



LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Ijin Melakukan Penelitian

KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN
Alamat Jalan Udayana Nomor 11, Singaraja 81116
Telepon (0362) 25571 Fax. (0362) 25571
Laman <http://fk.undiksha.ac.id>

Nomor : 487/UN48.11.1/DT/2022
Lampiran : -
Hal : Permohonan Data

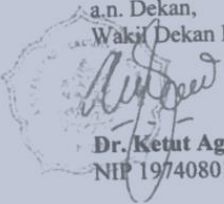
Singaraja, 15 Maret 2022

Yth. Koord. Prodi Pend. Vokasional Seni Kuliner
di tempat

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

Nama : Ni Putu Serly Widyaningsih
NIM : 1815051053
Program Studi : Pendidikan Teknik Informatika
Semester : VIII (delapan)

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

a.n. Dekan,
Wakil Dekan I,

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

Lampiran 2. Hasil Wawancara Pendidik

**PEDOMAN WAWANCARA SUMBER BELAJAR DAN KEGIATAN
PEMBELAJARAN****Nama** : Dr. Risa Panti Ariani, M.Si**Nip** : 196504191990032001

1. Apa saja kendala yang anda alami selama proses Kegiatan Belajar Mengajar pada mata kuliah preservasi pangan ?

Jawaban :

Kurangnya antusias serta motivasi peserta didik dalam proses pembelajaran teori, akibat dari kurang memahami materi peserta didik kesulitan Ketika melakukan praktikum, peserta didik kurang memahami pembelajaran teori sedangkan pembelajaran teori seperti pengetahuan awal bahan tambahan pangan (BTP) serta pengemasan makanan sangat penting untuk dikuasai, saat pelaksanaan praktikum memang peserta didik sangat semangat dan antusias dalam mengikuti pembelajaran tapi karena peserta didik tidak menguasai pembelajaran teori ,saat praktikum jadi bingung ,kesalahan yang sama berulang-ulang banyak waktu yang tersita untuk memperbaiki kesalahan tersebut, seharusnya kalau peserta didik serius dan memahami pembelajaran teori harusnya saat praktikum kesalahan bisa diminimalisir, selain itu saya juga kurang bisa membuat video pembelajaran dengan animasi, karena bukan bidang saya.

2. Pendekatan atau model serta metode pembelajaran apa yang anda gunakan selama ini dalam proses pembelajaran preservasi pangan ?

Jawaban : Project Based Learning, metode ceramah, diskusi, tanya jawab

3. Sumber belajar apa saja yang digunakan dalam proses pembelajaran preservasi pangan?

Jawaban :

Buku, file berupa power point, video dari youtube

4. Sarana dan prasarana apa saja yang digunakan dalam proses pembelajaran mata kuliah preservasi pangan ?

Jawaban :

LCD, Proyektor, untuk praktikum menggunakan alat alat yang telah disediakan di lab praktikum

5. Selama masa pembelajaran jarak jauh aplikasi saja yang anda gunakan dalam proses kegiatan belajar mengajar mata kuliah preservasi pangan?

Jawaban :

E-Learning Undiksha, WhatsApp, google meet

6. Apa saja media pembelajaran yang anda gunakan dalam proses pembelajaran preservasi pangan ?

Jawaban : Buku ajar, power point, video yang di ambil di internet

7. Apakah media pembelajaran yang digunakan saat ini sudah mampu memfasilitasi peserta didik dalam proses pembelajaran ?

Jawaban :

Belum bisa maksimal

8. Menurut anda, apakah perlu dikembangkan suatu konten pembelajaran interaktif dalam membantu proses pembelajaran preservasi pangan ?

Jawaban :

Sangat perlu untuk meningkatkan pemahaman materi, serta menarik minat serta antusias peserta didik

9. Informasi apa saja yang diharapkan dari adanya konten pembelajaran interaktif untuk membantu proses pembelajaran preservasi pangan ?

Jawaban :

Materi yang dikemas dengan menarik, sehingga teori dapat mudah dipahami oleh peserta didik

10. Bagaimana respon anda terhadap pengembangan konten pembelajaran preservasi pangan ?

Jawaban :

Sangat mendukung pengembangan konten pembelajaran interaktif, selain membantu saya saat mengajar, dengan adanya konten pembelajaran interaktif dapat membantu peserta didik untuk memahami dan menguasai materi

Singaraja, 24 Februari 2022

Dosen Mata Kuliah



Dr. Risa Panti Ariani, M.Si

Lampiran 3.Observasi Peserta Didik

Analisis Kebutuhan Peserta Didik ☆ Semua perubahan disimpan di Drive Kirim

Pertanyaan Jawaban 32 Setelan

STS : Sangat tidak setuju

2. Saya kurang mudah memahami setiap materi Preservasi Pangan *

SS : sangat setuju

S : Setuju

KS : Kurang setuju

TS : Tidak Setuju

STS : Sangat tidak setuju

3. Saya kurang memahami dengan baik mata kuliah Preservasi Pangan yang di sampaikan oleh dosen saat mengajar *

SS : sangat setuju

Activate Windows
Go to Settings to activate Windows.



Lampiran 4. Kisi kisi Angket Peserta Didik

No	Komponen	Indikator	No Soal
1	Karakteristik Peserta Didik	a. Pemahaman siswa terhadap pembelajaran	2, 3
		b. Ketertarikan siswa terhadap pembelajaran	1, 4, 6, 7, 8, 9, 11
		c. Motivasi siswa dalam pembelajaran	5, 10, 12, 18
2	Karakteristik Pembelajaran	a. Materi pembelajaran	13, 15, 19
		b. Konten pembelajaran	14, 16, 20
		c. Sarana pembelajaran	17

(Sumber : Mariani, 2020)



Lampiran 5. Angket Analisis Kebutuhan Peserta Didik

ANGKET ANALISIS KEBUTUHAN PESERTA DIDIK

Nama :

NIM :

I. PETUNJUK

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

SS = Sangat Setuju

S = Setuju

KS = Kurang Setuju

TS = Tidak Setuju

STS = Sangat Tidak Setuju**II. Daftar Pernyataan**

No	Pernyataan	Alternatif Jawaban				
		SS	S	KS	TS	STS
Karakteristik Peserta Didik						
1	Saya senang dengan perkuliahan Preservasi Pangan					
2	Saya kurang mudah memahami setiap materi Preservasi Pangan					
3	Saya kurang memahami dengan baik mata kuliah Preservasi Pangan yang di sampaikan oleh dosen saat mengajar					

4	Saya terkadang bosan dengan konten pembelajaranyang digunakan dosen saat mengajar.					
5	Saya ingin dosen menggunakan konten pembelajaranyang bervariasi saat mengajar					
6	Saya belajar dengan cara mencari materi tambahan yang sudah diajarkan oleh dosen di internet.					
7	Saya senang dan tertarik saat belajar terdapat gambar untuk membantu menjelaskan materi pembelajaran.					
8	Saya senang dan tertarik saat belajar terdapat video pembelajaran untuk membantu memahami materi pembelajaran.					
9	Saya senang dan tertarik terdapat quiz pembelajaran dengan tampilan yang berbeda dari biasanya yang hanya memilih pilihan ganda sehingga lebih menyenangkan .					
10	Saat belajar saya membutuhkan sebuah konten pembelajaran interaktif agar saya dapat berinteraksi secara langsung dengan media.					
11	Saya tertarik jika pembelajaran Preservasi Pangan menggunakan konten pembelajaran interaktif berbasis Multimedia.					
12	Menurut saya pembelajaran Preservasi Pangan dengan menggunakan konten pembelajaran interaktif berbasis Multimedia dapat meningkatkan motivasi belajar saya.					
Karakteristik Pembelajaran						
13	Mata kuliah Preservasi Pangan susah dipahami apabila dijelaskan dengan teori saja.					
14	Dosen tidak pernah menampilkan konten pembelajaran yang menarik dalam proses pembelajaran.					
15	Mata kuliah Preservasi Pangan dijelaskan dengan model pembelajaran yang menarik					

16	Dosen memberikan materi dengan menggunakan media pembelajaran E-learning yang telah disediakan kampus.					
17	Saya memiliki Komputer/Laptop/Smarthphone					
18	Materi yang disampaikan oleh dosen berupa file power point, ms word dan pdf meningkatkan motivasi belajar saya					
19	Mata kuliah Preservasi Pangan sulit dipahami jika tidak ada contoh penerapan materi					
20	Menurut saya pembelajaran dengan menggunakan konten pembelajaran interaktif pada mata kuliah Preservasi Pangan akan menjadi lebih menarik					



Lampiran 6. Hasil Angket Peserta didik

NO	Daftar Pertanyaan	Responden																																Total ST (5)	Total S (4)	Total KS(3)	Total TS (2)	total STS (1)	
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32						
1	Saya senang dengan perkuliahan Preservasi Pangan	4	4	5	3	4	4	4	4	5	4	3	4	4	5	5	5	5	4	4	5	4	4	5	4	4	3	5	4	5	5	4	5	60	68	9	0	0	
2	Saya kurang mudah memahami setiap materi Preservasi Pangan	4	4	5	5	4	5	4	4	5	5	3	4	4	5	4	5	3	2	3	3	5	4	5	4	4	4	5	2	5	5	4	5	65	52	12	2	0	
3	Saya kurang memahami dengan baik mata kuliah Preservasi Pangan yang di sampaikan oleh dosen saat mengajar	4	4	5	5	4	5	4	4	5	5	3	4	4	5	5	5	3	2	2	3	4	4	5	5	4	4	5	2	5	4	5	4	65	52	12	6	0	
4	Saya terkadang bosan dengan konten pembelajaranyang digunakan dosen saat mengajar.	5	4	5	5	4	4	4	5	4	5	3	4	4	4	4	4	4	2	2	3	5	5	5	5	5	5	5	2	5	5	4	5	75	48	6	6	0	
5	Saya ingin dosen menggunakan konten pembelajaranyang bervariasi saat mengajar	5	4	5	5	4	5	4	5	4	5	3	4	4	5	5	5	4	4	4	4	4	4	5	5	5	5	4	5	2	5	4	4	4	75	60	3	2	0
6	Saya belajar dengan cara mencari materi tambahan yang sudah diajarkan oleh dosen di internet.	4	4	5	5	4	5	4	5	4	5	3	4	4	4	4	5	4	4	4	4	5	5	5	5	5	5	4	5	4	5	4	5	4	70	68	3	0	0
7	Saya senang dan tertarik saat belajar terdapat gambar untuk membantu menjelaskan materi pembelajaran.	5	4	5	5	5	5	4	5	4	4	3	4	4	5	4	5	4	4	4	4	4	5	5	5	5	5	4	5	4	4	4	5	4	70	64	3	0	0
8	Saya senang dan tertarik saat belajar terdapat video pembelajaran untuk membantu memahami materi pembelajaran.	5	4	5	5	4	5	4	5	4	5	3	4	4	4	5	5	4	4	4	4	5	5	5	5	5	4	4	4	4	4	4	5	4	70	68	3	0	0
9	Saya senang dan tertarik terdapat quiz pembelajaran dengan tampilan yang berbeda dari biasanya yang hanya memilih pilihan ganda sehingga lebih menyenangkan .	5	4	5	5	5	4	4	5	4	4	3	4	4	5	4	4	4	4	5	4	5	5	5	4	5	4	4	4	4	4	4	5	4	60	76	3	0	0
10	Saat belajar saya membutuhkan sebuah konten pembelajaran interaktif agar saya dapat berinteraksi secara langsung dengan media.	5	4	5	5	4	4	5	5	4	5	3	4	4	5	5	4	4	3	4	5	5	5	4	4	4	5	4	4	4	4	4	5	4	65	68	6	0	0
11	Saya tertarik jika pembelajaran Preservasi Pangan menggunakan konten pembelajaran interaktif berbasis Multimedia.	5	4	5	5	5	4	5	4	4	4	3	4	4	5	4	4	4	4	4	4	5	4	5	4	4	4	5	4	4	4	4	5	4	50	84	3	0	0
12	Menurut saya pembelajaran Preservasi Pangan dengan menggunakan konten pembelajaran interaktif berbasis Multimedia dapat meningkatkan motivasi belajar saya.	4	5	5	5	4	4	5	4	5	5	3	4	5	5	4	5	5	4	4	5	4	5	5	4	4	5	5	5	5	5	5	4	5	95	40	0	0	0

13	Mata kuliah Preservasi Pangan susah dipahami apabila dijelaskan dengan teori saja.	5	4	5	5	5	4	5	3	4	2	3	4	4	5	4	4	5	4	4	5	4	5	5	5	5	4	5	2	5	5	4	5	75	44	0	0	0
14	Dosen tidak pernah menampilkan konten pembelajaran yang menarik dalam proses pembelajaran.	4	4	5	5	4	4	4	4	4	5	3	4	4	5	4	5	5	3	4	3	4	5	4	4	4	5	4	4	4	4	5	40	76	6	0	0	
15	Mata kuliah Preservasi Pangan dijelaskan dengan model pembelajaran yang menarik	4	4	5	5	4	4	4	3	4	5	3	4	4	5	4	5	5	4	4	4	4	5	4	4	4	4	4	4	4	4	5	5	45	84	6	0	0
16	Dosen memberikan materi dengan menggunakan media pembelajaran E-learning yang telah disediakan kampus.	4	4	5	5	4	4	4	4	4	5	5	4	4	5	5	5	4	4	4	4	5	4	4	4	5	4	4	4	4	4	5	5	60	80	0	0	0
17	Saya memiliki Komputer/Laptop/Smartphone	5	5	5	5	5	4	4	5	4	4	5	4	4	5	5	5	5	4	4	4	4	5	4	4	4	5	4	4	4	4	5	5	75	68	0	0	0
18	Materi yang disampaikan oleh dosen berupa file power point, ms word dan pdf meningkatkan motivasi belajar saya	2	3	4	1	3	4	1	4	4	5	5	2	1	2	2	2	3	4	2	3	2	2	1	2	1	2	2	2	1	3	3	3	10	16	12	24	6
19	Mata kuliah Preservasi Pangan sulit dipahami jika tidak ada contoh penerapan materi	4	4	4	5	4	4	5	5	4	5	3	4	5	4	5	4	4	4	4	4	4	5	5	5	5	5	5	4	4	4	5	5	70	68	3	0	0
20	Menurut saya pembelajaran dengan menggunakan konten pembelajaran interaktif pada mata kuliah Preservasi Pangan akan menjadi lebih menarik	5	4	4	5	4	4	5	5	4	5	3	4	5	4	5	4	4	5	5	4	4	5	5	5	4	5	5	4	4	4	5	5	80	60	3	0	0

Keterangan

Mencari Total SS = 5 X totalresponden memilih

Mencari Total S = 4 X totalresponden memilih

Mencari Total KS = 3 X totalresponden memilih

Mencari Total TS = 2 X totalresponden memilih

Mencari Total STS = 1 X total responden memilih

Kriteria

5 = SS

4 = S

3 = KS

2 = TS

1 = STS

NO	Daftar Pertanyaan	Skala Linkert					Total Skor	Indeks %	Keputusan
		SS	S	KS	TS	STS			
1	Saya senang dengan perkuliahan Preservasi Pangan	60	68	9	0	0	137	86%	Sangat setuju
2	Saya kurang mudah memahami setiap materi Preservasi Pangan	65	52	12	2	0	131	82%	Sangat setuju
3	Saya kurang memahami dengan baik mata kuliah Preservasi Pangan yang di sampaikan oleh dosen saat mengajar	65	52	12	6	0	135	84%	Sangat setuju
4	Saya terkadang bosan dengan konten pembelajaranyang digunakan dosen saat mengajar.	75	48	6	6	0	135	84%	Sangat setuju
5	Saya ingin dosen menggunakan konten pembelajaranyang bervariasi saat mengajar	75	60	3	2	0	140	88%	Sangat setuju
6	Saya belajar dengan cara mencari materi tambahan yang sudah diajarkan oleh dosen di internet.	70	68	3	0	0	141	88%	Sangat setuju
7	Saya senang dan tertarik saat belajar terdapat gambar untuk membantu menjelaskan materi pembelajaran.	70	64	3	0	0	137	86%	Sangat setuju
8	Saya senang dan tertarik saat belajar terdapat video pembelajaran untuk membantu memahami materi pembelajaran.	70	68	3	0	0	141	88%	Sangat setuju
9	Saya senang dan tertarik terdapat quiz pembelajaran dengan tampilan yang berbeda dari biasanya yang hanya memilih pilihan ganda sehingga lebih menyenangkan .	60	76	3	0	0	139	87%	Sangat setuju
10	Saat belajar saya membutuhkan sebuah konten pembelajaran interaktif agar saya dapat berinteraksi secara langsung dengan media.	65	68	6	0	0	139	87%	Sangat setuju

11	Saya tertarik jika pembelajaran Preservasi Pangan menggunakan konten pembelajaran interaktif berbasis Multimedia.	50	84	3	0	0	137	86%	Sangat setuju
12	Menurut saya pembelajaran Preservasi Pangan dengan menggunakan konten pembelajaran interaktif berbasis Multimedia dapat meningkatkan motivasi belajar saya.	95	40	0	0	0	135	84%	Sangat setuju
13	Mata kuliah Preservasi Pangan susah dipahami apabila dijelaskan dengan teori saja.	75	44	0	0	0	119	74%	Setuju
14	Dosen tidak pernah menampilkan konten pembelajaran yang menarik dalam proses pembelajaran.	40	76	6	0	0	122	76%	Sangat setuju
15	Mata kuliah Preservasi Pangan dijelaskan dengan model pembelajaran yang menarik	45	84	6	0	0	135	84%	Sangat setuju
16	Dosen memberikan materi dengan menggunakan media pembelajaran E-learning yang telah disediakan kampus.	60	80	0	0	0	140	88%	Sangat setuju
17	Saya memiliki Komputer/Laptop/Smartphone	75	68	0	0	0	143	89%	Sangat setuju
18	Materi yang disampaikan oleh dosen berupa file power point, ms word dan pdf meningkatkan motivasi belajar saya	10	16	12	24	6	68	43%	Kurang Setuju
19	Mata kuliah Preservasi Pangan sulit dipahami jika tidak ada contoh penerapan materi	70	68	3	0	0	141	88%	Sangat setuju
20	Menurut saya pembelajaran dengan menggunakan konten pembelajaran interaktif pada mata kuliah Preservasi Pangan akan menjadi lebih menarik	80	60	3	0	0	143	89%	Sangat setuju

Keterangan

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

Mencari skor maksimum = (Jumlah responden X Skor tertinggi Likert) 30 X 5 = 160

Mencari Nilai Indeks = (Total skor/Skor maksimum) X 100



Interval Penilaian

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

Indeks 20% - 39,99% : Tidak Setuju

Indeks 40% - 59,99% : Kurang Setuju

Indeks 60% - 79,99% : Setuju

Indeks 80% - 100% : Sangat Setuju

SILABUS MATA KULIAH

I. IDENTITAS MATA KULIAH

Program Studi	: Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
Mata Kuliah	: Preservasi Pangan
Kode Mata Kuliah	: VSKS120405
Semester	: IV
Sks	: 3
Prasyarat	: Kimia Pangan
Dosen Pengampu	: Dr. Risa Panti Ariani, M.Si

II. CP MATA KULIAH

A. CP Sikap

- 1) Berkontribusi dalam peningkatan mutu kehidupan bermasyarakat, berbangsa, bernegara, dan kemajuan peradaban berdasarkan Pancasila;
- 2) Menghargai keanekaragaman budaya, pandangan, agama, dan kepercayaan, serta pendapat atau temuan orisinal orang lain;
- 3) Bekerjasama dan memiliki kepekaan sosial serta kepedulian terhadap masyarakat dan lingkungan;
- 4) Menginternalisasi nilai, norma, dan etika akademik;
- 5) Menunjukkan sikap bertanggungjawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri;

- 6) Menginternalisasi semangat kemandirian, kejuangan, dan kewirausahaan;
- 7) Menunjukkan perilaku berdasarkan nilai moral luhur, bersikap empatik dan menghargai adanya perbedaan baik suku, agama, ras, tingkat usia, jenis kelamin, dan status sosial-ekonomi-budaya;
- 8) Mempunyai ketulusan, komitmen dan kesungguhan hati untuk mengembangkan sikap, nilai dan kemampuan peserta didik;
- 9) Memiliki kepribadian dan interaksi sosial yang berempatik dan humanis.

B. CP Pengetahuan

- 1) Menguasai konsep teoretik tentang konsep dasar pengawetan makanan;
- 2) Menguasai konsep-konsep tentang pengawetan makanan dan keterkaitan pengawetan makanan dengan kerusakan pangan dan substansi tentang teknik pengawetan makanan
- 3) Menguasai pengetahuan pengolahan bahan makanan nabati dan hewani
- 4) Menguasai pengetahuan tentang BTP (Bahan Tambahan Makanan)
- 5) Menguasai konsep dasar pengemasan makanandan pelebelan pada kemasan makanan .

C. CP Keterampilan Umum

- 1) Memiliki kemampuan untuk menghubungkan antar konsep pengawetan makanan dengan masalah-masalah pangan di Indonesia.
- 2) Memiliki kemampuan untuk substansi tentang teknik pengawetan pada makanan.
- 3) Memiliki kemampuan untuk mengembangkan pemanfaatan bahan makanan nabati dan hewani yang terdapat di lingkungan sekitar.;
- 4) Memiliki kemampuan untuk mengembangkan BTP pada makanan

- 5) Memiliki kemampuan untuk mengembangkan pengemasan makanan melalui pengemasan makanan dan pebelan pada kemasan makanan.

D. CP Keterampilan Khusus

- 1) Memiliki kemampuan untuk melakukan proses pengawetan makanan dengan benar.
- 2) Memiliki kemampuan untuk mengawetkan makanan dari bahan makanan nabati dan bahan makanan hewani
- 3) Mengembangkan pemanfaatan BTP pada makanan
- 4) Mengembangkan pemanfaatan pengemasan makanan melalui pengemasan makanan dan pebelan pada kemasan makanan.

III GARIS BESAR RENCANA PEMBELAJARAN (GBRP)

No	Capaian Pembelajaran	Indikator Pencapaian CP (kemampuan akhir yang ingin dicapai)	Bahan Kajian/Materi Pokok Pembelajaran
1.	A1,2,3,6,7,8,9 B1,3	1. Mampu memahami konsep-konsep dasar pengawetan makanan	<ul style="list-style-type: none"> • Pengertian pengawetan makanan • Konsep dasar pengawetan makanan • Masalah – masalah pangan • Kerusakan makanan • Penyebab terjadinya kerusakan pada makanan • Teknik pengawetan makanan
2.	A1,2,3,4,5,6,8,9 B1,2	2. Mampu memahami pengetahuan pengolahan bahan makanan nabati	<ul style="list-style-type: none"> • Pengolahan Sereal, Kacang-kacangan dan Umbi-umbian • Pengolahan buah dan sayuran

3.	A1,2,3,4,5,6,7,8,9 B3,4 C1 D1	3. Mampu memahami pengetahuan pengolahan bahan makanan hewani	<ul style="list-style-type: none"> • Pengolahan daging, unggas, ikan dan hasil laut • Pengolahan Telur, Susu dan Hasil Olahnya
4	A1,2,3,4,5,6,7,8,9 B4 C4 D3	<p>4. Menjelaskan Definisi BTP</p> <p>5. Mengklasifikasikan golongan BTP</p> <p>6. Menyebutkan contoh BTP</p> <p>7. Menjelaskan BTP yang Wajib di hindari</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Definisi BTP • Penggolongan BTP • Contoh BTP • BTP yang wajib dihindari
5	A1,2,3,4,5,6,7,8,9 B4 C2 D1,2	<p>8. Menjelaskan Sejarah Pengemasan</p> <p>9. Menyebutkan karakteristik bahan kemasan</p> <p>10. Menjelaskan klasifikasi kemasan</p> <p>11. Menjelaskan kemasan berbahaya</p> <p>12. Menyebutkan bahan baku kemasan</p> <p>13. Membuat label pada kemasan</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Sejarah Pengemasan • Karakteristik Bahan Kemasan • Klasifikasi Kemasan • Kemasan Berbahaya • Bahan Baku Kemasan • Label Kemasan

Lampiran 8. RPS Mata Kuliah Preservasi Pangan

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER (RPS)

I. IDENTITAS MATA KULIAH

Program Studi	: Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
Mata Kuliah	: Preservasi Pangan
Kode Mata Kuliah	: VSKS120405
Semester	: IV
Sks	: 3
Prasyarat	: Kimia Pangan
Dosen Pengampu	: Dr. Risa Panti Ariani, M.Si

II. CP MATA KULIAH

A. CP Sikap

- 1) Berkontribusi dalam peningkatan mutu kehidupan bermasyarakat, berbangsa, bernegara, dan kemajuan peradaban berdasarkan Pancasila;
- 2) Menghargai keanekaragaman budaya, pandangan, agama, dan kepercayaan, serta pendapat atau temuan orisinal orang lain;
- 3) Bekerjasama dan memiliki kepekaan sosial serta kepedulian terhadap masyarakat dan lingkungan;
- 4) Menginternalisasi nilai, norma, dan etika akademik;
- 5) Menunjukkan sikap bertanggungjawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri;
- 6) Menginternalisasi semangat kemandirian, kejuangan, dan kewirausahaan;

- 7) Menunjukkan perilaku berdasarkan nilai moral luhur, bersikap empatik dan menghargai adanya perbedaan baik suku, agama, ras, tingkat usia, jenis kelamin, dan status sosial-ekonomi-budaya;
- 8) Mempunyai ketulusan, komitmen dan kesungguhan hati untuk mengembangkan sikap, nilai dan kemampuan peserta didik;
- 9) Memiliki kepribadian dan interaksi sosial yang berempatik dan humanis.

B. CP Pengetahuan

- 1) Menguasai konsep teoretik tentang konsep dasar pengawetan makanan;
- 2) Menguasai konsep-konsep tentang pengawetan makanan dan keterkaitan pengawetan makanan dengan kerusakan pangan dan substansi tentang teknik pengawetan makanan
- 3) Menguasai pengetahuan pengolahan bahan makanan nabati dan hewani
- 4) Menguasai pengetahuan tentang BTP (Bahan Tambahan Makanan)
- 5) Menguasai konsep dasar pengemasan makanan dan pelabelan pada kemasan makanan .

C. CP Keterampilan Umum

- 1) Memiliki kemampuan untuk menghubungkan antar konsep pengawetan makanan dengan masalah-masalah pangan di Indonesia.
- 2) Memiliki kemampuan untuk substansi tentang teknik pengawetan pada makanan.
- 3) Memiliki kemampuan untuk mengembangkan pemanfaatan bahan makanan nabati dan hewani yang terdapat di lingkungan sekitar.;
- 4) Memiliki kemampuan untuk mengembangkan pemanfaatan BTP pada makanan

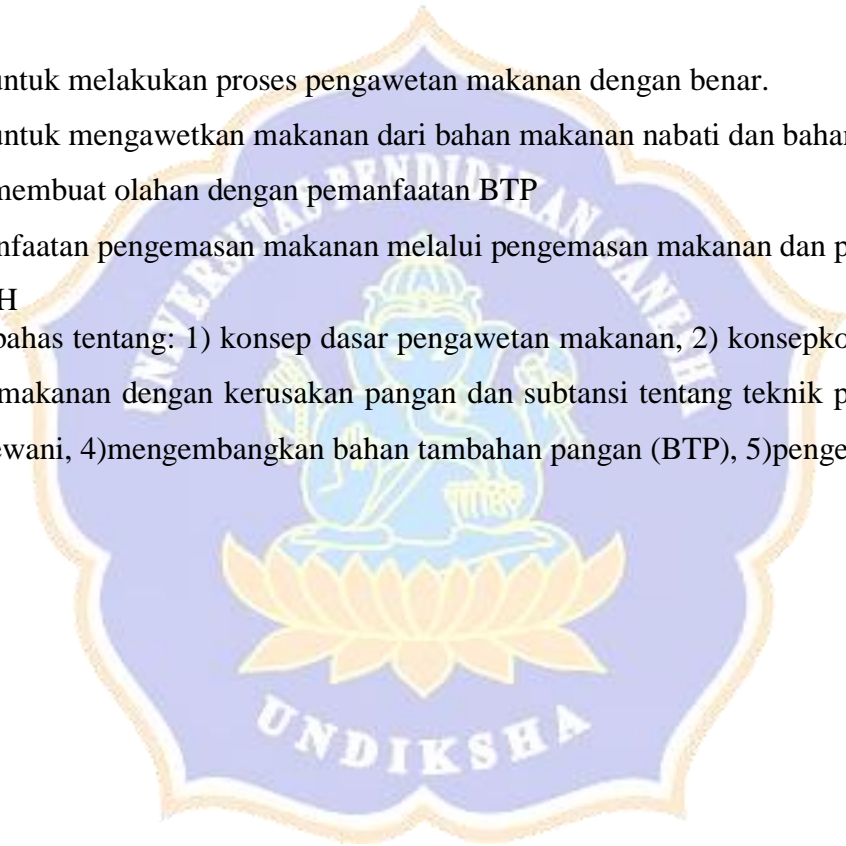
- 6) Memiliki kemampuan untuk mengembangkan pemanfaatan pengemasan makanan melalui pengemasan makanan, dan pelabelan pada kemasan makanan .

D. CP Keterampilan Khusus

- 1) Memiliki kemampuan untuk melakukan proses pengawetan makanan dengan benar.
- 2) Memiliki kemampuan untuk mengawetkan makanan dari bahan makanan nabati dan bahan makanan hewani
- 3) Memiliki kemampuan membuat olahan dengan pemanfaatan BTP
- 7) Mengembangkan pemanfaatan pengemasan makanan melalui pengemasan makanan dan pelabelan pada kemasan makanan .

1. DESKRIPSI MATA KULIAH

Mata kuliah ini membahas tentang: 1) konsep dasar pengawetan makanan, 2) konsep-konsep tentang pengawetan makanan dan keterkaitan pengawetan makanan dengan kerusakan pangan dan substansi tentang teknik pengawetan makanan, 3) pengolahan bahan makanan nabati dan hewani, 4) mengembangkan bahan tambahan pangan (BTP), 5) pengemasan makanan.



2. RINCIAN KEGIATAN PERKULIAHAN

Pertemuan ke	Capaian Pembelajaran	Bahan Kajian/Mate ri Pokok/ Rincian Materi	Kemampuan Akhir yang diharapkan	Metode/Model Pembelajaran	Pengalaman Belajar	Alokasi Waktu
I	A1,2,3,6, 7,8,9 B1,3	<ul style="list-style-type: none"> • Pengertian pengawetan makanan • Konsep dasar pengawetan makanan 	Mampu menjelaskan pengertian pengawetan makanan dan mampu menjelaskan konsep dasar pengawetan makanan	Ceramah, diskusi, tanya jawab	Mengkaji pengertian pengawetan makanan Mengkaji konsep dasar pengawetan makanan	3x45 menit

II	A1,2,3,6, 7,8,9 B1,3	<ul style="list-style-type: none"> • Masalah – masalah pangan • Kerusakan makanan 	<p>Mampu menjelaskan masalah masalah pangan</p> <p>Mampu menjelaskan kerusakan makanan</p>	Ceramah dan diskusi	Mengkaji masalah masalah pangan mengkaji kerusakan makanan	3x45 menit
III	A1,2,3,6, 7,8,9 B1,3	<ul style="list-style-type: none"> • Penyebab terjadinya kerusakan pada makanan 	<p>Mampu menjelaskan dan mendeskripsikan penyebab kerusakan makanan</p>	Ceramah	Mengkaji penyebab kerusakan makanan	3x45 menit
IV+V	A1,2,3,4, 5,6,8,9 B1,2	<ul style="list-style-type: none"> • Teknik pengawetan makanan 	<p>Mampu menjelaskan teknik pengawetan makanan</p>	Praktik	Mengkaji teknik pengawetan makanan	3x45 menit

VI	A1,2,3,4, 5,6,7,8,9 B3,4 C1 D1	<ul style="list-style-type: none"> • Pengolahan Sereal, Kacang-kacangan dan Umbi-umbian 	Mampu menjelaskan dan mengenal pengolahan kacang-kacangan, dan umbi-umbian	Ceramah dan diskusi, praktik	Mengkaji hasil produk pengolahan serelia, kacang-kacangan dan umbi-umbian	3x45 menit
VII	A1,2,3,4, 5,6,7,8,9 B3,4 C1 D1	<ul style="list-style-type: none"> • Pengolahan buah dan sayuran 	Mampu mengembangkan pemanfaatan buah dan sayuran yang terdapat di lingkungan sekitar	Ceramah dan diskusi, praktik	Mengkaji tentang pengolahan sayur dan buah	3x45 menit
VIII	UTS					3x45 menit
IX+X	A1,2,3,4, 5,6,7,8,9 B4 C2	<ul style="list-style-type: none"> • Pengolahan daging, unggas, ikan dan hasil laut 	Mampu mengembangkan pemanfaatan daging, unggas, ikan dan hasil	Diskusi kelompok dan presentasi	Mengkaji tentang pengolahan telur, susu dan hasil olahnya.	3x45 menit

	D1,2		laut yang terdapat di lingkungan sekitar			
XI	A1,2,3,4, 5,6,7,8,9 B4 C2 D1,2	<ul style="list-style-type: none"> • Pengolahan Telur, Susu dan Hasil Olahnya 	Mampu mengembangkan pemanfaatan bahan pangan telur, susu dan hasil olahannya yang terdapat di lingkungan sekitar	diskusi kelompok, praktik, presentasi	Mengkaji tentang pengolahan telur, susu dan hasil olahannya	3x45 mnt
XII + XIII	A1,2,3,4 ,5,6,7,8,9 B4 C4 D3	<ul style="list-style-type: none"> • Definisi BTP • Penggolongan BTP • Contoh BTP • BTP yang wajib dihindari 	Mampu mendeskripsikan BTP alami dan sintetis serta menghasilkan produk berdasarkan pemanfaatan BTP	Ceramah, diskusi, praktik dan Tugas proyek	Mengkaji tentang BTP alami dan sintetis	3x45 mnt

XIV + XV	A1,2,3,4 ,5,6,7,8,9 B4 C2 D1,2	<ul style="list-style-type: none"> • Sejarah Pengemasan • Karakteristik Bahan Kemasan • Klasifikasi Kemasan • Kemasan Berbahaya • Bahan Baku Kemasan • Label Kemasan 	Mampu menjelaskan tentang pengemasan makanan dan label pada makanan serta dapat menentukan kemasan yang sesuai dengan makanan dan membuat label pada kemasan makanan	Ceramah, diskusi, praktik dan Tugas proyek	Mengkaji tentang pengemasan makanan	3x45 mnt
XVI	UAS					3x45 mnt

Lampiran 9. Langkah-langkah pembelajaran 4 pertemuan

Program Studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Mata Kuliah : Preservasi Pangan

Semester : Genap

Alokasi Waktu : 6 x 45 menit (2 x Pertemuan)

A. Capaian Pembelajaran :

1. Menguasai pengetahuan tentang BTP (Bahan Tambahan Makanan)
2. Memiliki kemampuan untuk mengembangkan BTP pada makanan

B. Indikator Pencapaian CP :

Mampu mengembangkan bahan tambahan pangan (BTP)

C. Materi :

Definisi BTP, Penggolongan BTP, Contoh BTP, BTP yang wajib dihindari

D. Model Pembelajaran

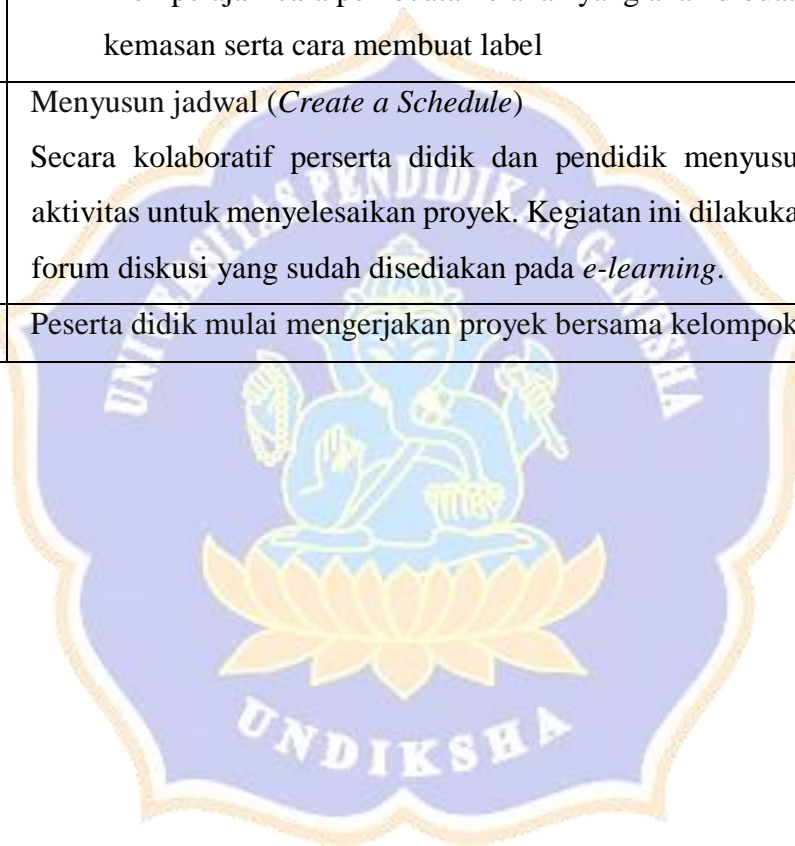
Project Based Learning

E. Langkah-langkah Kegiatan Pembelajaran

No	Deskripsi Kegiatan
1	<p>Pembelajaran dimulai dengan memberikan pertanyaan serta suatu permasalahan (<i>Start With the Essential Question</i>)</p> <p>Peserta didik diarahkan untuk menjawab pertanyaan serta menyimak permasalahan yang terdapat pada konten pembelajaran interaktif di <i>e-learning</i>.</p> <p>Pertanyaan :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Apa itu BTP ? - Yang manakah termasuk BTP ? - Apakah adanya BTP memang sangat diperlukan dalam produk pangan? <p>Permasalahan :</p> <p>Dengan adanya bahan tambahan pangan (BTP) dalam produk makanan dapat memberi manfaat jika penggunaanya tepat dan benar sebaliknya dapat membahayakan kesehatan manusia jika</p>

	<p>digunakan dengan cara yang kurang tepat, tidak dapat disangkal dengan adanya BTP memberikan peluang adanya praktik kecurangan dalam dunia pangan, BTP yang seharusnya digunakan untuk memperbaiki penampilan suatu produk nyatanya digunakan untuk memanipulasi produk pangan yang sudah tidak layak untuk dikonsumsi seperti kasus makanan yang mengandung formalin dan borak yang ditemukan pada 2 pasar di banyuwangi tahun 2019 (detikNews, 2019).</p>
2	<p>Kemudian pendidik mengarahkan peserta didik untuk menyimak atau mempelajari materi yang disampaikan dalam konten pembelajaran interaktif yang telah di <i>embed</i> pada e-learning untuk membantu peserta didik dalam memecahkan masalah yang telah disampaikan sebelumnya.</p>
3	<p>Setelah peserta didik menyimak materi, pendidik mengarahkan peserta didik untuk membentuk kelompok dengan jumlah anggota kelompok sebanyak 3 orang. untuk memecahkan permasalahan yang sudah dijelaskan sebelumnya yaitu membuat sebuah proyek.</p>
4	<p>Setelah pembentukan kelompok pendidik mengajak peserta didik untuk merencanakan sebuah proyek membuat produk olahan dengan memanfaatkan BTP dengan benar, pendidik mengarahkan peserta didik untuk menyimak video tutorial sebagai contoh dari pembuatan olahan dengan memanfaatkan BTP yaitu sirup markisa dan butter cookies kelapa (penjelasan serta cara mengolah terdapat pada konten pembelajaran interaktif) serta pemanfaatan pengemasan dan <i>labeling (Design a Plan for the Project)</i></p> <p>Kemudian peserta didik mencari serta mengumpulkan informasi mengenai olahan yang akan dibuat dengan memanfaatkan BTP , untuk pemanfaatan pengemasan serta labeling dibahas dalam</p>

	<p>konten pembelajaran interaktif di pertemuan selanjutnya pada <i>e-learning</i>.</p> <p>Peserta didik dan pendidik membuat aturan penyelesaian proyek misalnya :</p> <ul style="list-style-type: none">- Rentang waktu perancangan proyek- Pembagian tugas- Mempersiapkan alat dan bahan yang akan digunakan- Mempelajari cara pembuatan olahan yang akan dibuat, jenis kemasan serta cara membuat label
5	<p>Menyusun jadwal (<i>Create a Schedule</i>)</p> <p>Secara kolaboratif peserta didik dan pendidik menyusun jadwal aktivitas untuk menyelesaikan proyek. Kegiatan ini dilakukan melalui forum diskusi yang sudah disediakan pada <i>e-learning</i>.</p>
6	<p>Peserta didik mulai mengerjakan proyek bersama kelompoknya</p>



Program Studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
Mata Kuliah : Preservasi Pangan
Semester : Genap
Alokasi Waktu : 6 x 45 menit (2 x Pertemuan)

F. Capaian Pembelajaran :

1. Menguasai konsep dasar pengemasan makanan dan pelabelan pada kemasan makanan
2. Memiliki kemampuan untuk mengembangkan pemanfaatan pengemasan makanan melalui pengemasan makanan serta pelabelan pada kemasan

G. Indikator Pencapaian CP :

Mengembangkan pemanfaatan pengemasan makanan serta pelabelan pada kemasan makanan

H. Materi :

- Sejarah Pengemasan
- Karakteristik Bahan Kemasan
- Klasifikasi Kemasan
- Kemasan Berbahaya
- Bahan Baku Kemasan
- Label Kemasan

I. Model Pembelajaran



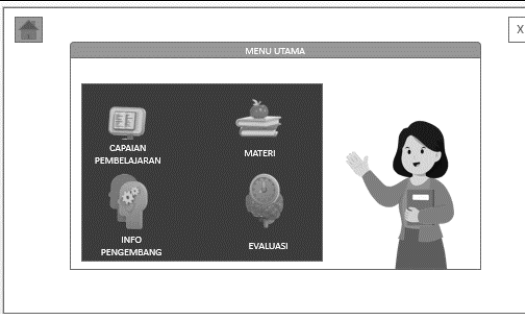
Project Based Learning

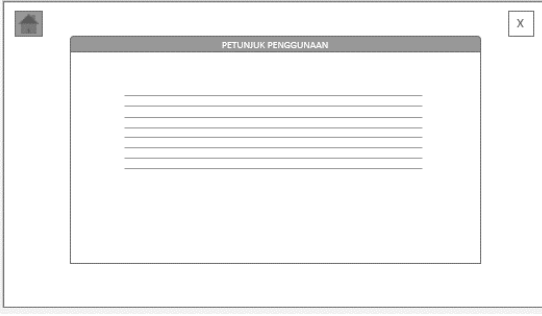
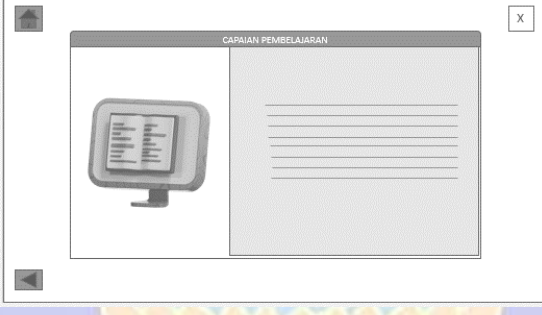
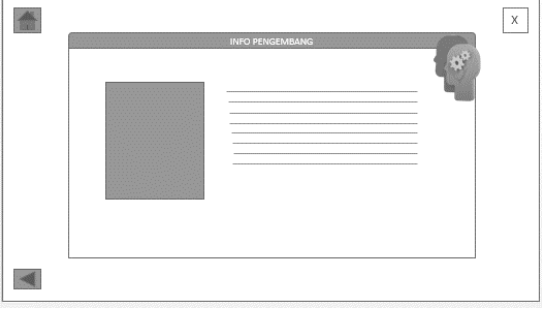
J. Langkah-langkah Kegiatan Pembelajaran

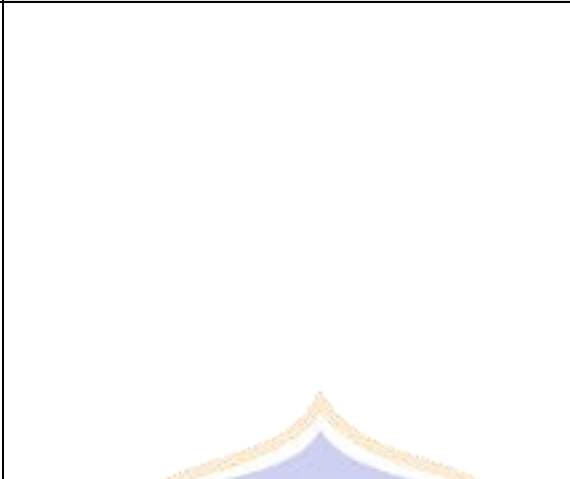


No	Deskripsi Kegiatan
1	<p>Pendidik mengajak peserta didik untuk mengingat kembali materi di pertemuan sebelumnya sembari melakukan monitoring terkait proyek yang dibuat. (<i>Monitor the Students and the Progress of the Project</i>)</p> <p>Pendidik melakukan monitoring melalui forum diskusi yang ada di <i>e-learning</i>, di forum tersebut peserta didik dapat melakukan diskusi terkait kendala dan menyampaikan progres dari proyek yang dibuat</p>


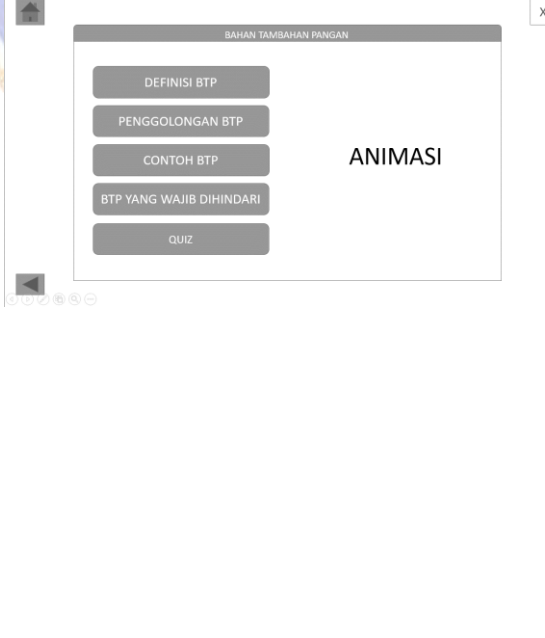
2	<p>Pendidik mengarahkan peserta didik untuk menyimak konten pembelajaran yang didalamnya memuat penjelasan materi dan video tutorial yang ada di e-learning untuk menambah wawasan peserta didik mengenai pengemasan serta pelabelan untuk lanjutan dari proyek membuat olahan dengan pemanfaatan BTP</p>
3	<p>Setelah sampai pada batas waktu pengerjaan proyek perwakilan kelompok dari peserta didik mengirimkan laporan yang didalamnya memuat dokumentasi produk serta penjelasan mengenai produk yang dibuat</p>
4	<p>Pendidik mengarahkan peserta didik untuk mengerjakan quiz pada konten pembelajaran interaktif untuk mengetahui pemahaman peserta didik dari materi BTP, pengemasan serta pelabelan</p>
5	<p>Pendidik melakukan penilaian dan evaluasi untuk mengetahui ketercapaian standar, kemajuan peserta didik serta membantu pendidik dalam menyusun strategi pembelajaran selanjutnya (<i>Assess the Outcome</i>)</p>
6	<p>Peserta didik dan pendidik melakukan refleksi yang dilakukan secara kelompok terhadap kegiatan serta hasil proyek, pada tahap ini pendidik meminta peserta didik untuk menyampaikan kesan atau perasaan dan pengalamannya selama kegiatan menyelesaikan proyek, kemudian melakukan diskusi guna memperbaiki kinerja selama proses kegiatan dan pembelajaran sehingga nantinya menemukan temuan baru untuk menjawab permasalahan (<i>Evaluate the Experience</i>)</p>

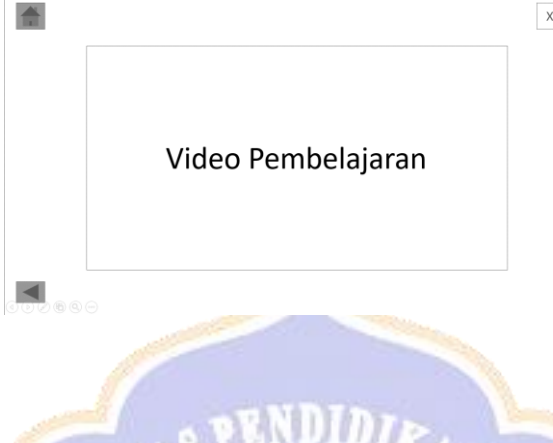

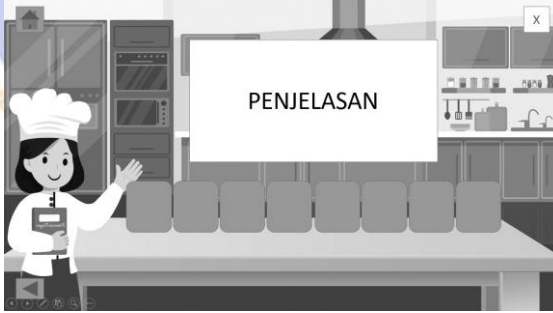
Lampiran 10. Desain Interface Konten Interaktif


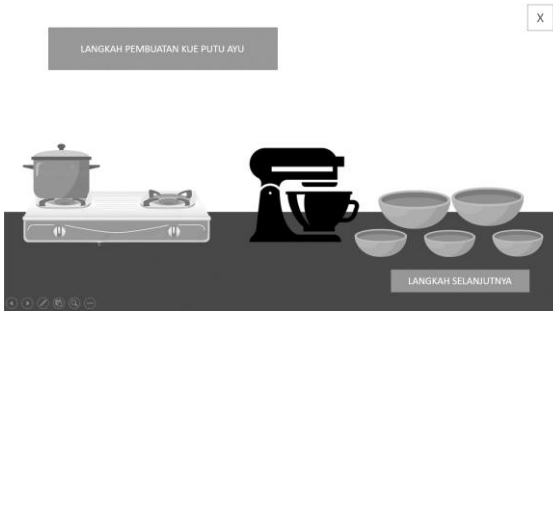
Nama Tampilan	Desain Tampilan	Deskripsi
Tampilan Halaman Awal	 <p>KONTEN INTERAKTIF MATA KULIAH PRESERVASI PANGAN</p>	<p>Deskripsi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Halaman ini merupakan tampilan awal atau opening.
Tampilan home		<p>Deskripsi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pada tampilan home terdapat animasi 2 dimensi serta kata-kata sapaan atau motivasi • Kemudian terdapat 2 tombol yaitu tombol menu utama dan petunjuk penggunaan
Tampilan Menu Utama		<p>Deskripsi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pada tampilan menu utama terdapat 4 menu yaitu capaian pembelajaran, materi, info pengembang dan evaluasi • Kemudian terdapat 2 tombol pada bagian atas yaitu tombol home dan keluar



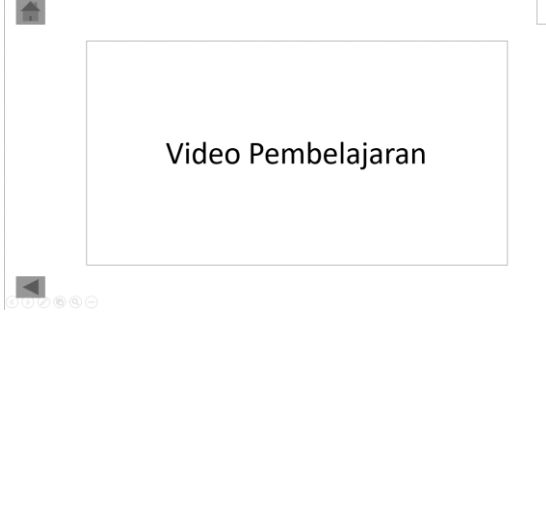
Nama Tampilan	Desain Tampilan	Deskripsi
Tampilan Petunjuk Penggunaan		<p>Deskripsi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pada tampilan petunjuk penggunaan terdapat penjelasan terkait fungsi dari tombol yang ada pada konten pembelajaran interaktif • Kemudian terdapat 2 tombol pada bagian atas yaitu tombol home dan keluar
Tampilan Capaian Pembelajaran		<p>Deskripsi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pada tampilan capaian pembelajaran ini terdapat capaian pembelajaran serta terdapat 2 pada bagian atas yaitu tombol home dan keluar dan tombol kembali ke halaman sebelumnya yaitu terletak pada bagian kiri bawah
Tampilan Info Pengembang		<p>Deskripsi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pada tampilan info pengembang terdapat data diri seperti nama, tanggal lahir, program studi dan


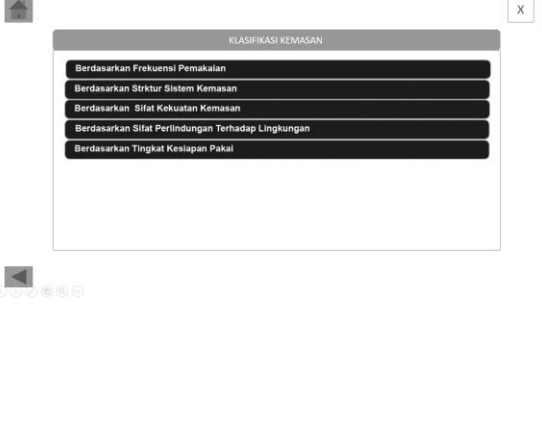
Nama Tampilan	Desain Tampilan	Deskripsi
		<p>jurusan pengembang</p> <ul style="list-style-type: none"> • Terdapat 2 pada bagian atas yaitu tombol home dan keluar dan tombol kembali ke halaman sebelumnya yaitu terletak pada bagian kiri bawah
Tampilan Materi		<p>Deskripsi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Terdapat 2 menu materi yaitu bahan tambahan pangan dan pengemasan serta pelabelan • Terdapat 2 pada bagian atas yaitu tombol home dan keluar dan tombol kembali ke halaman sebelumnya yaitu terletak pada bagian kiri bawah
Tampilan Permasalahan		<p>Deskripsi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gambar disamping merupakan tampilan permasalahan terdapat tombol video yang mengarahkan pengguna ke



Nama Tampilan	Desain Tampilan	Deskripsi
		<ul style="list-style-type: none"> • halaman video permasalahan • Pada gambar kedua terdapat video permasalahan serta pada bagian samping kanan terdapat 3 tombol link berita yang jika diklik maka akan mengarah ke website berita yang berkaitan dengan permasalahan pada video • Terdapat 2 pada bagian atas yaitu tombol home dan keluar dan tombol kembali ke halaman sebelumnya yaitu terletak pada bagian kiri bawah
Tampilan Sub Menu Materi Bahan Tambahan Pangan		<p>Deskripsi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Terdapat 5 tombol sub menu materi bahan tambahan pangan, jika di klik maka akan mengarah pada sub menu materi yang terkait • Terdapat 2 pada bagian atas yaitu tombol home dan keluar dan tombol kembali ke halaman



Nama Tampilan	Desain Tampilan	Deskripsi
		sebelumnya yaitu terletak pada bagian kiri bawah
Tampilan halaman materi pengertian BTP (Video pembelajaran dengan animasi 2D)		<p>Deskripsi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Halaman ini merupakan tampilan penjelasan materi pengertian bahan tambahan pangan berupa video pembelajaran animasi 2 dimensi
Tampilan halaman materi penggolongan BTP (animasi 2D)		<p>Deskripsi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Halaman ini merupakan tampilan penjelasan materi penggolongan bahan tambahan pangan berupa
Tampilan halaman materi contoh BTP		<p>Deskripsi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Pada halaman ini merupakan tampilan halaman materi contoh BTP dimana ,pada halaman ini terdapat gambar yang berisi keterangan

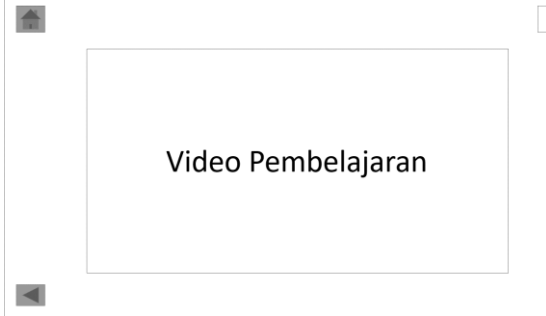
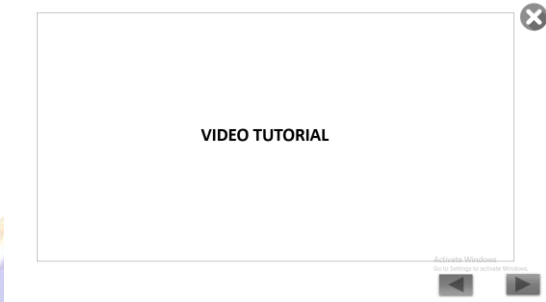
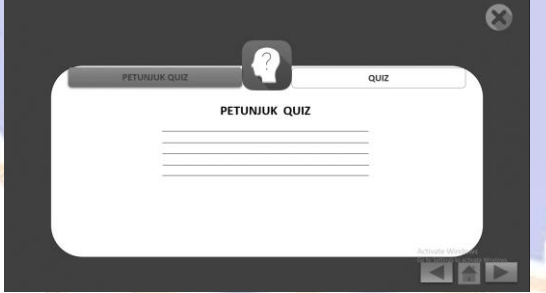
Nama Tampilan	Desain Tampilan	Deskripsi
<p>Tampilan halaman video tutorial membuat sirup markisa</p>		<p>Deskripsi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Halaman ini merupakan tampilan video cara membuat sirup markisa dan butter cookies yang merupakan contoh olahan dengan BTP alami (video live shoot) Bagian interaktif Pada video tutorial ini ketika terdapat informasi penting terkait manfaat bahan atau tips maka akan muncul penjelasan secara otomatis dan video otomatis terjeda jika pengguna ingin melanjutkan video pengguna dapat menekan tombol <i>continue</i>
<p>Tampilan halaman simulasi</p>		<p>Deskripsi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Halaman ini merupakan tampilan simulasi membuat kue putu ayu pada simulasi ini akan ditampilkan bagaimana cara mengolah serta membandingkan

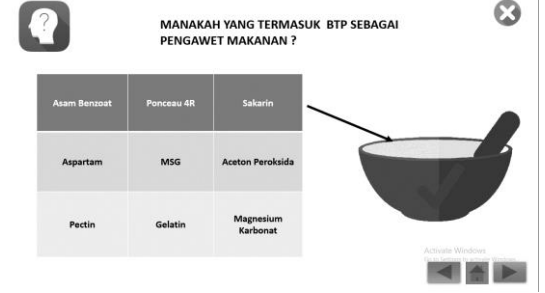
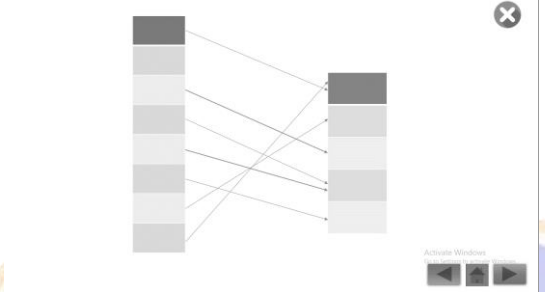

Nama Tampilan	Desain Tampilan	Deskripsi
		<p>Hasil yang menggunakan BTP alami dengan sintetis (animasi 3D), Bagian interaktif :Dibawah animasi akan terdapat instruksi untuk menekan tombol seperti pada gambar terdapat 3 tombol yang berfungsi untuk melanjutkan instruksi</p>
Tampilan halaman materi tentang pengemasan makanan		<p>Deskripsi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Halaman ini merupakan tampilan penjelasan materi sejarah pengemasan makanan berupa video pembelajaran animasi 2 dimensi
Tampilan Sub Menu Sejarah Pengemasan		<p>Deskripsi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Pada halaman berikut terdapat video pembelajaran dengan animasi 2 dimensi tentang sejarah pengemasan Terdapat 2 pada bagian atas yaitu

Nama Tampilan	Desain Tampilan	Deskripsi
		<p>tombol home dan keluar dan tombol kembali ke halaman sebelumnya yaitu terletak pada bagian kiri bawah</p>
<p>Tampilan Sub Menu Karakteristik Kemasan</p>		<p>Deskripsi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pada halaman karakteristik kemasan terdapat 5 tombol yang berisikan gambar sesuai dengan jenis kemasan dan jika diklik maka akan muncul penjelasan terkait karakteristik kemasan sesuai dengan jenisnya • Terdapat 2 pada bagian atas yaitu tombol home dan keluar dan tombol kembali ke halaman sebelumnya yaitu terletak pada bagian kiri bawah
<p>Tampilan Sub Menu Klasifikasi Kemasan</p>		<p>Deskripsi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pada halaman klasifikasi kemasan terdapat 5 tombol klasifikasi kemasan jika

Nama Tampilan	Desain Tampilan	Deskripsi
		<p>diklik maka akan muncul penjelasan terkait klasifikasi kemasan.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Terdapat 2 pada bagian atas yaitu tombol home dan keluar dan tombol kembali ke halaman sebelumnya yaitu terletak pada bagian kiri bawah
<p>Tampilan Sub Materi Kemasan Berbahaya</p>		<p>Deskripsi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pada halaman kemasan berbahaya terdapat penjelasan serta ilustrasi yang sesuai dengan jenis kemasan yang berbahaya • Terdapat 2 pada bagian atas yaitu tombol home dan keluar dan tombol kembali ke halaman sebelumnya yaitu terletak pada bagian kiri bawah

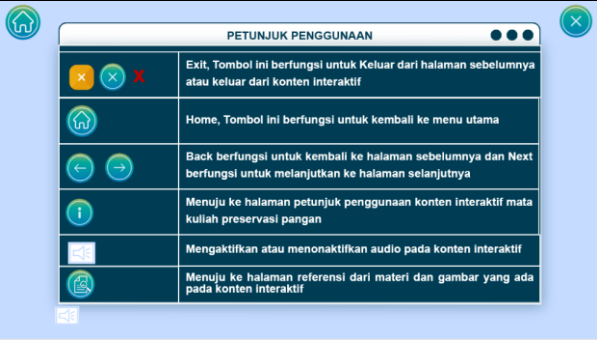


Nama Tampilan	Desain Tampilan	Deskripsi
Tampilan Sub Materi Bahan Baku Kemasan		<p>Deskripsi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pada halaman karakteristik kemasan terdapat 5 tombol pada bagian bawah yang berisikan gambar sesuai dengan jenis kemasan dan jika diklik maka akan muncul penjelasan terkait bahan baku kemasan • Terdapat 2 pada bagian atas yaitu tombol home dan keluar dan tombol kembali ke halaman sebelumnya yaitu terletak pada bagian kiri bawah
Tampilan halaman materi tentang pengemasan makanan		<p>Deskripsi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Halaman ini merupakan tampilan penjelasan materi jenis jenis pengemasan makanan berupa animasi 2 dimensi


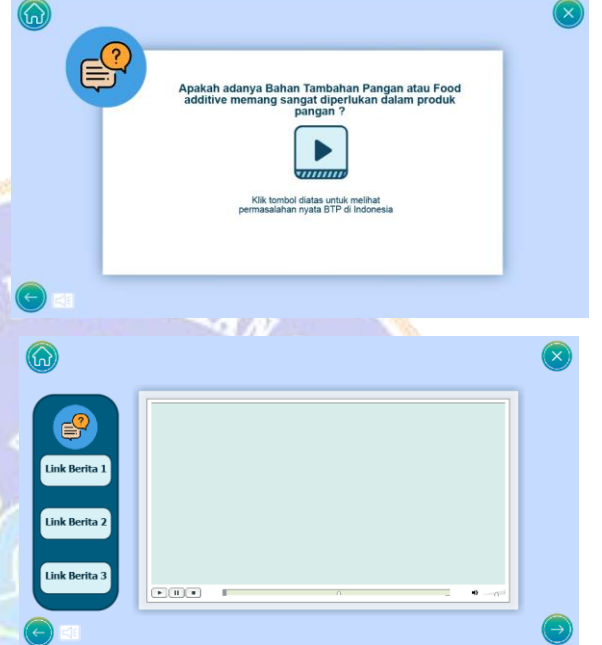


Nama Tampilan	Desain Tampilan	Deskripsi
Tampilan halaman materi tentang label kemasan makanan		<p>Deskripsi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Halaman ini merupakan tampilan penjelasan materi penggolongan bahan tambahan pangan berupa animasi 2 dimensi
Tampilan halaman video tutorial mendesain label dengan menggunakan canva		<p>Deskripsi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Halaman ini merupakan tampilan video tutorial cara mendesain label dengan menggunakan canva yang dapat digunakan secara mobile atau desktop
Tampilan halaman quiz		<p>Deskripsi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Halaman ini merupakan tampilan awal ketika membuka quiz , terdapat petunjuk quiz dan tombol quiz untuk memulai quiz





Nama Tampilan	Desain Tampilan	Deskripsi
		<p>Deskripsi :</p> <p>Halaman ini merupakan tampilan quiz drag and drop</p>
		<p>Deskripsi :</p> <p>Halaman ini merupakan tampilan quiz menjodohkan</p>
		<p>Deskripsi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Halaman ini merupakan tampilan quiz melengkapi bagian yang kosong


Lampiran 11. Hasil Pengembangan Konten Interaktif

No	Menu/Halaman	Hasil Pengembangan
1	Opening	
2	Home, sapaan	
3	Menu Utama	





4	Petunjuk Penggunaan	 <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">PETUNJUK PENGGUNAAN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>Exit, Tombol ini berfungsi untuk Keluar dari halaman sebelumnya atau keluar dari konten interaktif</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Home, Tombol ini berfungsi untuk kembali ke menu utama</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Back berfungsi untuk kembali ke halaman sebelumnya dan Next berfungsi untuk melanjutkan ke halaman selanjutnya</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Menuju ke halaman petunjuk penggunaan konten interaktif mata kuliah preservasi pangan</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Mengaktifkan atau menonaktifkan audio pada konten interaktif</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Menuju ke halaman referensi dari materi dan gambar yang ada pada konten interaktif</td> </tr> </tbody> </table>	PETUNJUK PENGGUNAAN			Exit, Tombol ini berfungsi untuk Keluar dari halaman sebelumnya atau keluar dari konten interaktif		Home, Tombol ini berfungsi untuk kembali ke menu utama		Back berfungsi untuk kembali ke halaman sebelumnya dan Next berfungsi untuk melanjutkan ke halaman selanjutnya		Menuju ke halaman petunjuk penggunaan konten interaktif mata kuliah preservasi pangan		Mengaktifkan atau menonaktifkan audio pada konten interaktif		Menuju ke halaman referensi dari materi dan gambar yang ada pada konten interaktif
PETUNJUK PENGGUNAAN																
	Exit, Tombol ini berfungsi untuk Keluar dari halaman sebelumnya atau keluar dari konten interaktif															
	Home, Tombol ini berfungsi untuk kembali ke menu utama															
	Back berfungsi untuk kembali ke halaman sebelumnya dan Next berfungsi untuk melanjutkan ke halaman selanjutnya															
	Menuju ke halaman petunjuk penggunaan konten interaktif mata kuliah preservasi pangan															
	Mengaktifkan atau menonaktifkan audio pada konten interaktif															
	Menuju ke halaman referensi dari materi dan gambar yang ada pada konten interaktif															
5	Info Pengembang	 <p>INFO PENGEMBANG</p> <p></p> <p>NAMA : NI PUTU SERLY WIDYANINGSIH TTL : 5 JUNI 2000 PRODI : PENDIDIKAN TEKNIK INFORMATIKA JURUSAN : TEKNIK INFORMATIKA FAKULTAS : TEKNIK DAN KEJURUAN</p>														
6	Capaian Pembelajaran	 <p>CAPAIAN PEMBELAJARAN</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Mengembangkan pemanfaatan Bahan Tambahan Pangan pada makanan 2) Mengembangkan pengemasan dan pelabelan pada kemasan makanan <p>INDIKATOR PENCAPAIAN CAPAIAN PEMBELAJARAN</p> <p>Materi BTP</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Menjelaskan definisi BTP 2) Mengklasifikasikan golongan BTP 3) Menyebutkan contoh BTP 4) Menjelaskan BTP yang wajib di hindari <p>Materi Pengemasan dan Pelabelan</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Menjelaskan sejarah pengemasan 2) Menyebutkan karakteristik bahan kemasan 3) Menjelaskan klasifikasi kemasan 4) Menjelaskan kemasan berbahaya 5) Menyebutkan bahan baku kemasan 6) Membuat label pada kemasan 														




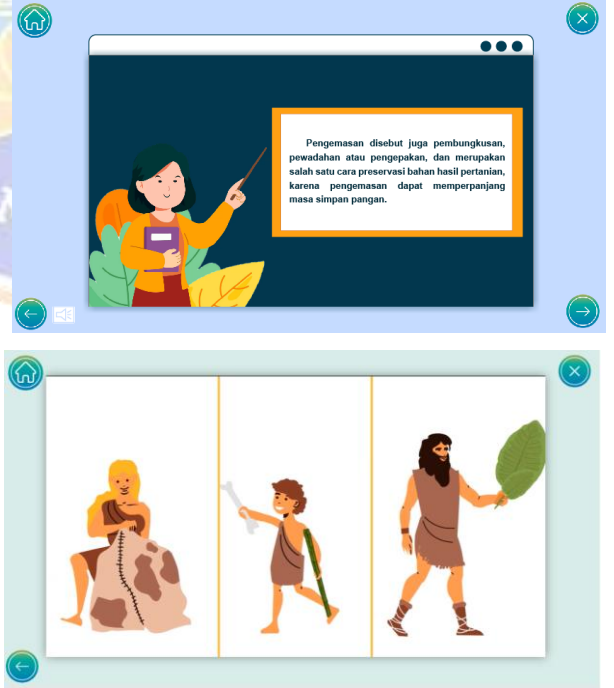
7	Materi	
8	Permasalahan	
9	Materi Bahan Tambahan Pangan (BTP)	
10	Sub Materi Definisi BTP	


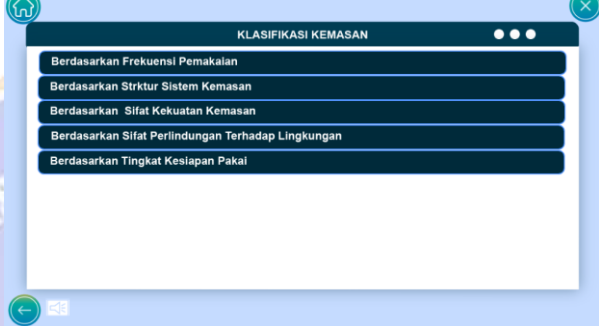
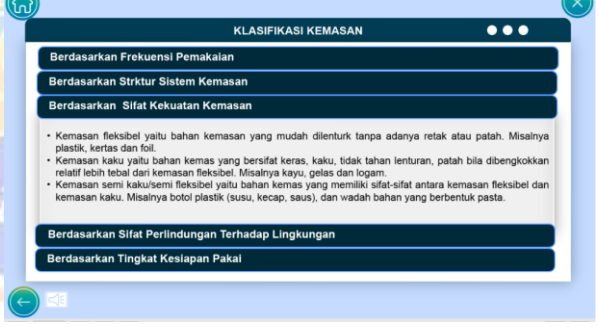
<p>11 Sub Materi Penggolongan BTP</p>	 
<p>12 Sub Materi Contoh BTP</p>	 

<p>13 Video Cara Pembuatan Sirup Markisa (Pemanfaatan BTP pengawet alami)</p>	  <table border="1" data-bbox="1038 663 1273 909"> <thead> <tr> <th>Kode Spt</th> <th>Sirup Markisa</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Kadar Air</td> <td>35,0491 %</td> </tr> <tr> <td>Kadar Abu</td> <td>0,1517 %</td> </tr> <tr> <td>Kadar Protein</td> <td>4,2316 %</td> </tr> <tr> <td>Kadar Lemak</td> <td>0,8907 %</td> </tr> <tr> <td>Karbohidrat by diff</td> <td>59,6770 %</td> </tr> <tr> <td>Energi</td> <td>263,6505 %</td> </tr> <tr> <td>Serat Kasar</td> <td>0,4962 %</td> </tr> <tr> <td>Vit C</td> <td>263,6505 %</td> </tr> <tr> <td>Total Karoten</td> <td>5,3972 %</td> </tr> <tr> <td>Total Gula</td> <td>22,98 %</td> </tr> </tbody> </table>	Kode Spt	Sirup Markisa	Kadar Air	35,0491 %	Kadar Abu	0,1517 %	Kadar Protein	4,2316 %	Kadar Lemak	0,8907 %	Karbohidrat by diff	59,6770 %	Energi	263,6505 %	Serat Kasar	0,4962 %	Vit C	263,6505 %	Total Karoten	5,3972 %	Total Gula	22,98 %
Kode Spt	Sirup Markisa																						
Kadar Air	35,0491 %																						
Kadar Abu	0,1517 %																						
Kadar Protein	4,2316 %																						
Kadar Lemak	0,8907 %																						
Karbohidrat by diff	59,6770 %																						
Energi	263,6505 %																						
Serat Kasar	0,4962 %																						
Vit C	263,6505 %																						
Total Karoten	5,3972 %																						
Total Gula	22,98 %																						
<p>14 Simulasi Cara Pembuatan Kue Putu Ayu (Pemanfaatan BTP pewarna alami)</p>																							

<p>15 Video Cara Pembuatan Butter cookies kelapa (pemanfaatan BTP pengental alami)</p>	<p>CONTOH BAHAN TAMBAHAN PANGAN</p> <p>Pengental</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pectin Dosis 10g/kg (ada 2 macam: Pectin Apple & Pectin Citrus). • Gellan 5g/kg. • CMC/Carboxy Methyl Cellulose. • Tepung maizena <p>LIHAT SELENGKAPNYA</p> <p>Adapun contoh dari pemanfaatan bahan tambahan pangan sebagai pengental alami yaitu tepung maizena dan contoh olahannya yaitu butter cookies kelapa klik tombol video untuk melihat cara pembuatan butter cookies kelapa.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Tabel Komposisi Gizi Mocaf (Per 100 gram)</th> </tr> <tr> <th>Kode Spl</th> <th>Mocaf</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Kalori</td> <td>363 %</td> </tr> <tr> <td>Kadar Air</td> <td>10.91 %</td> </tr> <tr> <td>Kadar Protein</td> <td>1 %</td> </tr> <tr> <td>Kadar Lemak</td> <td>0.4–0.8 %</td> </tr> <tr> <td>Karbohidrat</td> <td>84.9 %</td> </tr> <tr> <td>Kalsium</td> <td>60 %</td> </tr> <tr> <td>Fosfor</td> <td>80 %</td> </tr> <tr> <td>Besi</td> <td>3.5 %</td> </tr> <tr> <td>Vitamin A</td> <td>0.08 %</td> </tr> </tbody> </table> <p>Video</p>	Tabel Komposisi Gizi Mocaf (Per 100 gram)		Kode Spl	Mocaf	Kalori	363 %	Kadar Air	10.91 %	Kadar Protein	1 %	Kadar Lemak	0.4–0.8 %	Karbohidrat	84.9 %	Kalsium	60 %	Fosfor	80 %	Besi	3.5 %	Vitamin A	0.08 %
Tabel Komposisi Gizi Mocaf (Per 100 gram)																							
Kode Spl	Mocaf																						
Kalori	363 %																						
Kadar Air	10.91 %																						
Kadar Protein	1 %																						
Kadar Lemak	0.4–0.8 %																						
Karbohidrat	84.9 %																						
Kalsium	60 %																						
Fosfor	80 %																						
Besi	3.5 %																						
Vitamin A	0.08 %																						

		
16	Sub materi BTP yang wajib dihindari	 
17	Quiz	

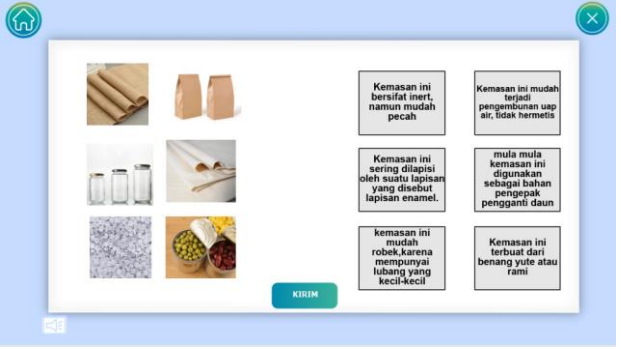

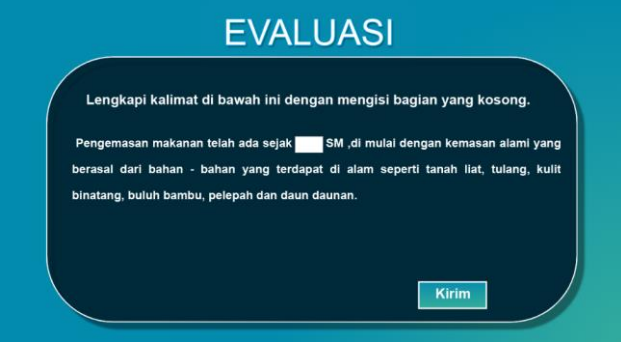
		
<p>18 Materi Pengemasan dan Pelabelan</p>		
<p>19 Sub Materi Sejarah Pengemasan</p>		

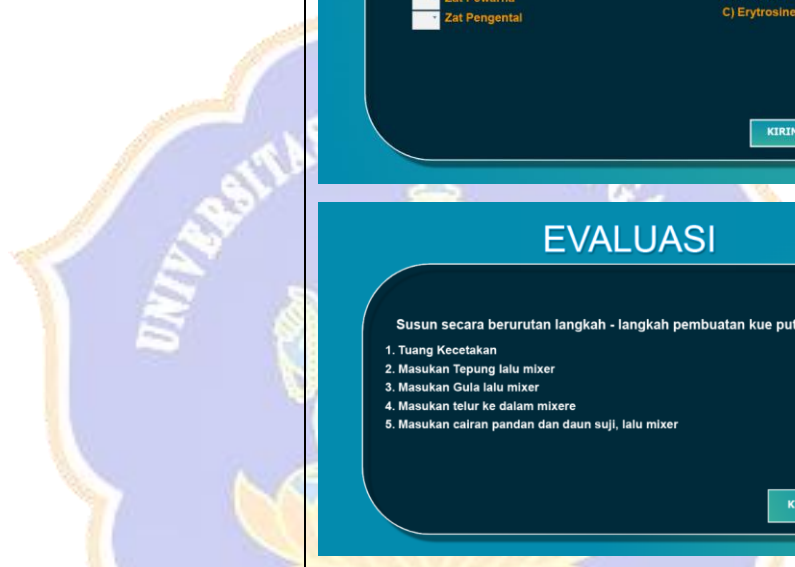
20	Sub Materi Karakteristik kemasan	
21	Sub materi klasifikasi kemasan	
		
22	Sub materi kemasan berbahaya	

		<p>Kemasan Berbahaya</p> <p>SAVE THE OCEAN</p> <p>PLASTIK</p> <p>Plastik dapat mencemari tanah, air, laut, bahkan udara, selain itu plastik tidak tahan panas dan dapat mencemari produk akibat migrasi komponen monomer yang akan berakibat buruk terhadap kesehatan manusia, selain itu limbah plastik di lautan telah membunuh biota laut.</p> <p>Dalam jangka panjang, manusia juga akan terkena dampaknya. Hal itu terjadi karena manusia mengonsumsi ikan dan produk-produk dari laut. Ikan/hewan laut yang sudah menelan mikro plastik akan menyerap racunnya. Racun ini lalu berpindah ke manusia yang memakannya.</p>
<p>23</p>	<p>Sub materi bahan baku kemasan</p>	<p>BAHAN BAKU UNTUK PENGEMASAN</p> <p>Klik gambar dibawah ini untuk melihat penjelasan tentang bahan baku untuk pengemasan</p>
		<p>KARUNG GONI</p> <p>Bahan pembuat karung goni adalah benang yute atau rami. Karung goni banyak digunakan karena mempunyai sifat fleksibel, harganya relatif murah, dan dapat melindungi bahan dari kelembapan.</p>

25	Sub materi pelabelan	
27	Vieo tutorial pembuatan label pada canva	

<p>28</p>	<p>Quiz</p>	

		 <p>Kemasan ini bersifat inert, namun mudah pecah</p> <p>Kemasan ini mudah terjadi pengembunan uap air, tidak hermetis</p> <p>Kemasan ini sering dilapisi oleh suatu lapisan yang disebut lapisan enamel.</p> <p>Mula mula kemasan ini digunakan sebagai bahan pengepak pengganti daun</p> <p>Kemasan ini mudah robek, karena mempunyai lubang yang kecil-kecil</p> <p>Kemasan ini terbuat dari benang yule atau rami</p> <p>KIRIM</p>
<p>29</p>	<p>Evaluasi</p>	 <p>EVALUASI PETUNJUK</p> <p>MULAI</p> <p>EVALUASI</p> <p>Tidak mengurangi zat-zat esensial di dalam makanan merupakan sifat dari.....</p> <ul style="list-style-type: none"> ● A) FAO ● B) WHO ● C) Food Additive ● D) FDA <p>KIRIM</p>
		 <p>EVALUASI</p> <p>Lengkapi kalimat di bawah ini dengan mengisi bagian yang kosong.</p> <p>Pengemasan makanan telah ada sejak <input type="text"/> SM, di mulai dengan kemasan alami yang berasal dari bahan - bahan yang terdapat di alam seperti tanah liat, tulang, kulit binatang, buluh bambu, pelepah dan daun daunan.</p> <p>Kirim</p>



EVALUASI

Nutrien Suplemen merupakan bahan-bahan yang ditambahkan ke dalam makanan untuk menambah zat-zat gizi yang telah ada dalam makanan tersebut, misalnya vitamin dan mineral.

- A) Benar
- B) Salah

Kirim

EVALUASI

Cocokkan berikut ini

<input type="checkbox"/> Zat Pemanis	A) Pectin
<input type="checkbox"/> Zat Pewarna	B) Sorbitol
<input type="checkbox"/> Zat Pengental	C) Erytrosine

KIRIM

EVALUASI

Susun secara berurutan langkah - langkah pembuatan kue putu ayu

1. Tuang Kecetakan
2. Masukan Tepung lalu mixer
3. Masukan Gula lalu mixer
4. Masukan telur ke dalam mixere
5. Masukan cairan pandan dan daun suji, lalu mixer

KIRIM

Lampiran 12. Kisi-Kisi Draft Angket Uji Ahli Isi

KISI-KISI DRAFT ANGKET AHLI ISI

Pembuatan angket bertujuan untuk mengetahui kualitas dari isi materi yang terdapat pada konten pembelajaran interaktif yang telah dikembangkan oleh Peneliti. Adapun beberapa aspek yang tersedia dalam angket, yaitu (1) Kelayakan Isi, (2) Kemuktahiran Materi, (3) Interaktivitas (Stimulus dan Respon), dan (4) Kebahasaan. Kisi-Kisi instrumen yang akan digunakan dalam uji kelayakan oleh ahli isi ditunjukkan pada tabel berikut :

No	Komponen	Indikator	No Soal
1	Kelayakan Isi	Kesuaian materi	1,2,3
		Kelengkapan referensi	4
		Kejelasan Materi	5
		Kemampuan Penyajian	6,7
		Kesesuaian gambar, video, dan quiz dengan materi	8,9,10
2	Kemuktahiran Materi	Kemuktahiran contoh, gambar, dan ilustrasi	11
		Kemuktahiran pustaka	12
3	Interaktivitas (Stimulus dan Respon)	Mendorong rasa ingin tahu	13
		Mengembangkan kecakapan hidup	14
		Kepuasan terhadap materi yang diberikan	15,20
4	Kebahasaan	Keterbacaan	16
		Kejelasan informasi	17
		Bahasa	18,19

(Sumber : Agustini, 2015 & Mariani, 2020)

Lampiran 13. Hasil Angket Uji Ahli Isi

1. Hasil Angket Uji Ahli Isi (Dr.Risa Panti Ariani, M.Si) Tahap 1

**DRAFT ANGKET VALIDITAS AHLI ISI
KONTEN INTERAKTIF PADA MATA KULIAH PRESERVASI PANGAN**

Hari, Tanggal : Rabu, 21 September 2022

Validator : Dr. Risa Panti Ariani, M.Si

Petunjuk Pengisian

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

Contoh :

No	Komponen		
1	Kesesuaian uraian materi dalam konten pembelajaran interaktif dengan CP, Indikator Pencapaian CP	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 CP, Indikator Pencapaian CP	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 dosen	Sesuai	Tidak Sesuai
Saran/Komentar :			
8	Kesesuaian ilustrasi gambar dengan uraian materi dalam konten pembelajaran interaktif	Sesuai	Tidak Sesuai
Saran/Komentar :			
9	Kesesuaian ilustrasi video dengan uraian materi dalam konten pembelajaran interaktif	Sesuai	Tidak Sesuai
Saran/Komentar :			

10	Kesesuaian quiz dengan uraian materi dalam konten pembelajaran interaktif	Sesuai	Tidak Sesuai
	Saran/Komentar :		
11	Kesesuaian dalam penyajian contoh, gambar, dan ilustrasi dengan perkembangan saat ini	Sesuai	Tidak Sesuai
	Saran/Komentar :		
12	Keterbaharuan materi yang disajikan dalam konten pembelajaran interaktif yang digunakan dalam pembelajaran	Sesuai	Tidak Sesuai
	Saran/Komentar :		
13	Materi yang disajikan dalam konten pembelajaran interaktif mampu memicu rasa keingintahuan peserta didik	Sesuai	Tidak Sesuai
	Saran/Komentar :		
14	Materi yang disajikan dalam konten pembelajaran interaktif bermanfaat untuk menambah wawasan pengetahuan peserta didik	Sesuai	Tidak Sesuai
	Saran/Komentar :		
15	Materi yang disajikan dalam konten pembelajaran interaktif mampu memberikan kepuasan bagi penggunaanya	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 yang mudah dimengerti oleh peserta didik	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)

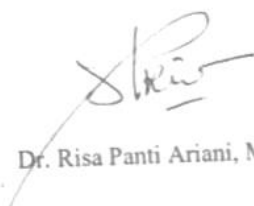
Komentar dan Saran Secara Umum tentang Konten :

Konten interaktif ini sudah sesuai dengan
konten MK Preservasi Pangan :

Koreksi dan diskusi sudah dilakukakan
beberapa kali, sehingga sudah layak
digunakan tanpa revisi

Singaraja, 21 September
2022

Penilai,



Dr. Risa Panti Ariani, M.Si

2. Hasil Angket Uji Ahli Isi (Dr.Risa Panti Ariani, M.Si) Tahap 2

**DRAFT ANGKET VALIDITAS AHLI ISI
KONTEN INTERAKTIF PADA MATA KULIAH PRESERVASI PANGAN**

Hari, Tanggal : Rabu, 21 September 2022

Validator : *Dr. Risa Panti Ariani, M.Si*

Petunjuk Pengisian

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

Contoh :

No	Komponen		
1	Kesesuaian uraian materi dalam konten pembelajaran interaktif dengan CP, Indikator Pencapaian CP	Sesuai	Tidak Sesuai

5. Komentar dan saran disediakan pada setiap butir pertanyaan dan di akhir seluruh pertanyaan

6. Mohon diberikan tanda tangan pada akhir angket

No	Komponen		
1	Kesesuaian uraian materi dalam konten pembelajaran interaktif dengan CP, Indikator Pencapaian CP	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 dosen	Sesuai	Tidak Sesuai
	Saran/Komentar :		
8	Kesesuaian ilustrasi gambar dengan uraian materi dalam konten pembelajaran interaktif	Sesuai	Tidak Sesuai
	Saran/Komentar :		
9	Kesesuaian ilustrasi video dengan uraian materi dalam konten pembelajaran interaktif	Sesuai	Tidak Sesuai
	Saran/Komentar :		

10	Kesesuaian quiz dengan uraian materi dalam konten pembelajaran interaktif	Sesuai	Tidak Sesuai
	Saran/Komentar :		
11	Kesesuaian dalam penyajian contoh, gambar, dan ilustrasi dengan perkembangan saat ini	Sesuai	Tidak Sesuai
	Saran/Komentar :		
12	Keterbaharuan materi yang disajikan dalam konten pembelajaran interaktif yang digunakan dalam pembelajaran	<u>Sesuai</u>	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	<u>Sesuai</u>	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 yang mudah dimengerti oleh peserta didik	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 :

.....

.....

.....

.....

.....

Singaraja, 22 September
2022

Penilai,


Dr. Risa Panti Anani N.S.

1. Hasil Angket Uji Ahli Isi Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani.S.Pd.,M.Pd Tahap 1

**DRAFT ANGKET VALIDITAS AHLI ISI
KONTEN INTERAKTIF PADA MATA KULIAH PRESERVASI PANGAN**

Hari, Tanggal : Rabu, 29 September 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 CP, Indikator Pencapaian CP	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 CP, Indikator Pencapaian CP	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 dosen	Sesuai	Tidak Sesuai
Saran/Komentar :			
8	Kesesuaian ilustrasi gambar dengan uraian materi dalam konten pembelajaran interaktif	Sesuai	Tidak Sesuai
Saran/Komentar :			
9	Kesesuaian ilustrasi video dengan uraian materi dalam konten pembelajaran interaktif	Sesuai	Tidak Sesuai
Saran/Komentar :			

10	Kesesuaian quiz dan evaluasi 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 yang mudah dimengerti oleh peserta didik	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 :

Perhatikan penulisan kata dan huruf

Video interaktif sRh baik

.....

.....

.....

Singaraja, 29 September 2022

Penilai,



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

1. Hasil Angket Uji Ahli Isi Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani.S.Pd.,M.Pd Tahap 2

**DRAFT ANGKET VALIDITAS AHLI ISI
KONTEN INTERAKTIF PADA MATA KULIAH PRESERVASI PANGAN**

Hari, Tanggal : Selasa, 4 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 CP, Indikator Pencapaian CP	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 CP, Indikator Pencapaian CP	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 dosen	Sesuai	Tidak Sesuai
	Saran/Komentar :		
8	Kesesuaian ilustrasi gambar dengan uraian materi dalam konten pembelajaran interaktif	Sesuai	Tidak Sesuai
	Saran/Komentar :		
9	Kesesuaian ilustrasi video dengan uraian materi dalam konten pembelajaran interaktif	Sesuai	Tidak Sesuai
	Saran/Komentar :		

10	Kesesuaian quiz dan evaluasi 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 yang mudah dimengerti oleh peserta didik	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 :

.....

.....

.....

.....

.....

Singaraja, 4 Oktober 2022

Penilai,



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

Lampiran 14. Kisi-Kisi Draft Angket Uji Ahli Media

KISI-KISI DRAFT ANGKET AHLI MEDIA

Pembuatan angket bertujuan untuk mengetahui kualitas dari konten pembelajaran interaktif yang telah dikembangkan dan mengukur ketepatan pendekatan yang digunakan. Adapun beberapa aspek yang tersedia dalam angket, yaitu (1) Tampilan Konten Pembelajaran Interaktif dan (2) Interaktivitas. Kisi-Kisi instrumen yang akan digunakan dalam uji kelayakan oleh ahli media ditunjukkan pada tabel berikut :

No	Komponen	Indikator	No Soal
1	Tampilan Konten Pembelajaran Interaktif	Kesuaian penggunaan teks	1,2,5,6
		Kesuaian 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	17
		Ketepatan urutan aktivitas dalam konten pembelajaran interaktif	18
4	Evaluasi	Kesesuaian soal	19,20

(Sumber : Agustini, 2015 & Mariani, 2020)

Lampiran 15. Hasil Angket Uji Ahli Media

1. Hasil Angket Uji Ahli Media Bapak I Ketut Andika Pradnyana, S.Pd.,M.Pd
Tahap 1DRAFT ANGKET VALIDITAS AHLI MEDIA
KONTEN PEMBELAJARAN INTERAKTIF
PADA MATA KULIAH PRESERVASI PANGAN

Hari, Tanggal :

Validator : I Ketut Andika Pradnyana, S.Pd., M.Pd.

Petunjuk Pengisian

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

Contoh :

No	Komponen		
1.	Ketepatan pemilihan jenis <i>font</i> yang digunakan dalam konten pembelajaran interaktif	<i>Sesuai</i>	<i>Tidak Sesuai</i>

- 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.	Ketepatan penggunaan model pembelajaran <i>project based 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 capaian pembelajaran	Sesuai	Tidak Sesuai
	Saran/Komentar :		
20.	Kesesuaian jenis soal evaluasi yang digunakan pada 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

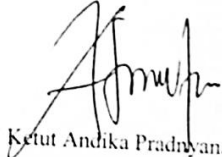
*(Mohon lingkari pada nomor yang sesuai dengan kesimpulan Bapak/Ibu)

Komentar dan Saran Secara Umum tentang Konten :

1. Tombol next dihilangkan
2. 3D pada telur rubah warna, dan transisi warna
3. Tombol reset pd kuis diperbaiki
4. Kuis → dalam menjawab kuis harus dijawab dgn benar
5. Layout pd materi Karakteristik diperbaiki
6. Pada materi komponen kemasan dia petunjuk.
7. Background

Singaraja, 5 Oktober 2022

Penilai,


Ketut Andika Pradnyana, S.Pd., M.Pd.

2. Hasil Angket Uji Ahli Media Bapak I Ketut Andika Pradnyana, S.Pd.,M.Pd
Tahap 2

**DRAFT ANGKET VALIDITAS AHLI MEDIA
KONTEN PEMBELAJARAN INTERAKTIF
PADA MATA KULIAH PRESERVASI PANGAN**

Hari, Tanggal :

Validator : I Ketut Andika Pradnyana, S.Pd., M.Pd.

Petunjuk Pengisian

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

Contoh :

No	Komponen		
1.	Ketepatan pemilihan jenis <i>font</i> yang digunakan dalam konten pembelajaran interaktif	<i>Sesuai</i>	<i>Tidak Sesuai</i>

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.	Ketepatan penggunaan model pembelajaran <i>project based 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 capaian pembelajaran	Sesuai	Tidak Sesuai
	Saran/Komentar :		
20.	Kesesuaian jenis soal evaluasi yang digunakan pada 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, 6 oktober 2022

Penilai,



I Ketut Andika Pradnyana, S.Pd., M.Pd.

3. Hasil Angket Uji Ahli Media Ibu Made Susi Lissia Andayani.,M.Pd Tahap 1

**DRAFT ANGKET VALIDITAS AHLI MEDIA
KONTEN PEMBELAJARAN INTERAKTIF
PADA MATA KULIAH PRESERVASI PANGAN**

Hari, Tanggal : *3 oktober 2022*

Validator : Made Susi Lissia Andayani, M.Pd.

Petunjuk Pengisian

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

Contoh :

No	Komponen		
1.	Ketepatan pemilihan jenis <i>font</i> yang digunakan dalam konten pembelajaran interaktif	<i>Sesuai</i>	<i>Tidak Sesuai</i>

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.	Ketepatan penggunaan model pembelajaran <i>project based 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 capaian pembelajaran	Sesuai	Tidak Sesuai
	Saran/Komentar :		
20.	Kesesuaian jenis soal evaluasi yang digunakan pada 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 :

perbesar font

Singaraja, 3. Oktober 2022

Penilai,



Made Susi Lissia Andayani, M.Pd.

4. Hasil Angket Uji Ahli Media Ibu Made Susi Lissia Andayani.,M.Pd Tahap 2

**DRAFT ANGKET VALIDITAS AHLI MEDIA
KONTEN PEMBELAJARAN INTERAKTIF
PADA MATA KULIAH PRESERVASI PANGAN**

Hari, Tanggal : 1 Oktober 2022

Validator : Made Susi Lissia Andayani, M.Pd.

Petunjuk Pengisian

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

Contoh :

No	Komponen		
1.	Ketepatan pemilihan jenis <i>font</i> yang digunakan dalam konten pembelajaran interaktif	Sesuai	Tidak Sesuai

- Komentar dan saran disediakan pada setiap butir pertanyaan dan di akhir seluruh pertanyaan

- Mohon diberikan tanda tangan pada akhir angket

No	Komponen		
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 :		

	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.	Ketepatan penggunaan model pembelajaran <i>project based 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 capaian pembelajaran	Sesuai	Tidak Sesuai
	Saran/Komentar :		
20.	Kesesuaian jenis soal evaluasi yang digunakan pada 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

Komentar dan Saran Secara Umum tentang Konten :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Singaraja, 4 Oktober 2022

Penilai,



Made Susi Lissia Andayani, M.Pd.

Lampiran 16. Kisi-Kisi Draft Angket Uji Perorangan

KISI-KISI DRAFT ANGKET UJI COBA PERORANGAN

Pembuatan angket bertujuan untuk memperoleh masukan tentang kesalahan yang terdapat dalam produk dan memperoleh petunjuk awal tentang daya guna konten pembelajaran interaktif yang telah dikembangkan oleh Peneliti. Adapun beberapa aspek yang tersedia dalam angket, yaitu (1) Penyajian Materi, (2) Interaktivitas, (3) Tampilan, dan (4) Pembelajaran. Kisi-Kisi instrumen yang akan digunakan dalam uji coba perorangan ditunjukkan pada tabel berikut :

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

(Sumber : Agustini, 2015 & Mariani, 2020)

Lampiran 17. Draft Angket Uji Perorangan
DRAFT ANGKET UJI COBA PERORANGAN
KONTEN PEMBELAJARAN INTERAKTIF
PADA MATA KULIAH PRESERVASI PANGAN

I. Pengantar

Pernyataan berikut merupakan gambaran dari respons peserta didik untuk uji coba perorangan terhadap Pengembangan Konten Pembelajaran Interaktif Mata Kuliah Preservasi Pangan pada Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner di Universitas Pendidikan Ganesha.

Data yang diisikan tidak akan mempengaruhi prestasi belajar peserta didik. Oleh karena itu, mohon membaca setiap butir pernyataan dengan seksama dan mengisi pilihan dengan sejujur-jujurnya.

II. Petunjuk

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

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				
		SS	S	KS	TS	STS
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 <i>e-book</i> dan buku cetak					
11	Saya dapat melihat perolehan nilai dalam konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia					

No	Pernyataan	Alternatif Jawaban				
		SS	S	KS	TS	STS
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 kuliah preservasi pangan diterapkan lebih lanjut					
15	Saya tidak memperoleh pengetahuan baru melalui konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia					

Komentar/Saran :



.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Singaraja,.....

Responden,

.....

Lampiran 18. Hasil Angket Uji Perorangan

Questions Responses **3** Settings

- Tidak Setuju

- Sangat Tidak Setuju

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

Sangat Setuju

Setuju

Kurang Setuju

Tidak Setuju

Sangat Tidak Setuju

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

Sangat Setuju

Setuju

Kurang Setuju

Tidak Setuju

Sangat Tidak Setuju

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

Sangat Setuju

Setuju

Kurang Setuju

Tidak Setuju

Sangat Tidak Setuju

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

Sangat Setuju

Setuju

Kurang Setuju

Tidak Setuju

Sangat Tidak Setuju

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

- Sangat Setuju
- Setuju
- Kurang Setuju
- Tidak Setuju
- Sangat Tidak Setuju

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

- Sangat Setuju
- Setuju
- Kurang Setuju
- Tidak Setuju
- Sangat Tidak Setuju

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

- Sangat Setuju
- Setuju
- Kurang Setuju
- Tidak Setuju
- Sangat Tidak Setuju

8. Isi materi sangat lengkap

- Sangat Setuju
- Setuju
- Kurang Setuju
- Tidak Setuju
- Sangat Tidak Setuju

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

- Sangat Setuju
- Setuju

10. Materi dalam konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia membosankan sehingga saya lebih suka belajar menggunakan e-book dan buku cetak

- Sangat Setuju
- Setuju
- Kurang Setuju
- Tidak Setuju
- Sangat Tidak Setuju

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

- Sangat Setuju
- Setuju
- Kurang Setuju
- Tidak Setuju
- Sangat Tidak Setuju

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

- Sangat Setuju
- Setuju
- Kurang Setuju
- Tidak Setuju
- Sangat Tidak Setuju

13. Konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia membuat saya lebih aktif dalam proses pembelajaran

- Sangat Setuju
- Setuju
- Kurang Setuju
- Tidak Setuju
- Sangat Tidak Setuju

14. Saya setuju apabila konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia untuk mata kuliah preservasi pangan diterapkan lebih lanjut

- Sangat Setuju

- Kurang Setuju
- Tidak Setuju
- Sangat Tidak Setuju

13. Konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia membuat saya lebih aktif dalam proses pembelajaran

- Sangat Setuju
- Setuju
- Kurang Setuju
- Tidak Setuju
- Sangat Tidak Setuju

14. Saya setuju apabila konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia untuk mata kuliah preservasi pangan diterapkan lebih lanjut

- Sangat Setuju
- Setuju
- Kurang Setuju
- Tidak Setuju
- Sangat Tidak Setuju

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

- Sangat Setuju
- Setuju
- Kurang Setuju
- Tidak Setuju
- Sangat Tidak Setuju

KOMENTAR DAN SARAN

Berikan komentar serta saran untuk konten pembelajaran interaktif ini.

konten interaktif sangat bagus dan dapat membantu saya untuk memahami materi

No	Pernyataan	Responden		
		1	2	3
1	Tampilan yang digunakan dalam konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia menarik	5	5	5
2	Penyajian materi dalam konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia disusun secara terstruktur sehingga mudah dipahami	5	5	5
3	Materi yang disajikan dalam konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia mampu menarik minat belajar peserta didik	5	5	5
4	Pengguna dengan mudah berinteraksi saat menggunakan konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia	5	4	5
5 (-)	Saya mengalami kesulitan saat proses pembelajaran menggunakan konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia	3	3	3
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	4	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> dan buku cetak	4	5	3

11	Saya dapat melihat perolehan nilai dalam konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia	5	5	4
12 (-)	Konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia kurang efektif dan efisien digunakan dalam proses pembelajaran	3	3	3
13	Konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia membuat saya lebih aktif dalam proses pembelajaran	5	4	5
14	Saya setuju apabila konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia untuk mata kuliah preservasi pangan diterapkan lebih lanjut	5	5	5
15 (-)	Saya tidak memperoleh pengetahuan baru melalui konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia	5	5	5
Jumlah Skor Responden		70	68	68
Jumlah Seluruh item angket x bobot tertinggi		75	75	75
Presentase per-subjek (%)		93,3	90,6 7	90,6 7
Presentase Keseluruhan Subjek (%)		91,55555556		
Kriteria Keseluruhan		Sangat Valid		



Lampiran 19. Kisi-Kisi Draft Angket Uji Kelompok Kecil

KISI-KISI DRAFT ANGKET UJI COBA KELOMPOK KECIL

Pembuatan angket bertujuan untuk mengujicobakan produk yang dikembangkan yaitu konten pembelajaran interaktif kepada calon pengguna. Adapun beberapa aspek yang tersedia dalam angket, yaitu (1) Penyajian Materi, (2) Interaktivitas, (3) Tampilan, dan (4) Pembelajaran. Kisi-Kisi instrumen yang akan digunakan dalam uji coba kelompok kecil ditunjukkan pada tabel berikut :

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

(Sumber : Agustini, 2015 & Mariani, 2020)

Lampiran 20. Draft Angket Uji Kelompok Kecil
DRAFT ANGKET UJI COBA KELOMPOK KECIL
KONTEN PEMBELAJARAN INTERAKTIF
PADA MATA KULIAH PRESERVASI PANGAN

I. Pengantar

Pernyataan berikut merupakan gambaran dari respons peserta didik untuk uji coba kelompok kecil terhadap Pengembangan Konten Pembelajaran Interaktif Mata Kuliah Preservasi Pangan pada Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner di Universitas Pendidikan Ganesha.

Data yang diisikan tidak akan mempengaruhi prestasi belajar peserta didik. Oleh karena itu, mohon membaca setiap butir pernyataan dengan seksama dan mengisi pilihan dengan sejujur-jujurnya.

II. Petunjuk

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

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				
		SS	S	KS	TS	STS
1	Tampilan yang digunakan dalam konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia menarik					

No	Pernyataan	Alternatif Jawaban				
		SS	S	KS	TS	STS
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 <i>e-book</i> dan buku cetak					
11	Saya dapat melihat perolehan nilai dalam konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia					
12	Konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia kurang efektif dan efisien digunakan dalam proses pembelajaran					
13	Konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia membuat saya lebih aktif dalam proses pembelajaran					

No	Pernyataan	Alternatif Jawaban				
		SS	S	KS	TS	STS
14	Saya setuju apabila konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia untuk mata kuliah preservasi pangan diterapkan lebih lanjut					
15	Saya tidak memperoleh pengetahuan baru melalui konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia					

Komentar/Saran :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Singaraja,.....

Responden,

.....

Lampiran 21. Hasil Angket Uji Kelompok Kecil

Responses cannot be edited

ANGKET UJI COBA KELOMPOK KECIL KONTEN PEMBELAJARAN INTERAKTIF PADA MATA KULIAH PRESERVASI PANGAN

I. Pengantar
Pernyataan berikut merupakan gambaran dari respons peserta didik untuk uji coba kelompok kecil terhadap Pengembangan Konten Pembelajaran Interaktif Mata Kuliah Preservasi Pangan pada Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner di Universitas Pendidikan Ganesha. Data yang diisikan tidak akan mempengaruhi prestasi belajar peserta didik. Oleh karena itu, mohon membaca setiap butir pernyataan dengan seksama dan mengisi pilihan dengan sejujur-jujurnya.

* Required

NAMA *
Ni Putu Ayu Lestari Karunia

NIM *
Ni Putu Ayu Lestari Karunia

II. Petunjuk

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

- Sangat Setuju

- Setuju

- Kurang Setuju

- Tidak Setuju

- Sangat Tidak Setuju

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

- Sangat Setuju
- Setuju
- Kurang Setuju
- Tidak Setuju
- Sangat Tidak Setuju

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

- Sangat Setuju
- Setuju
- Kurang Setuju
- Tidak Setuju
- Sangat Tidak Setuju

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

- Sangat Setuju
- Setuju
- Kurang Setuju
- Tidak Setuju
- Sangat Tidak Setuju

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

- Sangat Setuju
- Setuju

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

- Sangat Setuju
- Setuju
- Kurang Setuju
- Tidak Setuju
- Sangat Tidak Setuju

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

- Sangat Setuju
- Setuju
- Kurang Setuju
- Tidak Setuju
- Sangat Tidak Setuju

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

- Sangat Setuju
- Setuju
- Kurang Setuju
- Tidak Setuju
- Sangat Tidak Setuju

8. Isi materi sangat lengkap

- Sangat Setuju
- Setuju
- Kurang Setuju
- Tidak Setuju
- Sangat Tidak Setuju

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

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

- Sangat Setuju
- Setuju
- Kurang Setuju
- Tidak Setuju
- Sangat Tidak Setuju

10. Materi dalam konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia membosankan sehingga saya lebih suka belajar menggunakan *e-book* dan buku cetak

- Sangat Setuju
- Setuju
- Kurang Setuju
- Tidak Setuju
- Sangat Tidak Setuju

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

- Sangat Setuju
- Setuju
- Kurang Setuju
- Tidak Setuju
- Sangat Tidak Setuju

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

- Sangat Setuju
- Setuju
- Kurang Setuju
- Tidak Setuju
- Sangat Tidak Setuju

13. Konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia membuat saya lebih aktif dalam proses pembelajaran

- Sangat Setuju
- Setuju
- Kurang Setuju
- Tidak Setuju
- Sangat Tidak Setuju

13. Konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia membuat saya lebih aktif dalam proses pembelajaran

- Sangat Setuju
- Setuju
- Kurang Setuju
- Tidak Setuju
- Sangat Tidak Setuju

14. Saya setuju apabila konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia untuk mata kuliah preservasi pangan diterapkan lebih lanjut

- Sangat Setuju
- Setuju
- Kurang Setuju
- Tidak Setuju
- Sangat Tidak Setuju

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

- Sangat Setuju
- Setuju
- Kurang Setuju
- Tidak Setuju
- Sangat Tidak Setuju

KOMENTAR DAN SARAN *

Berikan komentar serta saran untuk konten pembelajaran interaktif ini.

konten sangat menarik, simulasi pada konten sangat membantu

No	Pernyataan	Responden									
		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	5	5	4
4	Pengguna dengan mudah berinteraksi saat menggunakan konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
5 (-)	Saya mengalami kesulitan saat proses pembelajaran menggunakan konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia	3	3	3	4	3	4	4	3	3	4
6	Saya merasa senang menggunakan konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia dalam proses pembelajaran	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
7	Menggunakan konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia membuat saya dapat belajar secara mandiri	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5
8	Isi materi sangat lengkap	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
9	Fitur-fitur yang terdapat dalam konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia dapat membantu pengguna	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 <i>e-book</i> dan buku cetak	3	4	3	4	3	3	4	3	3	4

11	Saya dapat melihat perolehan nilai dalam konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia	4	5	5	5	4	5	5	5	5	5
12 (-)	Konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia kurang efektif dan efisien digunakan dalam proses pembelajaran	3	3	3	4	4	5	3	3	4	5
13	Konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia membuat saya lebih aktif dalam proses pembelajaran	5	4	5	5	5	5	5	5	5	4
14	Saya setuju apabila konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia untuk mata kuliah preservasi pangan 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	4	3	3	4	5	3	4	3	3
Jumlah Skor Responden		67	67	67	69	68	72	69	68	68	69
Jumlah Seluruh item angket x bobot tertinggi		75	75	75	75	75	75	75	75	75	75
Presentase per-subjek (%)		89,3	89,33	89,33	92	90,6667	96	92	90,6667	90,6667	92
Presentase Keseluruhan Subjek (%)		91,2									
Kriteria Keseluruhan		Sangat Valid									

Lampiran 22. Kisi-Kisi Draft Angket Uji Lapangan

KISI-KISI DRAFT ANGKET UJI COBA LAPANGAN

Pembuatan angket bertujuan untuk mengetahui tanggapan peserta didik terhadap konten pembelajaran interaktif yang telah dikembangkan saat melakukan uji lapangan. Adapun beberapa aspek yang tersedia dalam angket, yaitu (1) Penyajian Materi, (2) Interaktivitas, (3) Tampilan, dan (4) Pembelajaran. Kisi-Kisi instrumen yang akan digunakan dalam uji coba lapangan ditunjukkan pada tabel berikut :

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

(Sumber : Agustini, 2015 & Mariani, 2020)

Lampiran 23. Draft Angket Uji Lapangan

DRAFT ANGKET UJI COBA LAPANGAN
KONTEN PEMBELAJARAN INTERAKTIF
PADA MATA KULIAH PRESERVASI PANGAN

I. Pengantar

Pernyataan berikut merupakan gambaran dari respons peserta didik untuk uji coba lapangan terhadap Pengembangan Konten Pembelajaran Interaktif Mata Kuliah Preservasi Pangan pada Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner di Universitas Pendidikan Ganesha.

Data yang diisikan tidak akan mempengaruhi prestasi belajar peserta didik. Oleh karena itu, mohon membaca setiap butir pernyataan dengan seksama dan mengisi pilihan dengan sejujur-jujurnya.

II. Petunjuk

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

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				
		SS	S	KS	TS	STS
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 <i>e-book</i> dan buku cetak					
11	Saya dapat melihat perolehan nilai dalam konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia					
12	Konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia kurang efektif dan efisien digunakan dalam proses pembelajaran					

No	Pernyataan	Alternatif Jawaban				
		SS	S	KS	TS	STS
13	Konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia membuat saya lebih aktif dalam proses pembelajaran					
14	Saya setuju apabila konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia untuk mata kuliah preservasi pangan diterapkan lebih lanjut					
15	Saya tidak memperoleh pengetahuan baru melalui konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia					

Komentar/Saran :



.....

.....

.....

.....

.....

Singaraja,.....

Responden,

.....

Lampiran 24. Hasil Angket Uji Lapangan

Responses cannot be edited

ANGKET UJI COBA LAPANGAN KONTEN PEMBELAJARAN INTERAKTIF PADA MATA KULIAH PRESERVASI PANGAN

I. Pengantar
 Pernyataan berikut merupakan gambaran dari respons peserta didik untuk uji coba lapangan terhadap Pengembangan Konten Pembelajaran Interaktif Mata Kuliah Preservasi Pangan pada Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner di Universitas Pendidikan Ganesha. Data yang diisikan tidak akan mempengaruhi prestasi belajar peserta didik. Oleh karena itu, mohon membaca setiap butir pernyataan dengan seksama dan mengisi pilihan dengan sejujur-jujurnya.

* Required

NAMA *
 Komang Cahya Galih Pertiwi

NIM *
 1915081033

II. Petunjuk

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

- Sangat Setuju

- Setuju

- Kurang Setuju

- Tidak Setuju

- Sangat Tidak Setuju

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

- Sangat Setuju
- Setuju
- Kurang Setuju
- Tidak Setuju
- Sangat Tidak Setuju

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

- Sangat Setuju
- Setuju
- Kurang Setuju
- Tidak Setuju
- Sangat Tidak Setuju

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

- Sangat Setuju
- Setuju
- Kurang Setuju
- Tidak Setuju
- Sangat Tidak Setuju

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

- Sangat Setuju
- Setuju
- Kurang Setuju
- Tidak Setuju
- Sangat Tidak Setuju

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

- Sangat Setuju
- Setuju
- Kurang Setuju
- Tidak Setuju
- Sangat Tidak Setuju

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

- Sangat Setuju
- Setuju
- Kurang Setuju
- Tidak Setuju
- Sangat Tidak Setuju

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

- Sangat Setuju
- Setuju
- Kurang Setuju

8. Isi materi sangat lengkap

- Sangat Setuju
- Setuju
- Kurang Setuju
- Tidak Setuju
- Sangat Tidak Setuju

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

- Sangat Setuju
- Setuju
- Kurang Setuju
- Tidak Setuju
- Sangat Tidak Setuju

10. Materi dalam konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia membosankan sehingga saya lebih suka belajar menggunakan e-book dan buku cetak

- Sangat Setuju
- Setuju
- Kurang Setuju
- Tidak Setuju
- Sangat Tidak Setuju

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

- Sangat Setuju
- Setuju
- Kurang Setuju
- Tidak Setuju
- Sangat Tidak Setuju

13. Konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia membuat saya lebih aktif dalam proses pembelajaran

- Sangat Setuju
- Setuju
- Kurang Setuju
- Tidak Setuju
- Sangat Tidak Setuju

14. Saya setuju apabila konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia untuk mata kuliah preservasi pangan diterapkan lebih lanjut

- Sangat Setuju
- Setuju
- Kurang Setuju
- Tidak Setuju
- Sangat Tidak Setuju

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

- Sangat Setuju
- Setuju
- Kurang Setuju
- Tidak Setuju
- Sangat Tidak Setuju

KOMENTAR DAN SARAN

Berikan komentar serta saran untuk konten pembelajaran interaktif ini.

materi sangat lengkap dan jelas, ditambah lagi ada video pembelajaran yang memudahkan saya memahami materi, dan adanya simulasi dengan tampilan yang menarik membuat saya menjadi semangat dalam pembelajaran selain itu ilustrasi ilustrasi yang ada di penjelasan dapat menambah pemahaman saya terhadap materi yang dipaparkan

No	Pernyataan	Responden																															
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32
1	Tampilan yang digunakan dalam konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia menarik	5	4	5	4	4	4	5	5	5	4	4	4	4	5	4	4	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5
2	Penyajian materi dalam konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia disusun secara terstruktur sehingga mudah dipahami	4	5	4	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	4	5	4	5	5	5
3	Materi yang disajikan dalam konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia mampu menarik minat belajar peserta didik	4	4	5	4	5	5	4	4	5	4	4	4	4	5	5	4	5	5	5	5	4	5	4	4	5	5	4	5	5	5	5	5
4	Pengguna dengan mudah berinteraksi saat menggunakan konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia	4	5	5	4	4	4	5	4	4	5	4	5	5	5	4	5	4	4	5	5	5	4	5	5	4	5	5	5	5	4	5	5
5 (-)	Saya mengalami kesulitan saat proses pembelajaran menggunakan konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia	3	4	3	4	4	4	4	5	3	5	5	4	3	5	5	4	4	3	3	4	4	4	4	4	4	3	4	4	5	4	5	4
6	Saya merasa senang menggunakan konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia dalam proses pembelajaran	5	4	5	5	4	5	5	5	5	5	4	5	5	4	5	5	5	5	5	4	4	4	4	4	4	4	5	4	4	4	5	5
7	Menggunakan konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia membuat saya dapat belajar secara mandiri	4	5	4	5	5	5	4	5	4	5	4	4	4	5	4	4	4	5	5	4	5	5	4	4	5	5	5	4	3	4	4	4
8	Isi materi sangat lengkap	5	5	5	5	5	4	5	5	5	4	4	5	5	4	4	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	4	5	5

Lampiran 25. Kisi-Kisi Soal Pre-Test dan Post-Test

NO	CP	Materi	Indikator	Level KOG	No Soal
1.	Mengembangkan pemanfaatan BTP pada makanan	Definisi BTP	Disajikan pernyataan mengenai BTP (Bahan Tambahan Pangan), peserta didik dapat memilih pernyataan BTP (Bahan Tambahan Pangan)	C1	1
		Penggolongan BTP	Disajikan pernyataan mengenai salah satu Penggolongan BTP peserta didik dapat mengklasifikasikan pernyataan tersebut dengan tepat.	C2	2

		Contoh BTP	Disajikan langkah-langkah pembuatan butter cookies kelapa yang merupakan salah satu contoh pemanfaatan BTP sebagai pengental, peserta didik dapat menyusun susunan langkah-langkah tersebut dengan benar.	C3	3
		BTP yang wajib dihindari	Disajikan pernyataan mengenai salah satu BTP yang wajib dihindari peserta didik dapat menentukan pernyataan tersebut dengan tepat.	C2	4
2	Mengembangkan pengemasan dan pelabelan pada kemasan makanan	Sejarah Pengemasan	Disajikan pernyataan mengenai Sejarah Pengemasan peserta didik dapat memilih pernyataan tersebut dengan tepat.	C2	5

		Karakteristik Bahan Kemasan	Disajikan pernyataan mengenai Karakteristik Bahan Kemasan, peserta didik dapat memilih pernyataan yang tidak sesuai dengan tepat	C2	6
		Klasifikasi Kemasan	Disajikan pernyataan mengenai Klasifikasi Kemasan peserta didik dapat memilih pernyataan tersebut dengan tepat.	C2	7
		Kemasan Berbahaya	Disajikan pernyataan mengenai Kemasan Berbahaya peserta didik dapat memilih pernyataan tersebut dengan tepat.	C2	8

		Bahan Baku Kemasan	Disajikan pernyataan mengenai Bahan Baku Kemasan, peserta didik dapat memilih pernyataan dengan tepat	C1	9
		Label Kemasan	Disajikan pernyataan mengenai Label Kemasan peserta didik dapat memilih pernyataan tersebut dengan tepat.	C2	10



Lampiran 26. Soal *Pre-test* dan *Post-test*1. Soal *Pre-Test*

1. Bahan –bahan yang ditambahkan secara sengaja dengan jumlah sedikit guna memperbaiki warna, bentuk, cita rasa, teksture dan memperpanjang masa simpan merupakan definisi dari...
- food additive
 - food waste
 - junk food
 - food poisoning
 - food chain

2. Bahan yang digunakan untuk mencegah oksidasi lemak sering disebut dengan....

- emulsifer
- bufer
- antioksidan
- zat pemanis
- nutrient suplemen

3. Perhatikan langkah-langkah pembuatan butter cookies kelapa yang merupakan salah satu contoh pemanfaatan BTP sebagai pengental :
- (1) mixer mentega dan gula halus
 - (2) masukan kuning telur
 - (3) panaskan oven
 - (4) masukan tepung mocaf, tepung kelapa, dan tepung maezena secara perlahan dan mixer dengan kecepatan rendah, sampai tercampur rata
 - (5) mencetak adonan
 - (6) Masukan susu bubuk
 - (7) masukan adonan kedalam oven
 - (8) mengangkat kue kering dari oven

Susunan langkah-langkah pembuatan butter cookies kelapa yang benar adalah...

- 1-2-5-4-3-7-6-8
- 4-5-2-1-3-7-6-8
- 5-3-2-1-4-7-6-8
- 5-2-1-4-3-7-6-8
- 3-1-2-6-4-5-7-8

4. Bahan tambahan pangan ini dapat menyebabkan penyakit jantung, stroke dan gagal ginjal, bahan tambahan pangan ini sering digunakan pada produk makanan *fast food* bahan tambahan yang dimaksud adalah....
- BHA dan BHT

- b. Aspartame
 - c. Trans Fats
 - d. Monosodium Glutamate
 - e. Sodium Nitrite
5. Pada tahun berapakah plastic masuk ke dalam industri kemasan
- a. 4000 SM
 - b. 2500 SM
 - c. 1900 SM
 - d. 1950
 - e. 1800
6. Berikut ini merupakan karakteristik pada kemasan pelastik kecuali.....
- a. transparan
 - b. mudah pecah
 - c. beodegradeble
 - d. monomer
 - e. bentuk fleksibel
7. Yang termasuk kedalam klasifikasi kemasan berdasarkan frekuensi pemakaian adalah.....
- a. kemasan disposable
 - b. kemasan primer
 - c. kemasan sekunder
 - d. kemasan tersier
 - e. kemasan hermetis
8. beberapa kertas kemasan dan non – kemasan seperti koran dan majalah dapat berbahaya bagi kesehatan manusia karena mengandung.....
- a. timbal
 - b. monomer
 - c. clostridium botolini
 - d. monosodium glutamate
 - e. BHA
9. karung goni terbuat dari.....
- a. plastik
 - b. benang yute
 - c. kain blacu
 - d. alumunium
 - e. kertas

10. Berikut ini yang merupakan komponen dari pelabena adalah, kecuali.....

- a. bentuk kemasan
- b. ilustrasi dan dekorasi
- c. warna
- d. tekture
- e. cetakan kemasan

2. Soal Post-Test

1. Dimanakah ditetapkan definisi food additive dalam kongres FAO dan WHO.....

- a. Roma
- b. Paris
- c. Italia
- d. Indonesia
- e. Jerman

2. Bahan tambahan pangan yang digunakan untuk menstabilkan emulsi adalah.....

- a. emulsifer
- b. bufer
- c. antioksidan
- d. zat pemanis
- e. nutrient suplemen

3. Perhatikan langkah-langkah pembuatan kue putu ayu yang merupakan salah satu contoh pemanfaatan BTP sebagai pewarna :

- (1) Mixer gula dan telur
- (2) Masukkan pewarna alami dari daun suji dan pandan mixer sampai tercampur rata
- (3) Masukkan tepung dan mixer kembali sampai tercampur rata
- (4) Tuang kelapa ke cetakan
- (5) Campur kelapa parut yang sudah dikukus dengan garam sekupnya
- (6) Tuang adonan ke cetakan
- (7) Kukus sampai matang

Susunan langkah-langkah metode inggris yang benar adalah

- a. 1-2-5-4-3-7-6
- b. 1-3-2-5-4-6-7
- c. 5-3-2-1-4-6-7
- d. 5-2-1-3-4-6-7
- e. 3-2-1-4-5-6-7

4. Lemak sintetis yang juga dikenal dengan merk olean yang dapat menyebabkan diare dan kram perut adalah.....

- a. Aspartam
- b. Olestra
- c. Trans Fats
- d. Monosodium Glutamate
- e. Sodium Nitrite

5. Pada tahun berapakah kemasan kertas pertama kali dikembangkan

.....

- a. 4000 SM
- b. 2000 SM
- c. 1958 SM
- d. 1955 SM
- e. 1852 SM

6. Berikut ini merupakan karakteristik pada kemasan kaca kecuali.....

- a. tahan panas
- b. mudah pecah
- c. dapat didaur ulang
- d. monomer
- e. bentuk tetap

7. Yang termasuk kedalam klasifikasi kemasan berdasarkan sifat perlindungan terhadap lingkungan adalah.....

- a. kemasan tersier
- b. kemasan hermetis
- c. kemasan semi kaku
- d. kemasan tersier
- e. kemasan fleksibel

8. kemasan kaleng pada makanan dapat menyebabkan keracunan botulini karena mengandung.....

- a. Nitrit
- b. monomer
- c. clostridium botolini
- d. monosodium glutamate
- e. BHT

9. kantung – kantung yang mempunyai kapasitas 10 sampai 50 kg dan tidak mudah robek merupakan kemasan dari bahan

- a. pkaca
- b. benang yute
- c. karung goni
- d. alumunium
- e. kain blacu

10. Hal – hal yang harus dicantumkan pada label kemasan adalah, kecuali.....

- a. nama produk
- b. daftar bahan yang digunakan
- c. informatif dan komunikatif
- d. berat bersih
- e. nama dan alamat pihak produksi



Lampiran 27. Kisi-Kisi Draft Kuesioner Uji Pengalaman Pengguna

KISI-KISI DRAFT KUESIONER UJI PENGALAMAN PENGGUNA

Pembuatan kuesioner bertujuan untuk mengetahui tanggapan peserta didik terhadap konten pembelajaran interaktif yang telah dikembangkan setelah melakukan uji lapangan. Adapun 6 sekala pengukuran yaitu *Attractiveness*, *Efficiency*, *Perspiciuity*, *Dependability*, *Stimulation*, *Novelty*. Kisi-Kisi instrumen yang akan digunakan dalam uji coba pengalaman pengguna ditunjukkan pada tabel berikut :

No	Sekala Pengukuran	No Pertanyaan
1	Daya Tarik (<i>Attractiveness</i>)	1,14,16,24,25
2	Kejelasan (<i>Perspiciuity</i>)	2,4,13,21
3	Efisiensi (<i>Efficiency</i>)	9,20,22,23
4	Ketepatan (<i>Dependability</i>)	8,11,17,19
5	Stimulasi (<i>Stimulation</i>)	5,6,7,18
6	Kebaruan (<i>Novelty</i>)	3,10,15,26

Lampiran 28. Draft Kuesioner Uji Pengalaman Pengguna

**KUESIONER UJI PENGALAMAN PENGGUNA
KONTEN PEMBELAJARAN INTERAKTIF
PADA MATA KULIAH PRESERVASI PANGAN**

I. Pengantar

Pernyataan berikut merupakan gambaran dari respons peserta didik untuk uji pengalaman pengguna terhadap Pengembangan Konten Pembelajaran Interaktif Mata Kuliah Preservasi Pangan Berbasis *Project Based E-Learning* pada Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner di Universitas Pendidikan Ganesha.

Data yang diisikan tidak akan mempengaruhi prestasi belajar peserta didik. Oleh karena itu, mohon mengisi pilihan dengan sejujur-jujurnya.

II. Identitas Peserta didik

Nama :

NIM :

III. Petunjuk

1. Isilah pertanyaan berikut secara jujur dan terbuka sesuai dengan pendapat anda sendiri.
2. Jawaban anda tidak akan mempengaruhi prestasi belajar anda di kelas.
3. Pilihlah salah satu jawaban yang menurut anda paling sesuai dengan keadaan atau pendapat anda, dengan cara memberikan warna hitam (●) pada salah satu jawaban , seperti contoh berikut ini :

1 2 3 4 5 6 7

Menyusahkan

○ ○ ○ ○ ○ ○ ●

Menyenangkan

IV. Daftar Pernyataan Uji Pengalaman Pengguna (Peserta Didik)

1 2 3 4 5 6 7

Menyusahkan	0 0 0 0 0 0 0	Menyenangkan
Tak Dapat Dipahami	0 0 0 0 0 0 0	Dapat Dipahami
Kreatif	0 0 0 0 0 0 0	Monoton
Mudah Dipelajari	0 0 0 0 0 0 0	Sulit Dipelajari
Bermanfaat	0 0 0 0 0 0 0	Kurang Bermanfaat
Membosankan	0 0 0 0 0 0 0	Mengasyikkan
Tidak Menarik	0 0 0 0 0 0 0	Menarik
Tak Dapat Diprediksi	0 0 0 0 0 0 0	Dapat Diprediksi
Cepat	0 0 0 0 0 0 0	Lambat
Berdaya Cipta	0 0 0 0 0 0 0	Konvensional
Menghalangi	0 0 0 0 0 0 0	Mendukung
Baik	0 0 0 0 0 0 0	Buruk
Rumit	0 0 0 0 0 0 0	Sederhana
Tidak Disukai	0 0 0 0 0 0 0	Menggembirakan
Lazim	0 0 0 0 0 0 0	Terdepan
Tidak Nyaman	0 0 0 0 0 0 0	Nyaman
Aman	0 0 0 0 0 0 0	Tidak Aman
Memotivasi	0 0 0 0 0 0 0	Tidak Memotivasi
Memenuhi Ekspektasi	0 0 0 0 0 0 0	Tidak Memenuhi Ekspektasi
Tidak Efisien	0 0 0 0 0 0 0	Efisien
Jelas	0 0 0 0 0 0 0	Membingungkan
Tidak Praktis	0 0 0 0 0 0 0	Praktis
Terorganisasi	0 0 0 0 0 0 0	Berantakan
Atraktif	0 0 0 0 0 0 0	Tidak Atraktif
Ramah Pengguna	0 0 0 0 0 0 0	Tidak Ramah Pengguna
Konservatif	0 0 0 0 0 0 0	Inovatif

Singaraja,.....

Responden,

.....



**KUESIONER UJI PENGALAMAN PENGGUNA
KONTEN PEMBELAJARAN INTERAKTIF
PADA MATA KULIAH PRESERVASI PANGAN**

I. Pengantar

Pernyataan berikut merupakan gambaran dari respons pendidik untuk uji pengalaman pengguna terhadap Pengembangan Konten Pembelajaran Interaktif Mata Kuliah Preservasi Pangan Berbasis *Project Based E-Learning* pada Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner di Universitas Pendidikan Ganesha.

II. Identitas Pendidik

Nama :

NIP :

III. Petunjuk

Pilihlah salah satu jawaban yang paling sesuai dengan cara memberikan warna hitam (●) pada salah satu jawaban .

Contoh :

1 2 3 4 5 6 7

Menyusahkan

○ ○ ○ ○ ○ ○ ●

Menyenangkan

Singaraja,.....

Responden,

.....



Lampiran 29. Hasil Kuesioner UEQ

1. Hasil Kuesioner UEQ Peserta didik

Questions Responses **32** Settings

KUESIONER UJI PENGALAMAN PENGGUNA KONTEN PEMBELAJARAN INTERAKTIF PADA MATA KULIAH PRESERVASI PANGAN

I. Pengantar

Pernyataan berikut merupakan gambaran dari respons peserta didik untuk uji pengalaman pengguna terhadap Pengembangan Konten Pembelajaran Interaktif Mata Kuliah Preservasi Pangan Berbasis *Project Based E-Learning* pada Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner di Universitas Pendidikan Ganesha.

Data yang diisikan tidak akan mempengaruhi prestasi belajar peserta didik. Oleh karena itu, mohon mengisi pilihan dengan sejujur-jujurnya.

*** Required**

NAMA *

IDA BAGUS SATRIA HARTA WIDANA

NIM *

2015081024

III. Petunjuk

1. Isilah pertanyaan berikut secara jujur dan terbuka sesuai dengan pendapat anda sendiri.
2. Jawaban anda tidak akan mempengaruhi prestasi belajar anda di kelas.
3. Pilihlah salah satu jawaban yang menurut anda paling sesuai dengan keadaan atau pendapat anda, dengan cara memberikan warna hitam (●) pada salah satu jawaban

Contoh :

1 2 3 4 5 6 7

Menyusahkan ○ ○ ○ ○ ○ ● Menyenangkan

?

7. *

	1	2	3	4	5	6	7	
Mudah dipelajari	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Sulit dipelajari

8. *

	1	2	3	4	5	6	7	
Rumit	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Sederhana

9. *

	1	2	3	4	5	6	7	
Jelas	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Membingungkan

10. *

	1	2	3	4	5	6	7	
Cepat	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Lambat

11. *

	1	2	3	4	5	6	7	
Tidak efisien	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Efisien

12. *

	1	2	3	4	5	6	7	
Tidak praktis	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	Praktis

13. *

	1	2	3	4	5	6	7	
Teorganisasi	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Berantakan

14. *



1. *

	1	2	3	4	5	6	7	
Menyusahkan	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Menyenangkan

2. *

	1	2	3	4	5	6	7	
Baik	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Buruk

3. *

	1	2	3	4	5	6	7	
Tidak disukai	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Menggembirakan

4. *

	1	2	3	4	5	6	7	
Tidak Nyaman	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Nyaman

5. *

	1	2	3	4	5	6	7	
Atraktif	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Tidak Atraktif

6. *

	1	2	3	4	5	6	7	
Ramah Pengguna	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Tidak ramah Pengguna

* *

	1	2	3	4	5	6	7	
Tidak dapat dipahami	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Mudah dipahami

7 *



18. *

	1	2	3	4	5	6	7	
Bermanfaat	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Kurang bermanfaat

19. *

	1	2	3	4	5	6	7	
Membosankan	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	Mengasikan

21. *

	1	2	3	4	5	6	7	
Tidak menarik	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Menarik

22. *

	1	2	3	4	5	6	7	
Memotivasi	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Tidak Memotivasi

23. *

	1	2	3	4	5	6	7	
Kreatif	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Monoton

24. *

	1	2	3	4	5	6	7	
Berdaya Cipta	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Konvensional

25. *

	1	2	3	4	5	6	7	
Lazim	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Terdepan

26. *

	1	2	3	4	5	6	7	
Konservatif	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Inovatif

14. *

	1	2	3	4	5	6	7	
Tidak dapat diprediksi	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	Dapat diprediksi

15. *

	1	2	3	4	5	6	7	
Menghalangi	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Mendukung

16. *

	1	2	3	4	5	6	7	
Aman	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Tidak aman

17. *

	1	2	3	4	5	6	7	
Memenuhi Eskpetasi	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Tidak memenuhi eskpetasi

18. *

	1	2	3	4	5	6	7	
Bermanfaat	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Kurang bermanfaat

19. *

	1	2	3	4	5	6	7	
Membosankan	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Mengasikkan

20. *

	1	2	3	4	5	6	7	
Tidak menarik	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	Menarik

21. *



2. Hasil Kuesioner UEQ Pendidik

KUESIONER UJI PENGALAMAN PENGGUNA KONTEN PEMBELAJARAN INTERAKTIF PADA MATA KULIAH PRESERVASI PANGAN

I. Pengantar

Pernyataan berikut merupakan gambaran dari respons pendidik untuk uji pengalaman pengguna terhadap Pengembangan Konten Pembelajaran Interaktif Mata Kuliah Preservasi Pangan Berbasis *Project Based E-Learning* pada Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner di Universitas Pendidikan Ganesha.

II. Identitas Pendidik

Nama : *Dr. Dita Panti Anonri., M.Si*

NIP : *196604191990032061*

III. Petunjuk

Pilihlah salah satu jawaban yang paling sesuai dengan cara memberikan warna hitam (●) pada salah satu jawaban .

Contoh :

	1 2 3 4 5 6 7	
Menyusahkan	○ ○ ○ ○ ○ ○ ●	Menyenangkan

IV. Daftar Pernyataan Uji Pengalaman Pengguna (Pendidik)

	1	2	3	4	5	6	7	
Menyusahkan	0	0	0	0	0	0	●	Menyenangkan
Tak Dapat Dipahami	0	0	0	0	0	0	●	Dapat Dipahami
Kreatif	●	0	0	0	0	0	0	Monoton
Mudah Dipelajari	●	0	0	0	0	0	0	Sulit Dipelajari
Bermanfaat	●	0	0	0	0	0	0	Kurang Bermanfaat
Membosankan	0	0	0	0	0	0	●	Mengasyikkan
Tidak Menarik	0	0	0	0	0	0	●	Menarik
Tak Dapat Diprediksi	0	0	0	0	0	0	●	Dapat Diprediksi
Cepat	0	●	0	0	0	0	0	Lambat
Berdaya Cipta	●	0	0	0	0	0	0	Konvensional
Menghalangi	0	0	0	0	0	0	●	Mendukung
Baik	●	0	0	0	0	0	0	Buruk
Rumit	0	0	0	0	0	0	●	Sederhana
Tidak Disukai	0	0	0	0	0	0	●	Menggembirakan
Lazim	0	0	0	0	0	0	●	Terdepan
Tidak Nyaman	0	0	0	0	0	0	●	Nyaman
Aman	●	0	0	0	0	0	0	Tidak Aman
Memotivasi	●	0	0	0	0	0	0	Tidak Memotivasi
Memenuhi Ekspektasi	●	0	0	0	0	0	0	Tidak Memenuhi Ekspektasi
Tidak Efisien	0	0	0	0	0	0	●	Efisien
Jelas	●	0	0	0	0	0	0	Membingungkan
Tidak Praktis	0	0	0	0	0	0	●	Praktis
Terorganisasi	●	0	0	0	0	0	0	Berantakan
Atraktif	●	0	0	0	0	0	0	Tidak Atraktif
Ramah Pengguna	●	0	0	0	0	0	0	Tidak Ramah Pengguna
Konservatif	0	0	0	0	0	0	●	Inovatif

Singaraja, 14 Oktober 2022

Responden,



Dr. Dwa Danti Ahani, M.Si



Lampiran 30. Hasil UEQ

No	Nama	Item																									
		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
1	Putu Vina Arfeni	6	7	2	1	2	7	6	4	2	3	6	2	7	6	5	5	2	2	2	6	2	7	2	2	2	6
2	Putu Wika Aryantini	7	7	1	1	1	7	7	7	1	1	7	1	7	7	1	7	1	1	1	7	1	7	1	1	1	6
3	Kadek Agus Purnayasa	7	7	2	1	1	7	6	7	2	2	5	1	7	6	6	6	2	3	2	6	3	6	2	3	3	6
4	Ida Bagus Satria Harta Widana	6	6	1	2	3	7	4	4	4	3	5	1	7	5	6	6	1	1	1	7	1	6	2	4	3	7
5	Ni Kadek Dwy Prabania	6	4	1	5	2	7	5	5	2	4	5	2	6	5	4	5	2	1	2	6	3	6	2	3	3	7
6	Ni Luh Putu Rani Utami	7	6	1	7	1	7	4	6	2	4	4	4	7	7	4	3	5	1	1	4	2	6	2	4	3	6
7	Muhamad Farhan Yodi Firmansyah	7	5	1	5	1	7	5	4	3	3	6	1	7	7	4	7	1	1	1	7	2	6	2	4	1	6
8	Ida Bagus Wira Gunawan	7	6	1	3	1	4	4	4	3	2	4	3	6	7	6	5	1	4	2	5	1	7	3	4	4	7
9	Gabriella Situmorang	7	7	2	1	1	7	6	4	4	4	4	1	7	7	7	7	2	4	1	7	2	7	3	1	1	4
10	I Gusti Ayu Eka Putri Maharani	6	7	2	6	2	7	5	4	5	6	6	1	7	6	5	6	2	2	2	6	1	7	1	2	1	7
11	I Kadek Windu Dwipayana	7	5	6	6	2	4	5	7	4	2	5	3	7	5	5	5	1	1	2	5	1	6	6	2	2	6
12	Luh Putu Ari Astuti	6	6	2	2	2	5	5	3	4	3	4	2	5	4	4	5	3	1	2	5	2	6	3	3	3	7
13	Luh Vira Anggita Sari	7	4	3	2	3	7	6	5	2	3	5	2	5	5	4	6	2	3	3	6	2	6	4	6	3	7
14	I Nyoman Bayu Aje Hendrawan	7	6	2	2	3	6	6	6	2	2	6	2	6	6	3	6	2	3	2	6	2	6	2	2	2	7
15	Komang Santi Ayu	7	7	3	1	3	5	7	4	1	4	7	1	7	7	7	7	1	1	1	7	1	7	1	1	1	7
16	Fathul Karib Maulana	7	7	2	1	1	7	6	4	3	3	6	2	7	7	7	7	1	1	1	5	2	7	1	1	1	7
17	Ni Kadek Dwi Meriska Kartika Putri	7	6	3	3	2	7	2	6	6	5	2	7	7	7	5	1	2	1	2	7	1	6	1	4	4	7

18	Luh Suci Krisnawati	7	7	2	2	2	6	6	6	4	3	5	2	7	6	5	7	3	1	1	7	1	7	1	1	1	7
19	Ni Komang Dyah Wulandini	7	7	1	2	2	6	5	6	2	3	5	1	7	7	5	6	2	2	2	6	2	7	1	2	1	7
20	Ni Luh Putu Mita Kasih Pratiwi	7	6	1	2	2	6	6	5	2	1	6	2	5	6	7	6	2	1	1	7	1	6	2	2	2	7
21	Rodial Abdul Gani	7	5	1	2	2	6	6	7	5	1	6	1	6	7	5	6	2	1	1	7	1	6	3	4	2	6
22	Sang Adhe Mertha Sugiyasa Pratama	7	7	1	1	1	7	7	6	4	2	4	3	5	7	6	6	2	1	2	7	2	6	2	2	2	6
23	Sindi Jannati Isnawati	7	6	3	1	1	6	6	7	1	6	6	1	7	6	7	6	1	1	2	7	1	6	2	2	2	7
24	Anandita R Indarwan	7	7	1	1	1	4	5	6	2	6	6	1	7	6	2	6	2	2	2	7	1	7	1	3	1	7
25	Haerunnisa	7	7	1	2	4	4	4	6	3	4	4	3	6	7	4	5	2	3	1	6	2	7	2	3	3	7
26	Dyah Ayu Ningsih	7	7	1	2	3	5	4	6	1	2	5	2	6	6	6	6	2	2	1	7	1	6	1	2	1	7
27	Made Renaldy Angge Liem	7	5	3	3	2	7	6	7	1	2	6	2	4	6	3	6	2	2	1	6	2	7	2	1	1	6
28	Nurhayati Anggraini Saputri	7	6	1	7	4	7	1	7	4	4	4	7	6	7	4	4	4	2	1	1	1	7	7	7	4	7
29	Elisabeth Cristina Deppasulle	7	6	3	1	2	7	6	5	2	2	6	1	7	7	6	7	1	2	1	7	1	7	1	1	1	6
30	Ida Ayu Yumita Lestari	7	5	1	5	4	4	3	4	3	3	3	3	6	5	5	5	5	2	2	4	1	7	3	4	4	7
31	Ni Kadek Dwy Prabania	7	7	3	2	2	6	6	6	2	2	6	2	6	6	6	6	2	2	2	6	1	6	2	2	2	6
32	Ni Luh De Paramita Sari	7	5	1	3	3	7	2	5	3	5	2	2	5	7	5	3	2	2	2	5	1	7	4	3	2	7
33	Dr. Dra Risa Panti Ariani.,M.Pd	6	7	1	1	2	6	6	6	2	3	6	2	5	7	5	5	2	2	2	6	2	7	2	2	2	6

No	Nama	Items																									
		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
1	Putu Vina Arfeni	2	3	2	3	2	3	2	0	2	1	2	2	3	2	1	1	2	2	2	2	2	3	2	2	2	2
2	Putu Wika Aryantini	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	-3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2
3	Kadek Agus Purnayasa	3	3	2	3	3	3	2	3	2	2	1	3	3	2	2	2	2	1	2	2	1	2	2	1	1	2
4	Ida Bagus Satria Harta Widana	2	2	3	2	1	3	0	0	0	1	1	3	3	1	2	2	3	3	3	3	3	2	2	0	1	3
5	Ni Kadek Dwy Prabania	2	0	3	-	2	3	1	1	2	0	1	2	2	1	0	1	2	3	2	2	1	2	2	1	1	3
6	Ni Luh Putu Rani Utami	3	2	3	-	3	3	0	2	2	0	0	0	3	3	0	-1	-1	3	3	0	2	2	2	0	1	2
7	Muhamad Farhan Yodi Firmansyah	3	1	3	-	3	3	1	0	1	1	2	3	3	3	0	3	3	3	3	3	2	2	2	0	3	2
8	Ida Bagus Wira Gunawan	3	2	3	1	3	0	0	0	1	2	0	1	2	3	2	1	3	0	2	1	3	3	1	0	0	3
9	Gebriella Situmorang	3	3	2	3	3	3	2	0	0	0	0	3	3	3	3	3	2	0	3	3	2	3	1	3	3	0
10	I Gusti Ayu Eka Putri Maharani	2	3	2	-	2	3	1	0	1	-2	2	3	3	2	1	2	2	2	2	2	3	3	3	2	3	3
11	I Kadek Windu Dwipayana	3	1	2	-	2	0	1	3	0	2	1	1	3	1	1	1	3	3	2	1	3	2	-2	2	2	2
12	Luh Putu Ari Astuti	2	2	2	-	2	1	1	1	0	1	0	2	1	0	0	1	1	3	2	1	2	2	1	1	1	3
13	Luh Vira Anggita Sari	3	0	1	2	1	3	2	1	2	1	1	2	1	1	0	2	2	1	1	2	2	2	0	-2	1	3
14	I Nyoman Bayu Aje Hendrawan	3	2	2	2	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	-1	2	2	1	2	2	2	2	2	2	2	3
15	Komang Santi Ayu	3	3	1	3	1	1	3	0	3	0	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
16	Fathul Karib Maulana	3	3	2	3	3	3	2	0	1	1	2	2	3	3	3	3	3	3	3	3	1	2	3	3	3	3
17	Ni Kadek Dwi Meriska Kartika Putri	3	2	1	1	2	3	2	2	2	-1	-2	-3	3	3	1	-3	2	3	2	3	3	2	3	0	0	3
18	Luh Suci Krisnawati	3	3	2	2	2	2	2	2	0	1	1	2	3	2	1	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3

19	Ni Komang Dyah Wulandini	3	3	3	2	2	2	1	2	2	1	1	3	3	3	1	2	2	2	2	2	2	3	3	2	3	3
20	Ni Luh Putu Mita Kasih Pratiwi	3	2	3	2	2	2	2	1	2	3	2	2	1	2	3	2	2	3	3	3	3	2	2	2	2	3
21	Rodial Abdul Gani	3	1	3	2	2	2	2	3	1	3	2	3	2	3	1	2	2	3	3	3	3	2	1	0	2	2
22	Sang Adhe Mertha Sugiyasa Pratama	3	3	3	3	3	3	3	2	0	2	0	1	1	3	2	2	2	3	2	3	2	2	2	2	2	2
23	Sindi Jannati Isnawati	3	2	1	3	3	2	2	3	3	-2	2	3	3	2	3	2	3	3	2	3	3	2	2	2	2	3
24	Anandita R Indarwan	3	3	3	3	3	0	1	2	2	-2	2	3	3	2	-2	2	2	2	2	3	3	3	3	1	3	3
25	Haerunnisa	3	3	3	2	0	0	0	2	1	0	0	1	2	3	0	1	2	1	3	2	2	3	2	1	1	3
26	Dyah Ayu Ningsih	3	3	3	2	1	1	0	2	3	2	1	2	2	2	2	2	2	2	3	3	3	2	3	2	3	3
27	Made Renaldy Angge Liem	3	1	1	1	2	3	2	3	3	2	2	2	0	2	-1	2	2	2	3	2	2	3	2	3	3	2
28	Nurhayati Anggraini Saputri	3	2	3	3	0	3	3	3	0	0	0	-3	2	3	0	0	0	2	3	-3	3	3	-3	-3	0	3
29	Elisabeth Cristina Deppasulle	3	2	1	3	2	3	2	1	2	2	2	3	3	3	2	3	3	2	3	3	3	3	3	3	3	2
30	Ida Ayu Yumita Lestari	3	1	3	1	0	0	1	0	1	1	-1	1	2	1	1	1	-1	2	2	0	3	3	1	0	0	3
31	Ni Kadek Dwy Prabania	3	3	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	2	2	2	2	2
32	Ni Luh De Paramita Sari	3	1	3	1	1	3	2	1	1	-1	-2	2	1	3	1	-1	2	2	2	1	3	3	0	1	2	3
33	Dr. Dra Risa Panti Ariani.,M.Pd	2	3	3	3	2	2	2	2	2	1	2	2	1	3	1	1	2	2	2	2	2	3	2	2	2	2

Scale means per person					
Daya tarik	Kejelasan	Efisiensi	Ketepatan	Stimulasi	Kebaruan
1,83	2,75	2,25	1,50	2,25	1,50
3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	1,25
2,00	2,50	2,00	2,00	2,25	2,00
1,50	2,50	1,75	1,75	1,75	2,25
1,33	0,50	2,00	1,50	2,25	1,50
1,00	1,00	1,50	1,00	2,25	1,25
2,50	1,25	2,00	2,00	2,50	1,50
1,33	2,00	1,50	1,25	0,75	2,50
3,00	2,75	1,75	1,25	2,00	1,25
2,33	1,75	1,75	1,50	2,00	1,00
1,67	1,25	0,25	2,25	1,50	0,75
1,17	1,75	1,00	0,50	1,75	1,50
1,17	1,25	1,50	1,25	1,75	1,25
2,17	2,00	2,00	2,00	1,50	1,50
3,00	3,00	3,00	2,25	2,00	1,75
2,83	2,75	2,00	2,00	2,75	2,25
0,00	2,25	1,50	1,00	1,50	1,00
2,67	2,75	2,25	1,75	2,25	1,75
2,67	2,50	2,50	1,75	1,75	2,00
2,17	2,00	2,25	2,00	2,25	3,00
2,17	2,00	1,25	2,50	2,25	2,25
2,17	2,25	1,75	1,50	3,00	2,25
2,33	2,75	2,50	2,50	2,50	1,25
2,33	3,00	2,75	2,00	1,50	0,50
1,67	2,25	2,00	1,75	0,25	1,50
2,33	2,50	2,75	2,00	1,00	2,50
2,50	1,00	2,50	2,50	2,25	1,00
0,00	1,00	-0,75	1,50	0,50	1,50
3,00	2,75	2,75	2,25	2,25	1,75
1,00	1,25	1,25	0,00	0,25	2,00
2,17	2,50	2,00	2,00	2,00	1,75
1,67	1,50	1,25	0,75	1,00	1,50
2,00	2,25	2,25	2,00	2,00	1,75

Lampiran 31. Dokumentasi Penelitian

1. Dokumentasi Observasi dan Wawancara



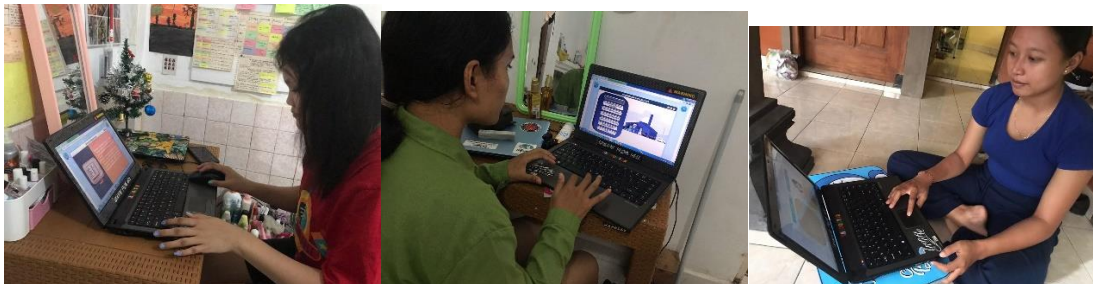
2. Dokumentasi Uji Ahli Isi



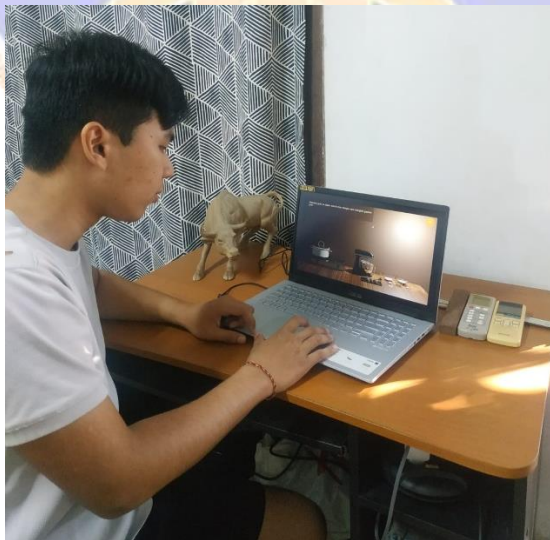
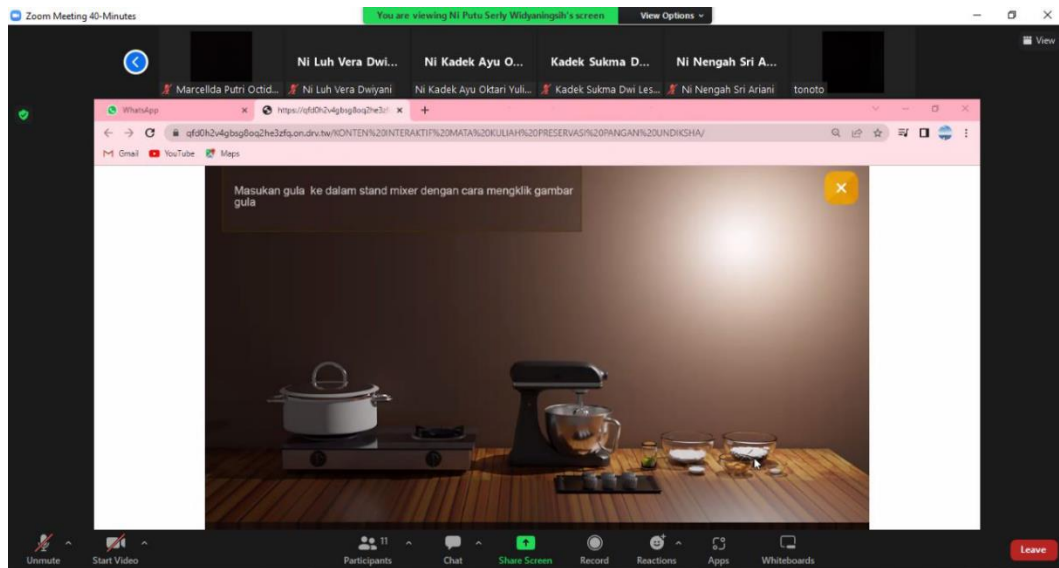
3. Dokumentasi Uji Ahli Media



4. Dokumentasi Uji Coba Perorangan



5. Dokumentasi Uji Coba Kelompok kecil



6. Dokumentasi Uji Coba Lapangan

