



LAMPIRAN

Lampiran 1. Permohonan Penelitian



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN
TEKNOLOGI**

**UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN
JURUSAN TEKNIK INFORMATIKA**

Jalan Udayana Singaraja-Bali
Kode Pos 81116 Tlp. (0362) 22570
Fax. (0362) 25735
Laman: www.undiksha.ac.id

Singaraja, 06
Januari 2022


Nomor : 2011/UN48.11.1/DT/2022
Lampiran : -
Hal : Permohonan Data.

Yth. Kepala Program Studi Pendidikan
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 “RPP dan Silabus”, kepada mahasiswa
tersebut.

Nama : Anggi Puspita Lestari
NIM : 1815051047
Program Studi : Pendidikan Teknik
Informatika Semester : 7 (Tujuh)

Demikian kami sampaikan. Atas perhatian perkenanan dan kerjasamanya
, diucapkan terimakasih.

a.n. Dekan,
Wakil Dekan I,

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



Mengetahui,

Dosen Mata Kuliah Kuliner Nusantara



Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd.

197104212002122001

4

SILABUS MATA KULIAH

I. IDENTITAS MATA KULIAH

Program Studi	: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Mata Kuliah	: Kuliner Nusantara
Kode	: PKK1207
Semester	: Genap
SKS	4
Prasyarat	: -
Dosen Pengampu	: Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd.

II. CP MATA KULIAH:

A. CP Sikap

- (1) Menjungjung tinggi nilai kemanusiaan, moral, dan etika
- (2) Berkontribusi dalam peningkatan mutu kehidupan bermasyarakat, berbangsa, bernegara, dan kemajuan peradaban berdasarkan pancasila
- (3) Berkontribusi dalam peningkatan mutu dan kualitas diri dengan cara saling mengisi melalui interaksi dalam kelompok
- (4) Bekerjasama dan memiliki kepekaan sosial serta kepedulian terhadap masyarakat dan lingkungan
- (5) Menghargai pendapat atau temuan orisinal orang lain
- (6) Mempunyai ketulusan, komitmen dan kesungguhan hati dalam bekerja
- (7) Disiplin dalam penggunaan waktu
- (8) Menginternalisasi nilai, norma, dan etika akademik
- (9) Menunjukkan sikap bertanggung jawab atas pekerjaan
- (10) Menginternalisasi semangat kemandirian

B. CP Pengetahuan

- (1) Menguasai konsep teoritik terkait dengan Kuliner Nusantara

- (2) Memahami kajian dasar tentang bahan makanan hewani dan nabati, konsep dasar menu nusantara, klasifikasi hidangan nusantara
- (3) Menguasai konsep dasar pedagogik yang terkait dengan lingkup kuliner nusantara
- (4) Menguasai dasar-dasar praktik kuliner nusantara

C. CP Keterampilan Umum

- (1) Mampu merumuskan pemikirannya secara logis tentang spektrum kuliner nusantara
- (2) Mampu mempresentasikan tahapan spektrum pengelolaan bar dalam praktik kuliner nusantara

D. CP Keterampilan Khusus

- (1) Mampu mengolah hidangan nusantara baik berupa makanan pokok, lauk pauk, sayur, jajanan dan minuman
- (2) Mampu menyajikan/menghidangkan hidangan nusantara baik makanan pokok, lauk pauk, sayur, jajanan dan minuman

III. GARIS-GARIS BESAR RENCANAAN PEMBELAJARAN

No	Capaian Pembelajaran	Indikator Pencapaian (Kemampuan Akhir Yang Diharapkan)	Bahan Kajian/Materi Pokok
1	A 1, 3, 7, B1,2	Memiliki pemahaman awal terkait kuliner nusantara beserta tata tertib yang	Pendahuluan dan tata tertib Praktik
2	A 1, 3, 7, B1,2	Memahami tentang definisi bahan makanan nabati dan hewani, jenis-jenis –jenis bahan makanan nabati, kualitas bahan makanan nabati dan hewani, cara penyimpanan bahan makanan nabati dan hewani, hasil olah bahan makanan nabati dan hewani	Bahan Makanan Daerah Nusantara: a. Menjelaskan pengertian bahan makanan nabati dan hewani b. Menjelaskan Jenis-jenis bahan makanan nabati dan hewani c. Menjelaskan kualitas bahan makanan nabati dan hewani d. Menjelaskan cara penyimpanan bahan makanan nabati dan hewani e. Menjelaskan hasil olah bahan makanan nabati dan hewani

3	A1, 2, 3, 4, 5, 8 B 2, 3 C 1,	Memahami tentang jenis-jenis peralatan hidangan nusantara , cara pemeliharaan peralatan hidangan nusantara, teknik pengolahanhidangan	Peralatan dan Teknik Pengolahan Hidangan Nusantara: a.Menjelaskan jenis-jenis peralatan hidangan nusantara b.Menjelaskan cara pemeliharaan peralatan c. Teknik pengolahan hidangan Nusantara
4	A1, 2, 3, 4, 5, 8 B 2, 3 C 1,	Memahami tentang jenis-jenis –jenis makanan pokok, lauk pauk, sayur dan sayuran, jajanan dan minuman nusantara	Klasifikasi Hidangan Nusantara: a.Menjelaskan jenis-jenis makanan pokok b. Menjelaskan jenis-jenis lauk pauk c. Menjelaskan jenis-jenis sayur dan sayuran d. Menjelaskan jenis-jenis jajanan e. Menjelaskan jenis-jenis minuman
5	A1, 7, 9, 10 B 3, 4 D 1,2	Memahami seni kuliner daerah sumatera yaitu: makanan pokok, lauk pauk, sayur dan sayuran, jajanan dan minuman	Seni Kuliner Daerah Sumatra: a. Menjelaskan makanan pokok daerahsumatera b. Menjelaskan lauk-pauk daerahsumatera c. Menjelaskan Sayur dan sayuran daerahsumatera d. Menjelaskan jajanan daerah sumatera e. Menjelaskan minuman daerahsumatera
7	A1, 2, 3, 4, 5, 8 B 2, 3 C 1	Memahami seni kuliner daerah Jawa yaitu: makanan pokok, lauk pauk, sayur dan sayuran,jajanan dan minuman	Seni Kuliner Daerah Jawa: a. Menjelaskan makanan pokok daerahJawa b. Menjelaskan lauk-pauk daerah Jawa c. Menjelaskan Sayur dan sayurandaerah Jawa d. Menjelaskan jajanan daerah Jawa e. Menjelaskan minuman daerah Jawa

8	A1, 2, 3, 4, 5, 8 B 2, 3 C 1,2	Memahami seni kuliner daerah Sulawesi yaitu: makanan pokok, lauk pauk, sayur dan sayuran, jajanan dan minuman	Seni Kuliner Daerah Sulawesi: a. Menjelaskan makanan pokok daerah Sumatera b. Menjelaskan lauk-pauk daerah Sulawesi c. Menjelaskan Sayur dan sayuran daerah Sulawesi d. Menjelaskan jajanan daerah Sulawesi e. Menjelaskan minuman daerah Sulawesi
9	A1, 2, 3, 4, 5, 8 B 2, 3 C 1, 2	Memahami seni kuliner daerah Kalimantan yaitu: makanan pokok, lauk pauk, sayur dan sayuran, jajanan dan minuman	Seni Kuliner Daerah Kalimantan: a. Menjelaskan makanan pokok daerah Kalimantan b. Menjelaskan lauk-pauk daerah Kalimantan c. Menjelaskan Sayur dan sayuran daerah Kalimantan d. Menjelaskan jajanan daerah Kalimantan e. Menjelaskan minuman daerah Kalimantan
10	A1, 2, 3, 4, 5, 8 B 2, 3 C 1, 2	Memahami seni kuliner daerah NTB yaitu: makanan pokok, lauk pauk, sayur dan sayuran, jajanan dan minuman	Seni Kuliner Daerah Nusa Tenggara Barat (NTB): a. Menjelaskan makanan pokok daerah NTB b. Menjelaskan lauk-pauk daerah NTB c. Menjelaskan Sayur dan sayuran daerah NTB d. Menjelaskan jajanan daerah NTB e. Menjelaskan minuman daerah NTB

11	A1, 2, 3, 4, 5, 8 B 2, 3 C 1, 2	Memahami seni kuliner daerah NTT yaitu: makanan pokok, lauk pauk, sayur dan sayuran, jajanan dan minuman	Seni Kuliner Daerah Nusa Tenggara Timur(NTT): a. Menjelaskan makanan pokok daerah NTT b. Menjelaskan lauk-pauk daerah NTT c. Menjelaskan Sayur dan sayur daerah NTT d. Menjelaskan jajanan daerah NTT e. Menjelaskan minuman daerah NTT
12	A1,2,3,4,6,7,9, B3,4,C1,2, D1,2	Terampil Mengolah dan menyajikan Makanan Pokok dan lauk pauk daerah Nusantara	Praktik Mengolah dan menyajikan Makanan Pokok dan Lauk Pauk Daerah Nusantara
13	A1,2,3,4,6,7,9, B3,4,C1,2, D1,2	Terampil Mengolah dan menyajikan hidangan sayur dan soup daerah Nusantara	Praktik mengolah dan menyajikan Sayur dan soup Daerah Nusantara
14	A1,2,3,4,6,7,9, B3,4,C1,2, D1,2	Terampil Mengolah dan menyajikan jajanan dan minuman daerah Nusantara	Praktik mengolah dan menyajikan jajanan dan minuman Daerah Nusantara

Mengetahui;

Ketua Program Studi



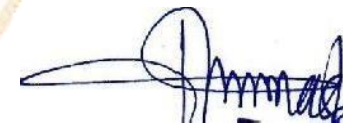
Dr. Dra. Risa Pantari Ariani,

M.SiNIP.

196504191990032001

Singaraja, Pebruari 2018

Dosen Pengampu Mata Kuliah



Luh Masdarini,

S.Pd.,M.Pd.

NIP.197104212002122001

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER (RPS)

I. IDENTITAS MATA KULIAH

Program Studi	: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Mata Kuliah	: Kuliner Nusantara
Kode	: PKK1207
Semester	: Genap
SKS	4
Prasyarat	: -
Dosen Pengampu	: Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd.

II. CP MATA KULIAH:

A. CP Sikap

- (11) Menjungjung tinggi nilai kemanusiaan, moral, dan etika
- (12) Berkontribusi dalam peningkatan mutu kehidupan bermasyarakat, berbangsa, bernegara, dan kemajuan peradaban berdasarkan pancasila
- (13) Berkontribusi dalam peningkatan mutu dan kualitas diri dengan cara saling mengisi melalui interaksi dalam kelompok
- (14) Bekerjasama dan memiliki kepekaan sosial serta kepedulian terhadap masyarakat dan lingkungan
- (15) Menghargai pendapat atau temuan orisinal orang lain
- (16) Mempunyai ketulusan, komitmen dan kesungguhan hati dalam bekerja
- (17) Disiplin dalam penggunaan waktu
- (18) Menginternalisasi nilai, norma, dan etika akademik
- (19) Menunjukkan sikap bertanggung jawab atas pekerjaan
- (20) Menginternalisasi semangat kemandirian

B. CP Pengetahuan

- (5) Menguasai konsep teoritik terkait dengan Kuliner Nusantara
- (6) Memahami kajian dasar tentang bahan makanan hewani dan nabati, konsep dasar menu nusantara, klasifikasi hidangan nusantara
- (7) Menguasai konsep dasar pedagogik yang terkait dengan lingkup kuliner nusantara
- (8) Menguasai dasar-dasar praktik kuliner nusantara

C. CP Keterampilan Umum

- (3) Mampu merumuskan pemikirannya secara logis tentang spektrum kuliner nusantara
- (4) Mampu mempresentasikan tahapan spektrum pengelolaan bar dalam praktik kuliner nusantara

D. CP Keterampilan Khusus

- (3) Mampu mengolah hidangan nusantara baik berupa makanan pokok, lauk pauk, sayur, jajanan dan minuman
- (4) Mampu menyajikan/menghidangkan hidangan nusantara baik makanan pokok, lauk pauk, sayur, jajanan dan minuman

III. DESKRIPSI MATA KULIAH:

Mata Kuliah ini membahas tentang bahan makanan daerah nusantara, konsep dasar hidangan nusantara, klasifikasi hidangan nusantara, serta terampil dalam mengolah dan menyajikan hidangan nusantara yang berupa makanan pokok, lauk pauk, sayur, jajanan dan minuman

IV. RINCIAN KEGIATAN PERKULIAHAN

Tata p Muka Minggu Ke	Capaian Pembelajaran	Bahan Kajian/Materi Pokok/Rincian Materi	Kemampuan Akhir Yang Diharapkan	Pengalaman Belajar	Metode	Alokasi Waktu	Referensi
1	2	3	4	5	6	7	8

1	A 1, 3, 7, B1,2	Pendahuluan dan tata tertib Praktik	Memiliki pemahaman awalterkait kuline nusantara beserta tata tertib yang harus diketahui dan dilakukan	Mengulas secara umum tentang kuliner nusantara	Ceramah	2x 50 menit	Diktat Kuliah Kuliner Nusantara
---	-----------------------	--	--	--	---------	-------------	---------------------------------



3	A 1, 3, 7, B1,2	<p>Bahan Makanan Daerah Nusantara:</p> <p>a. Menjelaskan pengertian bahan makanan nabati dan hewani</p> <p>b. Menjelaskan Jenis-jenis bahan makanan nabati dan hewani</p> <p>c. Menjelaskan kualitas bahan makanan nabati dan hewani</p> <p>d. Menjelaskan cara penyimpanan bahan makanan nabati dan hewani</p> <p>e. Menjelaskan hasil olah bahan makanan nabati dan hewani</p>	<p>Memahami tentang definisi bahan makanan nabati dan hewani, jenis-jenis –jenis bahan makanan nabati, kualitas bahan makanan nabati dan hewani, cara penyimpanan bahan makanan nabati dan hewani, hasil olah bahan makanan nabati dan hewani</p>	<p>Mengkaji definisi bahan makanan nabati dan hewani, jenis-jenis bahan makanan nabati dan hewani, cara penyimpanan bahan makanan nabati dan hewani, hasil olah bahan makanan nabati dan hewani.</p>	<p>Diskusi kelompok dan pemberian tugas survei pasar</p>	2 x 50 menit	<p>Diktat Kuliah Kuliner Nusantara</p>
4	<p>A1, 2, 3, 4, 5, 8</p> <p>B 2, 3</p>	<p>Peralatan dan Teknik Pengolahan Hidangan Nusantara:</p>	<p>Memahami tentang jenis- jenis peralatan</p>	<p>Mengkaji tentang jenis- jenis peralatan</p>	<p>Diskusi kelompok</p>	2 x 50 menit	<p>Diktat Kuliah Kuliner Nusantara</p>

		a. Menjelaskan jenis-jenis peralatan	hidangan	nusantara,			
	C1	hidangan nusantara b. Menjelaskan cara pemeliharaan peralatan c. Teknik pengolahan hidangan Nusantara	nusantara , cara pemeliharaan peralatan hidangan nusantara, teknik pengolahan hidangan nusantara	cara pemeliharaan peralatan hidangan nusantara, teknik pengolahan hidangan nusantara			
5	A1, 2, 3, 4, 5, 8 B 2, 3 C 1,	Klasifikasi Hidangan Nusantara: a. Menjelaskan jenis-jenis makanan pokok b. Menjelaskan jenis-jenis lauk pauk c. Menjelaskan jenis-jenis sayur dan sayuran d. Menjelaskan jenis-jenis jajanan e. Menjelaskan jenis-jenis minuman	Memahami tentang jenis-jenis –jenis makanan pokok, lauk pauk, sayur dan sayuran, jajanan dan minuman nusantara	Mengkaji tentang jenis- jenis makanan pokok, lauk pauk, sayur dan sayuran, jajanan dan minuman nusantara	Diskusi kelompok dan pemberian tugas	2 x 50 menit	Diktat Kuliah Kuliner Nusantara

6	A1, 7, 9, 10 B 3, 4 D 1,2	<p>Seni Kuliner Daerah Sumatra:</p> <p>f. Menjelaskan makanan pokok daerah sumatera</p> <p>g. Menjelaskan lauk-pauk daerah Sumatera</p> <p>h. Menjelaskan Sayur dan sayuran daerah sumatera</p> <p>i. Menjelaskan jajanan daerah sumatera</p> <p>j. Menjelaskan minuman daerah sumatera</p>	<p>Memahami senikuliner daerah sumatera yaitu: makanan pokok, lauk pauk, sayur dan sayuran, jajanan dan minuman</p>	<p>Mengkaji seni kuliner daerah Sumatera yaitu: makanan pokok, lauk pauk, sayur dan sayuran, jajanan dan minuman</p>	<p>Diskusi, pemberian tugas</p>	2x50 menit	<p>Diktat Kuliah Kuliner Nusantara</p>
---	---------------------------------	---	---	--	---------------------------------	------------	--



7.	A1, 2, 3, 4, 5, 8 B 2, 3 C 1	<p>Seni Kuliner Daerah Jawa:</p> <p>f. Menjelaskan makanan pokok daerah Jawa</p> <p>g. Menjelaskan lauk-pauk daerah Jawa</p> <p>h. Menjelaskan Sayur dan sayuran daerah Jawa</p> <p>i. Menjelaskan jajanan daerah Jawa</p> <p>j. Menjelaskan minuman daerah Jawa</p>	<p>Memahami senikuliner daerah Jawa yaitu: makanan pokok, lauk pauk, sayur dan sayuran, jajanan dan minuman</p>	<p>Mengkaji seni kuliner daerah Jawa yaitu: makanan pokok, lauk pauk, sayur dan sayuran, jajanan dan minuman</p>	<p>Diskusi, pemberian tugas</p>	<p>2x50 menit</p>	<p>Diktat Kuliah Kuliner Nusantara</p>
----	------------------------------------	--	---	--	---------------------------------	-------------------	--

8		Ujian Tengah Semester			Tes Tulis	2 x 50 menit	
9	A1, 2, 3, 4, 5, 8 B 2, 3 C 1,2	Seni Kuliner Daerah Sulawesi: f. Menjelaskan makanan pokok daerah Sumatera g. Menjelaskan lauk-pauk daerah Sulawesi h. Menjelaskan Sayuran dan sayuran daerah Sulawesi i. Menjelaskan jajanan daerah Sulawesi j. Menjelaskan minuman daerah Sulawesi	Memahami seni kuliner daerah Sulawesi yaitu: makanan pokok, lauk pauk, sayuran, jajanan dan minuman	Mengkaji seni kuliner daerah Sulawesi yaitu: makanan pokok, lauk pauk, sayur dan sayuran, jajanan dan minuman	Diskusi, pemberian tugas	2x50 menit	Diktat Kuliah Kuliner Nusantara

10	A1, 2, 3, 4, 5, 8 B 2, 3 C 1, 2	<p>Seni Kuliner Daerah Kalimantan:</p> <p>f. Menjelaskan makanan pokok daerah Kalimantan</p> <p>g. Menjelaskan lauk-pauk daerah Kalimantan</p> <p>h. Menjelaskan Sayur dan sayuran daerah Kalimantan</p> <p>i. Menjelaskan jajanan daerah Kalimantan</p> <p>j. Menjelaskan minuman daerah Kalimantan</p>	<p>Memahami seni kuliner daerah Kalimantan yaitu: makanan pokok, lauk pauk, sayur dan sayuran, jajanan dan minuman</p>	<p>Mengkaji seni kuliner daerah Kalimantan yaitu: makanan pokok, lauk pauk, sayur dan sayuran, jajanan dan minuman</p>	<p>Diskusi, pemberian tugas</p>	<p>2x50 menit</p>	<p>Diktat Kuliah Kuliner Nusantara</p>
----	---------------------------------------	--	--	--	---------------------------------	-------------------	--

11	A1, 2, 3, 4, 5, 8 B 2, 3 C 1, 2	<p>Seni Kuliner Daerah Nusa Tenggara Barat (NTB):</p> <p>f. Menjelaskan makanan pokok daerah NTB</p> <p>g. Menjelaskan lauk-pauk daerah NTB</p> <p>h. Menjelaskan Sayuran dan sayuran daerah NTB</p> <p>i. Menjelaskan jajanan daerah NTB</p> <p>j. Menjelaskan minuman daerah NTB</p>	<p>Memahami senikuliner daerah NTB yaitu: makanan pokok, lauk pauk, sayuran, jajanan dan minuman</p>	<p>Mengkaji seni kuliner daerah NTB yaitu: makanan pokok, lauk pauk, sayuran, jajanan dan minuman</p>	<p>Diskusi, pemberian tugas</p>	2x50 menit	<p>Diktat Kuliah Kuliner Nusantara</p>
----	---------------------------------------	--	--	---	---------------------------------	------------	--

11`	A1, 2, 3, 4, 5, 8 B 2, 3 C 1, 2	Seni Kuliner Daerah Nusa Tenggara Timur(NTT): f. Menjelaskan makanan pokok daerahNTT g. Menjelaskan lauk-pauk daerah NTT h. Menjelaskan Sayur dan sayuran daerah NTT i. Menjelaskan jajanan daerahNTT j. Menjelaskan minuman daerah NTT	Memahami senikuliner daerah NTT yaitu: makanan pokok,lauk pauk, sayur dan sayuran, jajanan dan minuman	Mengkaji seni kuliner daerah NTT yaitu: makanan pokok, lauk pauk, sayuran, jajanan dan minuman	Diskusi, pemberian tugas	2x50 menit	Diktat Kuliah Kuliner Nusantara
12	A1,2,3,4,6,7,9, B3,4,C1,2, D1,2	Praktik Mengolah dan menyajikan Makanan Pokok dan Lauk Pauk Daerah Nusantara	Terampil Mengolah dan menyajikan Makanan Pokok dan lauk pauk		Demonstrasi	5 x50 menit	

			daerah Nusantara			
13	A1,2,3,4,6,7,9, B3,4,C1,2, D1,2	Praktik mengolah dan menyajikan Sayur dan soup Daerah Nusantara	Terampil Mengolah dan menyajikan hidangan sayur dan soup daerah Nusantara	Demonstrasi	5 x50 menit	
14	A1,2,3,4,6,7,9, B3,4,C1,2, D1,2	Praktik mengolah dan menyajikan jajanan dan minuman Daerah Nusantara	Terampil Mengolah dan menyajikan jajanan dan minuman daerah Nusantara	Demonstrasi	5 x50 menit	
15		Ujian Praktik		Tes Unjuk Kerja	5 x 50 menit	
16	-----	-----	-----	UAS	2 x 50 menit	

V. PENILAIAN (Kriteria, indikator, dan bobot)

A. Penilaian Proses (bobot 60%)

1. Sikap (mengacu pada penjabaran deskripsi umum)

2. Partisipasi dan aktivitas dalam proses pembelajaran (perkuliahan teori, praktik)
 3. Penyelesaian tugas-tugas
- B. Penilaian Produk (bobot 40%)
1. Ujian Tengah Semester (UTS)
 2. Ujian Akhir Semester (UAS)
- C. Acuan Penilaian
- Acuan penilaian digunakan “ Kisaran antara skala lima”

Skor Persentil	Nilai Skala	Nilai Huruf
96 – 100	4,00	A
91- 95	3,75	A-
86 – 90	3,25	B+
81- 85	3,00	B
76 – 80	2,75	B-
65 - 75	2,00	C
40 – 64	1,00	D
0 – 39	0,00	E

Mengetahui:
Ketua Program Studi



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

Singaraja, Pebruari 2018
Dosen Pengampu Mata Kuliah



Luh Masdarini, S.Pd.,M.Pd.
197104212002122001

Lampiran 5. Kontrak Kuliah

I. IDENTITAS MATA KULIAH

Program Studi	: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Mata Kuliah	: Kuliner Nusantara
Kode	: PKK1207
Semester	: Genap
SKS	4
Prasyarat	: -
Dosen Pengampu	: Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd.

II. CP MATA KULIAH:

A. CP Sikap

1. Menjunjung tinggi nilai kemanusiaan, moral, dan etika
2. Berkontribusi dalam peningkatan mutu kehidupan bermasyarakat, berbangsa, bernegara, dan kemajuan peradaban berdasarkan pancasila
3. Berkontribusi dalam peningkatan mutu dan kualitas diri dengan cara saling mengisi melalui interaksi dalam kelompok
4. Bekerjasama dan memiliki kepekaan sosial serta kepedulian terhadap masyarakat dan lingkungan
5. Menghargai pendapat atau temuan orisinal orang lain
6. Mempunyai ketulusan, komitmen dan kesungguhan hati dalam bekerja
7. Disiplin dalam penggunaan waktu
8. Menginternalisasi nilai, norma, dan etika akademik
9. Menunjukkan sikap bertanggung jawab atas pekerjaan
10. Menginternalisasi semangat kemandirian

B. CP Pengetahuan

1. Menguasai konsep teoritik terkait dengan Kuliner Nusantara

2. Memahami kajian dasar tentang bahan makanan hewani dan nabati, konsep dasar menu nusantara, klasifikasi hidangan nusantara
 3. Menguasai konsep dasar pedagogik yang terkait dengan lingkup kuliner nusantara
 4. Menguasai dasar-dasar praktik kuliner nusantara
- C. CP Keterampilan Umum
1. Mampu merumuskan pemikirannya secara logis tentang spektrum kuliner nusantara
 2. Mampu mempresentasikan tahapan spektrum pengelolaan bar dalam praktik kuliner nusantara
- D. CP Keterampilan Khusus
1. Mampu mengolah hidangan nusantara baik berupa makanan pokok, lauk pauk, sayur, jajanan dan minuman
 2. Mampu menyajikan/menghidangkan hidangan nusantara baik makanan pokok, lauk pauk, sayur, jajanan dan minuman

III. DESKRIPSI MATA KULIAH:

Mata Kuliah ini membahas tentang bahan makanan daerah nusantara, konsep dasar hidangan nusantara, klasifikasi hidangan nusantara, serta terampil dalam mengolah dan menyajikan hidangan nusantara yang berupa makanan pokok, lauk pauk, sayur, jajanan dan minuman

IV. METODE PEMBELAJARAN

Metode pembelajaran yang dipergunakan dalam mata kuliah ini meliputi: observasi, tanya jawab, diskusi kelompok, demonstrasi dan penugasan (individu dan kelompok)

V. BAHAN BACAAN/REFERENSI

1. Buku- Buku Kuliner Nusantara yang relevan
2. Buku Resep Makanan Nusantara

VI. TUGAS DAN KEWAJIBAN

3. Anda diwajibkan untuk membuat makalah secara individual dan kelompok dengan materi yang akan ditentukan oleh dosen.
4. Anda diwajibkan mengikuti Ujian Tengah Semester dan Akhir Semester sesuai dengan jadwal program yang telah ditentukan Fakultas.

5. Anda diwajibkan mengikuti praktik sesuai dengan materi yang telah ditentukan
6. Anda diwajibkan mentaati ketentuan selama perkuliahan sebagai berikut :
 - a. Mengikuti perkuliahan dengan baik dan tertib (terlambat maks.15 menit)
 - b. Berpakaian dengan sopan dan tidak diperkenankan memakai kaos oblong dan sandal
 - c. Dilarang berkomunikasi dengan HP di dalam kelas saat perkuliahan berlangsung dan pesawat dimatikan atau di-set nada getar
 - d. Setiap pelanggaran akan ketentuan tersebut akan diberikan sanksi berupa (1) teguran, (2) peringatan dan (3) tidak diperkenankan mengikuti kuliah pada saat terjadi pelanggaran.
 - e. Jika ada hal yang mendesak (telepon) mahasiswa wajib minta ijin keluar
 - f. Jika Dosen terlambat 15 menit tanpa pemberitahuan kepada mahasiswa, mahasiswa boleh meninggalkan kelas.
 - g. Mahasiswa wajib hadir minimal 75% dari jumlah jam tatap muka

VII. PENILAIAN (Kriteria, Indikator dan Bobot)

- A. Penilaian Proses (bobot 60 %)
 1. Sikap (mengacu pada penjabaran deskripsi umum)
 2. Partisipasi dan aktivitas dalam proses pembelajaran (Perkuliahan, dan Praktek Laboratorium)
 3. Penyelesaian Tugas-tugas
- B. Penilaian Produk (bobot 40 %)
 - 1.Ujian Tengah Semester
 - 2.Ujian Akhir Senester
- C. Acuan Penilaian, menggunakan Kisaran (*Antara*) Skala Lima

Skor Persentil	Nilai Skala	Nilai Huruf
----------------	-------------	-------------

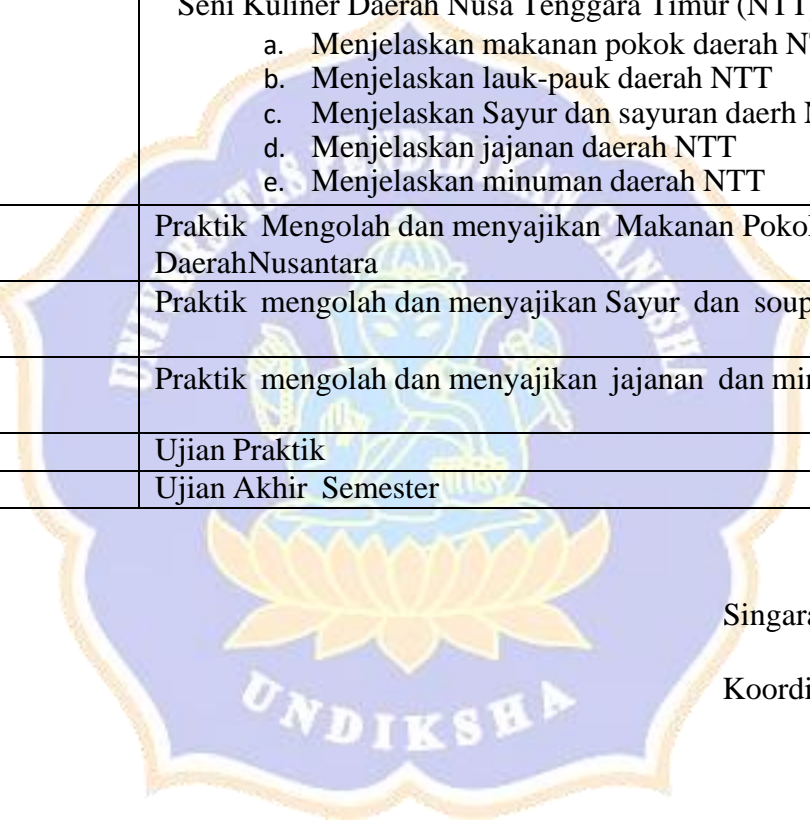
96 – 100	4,00	A
91 – 95	3,75	A-
86 – 90	3,25	B+
81 – 85	3,00	B
76 – 80	2,75	B-
65 – 75	2,00	C
40 – 64	1,00	D
0 – 39	0,00	E

VIII. MATERI DAN JADWAL PERKULIAHAN

Minggu/Tatap Muka ke	Capaian Pembelajaran	Bahan Kajian/Materi Pokok
1	A 1, 3, 7, B1,2	Pendahuluan dan tata tertib Praktik
2, 3	A 1, 3, 7, B1,2	Bahan Makanan Daerah Nusantara: a. Menjelaskan pengertian bahan makanan nabati dan hewani b. Menjelaskan Jenis-jenis bahan makanan nabati dan hewani c. Menjelaskan kualitas bahan makanan nabati dan hewani d. Menjelaskan cara penyimpanan bahan makanan nabati dan hewani e. Menjelaskan hasil olah bahan makanan nabati dan hewani
4	A1, 2, 3, 4, 5, 8 B 2, 3C 1	Peralatan dan Teknik Pengolahan Hidangan Nusantara: a. Menjelaskan jenis-jenis peralatan hidangan nusantara b. Menjelaskan cara pemeliharaan peralatan c. Teknik pengolahan hidangan Nusantara

5	A1, 2, 3, 4, 5, 8 B 2, 3 C 1,	Klasifikasi Hidangan Nusantara: a. Menjelaskan jenis-jenis makanan pokok b. Menjelaskan jenis-jenis lauk pauk c. Menjelaskan jenis-jenis sayur dan sayuran d. Menjelaskan jenis-jenis jajanan e. Menjelaskan jenis-jenis minuman
6	A1, 7, 9, 10 B 3, 4 D 1,2	Seni Kuliner Daerah Sumatra: a. Menjelaskan makanan pokok daerah sumatera b. Menjelaskan lauk-pauk daerah sumatera c. Menjelaskan Sayur dan sayuran daerah sumatera d. Menjelaskan jajanan daerah sumatera e. Menjelaskan minuman daerah sumatera
7.	A1, 2, 3, 4, 5, 8 B 2, 3 C 1	Seni Kuliner Daerah Jawa: a. Menjelaskan makanan pokok daerah Jawa b. Menjelaskan lauk-pauk daerah Jawa c. Menjelaskan Sayur dan sayuran daerah Jawa d. Menjelaskan jajanan daerah Jawa e. Menjelaskan minuman daerah Jawa
8		Ujian Tengah Semester
9	A1, 2, 3, 4, 5, 8 B 2, 3 C 1,2	Seni Kuliner Daerah Sulawesi: a. Menjelaskan makanan pokok daerah sumatera b. Menjelaskan lauk-pauk daerah sulawesi c. Menjelaskan Sayur dan sayuran daerah sulawesi d. Menjelaskan jajanan daerah sulawesi e. Menjelaskan minuman daerah Sulawesi
10	A1, 2, 3, 4, 5, 8 B 2, 3 C 1, 2	Seni Kuliner Daerah Kalimantan: a. Menjelaskan makanan pokok daerah Kalimantan b. Menjelaskan lauk-pauk daerah Kalimantan c. Menjelaskan Sayur dan sayuran daerah Kalimantan d. Menjelaskan jajanan daerah Kalimantan e. Menjelaskan minuman daerah Kalimantan

11	A1, 2, 3, 4, 5, 8 B 2, 3 C 1, 2	Seni Kuliner Daerah Nusa Tenggara Barat (NTB): a. Menjelaskan makanan pokok daerah NTB b. Menjelaskan lauk-pauk daerah NTB c. Menjelaskan Sayur dan sayuran daerah NTB d. Menjelaskan jajanan daerah NTB e. Menjelaskan minuman daerah NTB
11`	A1, 2, 3, 4, 5, 8 B 2, 3 C 1, 2	Seni Kuliner Daerah Nusa Tenggara Timur (NTT): a. Menjelaskan makanan pokok daerah NTT b. Menjelaskan lauk-pauk daerah NTT c. Menjelaskan Sayur dan sayuran daerah NTT d. Menjelaskan jajanan daerah NTT e. Menjelaskan minuman daerah NTT
12	A1,2,3,4,6,7,9, B3,4,C1,2,D1,2	Praktik Mengolah dan menyajikan Makanan Pokok dan Lauk Pauk Daerah Nusanantara
13	A1,2,3,4,6,7,9, B3,4,C1,2,D1,2	Praktik mengolah dan menyajikan Sayur dan soup Daerah Nusanantara
14	A1,2,3,4,6,7,9, B3,4,C1,2,D1,2	Praktik mengolah dan menyajikan jajanan dan minuman Daerah Nusanantara
15		Ujian Praktik
16	-----	Ujian Akhir Semester



Singaraja, Pebruari 2018

Koordinator Tingkat

Dosen Pengampu Mata Kuliah

Luh Masdarini, S.Pd.,M.Pd

Agus Eka Surastawan

Lampiran 6. Indikator

No	Komponen	Indikator	No Soal
1	Karakteristik Mahasiswa	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

II. Daftar Pernyataan

No	Pernyataan	Alternatif Jawaban				
		SS	S	KS	TS	STS
Karakteristik Mahasiswa						
1	Saya senang dengan perkuliahan Kuliner Nusantara					
2	Saya kurang mudah memahami setiap materi Kuliner Nusantara					
3	Saya kurang memahami dengan baik mata kuliah Kuliner Nusantara yang di sampaikan oleh dosen saat mengajar					
4	Saya terkadang bosan dengan media pembelajaranyang digunakan dosen saat mengajar.					
5	Saya ingin dosen menggunakan media 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 media pembelajaran interaktif agar saya dapat berinteraksi secara langsung dengan media.					
11	Saya tertarik jika pembelajaran Kuliner Nusantara menggunakan media pembelajaran interaktif berbasis Multimedia.					
12	Menurut saya pembelajaran Kuliner Nusantara dengan menggunakan media pembelajaran interaktif berbasis Multimedia dapat meningkatkan motivasi belajar saya.					
Karakteristik Pembelajaran						
13	Mata kuliah Kuliner Nusantara susah dipahami apabila dijelaskan dengan teori saja.					
14	Dosen tidak pernah menampilkan media pembelajaran yang menarik dalam proses pembelajaran.					
15	Mata kuliah Kuliner Nusantara 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/Smartphone					
18	Materi yang disampaikan oleh dosen berupa file power point, ms word dan pdf meningkatkan motivasi belajar saya					
19	Mata kuliah Kuliner Nusantara sulit dipahami jika tidak ada contoh penerapan materi					
20	Menurut saya pembelajaran dengan menggunakan media pembelajaran interaktif pada mata kuliah Preservasi Pangan akan menjadi lebih menarik					

Lampiran 7. Daftar Pertanyaan Responden

No	Daftar Pertanyaan	Respon den																								Total ST (5)	Total S (4)	Total KS(3)	Total TS (2)	otal STS (1)								
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0	1	2	3	4						5							
1	Saya senang dengan perkuliahan Kuliner Nusantara	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 Kuliner Nusantara	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 Kuliner Nusantara 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 media 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 media 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	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	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	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	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	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 media 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	5	4	65	68	6	0	0

1 1	Saya tertarik jika pembelajaran Kuliner Nusantara menggunakan media pembelajaran interaktif berbasis Multimedia.	5	4	5	5	5	4	5	4	4	4	3	4	4	5	4	4	4	4	5	4	5	4	4	4	4	4	5	4	5	0	8	4	3	0	0				
1 3	Mata kuliah Kuliner Nusantara 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	5	5	5	5	4	5	2	5	5	4	5	7	5	4	4	0	0	0			
1 4	Dosen tidak pernah menampilkan media 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	5	4	0	7	6	6	0	0		
1 5	Mata kuliah Kuliner Nusantara 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	5	5	4	5	8	4	6	0	0	
1 6	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	5	4	4	4	4	5	4	4	4	4	5	4	4	4	5	5	6	0	8	0	0	0	0
1	Saya memiliki	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	4	5	4	4	4	5	5	7	6	0	0	0	0	

Mencari Total STS = 1 X total responden memilih 1 = STS

Lampiran 5. Hasil nilai index.



Lampiran 8. Daftar Pertanyaan Skala Linkert

NO	Daftar Pertanyaan	Skala Linkert					Total Sko	Indeks %	Keputusa n
		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

11	Saya tertarik jika pembelajaran Kuliner Nusantara menggunakan konten pembelajaran interaktif berbasis Multimedia.	50	84	3	0	0	137	86%	Sangat setuju
12	Menurut saya pembelajaran Kuliner Nusantara dengan menggunakan media pembelajaran interaktif berbasis Multimedia dapat meningkatkan motivasi belajar saya.	95	40	0	0	0	135	84%	Sangat setuju
13	Mata kuliah Kuliner Nusantara 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 Kuliner Nusantara 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 Kuliner Nusantara sulit dipahami jika tidak ada contoh penerapan materi	70	68	3	0	0	141	88%	Sangat setuju
20	Menurut saya pembelajaran dengan menggunakan media pembelajaran interaktif pada mata kuliah Kuliner Nusantara 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



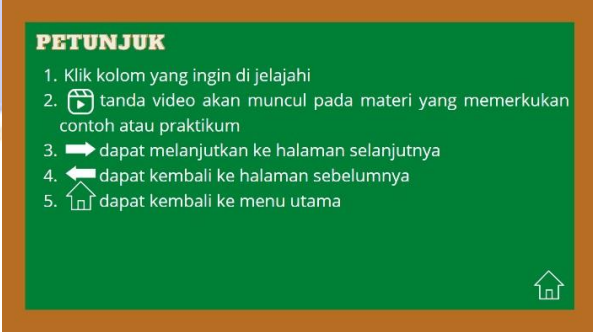
Indeks 40% - 59,99% : Kurang Setuju





Indeks 60% - 79,99% : Setuju


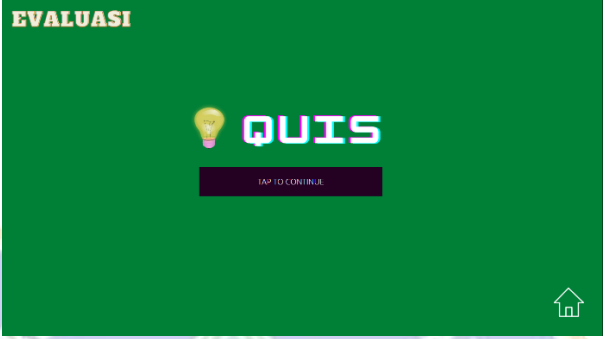

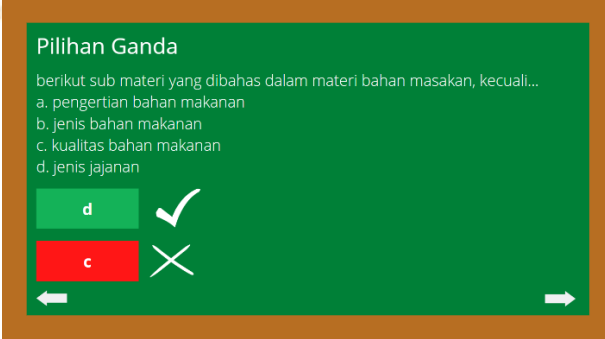
Indeks 80% - 100% : Sangat Setuju



Lampiran 9. Desain Tampilan

No	Nama Tampilan	Desain Tampilan	Keterangan
1	Halaman tampilan awal		<p>Pada halaman ini berisikan sambutan selamat datang untuk para pengguna. Untuk memulai klik kolom kuliner nusantara berwarna putih.</p>
2	Halaman tampilan menu		<p>Kemudian pada halaman selanjutnya akan muncul menu utama berisi kolom petunjuk, materi, dan evaluasi. Pilih salah satu kolom untuk membuka</p>
3	Halaman tampilan petunjuk		<p>Pada halaman petunjuk berisi penjabaran tentang tata cara penggunaan agar lebih mudah untuk dipahami</p>

<p>4</p>	<p>Halaman tampilan materi</p>	 <p>MATERI</p> <p>bahan makanan</p> <ul style="list-style-type: none"> -spesifikasi nabati & hewani -pengertian bahan makanan -jenis bahan makanan -kualitas bahan makanan -cara penyimpanan bahan makanan -hasil olahan bahan makanan <p>peralatan dan teknik</p> <ul style="list-style-type: none"> -jenis peralatan makanan -cara pemeliharaan peralatan -teknik pengolahan makanan <p>klasifikasi hidangan</p> <ul style="list-style-type: none"> -jenis makanan pokok -jenis lauk pauk -jenis sayur sayuran -jenis jajanan -jenis minuman 	<p>Pada halaman materi berisi kolom sub materi yang dapat menampilkan penjabaran materi sesuai materi yang kita inginkan.</p>
<p>5</p>	<p>Halaman tampilan sub materi 1</p>	 <p>bahan makanan</p>	<p>Contoh penjabaran sub materi 1</p>
<p>6</p>	<p>Halaman tampilan sub materi 2</p>	 <p>peralatan dan teknik</p>	<p>Contoh penjabaran sub materi 2</p>
<p>7</p>	<p>Halaman tampilan sub materi 3</p>	 <p>klasifikasi hidangan</p>	<p>Contoh penjabaran sub materi 3</p>

8	Halaman pemutar video		Contoh halaman pemutaran video dalam sub materi
9	Halaman evaluasi		Pada halaman evaluasi menggunakan sistem quis. Untuk memulainya klik kolom “tap to continue” yang tersedia pada halaman tersebut
10	Halaman petunjuk quis		Kemudian terdapat halaman petunjuk quis, klik tanda panah untuk melanjutkan
11	Halaman quis		Selanjutnya di halaman ini, dimulainya quis jika jawaban benar akan berwarna hijau, jika salah akan berwarna merah



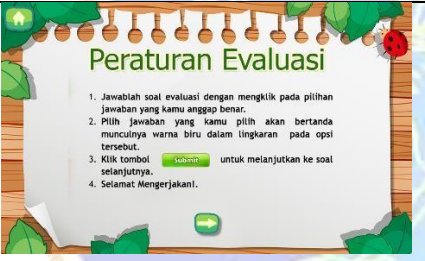
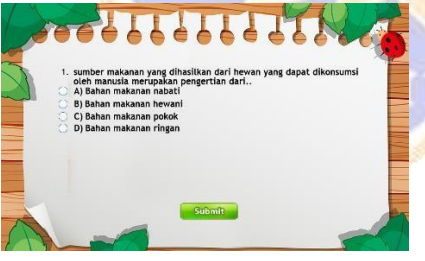
<p>12</p>	<p>Halaman skor akhir quis pembelajaran</p>	 A screenshot of a digital interface for displaying learning results. The background is green with a brown border. At the top, the text "HASIL BELAJAR" is written in white. Below it, the word "skor" is displayed in a large, bold, black font on a light brown rounded rectangular background. Underneath "skor" are four horizontal lines for entering the score. A small white house icon is located in the bottom right corner of the green area.	<p>Dan pada halaman akhir akan berisi akumulasi hasil belajar dalam bentuk skor.</p>
-----------	---	---	--





Lampiran 10. Hasil Pengembangan Media Pembelajaran Interaktif

No	Tampilan	Keterangan
1.		Tampilan halaman awal
2		Halaman menu utama Terdapat 4 menu utama dalam tampilan ini yang terdiri dari menu petunjuk, materi, evaluasi dan video praktikum.
3		Halaman petunjuk media menampilkan petunjuk dari masing masing asset/icon yang ada dalam media pembelajaran
4		Halaman menu materi terdiri dari 3 materi yaitu materi bahan makanan hewani dan nabati, peralatan

		makan, serta klasifikasi hidangan.
5		Halaman sub menu materi terdapat tujuan pembelajaran, materi, games, serta video pembelajaran
6		Tujuan pembelajaran
7		Pemaparan materi pembelajaran
8		Petunjuk permainan
9		Games / permainan drag and drop

	 <p>Permainan Bahan Makanan</p> <ol style="list-style-type: none"> _____ adalah bahan-bahan makanan yang berasal dari tanaman, yang dapat berasal dari bagian akar, batang, dahan, daun, bunga, buah atau beberapa bagian dari tanaman bahkan keseluruhannya. _____ adalah bahan-bahan makanan yang berasal dari hewan seperti daging, susu, sumsum, lemak dan lain sebagainya. Terdapat 5 jenis rempah, diantaranya rempah biji, bunga, _____, daun, bahkan hingga akar. Memberi rasa hangat adalah fungsi dari rempah bernama _____. Contoh bumbu rempah _____ yaitu daun salam, daun jeruk, teleda, kemangi, dll. <p>Jawaban</p> <p>Bahan makanan nabati _____ Daun _____ Jahe _____ Batang _____ Kiri _____ Bahan makanan hewani _____</p>	
10	 <p>"Video Penjelasan Bahan Makanan"</p>	Tampilan video materi
11	 <p>Peraturan Evaluasi</p> <ol style="list-style-type: none"> Jawablah soal evaluasi dengan mengklik pada pilihan jawaban yang kamu anggap benar. Pilih jawaban yang kamu pilih akan bertanda munculnya warna biru dalam lingkaran pada opsi tersebut. Klik tombol Lanjut untuk melanjutkan ke soal selanjutnya. Selamat Mengerjakani. 	Tampilan halaman peraturan evaluasi
12	 <p>Peraturan Evaluasi</p> <ol style="list-style-type: none"> sumber makanan yang dihasilkan dari hewan yang dapat dikonsumsi oleh manusia merupakan pengertian dari... <input type="radio"/> A) Bahan makanan nabati <input type="radio"/> B) Bahan makanan hewani <input type="radio"/> C) Bahan makanan pokok <input type="radio"/> D) Bahan makanan ringan <p>Submit</p>	Tampilan soal evaluasi
13		Tampilan hasil evaluasi

		
14		Tampilan video praktikum



Lampiran 11. Angket Uji Ahli Isi (dosen 1)

ANGKET VALIDITAS AHLI ISI
MEDIA PEMBELAJARAN INTERAKTIF MATA KULIAH KULINER NUSANTARA
PADA PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER UNDIKSHA

Hari, Tanggal : *Senin, 9 Januari 2023*
 Validator : *Luh Masdarini, S.Pd. M.Pd*

No	Komponen		
1	Kesesuaian uraian materi dalam media pembelajaran interaktif dengan CP, Indikator Pencapaian CP	Sesuai	Tidak Sesuai
	Saran/Komentar :		
2	Kesesuaian uraian materi dalam media pembelajaran interaktif dengan tujuan pembelajaran	Sesuai	Tidak Sesuai
	Saran/Komentar :		
3	Kesesuaian uraian materi dalam media pembelajaran interaktif dengan indikator pembelajaran	Sesuai	Tidak Sesuai
	Saran/Komentar :		

No	Komponen		
5	Kejelasan uraian materi yang disajikan dalam media pembelajaran interaktif	Sesuai	Tidak Sesuai
	Saran/Komentar :		

6	Kemampuan penyajian pada media pembelajaran interaktif dalam menarik perhatian peserta didik	Sesuai	Tidak Sesuai
Saran/Komentar :			
7	Kemudahan penggunaan media pembelajaran interaktif pada saat ada ataupun tidak ada dosen	Sesuai	Tidak Sesuai
Saran/Komentar :			
8	Kesesuaian ilustrasi gambar dengan uraian materi dalam media pembelajaran interaktif	Sesuai	Tidak Sesuai
Saran/Komentar :			
9	Kesesuaian ilustrasi video dengan uraian materi dalam media pembelajaran interaktif	Sesuai	Tidak Sesuai
Saran/Komentar :			
10	Kesesuaian quiz dengan uraian materi dalam media 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 media pembelajaran interaktif yang digunakan dalam pembelajaran	Sesuai	Tidak Sesuai
	Saran/Komentar :		
13	Materi yang disajikan dalam media pembelajaran interaktif mampu memicu rasa keingintahuan peserta didik	Sesuai	Tidak Sesuai
	Saran/Komentar :		
14	Materi yang disajikan dalam media pembelajaran interaktif bermanfaat untuk menambah wawasan pengetahuan peserta didik	Sesuai	Tidak Sesuai
	Saran/Komentar :		
15	Materi yang disajikan dalam media pembelajaran interaktif mampu memberikan kepuasan bagi penggunanya	Sesuai	Tidak Sesuai
	Saran/Komentar :		
16	Keterbacaan tulisan yang terdapat dalam media pembelajaran interaktif	Sesuai	Tidak Sesuai
	Saran/Komentar :		
17	Kejelasan informasi yang terdapat dalam media pembelajaran interaktif	Sesuai	Tidak Sesuai
	Saran/Komentar :		

18	Penggunaan bahasa dalam media 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 media pembelajaran interaktif mempermudah peserta didik dalam pemahaman materi	Sesuai	Tidak Sesuai
	Saran/Komentar :		

Kesimpulan :

Media 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)

Singaraja, 9 Januari 2023

Penilai,



Luh Masdarini, S.Pd. M.Pd.

Lampiran 12. Angket Uji Ahli Isi (dosen 2)

**ANGKET VALIDITAS AHLI ISI
MEDIA PEMBELAJARAN INTERAKTIF MATA KULIAH KULINER NUSANTARA
PADA PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER UNDIKSHA**

Hari, Tanggal : *Selasa, 10 Januari 2023*

Validator : *Dr. Damiahi, M.Kes.*

No	Komponen		
1	Kesesuaian uraian materi dalam media pembelajaran interaktif dengan CP, Indikator Pencapaian CP	<input checked="" type="radio"/> Sesuai	<input type="radio"/> Tidak Sesuai
	Saran/Komentar :		
2	Kesesuaian uraian materi dalam media pembelajaran interaktif dengan tujuan pembelajaran	<input checked="" type="radio"/> Sesuai	<input type="radio"/> Tidak Sesuai
	Saran/Komentar :		
3	Kesesuaian uraian materi dalam media pembelajaran interaktif dengan indikator pembelajaran	<input checked="" type="radio"/> Sesuai	<input type="radio"/> Tidak Sesuai
	Saran/Komentar :		

No	Komponen		
5	Kejelasan uraian materi yang disajikan dalam media pembelajaran interaktif	<input checked="" type="radio"/> Sesuai	<input type="radio"/> Tidak Sesuai
	Saran/Komentar :		

6	Kemampuan penyajian pada media pembelajaran interaktif dalam menarik perhatian peserta didik	Sesuai	Tidak Sesuai
Saran/Komentar :			
7	Kemudahan penggunaan media pembelajaran interaktif pada saat ada ataupun tidak ada dosen	Sesuai	Tidak Sesuai
Saran/Komentar :			
8	Kesesuaian ilustrasi gambar dengan uraian materi dalam media pembelajaran interaktif	Sesuai	Tidak Sesuai
Saran/Komentar :			
9	Kesesuaian ilustrasi video dengan uraian materi dalam media pembelajaran interaktif	Sesuai	Tidak Sesuai
Saran/Komentar :			
10	Kesesuaian quiz dengan uraian materi dalam media 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 media pembelajaran interaktif yang digunakan dalam pembelajaran	Sesuai	Tidak Sesuai
Saran/Komentar :			
13	Materi yang disajikan dalam media pembelajaran interaktif mampu memicu rasa keingintahuan peserta didik	Sesuai	Tidak Sesuai
Saran/Komentar :			
14	Materi yang disajikan dalam media pembelajaran interaktif bermanfaat untuk menambah wawasan pengetahuan peserta didik	Sesuai	Tidak Sesuai
Saran/Komentar :			
15	Materi yang disajikan dalam media pembelajaran interaktif mampu memberikan kepuasan bagi penggunanya	Sesuai	Tidak Sesuai
Saran/Komentar :			
16	Keterbacaan tulisan yang terdapat dalam media pembelajaran interaktif	Sesuai	Tidak Sesuai
Saran/Komentar :			
17	Kejelasan informasi yang terdapat dalam media pembelajaran interaktif	Sesuai	Tidak Sesuai
Saran/Komentar :			

18	Penggunaan bahasa dalam media 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 media pembelajaran interaktif mempermudah peserta didik dalam pemahaman materi	Sesuai	Tidak Sesuai
	Saran/Komentar :		

Kesimpulan :


Media 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)

Singaraja, 10 Januari 2023

Penilai,


Damiah

Lampiran 13. Hasil Uji Ahli Media (dosen 1)

ANGKET VALIDITAS AHLI MEDIA
MEDIA PEMBELAJARAN INTERAKTIF MATA KULIAH KULINER NUSANTARA
PADA PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER UNDIKSHA

Hari, Tanggal : *Senin, 9 Januari 2023*
 Validator : *Luh Putu Eka Damayanthi*

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

	Saran/Komentar :		
12.	Kualitas audio yang digunakan dalam media pembelajaran interaktif	<input checked="" type="radio"/> Sesuai	<input type="radio"/> Tidak Sesuai
	Saran/Komentar :		
13.	Kemudahan pengoperasian dalam mengakses fitur pada media pembelajaran interaktif	<input checked="" type="radio"/> Sesuai	<input type="radio"/> Tidak Sesuai
	Saran/Komentar :		
14.	Kemandirian dalam penggunaan media pembelajaran interaktif	<input checked="" type="radio"/> Sesuai	<input type="radio"/> Tidak Sesuai
	Saran/Komentar :		
15.	Fungsi tombol pada media pembelajaran interaktif sudah berjalan dengan baik	<input checked="" type="radio"/> Sesuai	<input type="radio"/> Tidak Sesuai
	Saran/Komentar :		
16.	Kesesuaian media pembelajaran interaktif dengan jenjang pendidikan pengguna	<input checked="" type="radio"/> Sesuai	<input type="radio"/> Tidak Sesuai
	Saran/Komentar :		
17.	Ketepatan penggunaan model pembelajaran <i>discovery learning</i> dalam media pembelajaran interaktif	<input checked="" type="radio"/> Sesuai	<input type="radio"/> Tidak Sesuai
	Saran/Komentar :		

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

18.	Ketepatan urutan aktivitas pembelajaran dalam media pembelajaran interaktif sesuai dengan topik pembelajaran	Sesuai	Tidak Sesuai
	Saran/Komentar :		
19.	Kesesuaian soal evaluasi dengan tujuan pembelajaran	Sesuai	Tidak Sesuai
	Saran/Komentar :		
20.	Kesesuaian jenis soal evaluasi yang digunakan pada setiap kegiatan belajar	Sesuai	Tidak Sesuai
	Saran/Komentar :		

Kesimpulan :

Media 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)

Singaraja,^{10 Jan 2023}

Penilai,

Eka Darmayanti
.....

Lampiran 14. Hasil Uji Ahli Media (dosen 2)

ANGKET VALIDITAS AHLI MEDIA**MEDIA PEMBELAJARAN INTERAKTIF MATA KULIAH KULINER NUSANTARA
PADA PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER UNDIKSHA**

Hari, Tanggal: Rabu, 11 Januari 2023

Validator : Prof. Dr. Dewa Gede Hendra Divayana, S.Kom, M.Kom.**Petunjuk Pengisian**

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

Contoh:

No	Komponen	Sesuai	Tidak Sesuai
1.	Ketepatan pemilihan jenis <i>font</i> yang digunakan dalam media pembelajaran interaktif	Sesuai	Tidak Sesuai
	Saran/Komentar :		
2.	Ketepatan pemilihan ukuran <i>font</i> yang digunakan dalam media pembelajaran interaktif	Sesuai	Tidak Sesuai
	Saran/Komentar :		
3.	Ketepatan pemakaian warna teks yang digunakan dalam media pembelajaran interaktif	Sesuai	Tidak Sesuai
	Saran/Komentar :		
4.	Keserasian warna pada teks dengan <i>background</i> dalam media pembelajaran interaktif	Sesuai	Tidak Sesuai
+	Saran/Komentar :		

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



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

19.	Kesesuaian soal evaluasi dengan tujuan pembelajaran	Sesuai	Tidak Sesuai
Saran/Komentar :			
20.	Kesesuaian jenis soal evaluasi yang digunakan pada setiap kegiatan belajar	Sesuai	Tidak Sesuai
Saran/Komentar :			

Kesimpulan :

Media 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)

Singaraja, 11 Januari 2023

Penilai


Prof. Dr. Dewa Gede Hendra Divayana, S.Kom, M.Kom



Lampiran 15. Draft Angket Uji Coba Perorangan

***MEDIA PEMBELAJARAN INTERAKTIF MATA KULIAH KULINER
NUSANTARA PADA PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI
KULINER UNDIKSHA***

I. Pengantar

Pernyataan berikut merupakan gambaran dari respons mahasiswa untuk uji coba perorangan terhadap Pengembangan Media Interaktif Pada Mata Kuliah Kuliner Nusantara Pada Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner Undiksha.

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

II. Petunjuk

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

- STS = Sangat Tidak Setuju
 TS = Tidak Setuju
 KS = Kurang Setuju
 S = Setuju
 SS = Sangat Setuju

III. Daftar Pernyataan Respons Mahasiswa

No	Pernyataan	Alternatif Jawaban				
		STS	TS	KS	S	SS
1.	Tampilan yang digunakan dalam media pembelajaran interaktif berbasis multimedia menarik					
2.	Penyajian materi dalam media pembelajaran interaktif berbasis multimedia disusun secara terstruktur sehingga mudah dipahami					

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

Lampiran 16. Hasil Uji Coba Perorangan

Hasil Uji Perorangan

WhatsApp, Wi-Fi, 2, 4G+, 1%, 12:18

Formulir tanpa judul

Pertanyaan Jawaban 3 Setelan

NAMA: *

Putu Wika Aryantini

NIM *

2015081017

DOKUMENTASI PENGGUNAAN MEDIA *

20230112_1246...

Tampilan yang digunakan dalam media pembelajaran interaktif berbasis

Indonesia Inggris



2 4G+ 1% 12:18



Formulir tanpa judul

Pertanyaan

Jawaban

3

Setelan

Tampilan yang digunakan dalam media pembelajaran interaktif berbasis multimedia menarik

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

Penyajian materi dalam media pembelajaran interaktif berbasis multimedia disusun secara terstruktur sehingga mudah dipahami

- Sangat Setuju



2 4G+ 1% 12:18



Formulir tanpa judul

Pertanyaan

Jawaban

3

Setelan

Materi yang disajikan dalam media pembelajaran interaktif berbasis multimedia mampu menarik minat belajar peserta didik

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

Pengguna dengan mudah berinteraksi saat menggunakan media pembelajaran interaktif berbasis multimedia

- Sangat Setuju

📷 🗨️ 📶 🔋 2 📶 4G+ 📶 1% 🔋 12:18

☰ 🗨️ ↶ ▶️ ⋮ 👤

Formulir tanpa judul

Pertanyaan **Jawaban** 3 Setelan

Saya mengalami kesulitan saat proses pembelajaran menggunakan media pembelajaran interaktif berbasis multimedia.

Sangat Setuju

Setuju


Kurang Setuju

Tidak Setuju

Sangat Tidak Setuju

Saya merasa senang menggunakan media pembelajaran interaktif berbasis multimedia dalam proses pembelajaran

Sangat Setuju





2 4G+ 1% 12:18



Formulir tanpa judul

Pertanyaan

Jawaban 3

Setelan

Menggunakan media pembelajaran interaktif berbasis multimedia membuat saya dapat belajar secara mandiri

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

Isi materi sangat lengkap

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



12:18



Formulir tanpa judul

Pertanyaan

Jawaban

3

Setelan

Fitur-fitur yang terdapat dalam media pembelajaran interaktif berbasis multimedia dapat membantu pengguna

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

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

- Sangat Setuju



2 4G+ 1% 12:18



Formulir tanpa judul

Pertanyaan

Jawaban

3

Setelan

Materi dalam media 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

Saya dapat melihat perolehan nilai dalam media pembelajaran interaktif berbasis multimedia

- Sangat Setuju
- Setuju



2 4G+ 1% 12:19



Formulir tanpa judul

Pertanyaan

Jawaban

3

Setelan

Saya setuju apabila media pembelajaran interaktif berbasis multimedia untuk mata kuliah kuliner nusantara diterapkan lebih lanjut

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

Saya tidak memperoleh pengetahuan baru melalui media pembelajaran interaktif berbasis multimedia

- Sangat Setuju

WhatsApp icons, 2 notifications, 4G+ signal, 1% battery, 12:19



Formulir tanpa judul

Pertanyaan Jawaban **3** Setelan

Media pembelajaran interaktif berbasis multimedia kurang efektif dan efisien digunakan dalam proses pembelajaran

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

Media pembelajaran interaktif berbasis multimedia membuat saya lebih aktif dalam proses pembelajaran

- Sangat Setuju
- Setuju



No	Pernyataan	Responden		
		1	2	3
1	Tampilan yang digunakan dalam media pembelajaran interaktif berbasis multimedia menarik	5	5	5
2	Penyajian materi dalam media pembelajaran interaktif berbasis multimedia disusun secara terstruktur sehingga mudah dipahami	5	5	5
3	Materi yang disajikan dalam media pembelajaran interaktif berbasis multimedia mampu menarik minat belajar mahasiswa	5	5	5
4	Pengguna dengan mudah berinteraksi saat menggunakan media pembelajaran interaktif berbasis multimedia	5	4	5
5 (-)	Saya mengalami kesulitan saat proses pembelajaran menggunakan media pembelajaran interaktif berbasis multimedia.	3	3	3
6	Saya merasa senang menggunakan media pembelajaran interaktif berbasis multimedia dalam proses pembelajaran	5	5	5
7	Menggunakan media 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 media pembelajaran interaktif berbasis multimedia dapat membantu pengguna	5	5	5
10 (-)	Materi dalam media 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 media pembelajaran interaktif berbasis multimedia	5	5	4
12 (-)	Media pembelajaran interaktif berbasis multimedia kurang efektif dan efisien digunakan dalam proses pembelajaran	3	3	3
13	Media pembelajaran interaktif berbasis multimedia membuat saya lebih aktif dalam proses pembelajaran	5	4	5
14	Saya setuju apabila media pembelajaran interaktif berbasis multimedia untuk mata kuliah kuliner nusantara diterapkan lebih lanjut	5	5	5
15 (-)	Saya tidak memperoleh pengetahuan baru melalui media 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	90,67	90,67
Presentase Keseluruhan Subjek (%)		91,55555556		
Kriteria Keseluruhan		Sangat Valid		



Lampiran 17. Draft Angket Uji Coba Kelompok Kecil

***MEDIA PEMBELAJARAN INTERAKTIF MATA KULIAH KULINER
NUSANTARA PADA PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI
KULINER UNDIKSHA***

I. Pengantar

Pernyataan berikut merupakan gambaran dari respons mahasiswa untuk uji coba kelompok kecil terhadap Pengembangan Media Interaktif Pada Mata Kuliah Kuliner Nusantara Pada Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner Undiksha

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

II. Petunjuk

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

- STS = Sangat Tidak Setuju
TS = Tidak Setuju
KS = Kurang Setuju
S = Setuju
SS = Sangat Setuju

III. Daftar Pernyataan Respons Mahasiswa

No	Pernyataan	Alternatif Jawaban				
		STS	TS	KS	S	SS
1.	Tampilan yang digunakan dalam media pembelajaran interaktif berbasis multimedia menarik					


2.	Penyajian materi dalam media pembelajaran interaktif berbasis multimedia disusun secara terstruktur sehingga mudah dipahami					
3.	Materi yang disajikan dalam media pembelajaran interaktif berbasis multimedia mampu menarik minat belajar mahasiswa					
4.	Pengguna dengan mudah berinteraksi saat menggunakan media pembelajaran interaktif berbasis multimedia					
5.	Saya mengalami kesulitan saat proses pembelajaran menggunakan media pembelajaran interaktif berbasis multimedia					
6.	Saya merasa senang menggunakan media pembelajaran interaktif berbasis multimedia dalam proses pembelajaran					
7.	Menggunakan media pembelajaran interaktif berbasis multimedia membuat saya dapat belajar secara mandiri					
8.	Isi materi sangat lengkap					
9.	Fitur-fitur yang terdapat dalam media pembelajaran interaktif berbasis multimedia dapat membantu pengguna					
10.	Materi dalam media pembelajaran interaktif berbasis multimedia membosankan sehingga saya lebih suka belajar menggunakan buku					
11.	Saya dapat melihat perolehan nilai dalam media pembelajaran interaktif berbasis multimedia					
12.	Media pembelajaran interaktif berbasis multimedia kurang efektif dan efisien digunakan dalam proses pembelajaran					
13.	Media pembelajaran interaktif berbasis multimedia membuat saya lebih aktif dalam proses pembelajaran					
14.	Saya setuju apabila media pembelajaran interaktif berbasis multimedia untuk mata kuliah preservasi pangan diterapkan lebih lanjut					
15.	Saya tidak memperoleh pengetahuan baru melalui media pembelajaran interaktif berbasis multimedia					

Lampiran 18. Hasil Uji Kelompok Kecil

Hasil Uji Coba Kelompok Kecil

ANGKET UJI COBA KELOMPOK KECIL
<small>PENGEMBANGAN MEDIA PEMBELAJARAN INTERAKTIF MATA KULIAH KULINER NUSANTARA PADA PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER</small>
NAMA: * Komang Santi Ayu
NIM: * 2015081020
DOKUMENTASI PENGGUNAAN MEDIA * D04BF80E-D1E1...
Tampilan yang digunakan dalam konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia menarik
<input checked="" type="radio"/> Sangat Setuju <input type="radio"/> Setuju <input type="radio"/> Kurang Setuju <input type="radio"/> Tidak Setuju <input type="radio"/> Sangat Tidak Setuju

Penyajian materi dalam konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia disusun secara terstruktur sehingga mudah dipahami
<input checked="" type="radio"/> Sangat Setuju <input type="radio"/> Setuju <input type="radio"/> Kurang Setuju <input type="radio"/> Tidak Setuju <input type="radio"/> Sangat Tidak Setuju
Materi yang disajikan dalam konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia mampu menarik minat belajar peserta didik
<input type="radio"/> Sangat Setuju <input checked="" type="radio"/> Setuju <input type="radio"/> Kurang Setuju <input type="radio"/> Tidak Setuju <input type="radio"/> Sangat Tidak Setuju



Pengguna dengan mudah berinteraksi saat menggunakan konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia

- Sangat Setuju
 Setuju
 Kurang Setuju
 Tidak Setuju
 Sangat Tidak Setuju

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

- Sangat Setuju
 Setuju
 Kurang Setuju
 Tidak Setuju
 Sangat Tidak Setuju

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

- Sangat Setuju
 Setuju
 Kurang Setuju
 Tidak Setuju
 Sangat Tidak Setuju

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

- Sangat Setuju
 Setuju
 Kurang Setuju
 Tidak Setuju
 Sangat Tidak Setuju

Isi materi sangat lengkap

- Sangat Setuju
 Setuju
 Kurang Setuju
 Tidak Setuju
 Sangat Tidak Setuju



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

- Sangat Setuju
 Setuju
 Kurang Setuju
 Tidak Setuju
 Sangat Tidak Setuju

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

Saya dapat melihat perolehan nilai dalam konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia

- Sangat Setuju
 Setuju
 Kurang Setuju
 Tidak Setuju
 Sangat Tidak Setuju

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

- Sangat Setuju
 Setuju
 Kurang Setuju
 Tidak Setuju
 Sangat Tidak Setuju

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

- Sangat Setuju
 Setuju
 Kurang Setuju
 Tidak Setuju
 Sangat Tidak Setuju



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

Saya tidak memperoleh pengetahuan baru melalui konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia

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

Konten ini tidak dibuat atau didukung oleh Google

Google Formlir



No	Pernyataan	Responden									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Tampilan yang digunakan dalam media	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
2	Penyajian materi dalam media 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 media pembelajaran interaktif berbasis multimedia mampu menarik minat belajar mahasiswa	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4
4	Pengguna dengan mudah berinteraksi saat menggunakan media pembelajaran interaktif berbasis multimedia	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
5 (-)	Saya mengalami kesulitan saat proses pembelajaran menggunakan media pembelajaran interaktif berbasis multimedia	3	3	3	4	3	4	4	3	3	4
6	Saya merasa senang menggunakan media pembelajaran interaktif berbasis multimedia dalam proses pembelajaran	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
7	Menggunakan media 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 media pembelajaran interaktif berbasis multimedia dapat membantu pengguna	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
10 (-)	Materi dalam media pembelajaran interaktif berbasis multimedia membosankan sehingga saya lebih suka belajar menggunakan buku	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 19. Draft Angket Uji Coba Lapangan

DRAFT ANGKET UJI COBA LAPANGAN**MEDIA PEMBELAJARAN INTERAKTIF MATA KULIAH KULINER
NUSANTARA PADA PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI
KULINER UNDIKSHA***I. Pengantar*

Pernyataan berikut merupakan gambaran dari respons mahasiswa untuk uji coba lapangan terhadap Pengembangan Media Interaktif Pada Mata Kuliah Kuliner Nusantara Pada Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner Undiksha.

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

II. Petunjuk

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

STS = Sangat Tidak Setuju

TS = Tidak Setuju

KS = Kurang Setuju

S = Setuju

SS = Sangat Setuju

III. Daftar Pernyataan Respons Mahasiswa

No	Pernyataan	Alternatif Jawaban				
		STS	TS	KS	S	SS
1.	Tampilan yang digunakan dalam media pembelajaran interaktif berbasis multimedia menarik					

2.	Penyajian materi dalam media pembelajaran interaktif berbasis multimedia disusun secara terstruktur sehingga mudah dipahami					
3.	Materi yang disajikan dalam media pembelajaran interaktif berbasis multimedia mampu menarik minat belajar mahasiswa					
4.	Pengguna dengan mudah berinteraksi saat menggunakan media pembelajaran interaktif berbasis multimedia					
5.	Saya mengalami kesulitan saat proses pembelajaran menggunakan media pembelajaran interaktif berbasis multimedia					
6.	Saya merasa senang menggunakan media pembelajaran interaktif berbasis multimedia dalam proses pembelajaran					
7.	Menggunakan media pembelajaran interaktif berbasis multimedia membuat saya dapat belajar secara mandiri					
8.	Isi materi sangat lengkap					
9.	Fitur-fitur yang terdapat dalam media pembelajaran interaktif berbasis multimedia dapat membantu pengguna					
10.	Materi dalam media pembelajaran interaktif berbasis multimedia membosankan sehingga saya lebih suka belajar menggunakan buku					
11.	Saya dapat melihat perolehan nilai dalam media pembelajaran interaktif berbasis multimedia					
12.	Media pembelajaran interaktif berbasis multimedia kurang efektif dan efisien digunakan dalam proses pembelajaran					
13.	Media pembelajaran interaktif berbasis multimedia membuat saya lebih aktif dalam proses pembelajaran					
14.	Saya setuju apabila media pembelajaran interaktif berbasis multimedia untuk mata kuliah preservasi pangan diterapkan lebih lanjut					
15.	Saya tidak memperoleh pengetahuan baru melalui media pembelajaran interaktif berbasis multimedia					

Lampiran 20. Hasil Uji Coba Lapangan

Hasil Uji Coba Lapangan.

ANGKET UJI COBA LAPANGAN PENGEMBANGAN MEDIA PEMBELAJARAN INTERAKTIF MATA KULIAH KULINER NUSANTARA PADA PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER	Penyajian materi dalam konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia disusun secara terstruktur sehingga mudah dipahami
NAMA: Luh Putu Ari Astuti	<input type="radio"/> Sangat Setuju <input checked="" type="radio"/> Setuju <input type="radio"/> Kurang Setuju <input type="radio"/> Tidak Setuju <input type="radio"/> Sangat Tidak Setuju
NIM: * 2015081021	Materi yang disajikan dalam konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia mampu menarik minat belajar peserta didik <input type="radio"/> Sangat Setuju <input checked="" type="radio"/> Setuju <input type="radio"/> Kurang Setuju <input type="radio"/> Tidak Setuju <input type="radio"/> Sangat Tidak Setuju
DOKUMENTASI PENGGUNAAN MEDIA * <input type="text" value="02948718-4494-..."/>	
Tampilan yang digunakan dalam konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia menarik <input checked="" type="radio"/> Sangat Setuju <input type="radio"/> Setuju <input type="radio"/> Kurang Setuju <input type="radio"/> Tidak Setuju <input type="radio"/> Sangat Tidak Setuju	
Pengguna dengan mudah berinteraksi saat menggunakan konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia <input type="radio"/> Sangat Setuju <input checked="" type="radio"/> Setuju <input type="radio"/> Kurang Setuju <input type="radio"/> Tidak Setuju <input type="radio"/> Sangat Tidak Setuju	Saya merasa senang menggunakan konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia dalam proses pembelajaran <input checked="" type="radio"/> Sangat Setuju <input type="radio"/> Setuju <input type="radio"/> Kurang Setuju <input type="radio"/> Tidak Setuju <input type="radio"/> Sangat Tidak Setuju
Saya mengalami kesulitan saat proses pembelajaran menggunakan konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia <input type="radio"/> Sangat Setuju <input type="radio"/> Setuju <input checked="" type="radio"/> Kurang Setuju <input type="radio"/> Tidak Setuju <input type="radio"/> Sangat Tidak Setuju	Menggunakan konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia membuat saya dapat belajar secara mandiri <input type="radio"/> Sangat Setuju <input checked="" type="radio"/> Setuju <input type="radio"/> Kurang Setuju <input type="radio"/> Tidak Setuju <input type="radio"/> Sangat Tidak Setuju
	Isi materi sangat lengkap <input checked="" type="radio"/> Sangat Setuju <input type="radio"/> Setuju <input type="radio"/> Kurang Setuju <input type="radio"/> Tidak Setuju <input type="radio"/> Sangat Tidak Setuju

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

- Sangat Setuju
 Setuju
 Kurang Setuju
 Tidak Setuju
 Sangat Tidak Setuju

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

Saya dapat melihat perolehan nilai dalam konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia

- Sangat Setuju
 Setuju
 Kurang Setuju
 Tidak Setuju
 Sangat Tidak Setuju

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

- Sangat Setuju
 Setuju
 Kurang Setuju
 Tidak Setuju
 Sangat Tidak Setuju

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

- Sangat Setuju
 Setuju
 Kurang Setuju
 Tidak Setuju
 Sangat Tidak Setuju

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

Saya tidak memperoleh pengetahuan baru melalui konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia

- Sangat Setuju
 Setuju
 Kurang Setuju
 Tidak Setuju
 Sangat Tidak Setuju

Konten ini tidak dibuat atau didukung oleh Google.

Google Formulir

No	Kerany	Respon den																														
		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
1	Tampilan yang digunakan dalam media 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	4	5
2	Penyajian materi dalam media 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	4	5	5	5	5	5	4	5	4	5	5	5
3	Materi yang disajikan dalam media pembelajaran interaktif berbasis multimedia mampu menarik minat belajar mahasiswa	4	4	5	4	5	5	4	4	5	4	4	4	4	5	5	4	5	5	5	5	5	4	5	4	4	5	5	4	5	5	5
4	Pengguna dengan mudah berinteraksi saat menggunakan media 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 (-)	Saya mengalami kesulitan saat proses pembelajaran menggunakan media 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	4	4	3	4	4	5
6	Saya merasa senang menggunakan media 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	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	4	4	4
7	Menggunakan media 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	5	5	4	4	5	5	5	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	4	5	5	5	5	4	5	5	5		
9	Fitur-fitur yang terdapat dalam konten pembelajaran interaktif berbasis multimedia dapat membantu pengguna	5	5	5	5	5	5	4	5	4	5	4	5	5	4	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5		
10 (-)	Materi dalam media pembelajaran interaktif berbasis multimedia membosankan sehingga saya lebih suka belajar menggunakan buku	3	3	4	5	5	4	5	5	4	4	5	4	5	5	5	4	5	3	4	3	3	3	5	5	3	5	3	3	5	4	4	3
11	Saya dapat melihat perolehan nilai dalam media pembelajaran interaktif berbasis multimedia	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	4	5	5	4	4	5	5	5	5	5	4	5	5	4	5	4	5	4	4	5	4	
12 (-)	Media pembelajaran interaktif berbasis multimedia kurang efektif dan efisien digunakan dalam proses pembelajaran	4	4	4	5	4	4	3	5	5	5	4	5	5	5	5	5	4	4	5	4	4	5	4	5	4	5	4	4	4	3	4	
13	Media pembelajaran interaktif berbasis multimedia membuat saya lebih aktif dalam proses pembelajaran	5	4	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	4	5	5	5	5	4	5	4	5	5	5	5	4	4	5	4	5	4	
14	Saya setuju apabila media pembelajaran interaktif berbasis multimedia untuk mata kuliah preservasi pangan diterapkan lebih lanjut	5	5	5	4	5	5	4	4	5	4	4	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	3	5	5	5	5	5
15 (-)	Saya tidak memperoleh pengetahuan baru melalui media pembelajaran interaktif berbasis multimedia	5	4	5	5	5	4	5	3	5	5	4	4	3	5	4	4	3	4	5	5	5	4	4	3	5	5	5	5	5	4	4	5
Jumlah Skor Responden		6	6	6	6	7	6	6	7	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	
Jumlah Seluruh item angket x bobot tertinggi		7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	
Presentase per-subjek (%)		8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	
Presentase Keseluruhan Subjek (%)		90,708																															
Kriteria Keseluruhan		33333 Sangat Valid																															

Ramah Pengguna	OOOOOOO	Tidak Ramah Pengguna
Konservatif	OOOOOOO	Inovatif

Singaraja,.....
Responden,

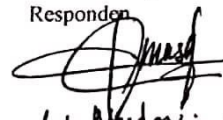
.....



Ramah Pengguna ●○○○○○○○ Tidak Ramah Pengguna
Konservatif ○○○○○○● Inovatif

Singaraja, 11 Januari 2023

Responden



Luk. Mardani S.P. M.Pd.

Lampiran 22. Uji Respon Mahasiswa

Uji Respon Mahasiswa

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

* Required

NAMA *

IDA BAGUS SATHIA 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 :

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

7. *

1 2 3 4 5 6 7
 Mudah dipelajari ● ○ ○ ○ ○ ○ ○ Sulit dipelajari

8. *

1 2 3 4 5 6 7
 Rumit ○ ○ ○ ○ ○ ○ ● Sederhana

9. *

1 2 3 4 5 6 7
 Jelas ● ○ ○ ○ ○ ○ ○ Membingungkan

10. *

1 2 3 4 5 6 7
 Cepat ● ○ ○ ○ ○ ○ ○ Lambat

11. *

1 2 3 4 5 6 7
 Tidak efisien ○ ○ ○ ○ ○ ○ ● Efisien

12. *

1 2 3 4 5 6 7
 Tidak praktis ○ ○ ○ ○ ○ ● ○ Praktis

13. *

1 2 3 4 5 6 7
 Teorganisasi ○ ● ○ ○ ○ ○ ○ Berantakan



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

7.*

	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

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 Dapat diprediksi

15. *
1 2 3 4 5 6 7
Menghalangi Mendukung

16. *
1 2 3 4 5 6 7
Aman Tidak aman

17. *
1 2 3 4 5 6 7
Memenuhi Eskpetasi Tidak memenuhi eskpetasi

18. *
1 2 3 4 5 6 7
Bermanfaat Kurang bermanfaat

19. *
1 2 3 4 5 6 7
Membosankan Mengasikkan

20. *
1 2 3 4 5 6 7
Tidak menarik Menarik

21. *



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	Gebriella 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
----	-------------------------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---



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	-1	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	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	-1	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	Gabriella 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	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	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	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	1	2	3	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	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	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	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	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	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



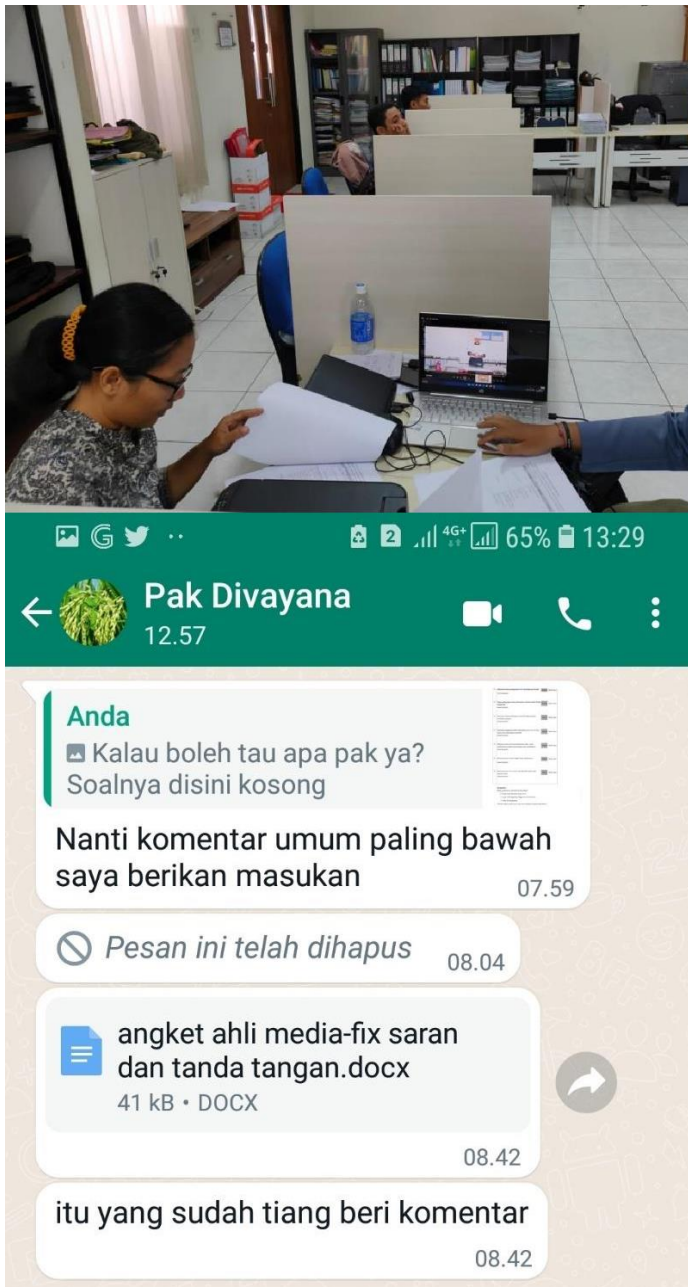
Scale means per person					
Daya tarik	Kejelasan	Efisiensi	Ketepatan	Stimulasi	Kebaruan
1,83	2,75	2,25	1,50	2,25	1,50
3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	1,25
2,00	2,50	2,00	2,00	2,25	2,00
1,50	2,50	1,75	1,75	1,75	2,25
1,33	0,50	2,00	1,50	2,25	1,50
1,00	1,00	1,50	1,00	2,25	1,25
2,50	1,25	2,00	2,00	2,50	1,50
1,33	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 23. Dokumentas Kegiatan

1. Dokumentasi uji ahli isi



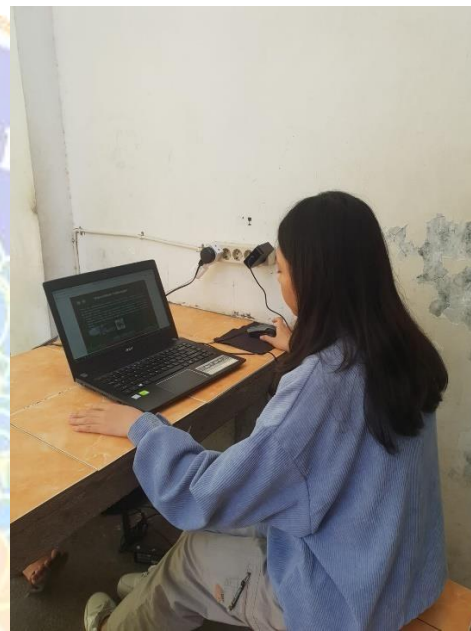
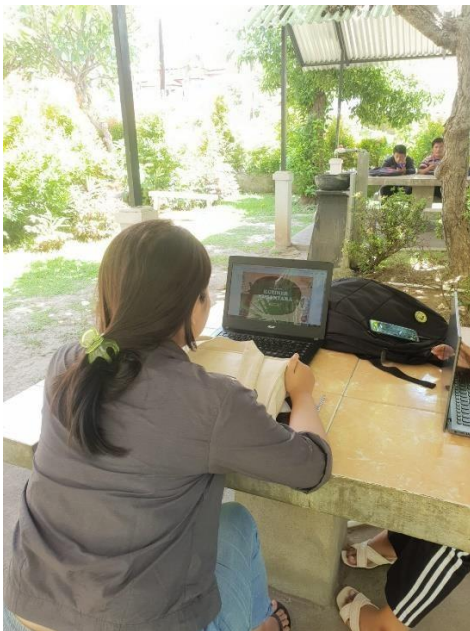
2. Dokumentasi uji ahli media



3. Dokumentasi uji perorangan



4. Dokumentasi uji coba kelompok kecil



5. Dokumentasi uji coba lapangan

