dalam menentukan struktur, komposisi, mutu, fungsi, sifat-sifat bumbu dan rempah; pengaruh pengolahan; serta hubungan pengolahan dengan perubahan pada sifat 	

			<p>bahan makanan dari bumbu dan rempah</p> <ul style="list-style-type: none"> • Siswa menggali informasi tentang struktur, komposisi, mutu, fungsi, sifat-sifat bumbu dan rempah; pengaruh pengolahan; serta hubungan pengolahan dengan perubahan pada sifat bahan makanan dari bumbu dan rempah 	
3	Pengumpulan data	<ul style="list-style-type: none"> • Guru meminta siswa untuk Melakukan identifikasi secara berkelompok bumbu dan rempah dari berbagai wujud/bentuk, • Melakukan penilaian mutu bumbu dan rempah; pengaruh pengolahan terhadap bumbu dan rempah • Mendiskusikan hasil identifikasi dan uji coba dengan menggunakan literatur dari berbagai sumber buku tentang bahan makanan dari bumbu dan rempah • Melakukan uji coba dan menilai secara berkelompok tentang mutu bahan makanan tambahan, pengaruh pengolahan 	<ul style="list-style-type: none"> • Siswa mencoba Melakukan identifikasi secara berkelompok bumbu dan rempah dari berbagai wujud/bentuk, • Melakukan penilaian mutu bumbu dan rempah; pengaruh pengolahan terhadap bumbu dan rempah • Mendiskusikan hasil identifikasi dan uji coba dengan menggunakan literatur dari berbagai sumber buku tentang bahan makanan dari bumbu dan rempah • Melakukan uji coba dan menilai secara berkelompok tentang mutu bahan makanan tambahan, pengaruh pengolahan 	Pertemuan 2

b. Penutup (10 menit)

		<p>terhadap bahan makanan tambahan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mendiskusikan hasil uji coba dengan menggunakan literatur dari berbagai sumber buku tentang bahan makanan tambahan 	<p>terhadap bahan makanan tambahan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mendiskusikan hasil uji coba dengan menggunakan literatur dari berbagai sumber buku tentang bahan makanan tambahan 	
4	Pembuktian	<ul style="list-style-type: none"> • Guru menugaskan siswa untuk Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil pengamatan dan uji coba serta hasil diskusi • Menyimpulkan hasil analisis tentang mutu bumbu dan rempah; ,pengaruh pengolahan terhadap mutu bumbu dan rempah. • Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil pengamatan dan uji coba serta hasil diskusi • Menyimpulkan hasil analisis tentang mutu Bahan makanan tambahan ,pengaruh pengolahan terhadap mutu Bahan makanan tambahan 	<ul style="list-style-type: none"> • Siswa Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil pengamatan dan uji coba serta hasil diskusi • Menyimpulkan hasil analisis tentang mutu bumbu dan rempah; ,pengaruh pengolahan terhadap mutu bumbu dan rempah. • Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil pengamatan dan uji coba serta hasil diskusi • Menyimpulkan hasil analisis tentang mutu Bahan makanan tambahan ,pengaruh pengolahan terhadap mutu Bahan makanan tambahan 	
5	Menarik kesimpulan/	<ul style="list-style-type: none"> • Guru menugaskan siswa untuk 	<ul style="list-style-type: none"> • Siswa Membuat laporan hasil uji 	

	generalisasi	Membuat laporan hasil uji coba, penilaian mutu dan diskusi bumbu dan rempah <ul style="list-style-type: none"> • Mempresentasikan laporan hasil uji coba dan diskusi bumbu dan rempah • Membuat laporan hasil uji coba, penilaian mutu dan diskusi Bahan makanan tambahan Mempresentasikan laporan hasil uji coba dan diskusi Bahan makanan tambahan 	coba, penilaian mutu dan diskusi bumbu dan rempah <ul style="list-style-type: none"> • Mempresentasikan laporan hasil uji coba dan diskusi bumbu dan rempah • Membuat laporan hasil uji coba, penilaian mutu dan diskusi Bahan makanan tambahan Mempresentasikan laporan hasil uji coba dan diskusi Bahan makanan tambahan 	
--	--------------	--	--	--

- a) Membuat rangkuman pembelajaran.
- b) Refleksi terhadap kegiatan yang sudah dilaksanakan.
- c) Merencanakan kegiatan tindak lanjut dalam bentuk tugas kelompok/ perseorangan (jika diperlukan).
- d) Menyampaikan rencana pembelajaran pada pertemuan berikutnya.

7. Media, Alat/Bahan, dan Sumber Belajar

1. Media : video/gambar/buku
2. Alat/bahan : LCD Projector
3. Sumber Belajar :
 - Modul Pengetahuan Bahan Makanan
 - Referensi / bahan ajar terkait
 - e-dukasi.net
 - lembar kasus

Mengetahui
Kepala Sekolah,

Gerokgak, Juli 2021
Guru Mata Pelajaran,

Nyoman Ardika, S.Pd., M.Pd
NIP. 19620925 198401 1 001

Made Sima Pradnyani, S.Pd
NIP. –

Dari Peneliti

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Satuan Pendidikan	: SMK Negeri 1 Gerokgak
Program Keahlian	: Kuliner
Mata Pelajaran	: Pengetahuan Bahan Makanan
Kelas/Semester	: X/1 (Genap)
Materi Pokok	: Bumbu, Rempah, dan Bahan Makanan tambahan Makanan (BTM)
Alokasi Waktu	: 6 JP (@ 2 x 3 JP) atau 2 minggu

8. KOMPETENSI INTI

- KI 3 : Memahami, menerapkan, menganalisis, dan mengevaluasi tentang pengetahuan faktual, konseptual, operasional dasar, dan metakognitif sesuai dengan bidang dan lingkup kerja *Tata Boga* pada tingkat teknis, spesifik, detil, dan kompleks, berkenaan dengan ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam konteks pengembangan potensi diri sebagai bagian dari keluarga, sekolah, dunia kerja, warga masyarakat nasional, regional, dan internasional.
- KI 4 : Melaksanakan tugas spesifik dengan menggunakan alat, informasi, dan prosedur kerja yang lazim dilakukan serta memecahkan masalah sesuai dengan bidang kerja *Tata Boga*. Menampilkan kinerja di bawah bimbingan dengan mutu dan kuantitas yang terukur sesuai dengan standar kompetensi kerja. Menunjukkan keterampilan menalar, mengolah, dan menyaji secara efektif, kreatif, produktif, kritis, mandiri, kolaboratif, komunikatif, dan solutif dalam ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah, serta mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung. Menunjukkan keterampilan mempersepsi, kesiapan, meniru, membiasakan, gerak mahir, menjadikan gerak alami dalam ranah konkret terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah, serta mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

9. KOMPETENSI DASAR

- KD 3.8 Menganalisis bumbu, rempah, dan bahan makanan tambahan makanan (BTM)
 KD 4.8 Melakukan uji organoleptik bumbu, rempah, dan bahan makanan tambahan

10. INDIKATOR

- Indikator KD 3.8.1 Menjelaskan bumbu, rempah, dan bahan makanan tambahan makanan (BTM)
 Indikator KD 3.8.2 Mengklasifikasikan bumbu, rempah, dan bahan makanan tambahan makanan (BTM)

- Indikator KD 4.8.1 Melakukan uji organoleptik bumbu, rempah, dan bahan makanan tambahan
- Indikator KD 4.8.2 Menerapkan uji organoleptik bumbu, rempah, dan bahan makanan tambahan

11. TUJUAN PEMBELAJARAN

- 3.8.1 Melalui proses penggalian informasi, peserta didik dapat menjelaskan bumbu, rempah, dan bahan makanan tambahan makanan (BTM) dengan santun
- 3.8.2 Melalui pencarian informasi, peserta didik dapat mengklasifikasikan bumbu, rempah, dan bahan makanan tambahan makanan (BTM) dengan proaktif
- 4.8.1 Melalui penyediaan bahan makanan unggas dan hasil olahannya, peserta didik dapat Melakukan uji organoleptik bumbu, rempah, dan bahan makanan tambahan dengan bertanggungjawab
- 4.8.2 Melalui penyediaan bahan makanan unggas dan hasil olahannya, peserta didik dapat Menerapkan uji organoleptik bumbu, rempah, dan bahan makanan tambahan dengan bertanggungjawab dan percaya diri

12. PENDEKATAN, MODEL, DAN METODE PEMBELAJARAN

1. Pendekatan Pembelajaran : Pendekatan Saintifik
2. Model Pembelajaran : Discovery Learning
3. Metode Pembelajaran : Ceramah, Diskusi, Tanya Jawab dan Penugasan
4. Media Pembelajaran : <https://hgoao2rp6wwznlbhejd83a.on.driv.tw/Konten%20Pembelajaran%20Interaktif/>

13. KEGIATAN PEMBELAJARAN

2. Pertemuan Kesatu:**)
 - b. Pendahuluan/Kegiatan Awal (10 menit)
 - a. Mengkondisikan suasana belajar yang menyenangkan.
 - b. Mendiskusikan kompetensi yang telah dipelajari dan dikembangkan sebelumnya terkait dengan kompetensi yang akan dipelajari.
 - c. Menyampaikan kompetensi yang akan dicapai dan manfaatnya bagi kehidupan.
 - d. Menyampaikan garis besar cakupan materi dan kegiatan yang akan dilakukan.
 - e. Menyampaikan lingkup dan teknik penilaian yang akan digunakan.

PERTEMUAN 1

Tahapan Kegiatan	Sintaks Model Pembelajaran: <i>discovery learning</i>	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Kegiatan Pendahuluan		<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru dan peserta didik bersama-sama mengucapkan salam dan berdoa 2. Guru mengkondisikan suasana belajar yang menyenangkan. 3. Guru menyampaikan kompetensi dasar dan indikator yang akan dicapai melalui konten pembelajaran interaktif yang di embed pada <i>google classroom</i>, berikut merupakan link konten pembelajaran interaktif: (https://hqao2rp6wwznlbhejd83a.on.driv.tw/Konten%20Pembelajaran%20Interaktif/) 4. Guru menyampaikan garis besar cakupan materi dan kegiatan yang akan dilakukan melalui konten pembelajaran interaktif. 5. Guru menyampaikan lingkup dan teknik penilaian yang akan digunakan melalui <i>google classroom</i>. 	10 menit
Kegiatan Inti	Pemberian stimulus terhadap siswa	<p>Mengamati</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Guru memberikan stimulus kepada peserta didik mengenai bumbu dan rempah, melalui konten pembelajaran interaktif. 2. Peserta didik melakukan stimulasi yang telah diberikan guru melalui konten pembelajaran interaktif. 3. Peserta didik menyimak dan memahami materi mengenai pengertian bumbu dan rempah, fungsi bumbu dan rempah, jenis – jenis bumbu dan rempah dan cara penyimpanan bumbu dan rempah melalui konten pembelajaran interaktif. 	115 menit

	Identifikasi masalah	<p>Menanya</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa melakukan diskusi secara berkelompok berdasarkan sumber belajar konten pembelajaran interaktif mengenai pengertian bumbu dan rempah, fungsi bumbu dan rempah, jenis – jenis bumbu dan rempah dan cara penyimpanan bumbu dan rempah. 2. Guru memberikan kesempatan kepada peserta didik untuk bertanya mengenai pengertian bumbu dan rempah, fungsi bumbu dan rempah, jenis – jenis bumbu dan rempah dan cara penyimpanan bumbu dan rempah, berdasarkan sumber belajar konten pembelajaran interaktif. 3. Peserta didik bertanya secara mandiri mengenai pengertian bumbu dan rempah, fungsi bumbu dan rempah, jenis – jenis bumbu dan rempah dan cara penyimpanan bumbu dan rempah, berdasarkan sumber belajar konten pembelajaran interaktif 	
	Mengumpulkan data.	<p>Pengumpulan informasi</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Guru meminta peserta didik untuk mengumpulkan informasi pengertian bumbu dan rempah, fungsi bumbu dan rempah, jenis – jenis bumbu dan rempah dan cara penyimpanan bumbu dan rempah yang didapat dari konten pembelajaran interaktif. 2. Peserta didik secara berkelompok berdiskusi mengumpulkan informasi mengenai pengertian bumbu dan rempah, fungsi bumbu dan rempah, jenis – jenis bumbu dan rempah dan cara penyimpanan bumbu dan rempah serta informasi yang didapat dari hasil diskusi. 	
	Mengolah data	<p>Pengolahan Informasi</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Peserta didik membuat laporan hasil diskusi masing-masing kelompok. 	

	Pembuktian	<p>Menalar</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Guru mengarahkan peserta didik untuk mempersentasikan secara berkelompok mengenai informasi yang didapat tentang pengertian bumbu dan rempah, fungsi bumbu dan rempah, jenis – jenis bumbu dan rempah dan cara penyimpanan bumbu dan rempah pada konten pembelajaran interaktif. 	
	Menarik kesimpulan generalisasi	<p>Mengomunikasikan</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Peserta didik saling menilai penjelasan dari teman kelompok. 2. Peserta didik menanggapi presentasi kelompok lain secara santun 3. Guru memberikan umpan balik dengan penguatan materi diakhir diskusi. 	
Kegiatan Penutup		<ol style="list-style-type: none"> 1. Membuat rangkuman pembelajaran. 2. Refleksi terhadap kegiatan yang sudah dilaksanakan. 3. Guru merencanakan kegiatan tindak lanjut dalam bentuk tugas kelompok/ perseorangan (jika diperlukan). 4. Menyampaikan rencana pembelajaran pada pertemuan berikutnya. 	10 menit

PERTEMUAN 2

Tahapan Kegiatan	Sintaks Model Pembelajaran: <i>discovery learning</i>	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Kegiatan Pendahuluan		<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru dan peserta didik bersama-sama mengucapkan salam dan berdoa 2. Guru mengkondisikan suasana belajar yang menyenangkan. 3. Guru menyampaikan kompetensi dasar dan indikator yang akan dicapai melalui konten pembelajaran interaktif yang di embed pada <i>google classroom</i>, berikut merupakan link konten pembelajaran interaktif: (https://hqoao2rp6wwznlbhejd83a.on.dr) 	10 menit

		<p>v.tw/Konten%20Pembelajaran%20Interaktif/)</p> <p>4. Guru menyampaikan garis besar cakupan materi dan kegiatan yang akan dilakukan melalui konten pembelajaran interaktif.</p> <p>5. Guru menyampaikan lingkup dan teknik penilaian yang akan digunakan melalui <i>google classroom</i>.</p>	
Kegiatan Inti	Pemberian stimulus terhadap siswa	<p>Mengamati</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Guru memberikan stimulus kepada peserta didik mengenai bahan makanan tambahan melalui konten pembelajaran interaktif. 2. Peserta didik melakukan stimulasi yang telah diberikan guru melalui konten pembelajaran interaktif. 3. Peserta didik menyimak dan memahami tentang pengertian bahan makanan tambahan, fungsi bahan makanan tambahan, tujuan bahan makanan tambahan, jenis – jenis bahan makanan tambahan, macam – macam bahan makanan tambahan, serta cara memilih dan menyimpan bahan makanan tambahan, melalui konten pembelajaran interaktif. 	115 menit
	Identifikasi masalah	<p>Menanya</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa melakukan diskusi secara berkelompok berdasarkan sumber belajar konten pembelajaran interaktif mengenai pengertian bahan makanan tambahan, fungsi bahan makanan tambahan, tujuan bahan makanan tambahan, jenis – jenis bahan makanan tambahan, macam – macam bahan makanan tambahan, serta cara memilih dan menyimpan bahan makanan tambahan. 2. Guru memberikan kesempatan kepada peserta didik untuk bertanya tentang pengertian bahan makanan tambahan, fungsi bahan makanan tambahan, tujuan bahan makanan tambahan, jenis – jenis bahan makanan tambahan, 	

		<p>macam – macam bahan makanan tambahan, serta cara memilih dan menyimpan bahan makanan tambahan.</p>	
	Mengumpulkan data.	<p>Pengumpulan informasi</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Guru meminta peserta didik untuk mengumpulkan informasi mengenai pengertian bahan makanan tambahan, fungsi bahan makanan tambahan, tujuan bahan makanan tambahan, jenis – jenis bahan makanan tambahan, macam – macam bahan makanan tambahan, serta cara memilih dan menyimpan bahan makanan tambahan yang didapat dari konten pembelajaran interaktif. 2. Peserta didik secara berkelompok berdiskusi mengumpulkan informasi mengenai pengertian bahan makanan tambahan, fungsi bahan makanan tambahan, tujuan bahan makanan tambahan, jenis – jenis bahan makanan tambahan, macam – macam bahan makanan tambahan, dan cara memilih dan menyimpan bahan makanan tambahan serta informasi yang didapat dari hasil diskusi. 	
	Pengolahan Data	<p>Pengolahan Informasi</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Peserta didik membuat laporan hasil diskusi masing-masing kelompok 	
	Pembuktian	<p>Menalar</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Guru mengarahkan peserta didik untuk mempersentasikan secara berkelompok mengenai informasi yang didapat tentang pengertian bahan makanan tambahan, fungsi bahan makanan tambahan, tujuan bahan makanan tambahan, jenis – jenis bahan makanan tambahan, macam – macam bahan makanan tambahan, serta cara memilih dan menyimpan bahan makanan tambahan pada konten pembelajaran 	

		interaktif.	
	Menarik kesimpulan generalisasi	Mengomunikasikan 1. Peserta didik saling menilai penjelasan dari masing – masing kelompok. 2. Peserta didik menanggapi presentasi dari masing – masing kelompok lain secara santun 3. Guru memberikan umpan balik dengan penguatan materi diakhir diskusi.	
Kegiatan Penutup		1. Membuat rangkuman pembelajaran. 2. Refleksi terhadap kegiatan yang sudah dilaksanakan. 3. Guru merencanakan kegiatan tindak lanjut dalam bentuk tugas kelompok/ perseorangan (jika diperlukan). 4. Menyampaikan rencana pembelajaran pada pertemuan berikutnya.	10 menit

PERTEMUAN 3

Tahapan Kegiatan	Sintaks Model Pembelajaran: <i>discovery learning</i>	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Kegiatan Pendahuluan		1. Guru dan peserta didik bersama-sama mengucapkan salam dan berdoa 2. Guru mengkondisikan suasana belajar yang menyenangkan. 3. Guru menyampaikan kompetensi dasar dan indikator yang akan dicapai melalui konten pembelajaran interaktif yang di embed pada <i>google classroom</i> , berikut merupakan link konten pembelajaran interaktif : (https://hgoao2rp6wwznlbhejd83a.on.drv.tw/Konten%20Pembelajaran%20Interaktif/) 4. Guru menyampaikan garis besar cakupan materi dan kegiatan yang akan dilakukan melalui konten pembelajaran interaktif.	10 menit

		5. Guru menyampaikan lingkup dan teknik penilaian yang akan digunakan melalui <i>google classroom</i> .	
Kegiatan Inti	Pemberian stimulus terhadap siswa	<p>Mengamati</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Guru memberikan stimulus terhadap peserta didik mengenai uji organoleptik melalui konten pembelajaran interaktif. 2. Peserta didik melakukan stimulasi yang telah diberikan guru melalui konten pembelajaran interaktif. 3. Peserta didik menyimak dan memahami tentang pengertian organoleptik dan karakteristik organoleptik, melalui konten pembelajaran interaktif. 	115 menit
	Identifikasi masalah	<p>Menanya</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa melakukan diskusi secara berkelompok berdasarkan sumber belajar konten pembelajaran interaktif mengenai pengertian organoleptik serta karakteristik organoleptik. 2. Guru memberikan kesempatan kepada peserta didik untuk bertanya tentang pengertian organoleptik dan karakteristik organoleptik. 	
	Mengumpulkan data.	<p>Pengumpulan informasi</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Guru meminta peserta didik untuk mengumpulkan informasi mengenai pengertian organoleptik dan karakteristik organoleptik yang didapat dari konten pembelajaran interaktif. 2. Peserta didik secara berkelompok berdiskusi mengumpulkan informasi mengenai pengertian organoleptik dan karakteristik organoleptik serta informasi yang didapat dari hasil diskusi. 	

	Memproses data	Pemrosesan data 1. Peserta didik membuat laporan hasil diskusi masing-masing kelompok	
	Pembuktian	Menalar 1. Peserta didik mempresentasikan tentang pengertian organoleptik dan karakteristik organoleptik.	
	Menarik kesimpulan generalisasi	Mengomunikasikan 1. Peserta didik saling menilai penjelasan dari masing – masing kelompok. 2. Peserta didik menanggapi presentasi dari masing – masing kelompok lain secara santun 3. Guru memberikan umpan balik dengan penguatan materi diakhir diskusi.	
Kegiatan Penutup		1. Membuat rangkuman pembelajaran. 2. Refleksi terhadap kegiatan yang sudah dilaksanakan. 3. Guru merencanakan kegiatan tindak lanjut dalam bentuk tugas kelompok/ perseorangan (jika diperlukan). 4. Menyampaikan rencana pembelajaran pada pertemuan berikutnya.	10 menit

PERTRMUAN 4

Tahapan Kegiatan	Sintaks Model Pembelajaran: <i>discovery learning</i>	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Kegiatan Pendahuluan		1. Guru dan peserta didik bersama-sama mengucapkan salam dan berdoa 2. Guru mengkondisikan suasana belajar yang menyenangkan. 3. Guru menyampaikan kompetensi dasar dan indicator yang akan dicapai melalui konten	10 menit

		<p>pembelajaran interaktif yang di embed pada <i>google classroom</i>, berikut merupakan link konten pembelajaran interaktif : (https://hqoao2rp6wwznlbhejd83a.on.driv.tw/Konten%20Pembelajaran%20Interaktif/)</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. Guru menyampaikan garis besar cakupan materi dan kegiatan yang akan dilakukan melalui konten pembelajaran interaktif. 5. Guru menyampaikan lingkup dan teknik penilaian yang akan digunakan melalui <i>google classroom</i>. 	
Kegiatan Inti	Pemberian stimulus terhadap siswa	<p>Mengamati</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Guru memebrikan stimulus kepada peserta didik terkait uji organoleptik melalui konten pembelajaran interaktif. 2. Peserta didik melakukan stimulasi yang telah diberikan guru melalui konten pembelajaran interaktif. 3. Peserta didik menyimak dan memahami tentang persiapan uji organoleptik, melalui konten pembelajaran interaktif. 	115 menit
	Identifikasi masalah	<p>Menanya</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa melakukan diskusi secara berkelompok berdasarkan sumber belajar konten pembelajaran interaktif mengenai persiapan uji organoleptik. 2. Guru memberikan kesempatan kepada peserta didik untuk bertanya mengenai persiapan uji organoleptik. 3. Peserta didik bertanya secara mandiri tentang persiapan uji organoleptik. 	

	Mengumpulkan data.	<p>Pengumpulan informasi</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Guru meminta peserta didik untuk mengumpulkan informasi mengenai persiapan uji organoleptik yang didapat dari konten pembelajaran interaktif. 2. Peserta didik secara berkelompok berdiskusi mengumpulkan informasi mengenai persiapan uji organoleptik serta informasi yang didapat dari hasil diskusi. 	
	Memproses data	<p>Pemrosesan informasi</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Peserta didik membuat laporan hasil diskusi masing-masing kelompok. 	
Pembuktian		<p>Menalar</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Peserta didik mempresentasikan tentang persiapan uji organoleptik. 	
Menarik kesimpulan generalisasi		<p>Mengomunikasikan</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Peserta didik mempresentasikan hasil diskusi masing – masing kelompok mengenai persiapan uji organoleptik 2. Peserta didik saling menilai penjelasan dari masing – masing kelompok. 3. Peserta didik menanggapi presentasi dari masing – masing kelompok lain secara santun 4. Guru memberikan umpan balik dengan penguatan materi diakhir diskusi. 	

Kegiatan Penutup		<ol style="list-style-type: none"> 1. Membuat rangkuman pembelajaran. 2. Refleksi terhadap kegiatan yang sudah dilaksanakan. 3. Guru merencanakan kegiatan tindak lanjut dalam bentuk tugas kelompok/ perseorangan (jika diperlukan). 4. Menyampaikan rencana pembelajaran pada pertemuan berikutnya. 5. Siswa diminta untuk mengerjakan quis/game yang telah disediakan pada konten pembelajaran interaktif. 6. Siswa diberikan evaluasi menjawab pertanyaan yang telah disediakan pada konten pembelajaran interaktif. 	10 menit
------------------	--	--	----------

14. Media, Alat, Bahan, dan Sumber Belajar

4. Media : video/gambar/buku
5. Alat/bahan : LCD Projector
6. Sumber Belajar :
 - Modul Pengetahuan Bahan Makanan
 - Referensi / bahan ajar terkait
 - e-dukasi.net
 - lembar kasus

Mengetahui
Kepala Sekolah,

Gerokgak, Juli 2021
Guru Mata Pelajaran,

Nyoman Ardika, S.Pd., M.Pd
NIP. 19620925 198401 1 001

Made Sima Pradnyani, S.Pd
NIP. –

Lampiran. 7 Teknik Penilaian Pembelajaran

PENILAIAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 1 Gerokgak
 Program Keahlian : Kuliner
 Mata Pelajaran : Pengetahuan Bahan Makanan
 Kelas/Semester : X/1 (Genap)

1. Observasi

- Lembar pengamatan sikap saat berdiskusi, pengamatan dan presentasi
- Ceklist pengamatan ke mampuan content dari materi pelajaran saat diskusi dan presentasi

2. Portofolio

- Tugas mengumpulkan gambar petugas pelayanan makan dan minum di Restoran
- Laporan tertulis kelompok

3. Tes

- Tes tertulis tentang petugas pelayanan makan dan minum di Restoran

4. Jurnal

- Catatan hasil pengamatan selama kegiatan pembelajaran

A. Instrumen Penilaian Tes Tertulis

1. Soal Uraian
2. Soal uraian
3. Indikator : Disajikan data yang berkaitan dengan bumbu, rempah, dan bahan makanan tambahan makanan (BTM)
4. Soal : Sebutkan macam-macam bumbu berdasarkan asalnya?
5. Pedoman penskoran

No	Jawaban	Skor
----	---------	------

1	A. Dilihat dari asalnya.	
	• Bumbu dan rempah yang berasal dari buah dan biji	2
	• Bumbu dan rempah yang berasal dari daun	
	• Bumbu dan rempah yang berasal dari kulit batang	2
	• Bumbu dan rempah yang berasal dari bunga	
	• Bumbu dan rempah yang berasal dari akar	2
Skor maksimal		10

B. Instrumen Penilaian Keterampilan

1. Indikator: Melakukan penilaian mutu dan keempukan daging
2. Tes praktik

N0	Nama Kelompok	ASPEK						Ket
		Laporan hasil uji coba	Keaslian/ orisinalitas	Kebenaran konsep	Ketajaman analisis	Alur paparan	Kerapian dan keindahan	
1	I							
2	II							
3	III							
4	IV							
5	V							

6	VI							
---	----	--	--	--	--	--	--	--

Catatan:

a. Keterangan:

Aspek yang dinilai	Uraian
Laporan hasil uji coba	Diberi nilai sesuai dengan pemilihan hasil uji coba
Keaslian/orisinalitas	Keaslian laporan hasil uji coba yang dibuat
Kebenaran konsep	Kemampuan untuk menggunakan konsep secara tepat
Ketajaman analisis	Kemampuan mengguraikan masalah dengan menggunakan teori yang tepat
Alur paparan	Kemampuan untuk menggunakan logika berpikir dan bahasa yang sesuai dengan kaidah dan komunikatif
Kerapian, keindahan, dan kebersihan	Rapi dan indah dalam menata laporan, sistematika penulisan, dan tidak kotor

b. Kolom aspek diisi dengan angka yang sesuai dengan kriteria berikut :

1= kurang baik

2= kurang

3= sedang

4= baik

5= amat baik

c. Nilai merupakan jumlah skor-skor tiap indikator perilaku

d. Keterangan diisi dengan kriteria berikut

1). Nilai 25-30 berarti amat baik

2). Nilai 19-24 berarti baik

3). Nilai 13-18 berarti sedang

4). Nilai 7-12 berarti kurang

5). Nilai 1-6 berarti sangat kurang

Mengetahui
Kepala Sekolah,

Gerokgak, Juli 2021
Guru Mata Pelajaran,

Nyoman Ardika, S.Pd., M.Pd
NIP. 19620925 198401 1 001

Made Sima Pradnyani, S.Pd
NIP. –



Lampiran. 8 Kisi – Kisi Draft Angket Uji Ahli Isi

KISI – KISI DRAFT ANGKET UJI 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

Lampiran. 9 Hasil Angket Uji Ahli Isi

Tahap 1

ANGKET VALIDITAS AHLI ISI
KONTEN PEMBELAJARAN INTERAKTIF PADA MATA PELAJARAN
PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN

Hari, Tanggal :Rabu, 12 Oktober 2022

Validator : Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani S.Pd., M.Pd.

Petunjuk Pengisian

1. 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		

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

No.	Komponen	Sesuai	Tidak Sesuai
1.	Kesesuaian uraian materi dalam konten pembelajaran interaktif dengan KI, KD	✓	
	Saran/Komentar:		
2.	Kesesuaian uraian materi dalam konten pembelajaran interaktif dengan tujuan pembelajaran	✓	
	Saran/Komentar: . .		
3.	Kesesuaian uraian materi dalam konten pembelajaran interaktif dengan indikator pembelajaran	✓	

	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: Perlu ditambahkan contoh - contoh bunyi atau rambat dalam aplikasi 3D		
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: Beberapa & cek antara gambar & nama bahan	✓	
9.	Kesesuaian ilustrasi video dengan uraian materi dalam konten pembelajaran interaktif	Sesuai ✓	Tidak sesuai
	Saran/Komentar:		

10.	Kesesuaian <i>quiz</i> 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: Masih banyak salah ketik, agar di coret/ di perbaiki		
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: Perbaiki penyusunan kalimat agar pembaca lebih mudah memahami maksudnya		
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:

.....
Video pembelajaran sudah baik, namun perlu
ditambahkan beberapa hal sesuai saran
.....

Singarja, 12 Oktober 2022

Penilai,



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

Tahap 2

ANGKET VALIDITAS AHLI ISI
KONTEN PEMBELAJARAN INTERAKTIF PADA MATA PELAJARAN
PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN

Hari, Tanggal : 13 Oktober 2022.

Validator : Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani S.Pd., M.Pd.

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 <i>quiz</i> 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	Sesuai	Tidak sesuai

	pembelajaran interaktif	✓	
	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:

.....

Singarja, 13 Oktober 2023

Penilai,

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

ANGKET VALIDITAS AHLI ISI
KONTEN PEMBELAJARAN INTERAKTIF PADA MATA PELAJARAN
PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN

Hari, Tanggal : 19 Oktober 2022

Validator : Made Sima Pradnyani, S.Pd

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 <i>quiz</i> 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	<u>Sesuai</u>	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:

.....

.....

.....

.....

Berdegak, 14 Oktober 2022

Penilai,



Made Sima Pradnyani, S.Pd

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

Lampiran. 11 Hasil Angket Uji Ahli Media dan Desain

Tahap 1

**ANGKET VALIDITAS AHLI MEDIA DAN DESAIN KONTEN PEMBELAJARAN
INTERAKTIF PADA MATA PELAJARAN PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN**

Hari, Tanggal : 17 Oktober 2022

Validator : I Gede Bendesa Subawa, S.Pd., M.Kom.

Petunjuk Pengisian

1. 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	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		
		Sesuai	Tidak Sesuai
1.	Ketepatan pemilihan jenis <i>font</i> yang digunakan dalam konten pembelajaran interaktif	Sesuai ✓	
	Saran/Komentar:		
2.	Ketepatan pemilihan ukuran <i>font</i> yang digunakan dalam konten pembelajaran interaktif	Sesuai ✓	
	Saran/Komentar:		
3.	Ketepatan pemakaian warna teks yang digunakan dalam konten pembelajaran interaktif	Sesuai ✓	
	Saran/Komentar:		
4.	Keserasian warna pada teks dengan <i>background</i> dalam konten pembelajaran interaktif	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 <i>icon</i> 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 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. Tambahkan instruksi tiap aktivitas agar lebih komunikatif
2. Gamifikasi / main game harus ada leveling yg hanya 1 kali yg
3. Tambahkan instruksi sebelum memulai game dan evaluasi lebih :
 - a. Petunjuk penggunaan game dan evaluasi
 - b. Skor / petunjuk penyelesaian seperti skor minimal yg harus didapat

Singaraja, 17/10/2022

Penilai



I Gede Bendesa Subawa, S.Pd., M.Kom.

Tahap 2

**ANGKET VALIDITAS AHLI MEDIA DAN DESAIN KONTEN PEMBELAJARAN
INTERAKTIF PADA MATA PELAJARAN PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN**

Hari, Tanggal : 8 Oktober 2023

Validator : I Gede Bendesa Subawa, S.Pd., M.Kom.

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	Ketepatan pemilihan jenis <i>font</i> yang digunakan dalam konten pembelajaran interaktif	Sesuai ✓	Tidak Sesuai
	Saran/Komentar:		
2	Ketepatan pemilihan ukuran <i>font</i> 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 <i>background</i> 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 <i>icon</i> 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. 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:

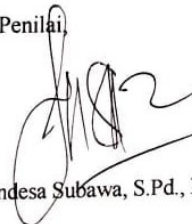
.....

.....

.....

Singaraja,⁰⁵ Oktober

Penilai



I Gede Bendesa Subawa, S.Pd., M.Kom.

Tahap 1

ANGKET VALIDITAS AHLI
MEDIA DAN DESAIN KONTEN PEMBELAJARAN INTERAKTIF PADA
MATA PELAJARAN PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN

Hari, Tanggal : 19 October 2022

Validator : I Nyoman Indhi Wiradika, M.Pd.

Petunjuk Pengisian

1. 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	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	Sesuai	Tidak Sesuai
1.	Ketepatan pemilihan jenis <i>font</i> yang digunakan dalam konten pembelajaran interaktif	Sesuai	Tidak Sesuai
	Saran/Komentar:		
2.	Ketepatan pemilihan ukuran <i>font</i> yang digunakan dalam konten pembelajaran interaktif	Sesuai	Tidak Sesuai
	Saran/Komentar: Perhatikan ukuran font		
3.	Ketepatan pemakaian warna teks yang digunakan dalam konten pembelajaran interaktif	Sesuai	Tidak Sesuai
	Saran/Komentar:		
4.	Keserasian warna pada teks dengan <i>background</i> 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 <i>icon</i> 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	Sesuai	Tidak sesuai

	pembelajaran interaktif		
	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.	Ketepatan 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: KKM perlu ditambahkan diakhir		
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:

.....

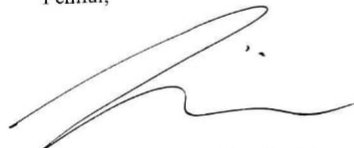
.....

.....

.....

Singaraja, 19 Oktober 2012

Penilai,



I Nyoman Indhi Wiradika, M.Pd.

Tahap 2

ANGKET VALIDITAS AHLI
MEDIA DAN DESAIN KONTEN PEMBELAJARAN INTERAKTIF PADA
MATA PELAJARAN PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN

Hari, Tanggal : 20 Oktober 2022

Validator : I Nyoman Indhi Wiradika, M.Pd.

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.	Ketepatan pemilihan jenis <i>font</i> yang digunakan dalam konten pembelajaran interaktif	Sesuai	Tidak Sesuai
	Saran/Komentar:		
2.	Ketepatan pemilihan ukuran <i>font</i> 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 <i>background</i> 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 <i>icon</i> 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	Sesuai	Tidak sesuai

	pembelajaran interaktif		
	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, 20 Oktober 2021

Penilai,



Ivoman Indhi Wiradika, 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

Lampiran. 13 Hasil Angket Uji Coba Perorangan

ANGKET UJI COBA PERORANGAN
KONTEN PEMBELAJARAN INTERAKTIF PADA MATA PELAJARAN
PENGETHUAN BAHAN MAKANAN

I. Pengantar

Pernyataan berikut merupakan gambaran dari respons peserta didik dalam uji coba perorangan terhadap Pengembangan Konten Pembelajaran Interaktif pada Mata Pelajaran Pengetahuan Bahan Makanan kelas X di SMK Negeri 1 Grokgak.

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

Keterangan :

SS Sangat Setuju

S Setuju

KS Kurang Setuju

TS Tidak Setuju

STS Sangat Tidak Setuju

III. Daftar Pernyataan Respons Peserta Didik

No.	Pernyataan	Alternatif Jawaban				
		STS	TS	KS	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 terlibat 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 pengetahuan bahan makanan diterapkan lebih lanjut					✓
15.	Saya tidak memperoleh pengetahuan baru melalui konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia	✓				

Komentar/Saran:

Kontennya bagus, mudah digunakan dan menyenangkan

Cerak, 21 Oktober 2022

Responden,

Siti

(Siti Fatmawati)

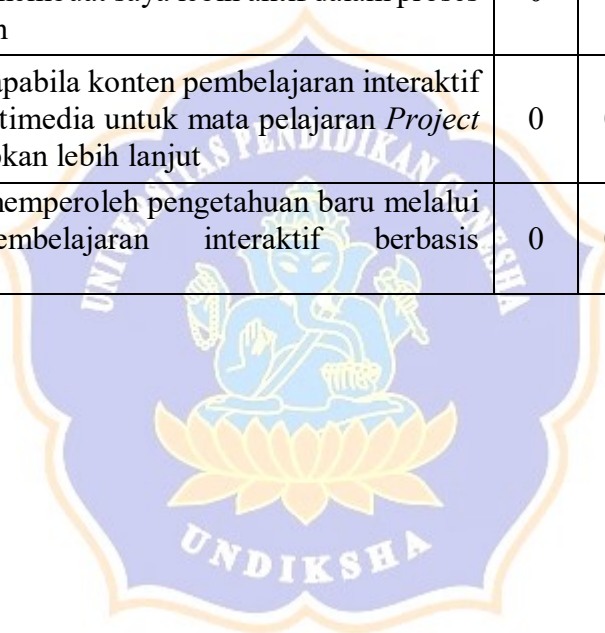
No	Pertanyaan	Skor		
		1	2	3
1	Tampilan yang digunakan dalam konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia menarik	5	5	5
2	Penyajian materi dalam konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia disusun secara terstruktur sehingga mudah dipahami	5	5	5
3	Materi yang disajikan dalam konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia mampu menarik minat belajar peserta didik	5	5	5
4	Pengguna dengan mudah berinteraksi saat menggunakan konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia	5	5	5
5 (-)	Saya mengalami kesulitan saat proses pembelajaran menggunakan konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia	5	4	5
6	Saya merasa senang menggunakan konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia dalam proses pembelajaran	5	5	5
7	Menggunakan konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia membuat saya dapat belajar secara mandiri	5	5	5
8	Isi materi sangat lengkap	5	5	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 <i>e-book</i>	3	5	4
11	Saya dapat melihat perolehan nilai dalam konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia	5	5	5
12 (-)	Konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia kurang efektif dan efisien digunakan dalam proses pembelajaran	4	4	4
13	Konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia membuat saya lebih aktif dalam proses pembelajaran	5	5	5

14	Saya setuju apabila konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia untuk mata pelajaran <i>Project</i> IPAS diterapkan lebih lanjut	5	5	5
15 (-)	Saya tidak memperoleh pengetahuan baru melalui konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia	4	5	5
Jumlah Per-Responden		71	73	73
Jumlah seluruh Item Angket x bobot tertinggi		75		
Jumlah seluruh Item Angket x bobot terendah		15		
Persentase per-subjek (%)		95%	97%	97%
persentase keseluruhan subjek (%)		96%		
Kriteria Keseluruhan		SANGAT BAIK		

Lampiran. 14 Rekapitulasi Uji Coba Perorangan

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

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



Lampiran. 15 Kisi-Kisi Draft Angket Uji Kelompok Kecil

KISI-KISI DRAFT ANGKET UJI COBA KELOMPOK KECIL

No	Komponen	Indikator	No Soal
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

Lampiran. 16 Hasil Perhitungan Uji Kelompok Kecil

Google Terjemahan x (9) WhatsApp x formulir pre test dan post test - x ANGKET UJI COBA KELOMPOK K x +

docs.google.com/forms/d/1AnfpQ8UZ71HckJ3YzcGizCrbYXu6FW7L26KcuQUozA/edit#response=ACYDBNi9m9aQLbw4AprqYRLAjkpGxb2dxUMjQ1Vr...

ANGKET UJI COBA KELOMPOK KECIL KONTEN PEMBELAJARAN INTERAKTIF ☆

Pertanyaan Jawaban 10 Setelan

Jawaban tidak dapat diedit

ANGKET UJI COBA KELOMPOK KECIL KONTEN PEMBELAJARAN INTERAKTIF PADA MATA PELAJARAN PENGETHUAN BAHAN MAKANAN

I. Pengantar

Pernyataan berikut merupakan gambaran dari respons peserta didik dalam uji coba perorangan terhadap Pengembangan Konten Pembelajaran Interaktif pada Mata Pelajaran Pengetahuan Bahan Makanan kelas X di SMK Negeri 1 Gerokgak.

II. Petunjuk

- Bacalah setiap butir pertanyaan dengan cermat
- isilah pertanyaan berikut secara jujur dan terbuka sesuai dengan pendapat anda sendiri
- pilihlah salah

Nama Lengkap *

GUSTI KADEK YULIANTI

III. Daftar Pertanyaan Responst Peserta Didik

1. Tampilan yang digunakan dalam konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia menarik

1	2	3	4	5
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
Sangat Tidak Setuju				Sangat Setuju

2. Penyajian materi dalam konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia disusun secara terstruktur sehingga mudah dipahami

1	2	3	4	5
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
Sangat Tidak Setuju				Sangat Setuju

Google Terjemahan x (9) WhatsApp x formulir pre test dan post test - x ANGKET UJI COBA KELOMPOK K x +

docs.google.com/forms/d/1AnfpQ8UZ71HckJ3YzcGizCrbYXu6FW7L26KcuQUozA/edit#response=ACYDBNi9m9aQLbw4AprqYRLAjkpGxb2dxUMjQ1Vr...

ANGKET UJI COBA KELOMPOK KECIL KONTEN PEMBELAJARAN INTERAKTIF ☆

Pertanyaan Jawaban 10 Setelan

26°C Berawan 23:42 16/11/2022

Google Terjemahan x (9) WhatsApp x formulir pre test dan post test - x ANGKET UJI COBA KELOMPOK K x +

docs.google.com/forms/d/1AnfpQ8UZ71HckJ3YzcGizCrbYXU6FW7L26KcuQUozA/edit#response=ACYDBNi9mi9aQLbw4AprqYRLAjkpGxb2dxUMjQ1Vr...

ANGKET UJI COBA KELOMPOK KECIL KONTEN PEMBELAJARAN INTERAKTIF ☆

Pertanyaan Jawaban 10 Setelan

3. Materi yang disajikan dalam konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia mampu menarik minat belajar peserta didik.

1 2 3 4 5

Sangat Tidak Setuju Sangat Setuju

4. Pengguna dengan mudah berinteraksi saat menggunakan konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia

1 2 3 4 5

Sangat Tidak Setuju Sangat Setuju

5. Saya mengalami kesulitan saat proses pembelajaran menggunakan konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia

1 2 3 4 5

26°C Berawan 23:42 16/11/2022

Google Terjemahan x (9) WhatsApp x formulir pre test dan post test - x ANGKET UJI COBA KELOMPOK K x +

docs.google.com/forms/d/1AnfpQ8UZ71HckJ3YzcGizCrbYXU6FW7L26KcuQUozA/edit#response=ACYDBNi9mi9aQLbw4AprqYRLAjkpGxb2dxUMjQ1Vr...

ANGKET UJI COBA KELOMPOK KECIL KONTEN PEMBELAJARAN INTERAKTIF ☆

Pertanyaan Jawaban 10 Setelan

1 2 3 4 5

Sangat Setuju Sangat Tidak Setuju

6. Saya merasa senang menggunakan konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia dalam proses pembelajaran

1 2 3 4 5

Sangat Tidak Setuju Sangat Setuju

7. Menggunakan konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia membuat saya dapat belajar secara mandiri

1 2 3 4 5

Sangat Tidak Setuju Sangat Setuju

26°C Berawan 23:42 16/11/2022

Google Terjemahan x (9) WhatsApp x formulir pre test dan post test - x ANGKET UJI COBA KELOMPOK K x +

docs.google.com/forms/d/1AnfpQ8UZ71HckJ3YzcGizCrbYXU6FW7L26KcuQUozA/edit#response=ACYDBNi9mi9aQLbw4AprqYRLAjkpGxb2dxUMjQ1Vr...

ANGKET UJI COBA KELOMPOK KECIL KONTEN PEMBELAJARAN INTERAKTIF ☆

Pertanyaan Jawaban 10 Setelan

8. Isi materi sangat lengkap

1 2 3 4 5

Sangat Tidak Setuju Sangat Setuju

9. Fitur-fitur yang terdapat dalam konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia dapat membantu pengguna

1 2 3 4 5

Sangat Tidak Setuju Sangat Setuju

10. Materi dalam konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia membosankan sehingga saya lebih suka belajar menggunakan buku

1 2 3 4 5

26°C Berawan 23:42 16/11/2022

Google Terjemahan x (9) WhatsApp x formulir pre test dan post test - x ANGKET UJI COBA KELOMPOK K x +

docs.google.com/forms/d/1AnfpQ8UZ71HckJ3YzcGizCrbYXU6FW7L26KcuQUozA/edit#response=ACYDBNi9mi9aQLbw4AprqYRLAjkpGxb2dxUMjQ1Vr...

ANGKET UJI COBA KELOMPOK KECIL KONTEN PEMBELAJARAN INTERAKTIF ☆

Pertanyaan Jawaban 10 Setelan

Sangat Setuju Sangat Tidak Setuju

11. Saya dapat melibat perolehan nilai dalam konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia

1 2 3 4 5

Sangat Tidak Setuju Sangat Setuju

12. Konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia kurang efektif dan efisien digunakan dalam proses pembelajaran

1 2 3 4 5

Sangat Setuju Sangat Tidak Setuju

26°C Berawan 23:42 16/11/2022

Google Terjemahan | (10) WhatsApp | formulir pre test dan post test - | ANGKET UJI COBA KELOMPOK K | +

docs.google.com/forms/d/1AnfpQ8UZ71HckJ3YzcGizCrbyYXu6FW7L26KcuQUozA/edit#response=ACYDBNi9m9aQILbw4AprqYRLAjkpGxb2dxUMjQ1Vr...

ANGKET UJI COBA KELOMPOK KECIL KONTEN PEMBELAJARAN INTERAKTIF

Pertanyaan Jawaban 10 Setelan

Sangat Tidak Setuju Sangat Setuju

15. Saya tidak memperoleh pengetahuan baru melalui konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia

1 2 3 4 5

Sangat Setuju Sangat Tidak Setuju

Komentor/Saran

sangat bagus dan cocok diterapkan disekolah

10/11/22 12.50 dikirimkan

26°C Berawan 23:43 16/11/2022

No	Pertanyaan	Skor									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Tampilan yang digunakan dalam konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia menarik	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
2	Penyajian materi dalam konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia disusun secara terstruktur sehingga mudah dipahami	5	5	5	4	5	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	4	5	4
4	Pengguna dengan mudah berinteraksi saat menggunakan konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia	5	5	5	5	5	4	5	5	4	5

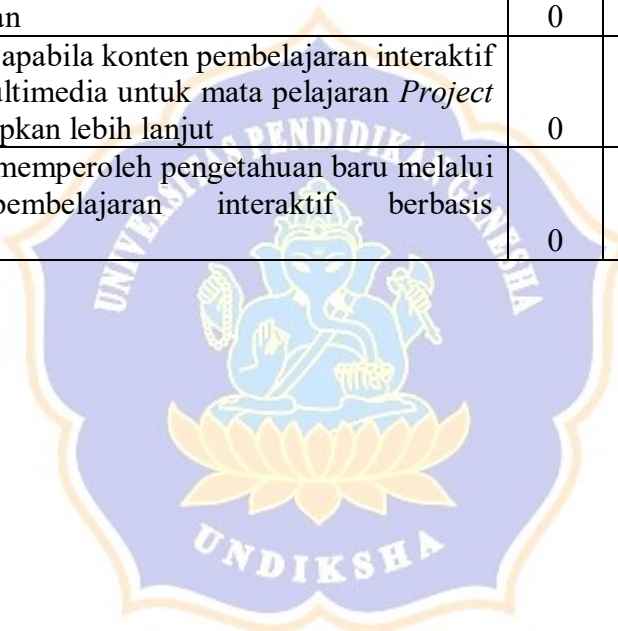
5(-)	Saya mengalami kesulitan saat proses pembelajaran menggunakan konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia	4	4	4	4	4	4	3	4	3	4
6	Saya merasa senang menggunakan konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia dalam proses pembelajaran	4	5	5	5	5	5	4	5	4	4
7	Menggunakan konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia membuat saya dapat belajar secara mandiri	5	4	5	5	5	4	4	4	4	4
8	Isi materi sangat lengkap	5	5	4	4	5	5	4	4	5	4
9	Fitur-fitur yang terdapat dalam konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia dapat membantu pengguna	4	5	5	4	5	4	4	5	5	4
10(-)	Materi dalam konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia membosankan sehingga saya lebih suka belajar menggunakan <i>e-book</i>	3	3	4	3	4	4	4	4	4	5
11	Saya dapat melihat perolehan nilai dalam konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia	4	4	4	4	5	5	4	5	4	5
12(-)	Konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia kurang efektif dan efisien digunakan dalam proses pembelajaran	4	3	5	5	3	4	4	4	5	5
13	Konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia membuat saya lebih aktif dalam proses pembelajaran	4	5	4	5	5	5	4	5	5	5

14	Saya setuju apabila konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia untuk mata pelajaran <i>Project IPAS</i> diterapkan lebih lanjut	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
15(-)	Saya tidak memperoleh pengetahuan baru melalui konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia	5	3	5	4	5	5	4	4	5	5
Jumlah Per-Responden		67	66	70	67	71	69	64	68	68	69
Jumlah seluruh Item Angket x bobot tertinggi		75									
Jumlah seluruh Item Angket x bobot terendah		15									
Persentase per-subjek (%)		89%	88%	93%	89%	95%	92%	85%	91%	91%	92%
persentase keseluruhan subjek (%)		91%									
Kriteria Keseluruhan		SANGAT BAIK									

Lampiran. 17 Rekapitulasi Skor Uji Coba Kelompok Kecil

No	Pertanyaan	STS	TS	KS	S	SS
1	Tampilan yang digunakan dalam konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia menarik	0	0	0	0	10
2	Penyajian materi dalam konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia disusun secara terstruktur sehingga mudah dipahami	0	0	0	1	9
3	Materi yang disajikan dalam konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia mampu menarik minat belajar peserta didik	0	0	0	2	8
4	Pengguna dengan mudah berinteraksi saat menggunakan konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia	0	0	0	2	8
5(-)	Saya mengalami kesulitan saat proses pembelajaran menggunakan konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia	0	0	2	8	0
6	Saya merasa senang menggunakan konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia dalam proses pembelajaran	0	0	0	4	6
7	Menggunakan konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia membuat saya dapat belajar secara mandiri	0	0	0	6	4

8	Isi materi sangat lengkap	0	0	0	5	5
9	Fitur-fitur yang terdapat dalam konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia dapat membantu pengguna	0	0	0	5	5
10(-)	Materi dalam konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia membosankan sehingga saya lebih suka belajar menggunakan <i>e-book</i>	0	0	3	6	1
11	Saya dapat melihat perolehan nilai dalam konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia	0	0	0	6	4
12(-)	Konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia kurang efektif dan efisien digunakan dalam proses pembelajaran	0	0	2	4	4
13	Konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia membuat saya lebih aktif dalam proses pembelajaran	0	0	0	3	8
14	Saya setuju apabila konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia untuk mata pelajaran <i>Project IPAS</i> diterapkan lebih lanjut	0	0	0	0	10
15(-)	Saya tidak memperoleh pengetahuan baru melalui konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia	0	0	1	3	6



Lampiran. 18 Kisi-Kisi Draft Angket Uji Lapangan

KISI-KISI DRAFT ANGKET UJI COBA LAPANGAN

No	Komponen	Indikator	No Soal
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

Lampiran. 19 Hasil Coba Uji Lapangan

Google Terjemahan x (9) WhatsApp x formulir pre test dan post test - x ANGKET UJI COBA LAPANGAN K

docs.google.com/forms/d/1-vAZYZ1G7we-bqj81tbHIKv_dZpNGBoyTGOIhvBH4/edit#response=ACYDBNivWnPKs5DwBCbN7AdutwIWupQXr2BGHrCzXr...

ANGKET UJI COBA LAPANGAN KONTEN PEMBELAJARAN INTERAKTIF PA ☆

Pertanyaan Jawaban 28 Setelan

Jawaban tidak dapat diedit

ANGKET UJI COBA LAPANGAN KONTEN PEMBELAJARAN INTERAKTIF PADA MATA PELAJARAN PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN

I. Pengantar

Pernyataan berikut merupakan gambaran dari respons peserta didik dalam uji coba perorangan terhadap Pengembangan Konten Pembelajaran Interaktif pada Mata Pelajaran Pengetahuan Bahan Makanan kelas X di SMK Negeri 1 Grokgak.

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

Keterangan :

Google Terjemahan x (9) WhatsApp x formulir pre test dan post test - x ANGKET UJI COBA LAPANGAN K

docs.google.com/forms/d/1-vAZYZ1G7we-bqj81tbHIKv_dZpNGBoyTGOIhvBH4/edit#response=ACYDBNivWnPKs5DwBCbN7AdutwIWupQXr2BGHrCzXr...

ANGKET UJI COBA LAPANGAN KONTEN PEMBELAJARAN INTERAKTIF PA ☆

Pertanyaan Jawaban 28 Setelan

Nama Lengkap *

I Putu Andre Dwi Guna

III. Daftar Pernyataan Respons Peserta Didik

1. Tampilan yang digunakan dalam konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia menarik

1 2 3 4 5

Sangat Tidak Setuju Sangat Setuju

2. Penyajian materi dalam konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia disusun secara terstruktur sehingga mudah dipahami

1 2 3 4 5

Google Terjemahan x (9) WhatsApp x formulir pre test dan post test - x ANGKET UJI COBA LAPANGAN x

docs.google.com/forms/d/1-vAZYZ1G7we-bqj81tbHIKv_dZpNGBoyTGOIhvBH4/edit#response=ACYDBNivWnPKs5DwBCbN7AdutwWupQXr2BGHrCzXr...

ANGKET UJI COBA LAPANGAN KONTEN PEMBELAJARAN INTERAKTIF PA

Pertanyaan Jawaban 28 Setelan

3. Materi yang disajikan dalam konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia mampu menarik minat belajar peserta didik.

1 2 3 4 5

Sangat Tidak Setuju Sangat Setuju

4. Pengguna dengan mudah berinteraksi saat menggunakan konten pembelajaran Interaktif berbasis multimedia

1 2 3 4 5

Sangat Tidak Setuju Sangat Setuju

5. Saya mengalami kesulitan saat proses pembelajaran menggunakan konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia

1 2 3 4 5

Sangat Setuju Sangat Tidak Setuju

6. Saya merasa senang menggunakan konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia dalam proses pembelajaran

1 2 3 4 5

Sangat Tidak Setuju Sangat Setuju

7. Menggunakan konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia membuat saya dapat belajar secara mandiri

1 2 3 4 5

26°C Berawan 23:54 16/11/2022

Google Terjemahan x (9) WhatsApp x formulir pre test dan post test - x ANGKET UJI COBA LAPANGAN K

docs.google.com/forms/d/1-vAZY1G7we-bqj81tbHIKv_dZpNGBoyTGOIhv8H4/edit#response=ACYDBNivWnPKs5DwBCbN7AdutwWupQXr2BGHrCzXr...

ANGKET UJI COBA LAPANGAN KONTEN PEMBELAJARAN INTERAKTIF PA ☆

Pertanyaan Jawaban 28 Setelan Kirim

1 2 3 4 5

Sangat Tidak Setuju Sangat Setuju

8. Isi materi sangat lengkap

1 2 3 4 5

Sangat Tidak Setuju Sangat Setuju

9. Fitur-fitur yang terdapat dalam konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia dapat membantu pengguna

1 2 3 4 5

Sangat Tidak Setuju Sangat Setuju

26°C Berawan 23:54 16/11/2022

Google Terjemahan x (9) WhatsApp x formulir pre test dan post test - x ANGKET UJI COBA LAPANGAN K

docs.google.com/forms/d/1-vAZY1G7we-bqj81tbHIKv_dZpNGBoyTGOIhv8H4/edit#response=ACYDBNivWnPKs5DwBCbN7AdutwWupQXr2BGHrCzXr...

ANGKET UJI COBA LAPANGAN KONTEN PEMBELAJARAN INTERAKTIF PA ☆

Pertanyaan Jawaban 28 Setelan Kirim

Sangat Tidak Setuju

10. Materi dalam konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia membosankan sehingga saya lebih suka belajar menggunakan buku

1 2 3 4 5

Sangat Setuju Sangat Tidak Setuju

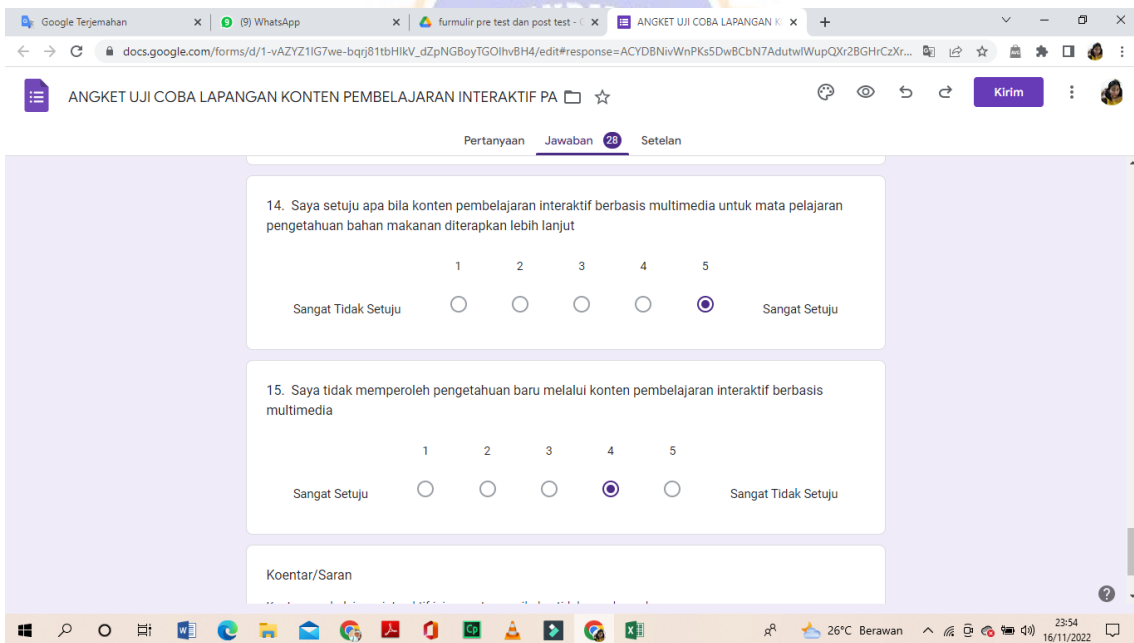
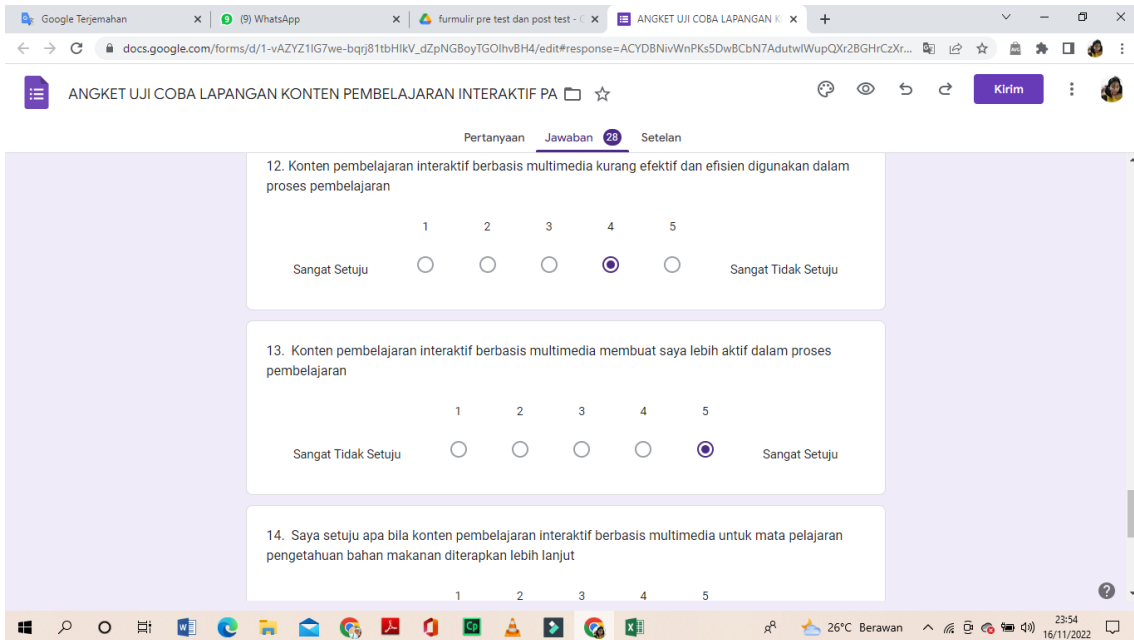
11. Saya dapat melibat perolehan nilai dalam konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia

1 2 3 4 5

Sangat Tidak Setuju Sangat Setuju

12. Konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia kurang efektif dan efisien digunakan dalam proses pembelajaran

26°C Berawan 23:54 16/11/2022



Google Terjemahan | (9) WhatsApp | formulir pre test dan post test - | ANGKET UJI COBA LAPANGAN K

docs.google.com/forms/d/1-vAZYZ1G7we-bqjg81tbHIKv_dZpNGBoyTGOlhvBH4/edit#response=ACYDBNivWnPKs5DwBCbN7AdutwWupQXr2BGHrCzXr...

ANGKET UJI COBA LAPANGAN KONTEN PEMBELAJARAN INTERAKTIF PA

Pertanyaan Jawaban 26 Setelan

Sangat Tidak Setuju Sangat Setuju

15. Saya tidak memperoleh pengetahuan baru melalui konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia

1 2 3 4 5

Sangat Setuju Sangat Tidak Setuju

Koentat/Saran

Konten pembelajaran interaktif ini sangat menarik dan tidak membosankan

01/11/22 13:37 dikirimkan

Windows taskbar: 26°C Berawan, 23:54 16/11/2022



No	Pertanyaan	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
1	Tampilan yang digunakan dalam konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia menarik	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
2	Penyajian materi dalam konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia disusun secara terstruktur sehingga mudah dipahami	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
3	Materi yang disajikan dalam konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia mampu menarik minat belajar peserta didik	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	Pengguna dengan mudah berinteraksi saat menggunakan konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia	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
5 (-)	Saya mengalami kesulitan saat proses pembelajaran menggunakan konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia	4	3	4	4	4	4	4	5	5	3	5	4	5	5	5	5	5	5	4	3	4	4	4	4	5	4	4	5
6	Saya merasa senang menggunakan konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia dalam proses pembelajaran	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
7	Menggunakan konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia membuat saya dapat belajar secara mandiri	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
8	Isi materi sangat lengkap	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
9	Fitur-fitur yang terdapat dalam konten pembelajaran interaktif	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
10 (-)	Materi dalam konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia membosankan sehingga saya lebih suka belajar menggunakan e-book	3	3	4	5	5	5	5	5	4	5	4	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	3	5	5	4	5
11	Saya dapat melihat perolehan nilai dalam konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia	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
12 (-)	Konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia kurang efektif dan efisien digunakan dalam proses pembelajaran	4	4	4	5	4	5	4	4	4	4	5	4	5	5	5	5	5	4	5	4	5	3	5	4	5	5	5	4
13	Konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia membuat saya lebih aktif dalam proses pembelajaran	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
14	Saya setuju apabila konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia untuk mata pelajaran Project IPAS diterapkan lebih lanjut	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
15 (-)	Saya tidak memperoleh pengetahuan baru melalui konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia	4	4	4	4	4	5	5	4	4	4	5	4	5	5	5	5	5	5	4	5	4	5	4	5	4	5	5	4
Jumlah Per-Responden		70	69	71	73	72	74	74	73	70	75	71	74	75	74	75	74	75	71	73	71	74	69	74	73	73	75	75	71
Jumlah seluruh Item Angket x bobot tertinggi		15																											
Persentase per-subjek (%)		93%	92%	95%	97%	96%	99%	99%	97%	93%	100%	95%	99%	100%	99%	100%	99%	100%	95%	97%	95%	99%	92%	99%	97%	97%	100%	100%	95%
Kriteria Keseluruhan		96,60%																											
		SANGAT VALID																											

Lampiran. 20 Rekapitulasi Skor Uji Coba Lapangan

No	Pernyataan	STS	TS	KS	S	SS
1	Tampilan yang digunakan dalam konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia menarik	0	0	0	0	28
2	Penyajian materi dalam konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia disusun secara terstruktur sehingga mudah dipahami	0	0	0	0	28
3	Materi yang disajikan dalam konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia mampu menarik minat belajar peserta didik	0	0	0	0	28
4	Pengguna dengan mudah berinteraksi saat menggunakan konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia	0	0	0	0	28
5 (-)	Saya mengalami kesulitan saat proses pembelajaran menggunakan konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia	0	0	3	13	12
6	Saya merasa senang menggunakan konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia dalam proses pembelajaran	0	0	0	0	28
7	Menggunakan konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia membuat saya dapat belajar secara mandiri	0	0	0	0	28
8	Isi materi sangat lengkap	0	0	0	0	28
9	Fitur-fitur yang terdapat dalam konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia dapat membantu pengguna	0	0	3	10	15
10 (-)	Materi dalam konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia membosankan sehingga saya lebih suka belajar menggunakan <i>e-book</i>	0	0	0	0	28

11	Saya dapat melihat perolehan nilai dalam konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia	0	0	0	12	15
12 (-)	Konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia kurang efektif dan efisien digunakan dalam proses pembelajaran	0	0	0	0	28
13	Konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia membuat saya lebih aktif dalam proses pembelajaran	0	0	0	0	28
14	Saya setuju apabila konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia untuk mata pelajaran <i>Project</i> IPAS diterapkan lebih lanjut	0	0	0	0	28
15 (-)	Saya tidak memperoleh pengetahuan baru melalui konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia	0	0	0	15	13



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



Lampiran. 22 Hasil Uji Respons Guru

ANGKET RESPONS GURU TERHADAP KONTEN PEMBELAJARAN INTERAKTIF PADA MATA PELAJARAN PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN

I. Pengantar

Pernyataan berikut merupakan gambaran dari respons peserta didik dalam uji coba perorangan terhadap Pengembangan Konten Pembelajaran Interaktif pada Mata Pelajaran Pengetahuan Bahan Makanan kelas X di SMK Negeri 1 Grokgak.

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

Keterangan :

SS : Sangat Setuju

S : Setuju

KS : Kurang Setuju

TS : Tidak Setuju

STS : Sangat Tidak Setuju

4. Daftar Pertanyaan Respons Guru

No	Pernyataan	Alternatif Jawaban				
		STS	TS	KS	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 pengetahuan bahan makanan 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 pengetahuan bahan makanan			✓		

9	Penggunaan konten pembelajaran interaktif pada mata pelajaran pengetahuan bahan makanan membantu peserta didik untuk belajar secara mandiri							✓
10	Penggunaan konten pembelajaran interaktif dapat mempermudah penilaian peserta didik							✓

Komentar/Saran:

.....

.....

.....

.....

Berengok, 28 Oktober 2022

Responden,



Made Sima Pradnyani - S.Pd

No.	Daftar Pernyataan	Skor
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 Pengetahuan Bahan Makanan karena pemaparan materinya tidak terstruktur	3
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	3
7. (-)	Konten pembelajaran interaktif belum sesuai dengan tujuan pembelajaran yang diharapkan	3
8. (-)	Saya tidak bisa memfokuskan diri ketika mengajar dengan menggunakan konten pembelajaran interaktif pada mata pelajaran Produk Pengetahuan Bahan Makanan	3
9.	Penggunaan konten pembelajaran interaktif pada mata pelajaran Produk Pengetahuan Bahan Makanan membantu peserta didik untuk belajar secara mandiri	5
10.	Penggunaan konten pembelajaran interaktif dapat mempermudah penilaian peserta didik	5
Jumlah Skor Responden		42
Jumlah skor tertinggi ideal		50
Jumlah skor terendah ideal		10
Mi		30
SDi		6,67
(\bar{X})		42
Kriteria		Sangat Praktis

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



Lampiran. 24 Hasil Uji Respons Peserta Didik

Google Terjemahan x (9) WhatsApp x formulir pre test dan post te: x ANGKET UJI RESPONS PESER x ANGKET UJI COBA LAPANG x +

docs.google.com/forms/d/13HT2nrwk_VvagoxRLbKTzc32hsrz12fH0EBgfsGyNmK/edit#response=ACYDBNgZ-dNOI5jwP5wY-u4LfbFhHM-92Q9F7pw-rbtu...

ANGKET UJI RESPONS PESERTA DIDIK TERHADAP KONTEN PEMBELAJAR

Pertanyaan Jawaban 28 Setelan

1 dari 28

Jawaban tidak dapat diedit

ANGKET UJI RESPONS PESERTA DIDIK TERHADAP KONTEN PEMBELAJARAN INTERAKTIF PADA MATA PELAJARAN PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN

I. Pengantar

Pernyataan berikut merupakan gambaran dari respons peserta didik dalam uji coba perorangan terhadap Pengembangan Konten Pembelajaran Interaktif pada Mata Pelajaran Pengetuhan Bahan Makanan kelas X di SMK Negeri 1 Grogak.

II. Petunjuk

1. Bacalah setiap butir pertanyaan dengan cermat

Bantuan & masukan

Google Terjemahan x (9) WhatsApp x formulir pre test dan post te: x ANGKET UJI RESPONS PESER x ANGKET UJI COBA LAPANG x +

docs.google.com/forms/d/13HT2nrwk_VvagoxRLbKTzc32hsrz12fH0EBgfsGyNmK/edit#response=ACYDBNgZ-dNOI5jwP5wY-u4LfbFhHM-92Q9F7pw-rbtu...

ANGKET UJI RESPONS PESERTA DIDIK TERHADAP KONTEN PEMBELAJAR

Pertanyaan Jawaban 28 Setelan

Nama Lengkap
I Putu Andre Dwi Guna

III. Daftar Pertanyaan Responst Peserta Didik

1. Tampilan pada konten pembelajaran interaktif sangat menarik

1 2 3 4 5

Sangat Tidak Setuju Sangat Setuju

2. Saya tertarik apabila kegiatan pembelajaran menggunakan konten pembelajaran interaktif

1 2 3 4 5

Sangat Tidak Setuju Sangat Setuju

Bantuan & masukan

Google Terjemahan x (9) WhatsApp x formulir pre test dan post te x ANGKET UJI RESPON PESER x ANGKET UJI COBA LAPANG x +

docs.google.com/forms/d/13HT2nrwk_VvagxxRLbKTzc32hsrz12FH0EBgfsGynmk/edit#response=ACYDBNgZ-dNOI5jwP5wY-u4LfbFhHM-92Q9F7pw-rbtu...

ANGKET UJI RESPON PESERTA DIDIK TERHADAP KONTEN PEMBELAJAR

Pertanyaan Jawaban 26 Setelan

3. Materi dalam konten pembelajaran interaktif mudah dipahami

1 2 3 4 5

Sangat Tidak Setuju Sangat Setuju

4. Saya mengalami kesulitan dalam menggunakan konten pembelajaran interaktif

1 2 3 4 5

Sangat Setuju Sangat Tidak Setuju

5. Saya merasa tidak nyaman dalam belajar karena pemaparan materi pada konten pembelajaran interaktif tidak terstruktur

1 2 3 4 5

Sangat Setuju Sangat Tidak Setuju

Bantuan & masukan ?

Google Terjemahan x (9) WhatsApp x formulir pre test dan post te x ANGKET UJI RESPON PESER x ANGKET UJI COBA LAPANG x +

docs.google.com/forms/d/13HT2nrwk_VvagxxRLbKTzc32hsrz12FH0EBgfsGynmk/edit#response=ACYDBNgZ-dNOI5jwP5wY-u4LfbFhHM-92Q9F7pw-rbtu...

ANGKET UJI RESPON PESERTA DIDIK TERHADAP KONTEN PEMBELAJAR

Pertanyaan Jawaban 28 Setelan

6. Konten pembelajaran interaktif sangat membantu saya dalam proses pembelajaran

1 2 3 4 5

Sangat Tidak Setuju Sangat Setuju

7. Dengan penggunaan konten pembelajaran interaktif membuat saya cenderung bosan dalam mengikuti proses pembelajaran

1 2 3 4 5

Sangat Setuju Sangat Tidak Setuju

8. Soal yang terdapat dalam konten pembelajaran interaktif tidak berkaitan dengan materi pelajaran

1 2 3 4 5

Bantuan & masukan ?

25°C Berawan 0:42 17/11/2022

Google Terjemahan x (9) WhatsApp x formulir pre test dan post te x ANGKET UJI RESPONS PESE x ANGKET UJI COBA LAPANG x +

docs.google.com/forms/d/13HT2nrwk_VvagxxRLbKTzc32hsrz12FH0EBgfsGynmk/edit#response=ACYDBNgZ-dNOI5jwP5wY-u4LfbFhHM-92Q9F7pw-rbtu...

ANGKET UJI RESPONS PESERTA DIDIK TERHADAP KONTEN PEMBELAJAR

Pertanyaan Jawaban 28 Setelan

8. Soal yang terdapat dalam konten pembelajaran interaktif tidak berkaitan dengan materi pelajaran

1 2 3 4 5

Sangat Setuju Sangat Tidak Setuju

9. Dengan adanya konten pembelajaran interaktif saya menjadi lebih aktif dalam proses pembelajaran

1 2 3 4 5

Sangat Tidak Setuju Sangat Setuju

10. Dengan adanya konten pembelajaran interaktif dapat menambah kemandirian saya dalam proses pembelajaran

1 2 3 4 5

Bantuan & masukan ?

25°C Berawan 0:42 17/11/2022

Google Terjemahan x (9) WhatsApp x formulir pre test dan post te x ANGKET UJI RESPONS PESE x ANGKET UJI COBA LAPANG x +

docs.google.com/forms/d/13HT2nrwk_VvagxxRLbKTzc32hsrz12FH0EBgfsGynmk/edit#response=ACYDBNgZ-dNOI5jwP5wY-u4LfbFhHM-92Q9F7pw-rbtu...

ANGKET UJI RESPONS PESERTA DIDIK TERHADAP KONTEN PEMBELAJAR

Pertanyaan Jawaban 28 Setelan

10. Dengan adanya konten pembelajaran interaktif dapat menambah kemandirian saya dalam proses pembelajaran

1 2 3 4 5

Sangat Tidak Setuju Sangat Setuju

11. Saya dapat menambah pengetahuan ketika proses pembelajaran menggunakan konten pembelajaran interaktif

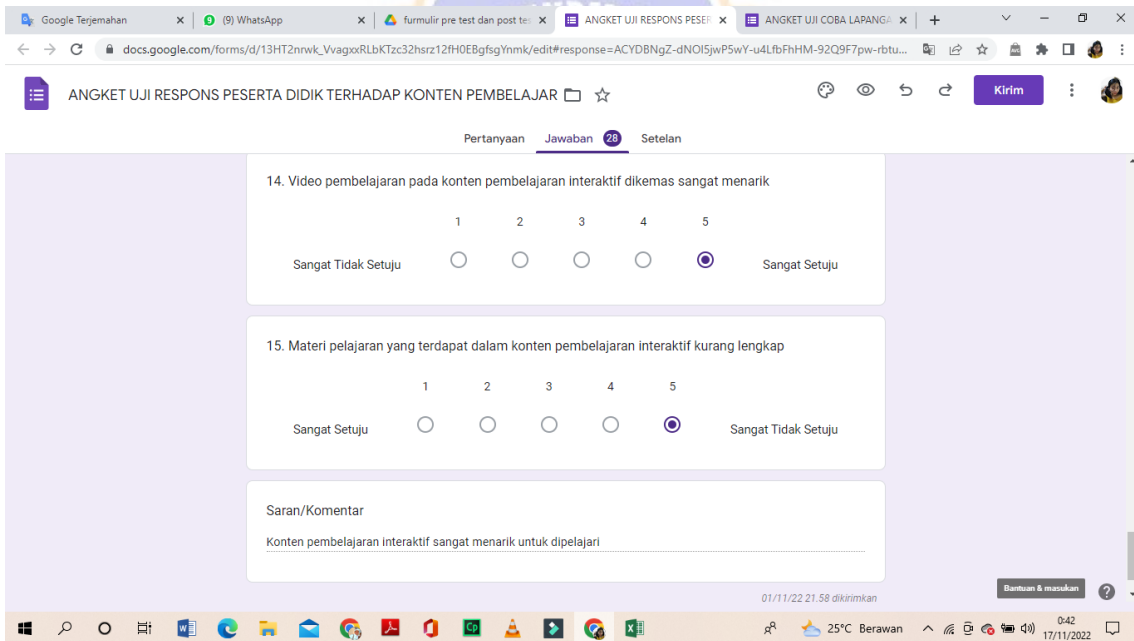
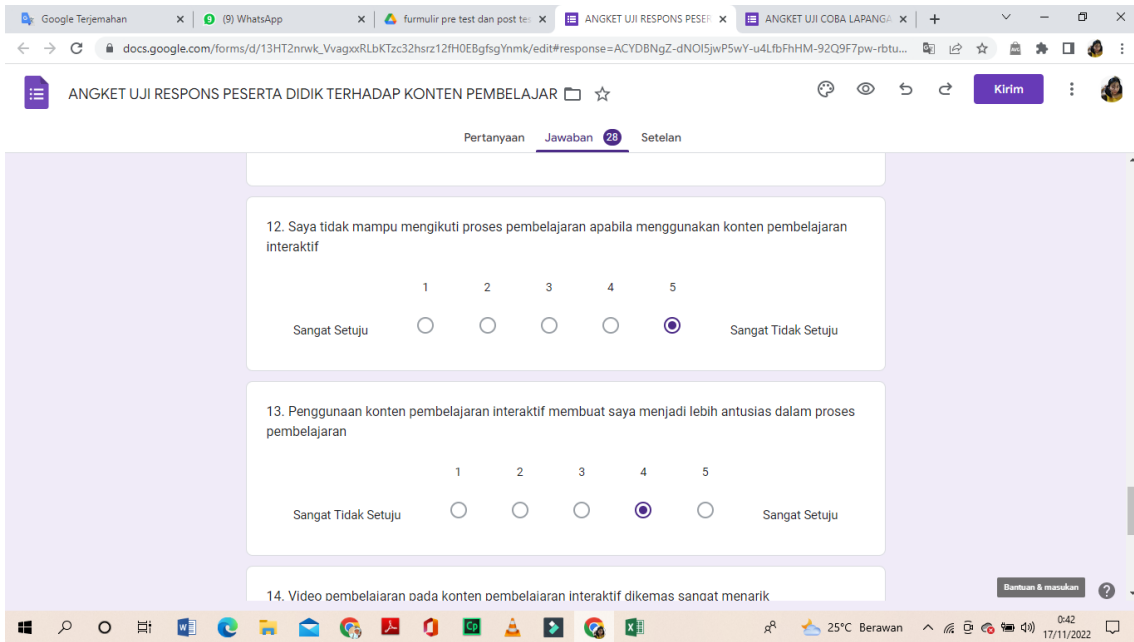
1 2 3 4 5

Sangat Tidak Setuju Sangat Setuju

12. Saya tidak mampu mengikuti proses pembelajaran apabila menggunakan konten pembelajaran interaktif

Bantuan & masukan ?

25°C Berawan 0:42 17/11/2022



Lampiran. 25 Hasil Uji Respons Peserta Didik

NO	Soal pertanyaan	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			
1	Tampilan pada konten pembelajaran interaktif sangat menarik	5	5	5	4	5	4	5	5	5	5	4	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	4	4	4	4	5	5	5	4	132	
2	Saya tertarik apabila kegiatan pembelajaran menggunakan konten pembelajaran interaktif	5	4	4	4	5	4	4	4	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	4	5	4	130	
3	Materi dalam konten pembelajaran interaktif mudah dipahami	5	5	5	5	4	5	5	5	5	4	5	5	4	4	4	4	4	4	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	4	130	
4 (-)	Saya mengalami kesulitan dalam menggunakan konten pembelajaran interaktif	4	5	5	5	5	5	5	5	4	5	4	5	4	4	5	4	5	5	5	4	4	5	5	5	5	5	5	4	4	130	
5 (-)	Saya merasa tidak nyaman dalam belajar karena pemaparan materi pada konten pembelajaran interaktif tidak terstruktur	5	5	4	4	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	4	4	4	4	4	5	5	5	132	
6	Konten pembelajaran interaktif sangat membantu saya dalam proses pembelajaran	5	5	5	5	4	5	4	4	4	5	5	4	4	5	5	5	5	5	4	4	5	5	4	5	4	4	5	5	4	127	
7 (-)	Dengan penggunaan konten pembelajaran interaktif membuat saya cenderung bosan dalam mengikuti proses pembelajaran	5	4	5	5	5	4	5	5	4	5	5	5	4	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	4	4	132	
8 (-)	Soal yang terdapat dalam konten pembelajaran interaktif tidak berkaitan dengan materi pelajaran	4	5	5	4	5	5	5	5	4	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	4	4	4	130	
9	Dengan adanya konten pembelajaran interaktif saya menjadi lebih aktif dalam proses pembelajaran	5	5	4	4	5	5	4	5	5	4	5	4	4	5	5	5	4	5	5	4	5	5	4	4	4	4	4	4	5	5	127
10	Dengan adanya konten pembelajaran interaktif dapat menambah kemandirian saya dalam proses pembelajaran	5	5	5	5	5	5	4	5	4	5	5	5	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	4	134	
11	Saya dapat menambah pengetahuan ketika proses pembelajaran menggunakan konten pembelajaran interaktif	5	5	5	5	4	5	5	4	5	5	5	5	4	5	5	4	5	4	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	133
12 (-)	Saya tidak mampu mengikuti proses pembelajaran apabila menggunakan konten pembelajaran interaktif	5	4	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	4	5	5	5	5	5	5	4	5	5	4	4	4	5	5	4	4	132	
13	Penggunaan konten pembelajaran interaktif membuat saya menjadi lebih antusias dalam proses pembelajaran	4	5	5	4	5	4	5	4	4	4	4	4	4	5	5	5	4	4	5	4	5	5	5	5	5	4	4	5	5	127	
14	Video pembelajaran pada konten pembelajaran interaktif dikemas sangat menarik	5	5	5	5	4	4	5	4	4	4	5	5	5	5	4	5	4	5	5	5	4	5	5	5	4	5	5	5	4	5	130
15 (-)	Materi pelajaran yang terdapat dalam konten pembelajaran interaktif kurang lengkap	5	4	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	4	5	4	4	4	5	5	4	4	5	132
Jumlah Skor Per-responden		72	71	72	69	71	70	70	70	68	69	71	71	67	72	70	71	71	72	70	71	70	70	69	70	69	68	68	66	1958		
Jumlah skor tertinggi x jumlah butir soal		75																														
jumlah skor terendah ideal		15																														
Mj		45																														
Sdi		10																														
\bar{x}		69,93																														
Kriteria		SANGAT PRAKTIS																														

Lampiran. 26 Rekapitulasi Skor Uji Respons Peserta Didik

NO	Soal pertanyaan	Responden				
		SS	S	KS	TS	STS
1	Tampilan pada konten pembelajaran interaktif sangat menarik	20	8	0	0	0
2	Saya tertarik apabila kegiatan pembelajaran menggunakan konten pembelajaran interaktif	18	10	0	0	0
3	Materi dalam konten pembelajaran interaktif mudah dipahami	18	10	0	0	0
4 (-)	Saya mengalami kesulitan dalam menggunakan konten pembelajaran interaktif	0	0	0	10	18
5 (-)	Saya merasa tidak nyaman dalam belajar karena pemaparan materi pada konten pembelajaran interaktif tidak terstruktur	0	0	0	8	20
6	Konten pembelajaran interaktif sangat membantu saya dalam proses pembelajaran	15	13	0	0	0
7 (-)	Dengan penggunaan konten pembelajaran interaktif membuat saya cenderung bosan dalam mengikuti proses pembelajaran	0	0	0	8	20
8 (-)	Soal yang terdapat dalam konten pembelajaran interaktif tidak berkaitan dengan materi pelajaran	0	0	0	10	18

9	Dengan adanya konten pembelajaran interaktif saya menjadi lebih aktif dalam proses pembelajaran	15	13	0	0	0
10	Dengan adanya konten pembelajaran interaktif dapat menambah kemandirian saya dalam proses pembelajaran	22	6	0	0	0
11	Saya dapat menambah pengetahuan ketika proses pembelajaran menggunakan konten pembelajaran interaktif	21	7	0	0	0
12 (-)	Saya tidak mampu mengikuti proses pembelajaran apabila menggunakan konten pembelajaran interaktif	0	0	0	8	20
13	Penggunaan konten pembelajaran interaktif membuat saya menjadi lebih antusias dalam proses pembelajaran	15	13	0	0	0
14	Video pembelajaran pada konten pembelajaran interaktif dikemas sangat menarik	18	10	0	0	0
15 (-)	Materi pelajaran yang terdapat dalam konten pembelajaran interaktif kurang lengkap	0	0	0	8	20

Lampiran. 27 Soal Pre-test dan Post-test

Soal Pre-test

1. Di bawah ini merupakan Bumbu yang berasal dari umbi lapis adalah....
 - a. Bawang bombay, bawang merah, bawang putih
 - b. Bawang merah, safron, bawang putih
 - b. Bawang putih, bawang bombay, poppy seed
 - c. Kucai, bawang bombay, bawang merah
 - e. Bawang prei, bawang merah, caper

Jawaban : A

2. Fungsi bumbu dan rempah adalah....

- a. Sebagai penambah tenaga
- b. Memberi aroma pada masakan
- c. Jawaban b dan c benar
- d. Jawaban a dan b benar
- e. Sebagai pembangkit selera makan

Jawaban : C

3. Bumbu yang berasal dari bunga tanaman adalah....

- a. cabe
- b. melati
- c. jahe
- d. vanili
- e. cengkeh

Jawaban: E

4. Perbedaan rempah dengan bumbu adalah...

- a. rempah digunakan kering dan bumbu digunakan segar
- b. rempah digunakan untuk jamu dan bumbu untuk masakan
- c. rempah lebih tajam dan bumbu kurang tajam
- d. rempah lebih lengkap dan bumbu kurang lengkap
- e. rempah digunakan di Indoneia dan bumbu digunakan di Eropa

Jawaban: A

5. Bahan makanan tambahan berfungsi sebagai...
 - a. Penambah cita rasa makanan
 - b. Penambah volume makanan
 - c. jawaban A dan B benar
 - d. Jawaban A dan C benar
 - e. menghilangkan rasa pada makanan

Jawaban : C

6. Tujuan dari bahan makanan tambahan yaitu.....
 - a. Untuk menjaga keawetan warna pada makanan
 - b. Agar makanan terlihat lebih enak
 - c. Agar makanan semakin terlihat menarik
 - d. Untuk memperbaiki penampilan, cita rasa, tekstur, flavor dan memperpanjang daya simpan.
 - e. Untuk menjaga kesegaran pada makanan

Jawaban: D

7. Yang termasuk bahan makanan tambahan zat adiptif sintetis yaitu.....
 - a. Pewarna
 - b. Kunyit
 - c. Daun Pandan
 - d. Daun Suji
 - e. Daun salam

Jawaban: A

8. Yang termasuk bahan makanan tambahan zat additif alami yaitu.....
 - a. Penambah Rasa
 - b. Pewarna dan daun pandan
 - c. Pewarna dan daun salam
 - d. Daun suji, daun salam dan daun pandan
 - e. Penambah rasa dan daun suji

Jawaban: D

9. Yang termasuk karakteristik organoleptik sensasi pada bumbu dan rempah adalah.....
- Kecut
 - Gurih Kacang
 - Segar
 - Wangi
 - Pedas Cabai

Jawaban: E

10. Suatu metode yang dapat digunakan untuk menguji kualitas suatu bahan atau produk menggunakan panca indra manusia. Merupakan pengertian dari....
- Bumbu
 - Rempah
 - Uji organoleptik
 - Bahan makanan tambahan
 - Bahan pangan

Jawaban: C



Soal Post-Test

1. Di bawah ini yang merupakan Bumbu yang berasal dari biji dan buah adalah
- Cengkeh, Oregano, thyme
 - Lada, Pala, Ketumbar, Kapulaga
 - Bawang Bombay, Bawang Merah, Bawang Putih
 - Cengkeh, Kucai, Seledri
 - Cabe rawit, tomat, cabe merah

Jawaban: B

2. Tumbuhan rumput – rumputan yang daunnya panjang seperti ilalang, dipakai sebagai bumbu dapur untuk mengharumkan makanan, selain itu dijadikan minyak yang diperoleh dengan jalan menyiling tanaman tersebut.

Berdasarkan ciri – ciri yang dimiliki tumbuhan adalah.....

- a. Daun bawang
- b. Pandan
- c. Serai
- d. Daun kemangi
- e. Daun jeruk

Jawaban: C

3. Bahan yang dapat menambah aroma baru pada masakan dan dapat mengubah aroma asli disebut.....
 - a. Pengawet
 - b. Rempah
 - c. Bumbu
 - d. Pewarna
 - e. Vetsin

Jawaban: C

4. Bahan atau campuran bahan yang secara alami bukan merupakan bagian dari bahan baku makanan, namun ditambahkan ke dalam makanan untuk mempengaruhi sifat atau bentuk bahan makanan disebut....
 - a. Bahan makanan tambahan
 - b. Bahan makan
 - c. Bahan tanaman
 - d. Bahan nabati
 - e. Bahan hewani

Jawaban: A

5. Bahan makanan tambahan di dalam makanan mempunyai manfaat sebagai berikut, kecuali....
 - a. Meningkatkan kualitas makanan
 - b. Memperbanyak makanan
 - c. Menghemat biaya
 - d. Membantu proses pengolahan makanan
 - e. Memperpanjang masa simpan

Jawaban: B

6. Salah satu bahan makanan yang berbahaya adalah sebagai berikut, kecuali
 - a. Pengemulsi
 - b. Boraks
 - c. Formalin
 - d. Duslin
 - e. Kaium klorat

Jawaban: A

7. Bumbu yang merupakan hasil fermentasi udang atau rebon, aromanya sangat tajam, bertekstur padat dan agak kasar serta menambahkan rasa gurih pada sambel atau hidangan Indonesia lainnya adalah
- Asam
 - Terasi
 - Ebi
 - Lemak
 - Garam

Jawaban: B

8. Di bawah ini yang bukan merupakan karakteristik rasa pada bumbu adalah.....
- Kecut dan Asam
 - Manis hangat
 - Daun & Rumput hijau
 - Sengir
 - Segar dan wangi

Jawaban: A

9. Aspek yang dapat di uji dalam uji organoleptic yaitu, kecuali....
- Warna
 - Rasa
 - Bau
 - Bentuk
 - Tekstur






Jawaban: B




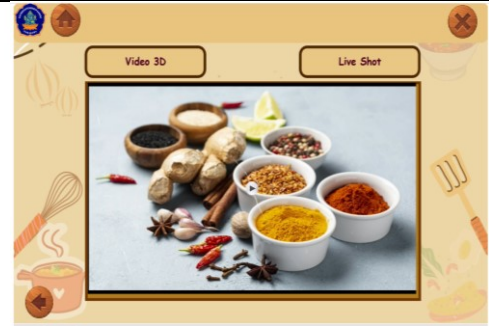

10. Sebelum melakukan uji organoleptik, sebaiknya melakukan persiapan....
- Persiapan makan
 - Seleksi Penelis
 - Persiapan warna
 - Perispan rasa
 - Seleksi tekstur makanan

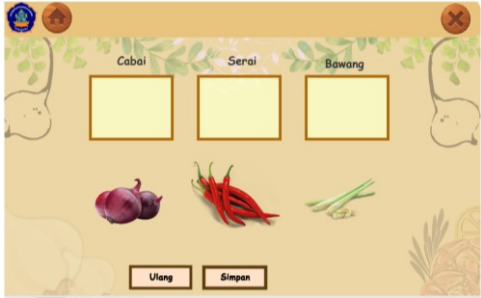

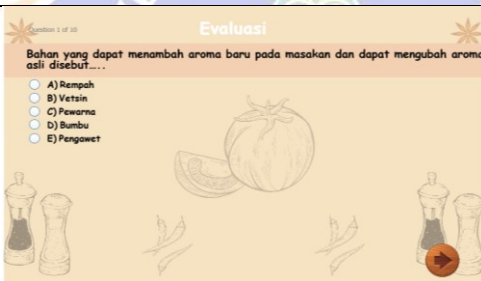

Jawaban: B



Lampiran. 28 Rancangan Interface Konten Pembelajaran Interaktif

Nama Tampilan	Tampilan	Keterangan
Halaman Awal		<p>Pada halaman ini pengguna dapat mengklik tombol mulai yang sudah di cantumkan untuk masuk ke konten pembelajaran interaktif</p>
Halaman Fungsi Tombol		<p>Pada halaman ini pengguna bisa melihat apa saja fungsi dari tombol tersebut, agar pengguna tidak kesulitan saat menggunakan konten pembelajaran interaktif.</p>
Halaman Menu Utama		<p>Pada halaman menu utama terdapat menu pendahuluan, menu materi, menu info pengembang, menu game, dan menu evaluasi. Pengguna dapat mengklik salah satu menu yang ingin dibuka.</p>
Halaman Pendahuluan		<p>Jika pengguna memilih menu pendahuluan pada menu utama maka tampilannya akan seperti pada gambar di samping. Pengguna dapat melihat kompetensi dasar dan indikator dengan cara mengklik kompetensi dasar dan indikator yang tersedia.</p>
Halaman Pertemuan		<p>Jika pengguna memilih menu materi pada menu utama maka tampilan selanjutnya akan muncul tampilan seperti pada gambar di samping, pengguna dapat memilih materi pertemuan yang akan di pelajari.</p>

<p>Halaman Sub Materi</p>		<p>Setelah pengguna memilih pertemuan yang akan di pelajari maka akan muncul tampilan sub materi, pengguna dapat mengklik sub materi 1 yang akan di pelajari.</p>
<p>Halaman Stimulasi</p>		<p>Sebelum pengguna lanjut untuk mempelajari materi, pengguna harus melakukan stimulasi terlebih dahulu, setelah pengguna menjawab stimulasi dengan benar maka pengguna dapat lanjut ke materi.</p>
<p>Halaman Materi pengenalan bumbu dan rempah</p>		<p>Setelah pengguna berhasil menjawab stimulasi maka akan muncul tampilan materi mengenai pengenalan bumbu dan rempah.</p>
<p>Halaman materi jenis - jenis bumbu dan rempah</p>		<p>Pada halaman ini terdapat video animasi 3D dan video live shoot, pengguna dapat memilih video 3D atau live shoot yang ingin di lihat.</p>
<p>Halaman petunjuk game</p>		<p>Pada halaman ini terdapat petunjuk game dalam bentuk teks, sebelum memulai permainan atau game pengguna bisa membaca petunjuk dari game yang akan di mainkan, setelah pengguna membaca petunjuk pengguna bisa memulai game.</p>

<p>Halaman game</p>		<p>Setelah pengguna mengklik tombol mulai maka pengguna bisa memainkan game yang sudah di sediakan, jika pengguna masih salah menjawab game tersebut maka pengguna belum bisa lanjut ke game berikutnya, dan harus memainkan kembali.</p>
<p>Halaman Petunjuk Evaluasi</p>		<p>Pada halaman ini terdapat tampilan petunjuk evaluasi dalam bentuk teks, sebelum melakukan evaluasi terdapat petunjuk evaluasi agar pengguna tidak kebingungan saat melakukan evaluasi. Pengguna dapat mengklik tombol mulai jika ingin memulai evaluasi.</p>
<p>Halaman Evaluasi</p>		<p>Setelah pengguna mengklik tombol mulai maka akan muncul soal evaluasi yang berupa pilihan ganda.</p>
<p>Halaman Hasil Evaluasi</p>		<p>Setelah pengguna selesai melakukan evaluasi maka akan muncul tampilan seperti hasil yang diperoleh, nilai KKM, jawaban benar, total soal, dan nilai maksimal.</p>

Lampiran. 29 Dokumentasi

1. Dokumentasi selama melakukan observasi dan wawancara

Pedoman wawancara

Pedoman Wawancara Analisis Kebutuhan Sumber Belajar Pada Pengembangan Konten Pembelajaran Interaktif Pada Mata Pelajaran Pengetahuan Bahan Makanan Kelas X di SMK Negeri 1 Gerokgak.

Nama: *
Made Sima Pradyani, S Pd

NIP: *

1. Apa saja kendala yang Ibu alami selama proses Kegiatan belajar mengajar pada mata pelajaran Pengetahuan Bahan Makanan?
Kurang sarana dan prasarana untuk uji kualitas bahan makanan pada kompetensi dasar keterampilan

2. Pendekatan atau metode apa yang Ibu gunakan selama ini dalam proses pembelajaran Pengetahuan Bahan Makanan?
Memberikan materi melalui google classroom, diskusi, dan tanya jawab

3. Selama masa pembelajaran jarak jauh aplikasi apa saja yang Ibu gunakan dalam proses kegiatan belajar mengajar pada Mata Pelajaran Pengetahuan Bahan Makanan?
Google classroom dan whatsapp group

4. Sumber belajar apa saja yang digunakan dalam proses pembelajaran Pengetahuan Bahan Makanan?
Buku pengetahuan bahan makanan dan sumber dari internet

5. Sarana dan prasarana apa saja yang tersedia untuk mendukung proses pembelajaran pengetahuan bahan makanan?
Hp android

6. Apa saja media pembelajaran yang Ibu gunakan dalam proses pembelajaran pengetahuan bahan makanan?
Gambar bahan makanan dan realia bahan makanan

7. Apakah media pembelajaran yang digunakan saat ini sudah mampu memfasilitasi mahasiswa dalam proses pembelajaran?
Belum sepenuhnya mampu

8. Menurut Ibu, apakah perlu dikembangkan suatu konten pembelajaran interaktif dalam membantu proses pembelajaran pengetahuan bahan makanan?
Sangat perlu

9. Informasi apa saja yang diharapkan dari adanya konten pembelajaran interaktif untuk membantu proses pembelajaran pengetahuan bahan makanan?

10. Bagaimana respon Ibu terhadap pengembangan konten pembelajaran interaktif sebagai satu referensi guru dalam mendukung proses pembelajaran pengetahuan bahan makanan?
Sangat positif

11. Menurut Ibu, materi mana yang perlu dibuahkan konten pembelajaran interaktif pada mata pelajaran pengetahuan bahan makanan?
Bumbu, resep dan bahan tambahan makanan

12. Bagaimana proses praktikum yang Ibu lakukan saat pembelajaran jarak jauh dilaksanakan?
Belum bisa dilakukan

Observasi Sekolah

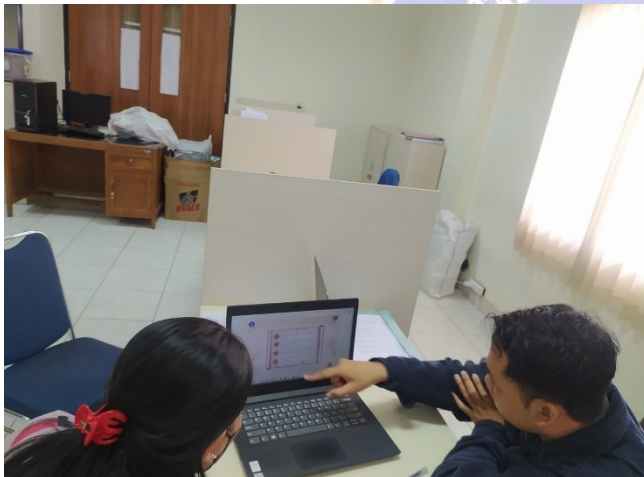


2. Dokumentasi Uji Ahli

Uji Ahli Isi



Uji Ahli Media dan Desain



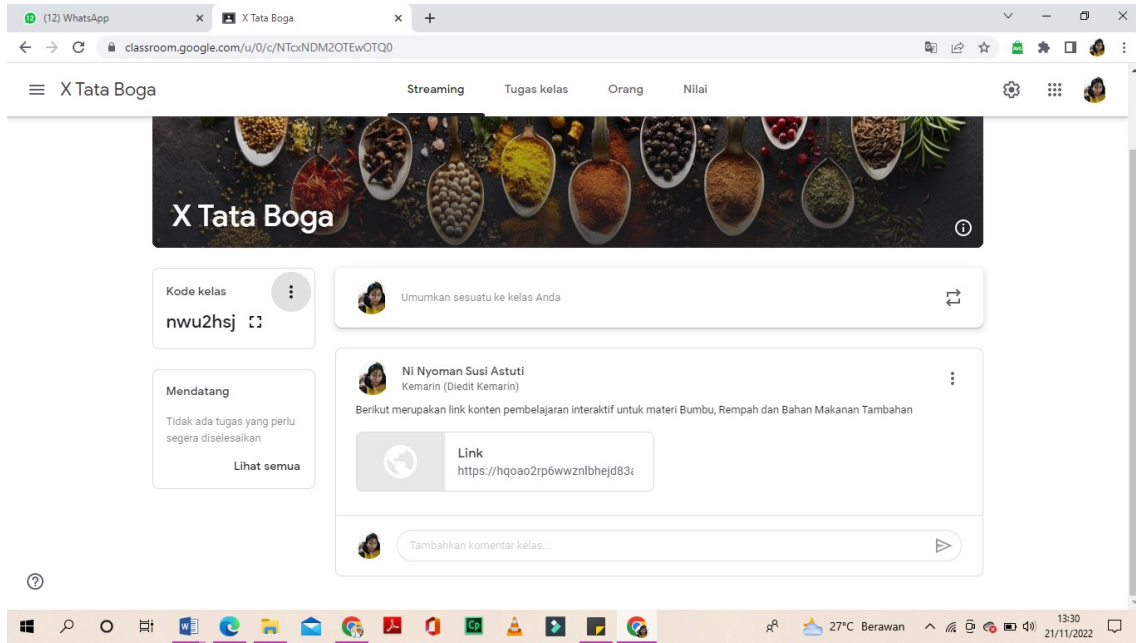
Uji Perorangan



Uji Kelompok Kecil



Uji Coba Lapangan





Respons Peserta Didik



Respos Guru



Pre-Test dan Post-Test

