

Lampiran 1 Silabus & RPS Mata Kuliah Dekorasi Hidangan

SILABUS MATA KULIAH

I. IDENTITAS MATA KULIAH

Program Studi	: Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
Mata Kuliah	: Dekorasi Kue
Kode	: VSKS119504
SKS	4
Semester	V
Mata Kuliah Prasyarat	: -
Dosen Pengampu	: Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd.

II. CP MATA KULIAH

A. CP Sikap (S)

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

B. CP Pengetahuan (P)

1. Menguasai konsep teoretik tentang dekorasi kue;
2. Menguasai konsep-konsep tentang pedoman mendekorasi/menghias kue
3. Menguasai konsep teknik pembuatan butter cream
4. Menguasai konsep bentuk-bentuk hiasan kue

C. CP Keterampilan Umum (KU)

1. Memiliki kemampuan untuk menganalisis pedoman menghias kue menggunakan butter cream
2. Memiliki kemampuan untuk menganalisis pedoman menghias kue menggunakan coklat
3. Memiliki kemampuan untuk menganalisis pedoman menghias kue menggunakan marzipan, icing, dan jelly.
4. Memiliki kemampuan untuk menganalisis teknik mendekorasi kue kering, puding dan es krim

D. CP Keterampilan Khusus (KK)

1. Memiliki kemampuan menghias kue menggunakan butter cream
2. Memiliki kemampuan menghias kue menggunakan coklat
3. Memiliki kemampuan menghias kue menggunakan marzipan, icing, dan jelly.
4. Memiliki kemampuan mendekorasi kue kering, puding dan es krim

III. GARIS BESAR RENCANA PEMBELAJARAN (GBRP)

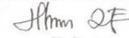
No	Capaian Pembelajaran	Indikator Pencapaian CP (kemampuan akhir yang ingin dicapai)	Bahan Kajian/Materi Pokok Pembelajaran
1	2	3	4
1.	S: 1,2,3,6,7,8,9 P: 1,3	1. Mampu memahami Konsep Dekorasi Kue	1.1 Konsep Dekorasi Kue 1.2 Pengertian Dekorasi Kue

			1.3 Manfaat Dekorasi Kue 1.4 Pedoman menghias kue 1.5 Fungsi dekorasi kue 1.6 Bahan dan alat menghias kue
2.	S: 1,2,3,4,5,6,7,8,9 P: 3,4 KU: 1 KK: 1	1. Menguasai substansi konsep hiasan kue	1.1 Pengertian dari butter cream 1.2 Teknik Pembuatan Butter Cream 1.3 Fungsi <i>Butter Cream</i> sebagai isi kue 1.4 Mendekorasi kue menggunakan coklat 1.5 Pengertian dan jenis coklat
3.	S: 1,2,3,4,5,6,7,8,9 P: 3,4 KU: 1 KK: 1	1. Mampu menguasai cara menghias kue dengan marzipan, plastik icing, jelly dan teknik membatik	1.1 Mendekorasi kue menggunakan marzipan, icing, dan jelly 1.2 Pengertian icing 1.3 Pengertian jelly 1.4 Pengertian Gumpasta
4.	S: 1,2,3,4,5,6,7,8,9 P: 3,4 KU: 1 KK: 1	1. Menguasai substansi menghias kue dengan <i>gumpaste</i> , kue kering, pudding	1.1 Mendekorasi kue kering, puding dan es krim 1.2 Pengertian kue kering 1.2 Sejarah puding 1.3 Mendekorasi puding

Mengetahui Ketua Prodi


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

Dosen Pengasuh Mata Kuliah,


Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd
NIP. 197309022002122001

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER (RPS)

I. IDENTITAS MATA KULIAH

Program Studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
Mata Kuliah : Dekorasi Kue
Kode : VSKS119504
SKS : 4
Semester : V
Mata Kuliah Prasyarat : -
Dosen Pengampu : Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd.

II. CP MATA KULIAH

A. CP Sikap (S)

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

B. CP Pengetahuan (P)

1. Menguasai konsep teoretik tentang dekorasi kue;
2. Menguasai konsep-konsep tentang pedoman mendekorasi/menghias kue
3. Menguasai konsep teknik pembuatan butter cream
4. Menguasai konsep bentuk-bentuk hiasan kue

C. CP Keterampilan Umum (KU)

1. Memiliki kemampuan untuk menganalisis pedoman menghias kue menggunakan butter cream
2. Memiliki kemampuan untuk menganalisis pedoman menghias kue menggunakan coklat
3. Memiliki kemampuan untuk menganalisis pedoman menghias kue menggunakan marzipan, icing, dan jelly.
4. Memiliki kemampuan untuk menganalisis teknik mendekorasi kue kering, puding dan es krim

D. CP Keterampilan Khusus (KK)

1. Memiliki kemampuan menghias kue menggunakan butter cream
2. Memiliki kemampuan menghias kue menggunakan coklat
3. Memiliki kemampuan menghias kue menggunakan marzipan, icing, dan jelly.
4. Memiliki kemampuan mendekorasi kue kering, puding dan es krim

III. DESKRIPSI MATA KULIAH

Mata kuliah ini membahas tentang: (1) Konsep dekorasi kue, (2) Memahami pedoman menghias kue, (3) Mendekorasi kue menggunakan butter cream, (4) Mendekorasi kue menggunakan coklat, (5) Mendekorasi kue menggunakan marzipan, icing, dan jelly, (6) Mendekorasi kue menggunakan *gumpaste*, (7) Mendekorasi kue kering, puding dan es krim.

RUNDOWN

PENGEMBANGAN MEDIA VIDEO PEMBELAJARAN BROWNIES BATIK TRUNTUM KHAS SURAKARTA PADA MATA KULIAH DEKORASI KUE DI UNDIKSHA

M. DAVD TANOTO (1915081012)

No	Deskripsi	Ket
1	Intro Logo Undiksha & Logo Program Studi PVSKuliner	
2	Intro pengenalan diri oleh peneliti	
3	Menjelaskan capaian pembelajaran	
4	Penjelasan topik yang dibawakan (brownies – batik truntum – brownies batik truntum) ANIMASI & VOICE OVER	
5	Intro memulai pengenalan proses pembuatannya	
6	<p style="text-align: center;">Pengenalan alat-alat yang digunakan</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Kertas roti / Baking paper 2. Pola motif batik truntum 3. Loyang berukuran 20x10x5cm 4. Bowl dan wadah 5. Mixer 6. Timbangan 7. Gelas ukur 8. Sendok takar 9. Pipping bag 10. Spatulla 11. Ballon whisk 12. Ayakan <p>Alat besar</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Kompor 2. Panci 3. Steamer pan / Pengukus 	
7	<p style="text-align: center;">Pengenalan bahan bahan yang digunakan</p> <p>Bahan adonan motif truntum</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 40gr tepung terigu protein rendah 2. 30gr maizena 3. 30ml susu cair 4. 7gr SP/Emulsifier 	

	<ol style="list-style-type: none"> 5. 60gr Gula pasir 6. 2butir telur 7. Pewarna Hitam, cokelat, kuning, biru (secukupnya) <p>Bahan adonan brownies</p> <p>Bahan A :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 2 butir telur / 100gr 2. 75gr gula pasir 3. 5gr SP 4. ½ sdt pasta vanili 5. ¼ sdt garam <p>Bahan B :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 43gr tepung terigu (protein sedang) 2. 16gr cokelat bubuk 3. ½ sdt baking powder <p>Bahan C :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 16gr margarin 2. 41ml minyak goreng 3. 40gr dark coklat compound / coklat batang 	
8	<p style="text-align: center;">Proses pembuatan</p> <p style="text-align: center;">Note : Video + Voice over</p> <p>Pertama kita akan membuat adonan motif truntumnya terlebih dahulu :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Campur semua bahan kecuali susu cair, kemudian mixer sebentar hingga rata 2. Lalu jika sudah rata masukkan susu cair dan mixer kembali dengan kecepatan tinggi hingga adonan berwarna putih dan kental 3. Kemudian bagi adonan menjadi beberapa bagian sesuai warna motif, lalu masukkan ke dalam pipping bag 4. Siapkan loyang ukuran 20x10x5cm yang sudah dilapisi dengan pola motif truntum lalu tumpuk dengan kertas roti 5. Potong ujung piping bag dan mulai menggambar pola dengan menggunakan adonan sebagai tinta. 6. Selanjutnya dikukus selama 5 menit. <p>Langkah kedua (pembuatan adonan brownies)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pertama, lelehkan Bahan C yaitu coklat batang dan margarine menggunakan wadah yang dipanaskan diatas panci yang berisi air mendidih, setelah itu campurkan minyak goreng dan aduk merata 2. Campurkan Bahan B yaitu tepung terigu, coklat bubuk dan baking powder 	

	<p>3. Lanjutkan dengan mixer semua Bahan A hingga adonan mengembang dan berwarna putih pucat dengan kecepatan tinggi</p> <p>4. Kemudian, masukkan Bahan B yang sudah dicampur sebelumnya dengan disaring secara bertahan dan diaduk dengan teknik adu lipat.</p> <p>5. Dilanjutkan dengan memasukkan Bahan C yang sudah dilelehkan sebelumnya secara bertahap dan diaduk menggunakan spatulla hingga rata.</p> <p>6. Pastikan tidak ada cairan margarine dan cokelat yang mengendap dibawah adonan</p> <p>7. Setelah rata, tuangkan adonan ke dalam loyang yang sudah berisi motif truntum, dan kukus selama 15-20 menit</p> <p>8. Kemudian angkat brownies motif truntum dari panci pengukusan</p> <p>Setelah matang, brownies kukus motif batik truntum khas Surakarta siap disajikan sesuai dengan selera</p>	
9	Penyajian Brownies Batik Truntum di piring saji	
10	Penyajian Brownies Batik Truntuk di Box kemasan	
11	TIPS & TRICK	
12	<p>Evaluasi</p> <p>In frame : Chef</p> <p>Pembahasan terkait tips & trick / kesulitannya</p>	
13	<p>Closing</p> <p>In fram : Peneliti / Narator</p>	
14	Intro Akhir (Logo Undiksha)	
15	Intro Akhir (Logo Prodi)	
16	<p>Credit Title</p> <p>Produser</p> <p>M. DAVID TANOTO</p> <p>Sutradara</p> <p>M. DAVID TANOTO</p> <p>Penulis Naskah</p> <p>M. DAVID TANOTO</p>	

Narator

M. DAVID TANOTO

Penata Kamera

GEDE BAYUNA

Penata Audio

I Gusti Agung Michael Swisnandya

Penyunting Kamera

GEDE BAYUNA

Editor

I Gusti Agung Michael Swisnandya

Talent Chef

MOHAMAD ADE RISKI

Lokasi Syuting

UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA

Ucapan Terimakasih Kepada

UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA

Pembimbing

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

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

Ahli Instrumen

Prof. Dr. I Gede Sudirtha.,M.Pd.

	<p>Ahli Media Made Diah Angendari, S.Pd., M.Pd.</p> <p>Ahli Desain Pembelajaran Prof. Dr. I Gede Sudirtha.,M.Pd.</p> <p>Ahli Materi Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M.Pd.</p> <p>Orang Tua Alm. Djihanto, SE Alm. Rina</p>	
--	---	--

Lampiran 3 Surat Lampiran Expert Judgement & Uji Validitas Instrumen

Hal : Permohonan sebagai *Expert Judgment*
Lampiran :
Kepada Yth. Ibu : Prof. Dr. I Gede Sudirtha. M.Pd.
Fakultas Teknik dan Kejuruan
Universitas Pendidikan Ganesha

Dengan hormat,

Saya Mahasiswa Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha :

Nama : M. David Tanoto

NIM : 1915081012

Program Studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Dengan ini bermaksud memohon kesediaan bapak sebagai Expert Judgment dalam uji instrumen yang akan digunakan dalam penelitian skripsi saya dengan judul "Pengembangan Media Video Pembelajaran Brownies Batik Truntum Khas Surakarta Pada Mata Kuliah Dekorasi Kue di Undiksha".

Dengan permohonan ini saya sampaikan, atas perkenan ibu saya mengucapkan terima kasih.

Singaraja, 10 Juli 2023

Hormat saya



M. David Tanoto
NIM. 1915081012

UJI INSTRUMEN

Pengembangan Media Video Pembelajaran Brownies Batik Truntum Khas Surakarta Pada Mata Kuliah Dekorasi Kue Di Undiksha

Judul Penelitian : Pengembangan Media Video Pembelajaran Brownies Batik Truntum Khas Surakarta Pada Mata Kuliah Pastry Di Undiksha

Penyusun : M. David Tanoto

Pembimbing : 1. Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd
2. Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd

Instansi : Fakultas Teknik dan Kejuruan / Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Dengan hormat,

Sehubungan dengan Pengembangan Media Video Pembelajaran Brownies Batik Truntum Khas Surakarta Pada Mata Kuliah Dekorasi Kue Di Undiksha, maka melalui instrumen ini Bapak/Ibu saya mohon untuk memberikan penilaian terhadap butir instrumen yang telah dibuat. Penilaian dari Bapak/Ibu akan digunakan sebagai validasi dan masukan untuk memperbaiki dan meningkatkan kualitas instrumen ini sehingga bisa diketahui layak atau tidak instrumen media video pembelajaran ini digunakan.

Petunjuk Pengisian :

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

Kisi – Kisi Instrumen Uji Kelayakan Video Pembelajaran Untuk Ahli Materi

No	Komponen	Aspek Penilaian
1.	Isi	1. Materi yang disajikan sesuai dengan yang terkandung dalam Silabus / GBRP 2. Penyajian materi sudah jelas
2.	Kebahasaan	1. Teknik-teknik pembuatan <i>brownies</i> batik truntum telah dijelaskan dengan benar 2. <i>Frame per frame</i> pada media menampilkan isi materi yang sesuai 3. Materi yang disampaikan sudah jelas dan akurat
3.	Sajian	1. Kualitas secara umum media ini telah sesuai untuk pembelajaran mahasiswa Program Studi PVS Kuliner pada mata kuliah dekorasi kue 2. Konsep yang dijabarkan dalam materi sudah sistematis

Instrumen Uji Kelayakan Video Pembelajaran Untuk Ahli Materi

No	Aspek Penilaian	Relevansi		Keterangan
		Relevan	Tidak Relevan	
1	Materi yang disajikan sesuai dengan yang terkandung dalam RPS / GBRP	✓		
2	Materi yang disajikan sesuai dengan yang terkandung dalam silabus	✓		
3	Penyajian materi sudah jelas	✓		
4.	<i>Frame per frame</i> pada video menampilkan isi materi yang sesuai	✓		
5.	Teknik-teknik pembuatan <i>brownies</i> batik truntum telah dijelaskan dengan benar	✓		
6.	Materi yang disampaikan sudah dalam dan akurat	✓		

7.	Konsep yang dijabarkan dalam materi sistematis	✓		
8.	Kualitas secara umum media ini sesuai untuk pembelajaran mahasiswa prodi PVS Kuliner pada mata kuliah dekorasi kue	✓		

Kisi – Kisi Instrumen Uji Kelayakan Video Pembelajaran Untuk Ahli Media

No	Komponen	Indikator
1.	Tampilan desain layer	1. Komposisi warna tulisan dan latar belakang (<i>background</i>) 2. Tata letak (<i>Lay Out</i>) 3. Sinkronisasi ilustrasi grafis dengan visual dan verbal 4. Kejelasan judul 5. Kemenarikan desain
2.	Kegrafikan	1. Penggunaan warna 2. Penggunaan huruf 3. Penggunaan ilustrasi
3.	Konsistensi	1. Konsistensi penggunaan kata, istilah, dan kalimat 2. Konsistensi bentuk dan ukuran huruf 3. Konsistensi tata letak (<i>Lay Out</i>)
4.	Kemanfaatan	1. Kemudahan kegiatan belajar mengajar 2. Kemudahan interaksi dengan media 3. Menarik fokus perhatian mahasiswa

Instrumen Uji Kelayakan Video Pembelajaran Untuk Ahli Media

No	Aspek Penilaian	Relevansi		Keterangan
		Relevan	Tidak Relevan	
1.	Komposisi warna tulisan dan latar belakang (<i>background</i>) yang digunakan sesuai	✓		
2.	Tata letak (<i>Lay Out</i>) pada video pembelajaran pembuatan brownies motif batik truntum sesuai	✓		
3.	Sinkronisasi ilustrasi grafis dengan visual dan verbal sesuai	✓		
4.	Judul pada video pembelajaran jelas	✓		

5.	Desain pada video pembelajaran brownies batik truntum menarik	✓		
6.	Konsistensi penggunaan kata, istilah, dan kalimat	✓		
7.	Konsistensi bentuk huruf	✓		
8.	Konsistensi ukuran huruf	✓		
9.	Konsistensi tata letak (<i>Lay Out</i>)	✓		
10.	Video pembelajaran pembuatan brownies batik truntum dapat memudahkan kegiatan belajar mengajar	✓		
11.	Mahasiswa dapat mudah berinteraksi dengan media	✓		
12.	Video pembelajaran pembuatan brownies batik truntum dapat menarik fokus perhatian mahasiswa	✓		
13.	Penggunaan warna yang digunakan pada video sesuai	✓		
14.	Penggunaan huruf yang digunakan jelas	✓		
15.	Penggunaan huruf yang digunakan mudah dibaca	✓		
16.	Penggunaan ilustrasi pada video pembelajaran tepat	✓		

Kisi – Kisi Instrumen Uji Kelayakan Video Pembelajaran Untuk Ahli Desain Pembelajaran

No	Komponen	Aspek Penilaian
1.	Kurikulum	1. Kejelasan identitas mata kuliah 2. Kesesuaian indikator dengan kompetensi dasar 3. Kesesuaian tujuan dengan indikator 4. Kesesuaian materi dengan tujuan pembelajaran
2.	Metode	1. Kejelasan rancangan pembelajaran 2. Kejelasan petunjuk belajar 3. Kesesuaian urutan penyajian materi ajar 4. Video pembelajaran membantu mahasiswa dalam belajar 5. Ketepatan penerapan strategi belajar 6. Kecukupan dukungan bahan belajar dalam video pembelajaran

Instrumen Uji Kelayakan Video Pembelajaran Untuk Ahli Desain Pembelajaran

No	Aspek Penilaian	Relevansi		Keterangan
		Relevan	Tidak Relevan	
1.	Identitas mata kuliah pada video pembelajaran jelas	✓		
2.	Indikator yang disampaikan atau dijelaskan pada video pembelajaran sesuai dengan kompetensi dasar	✓		
3.	Rumusan tujuan pembelajaran sesuai dengan indikator kompetensi yang ingin dicapai	✓		
4.	Materi yang disampaikan atau dijelaskan pada video pembelajaran sesuai dengan tujuan pembelajaran	✓		
5.	Rancangan pembelajaran sudah jelas	✓		
6.	Petunjuk belajar pada video pembelajaran jelas	✓		
7.	Urutan penyajian materi ajar pada setiap tayangan sesuai	✓		
8.	Video pembelajaran membantu mahasiswa dalam belajar	✓		
9.	Penerapan strategi yang digunakan sesuai dengan pembelajaran	✓		
10.	Dukungan bahan belajar dalam video pembelajaran memadai	✓		

Kisi – Kisi Instrumen Uji Responden Video Pembelajaran Untuk Mahasiswa

No	Komponen yang Divalidasi	Indikator
1.	Media Video Pembelajaran Brownies Truntum Khas Surakarta	1. Tampilan cover membuat mahasiswa tertarik mempelajari materi dalam video pembelajaran
		2. Topik bahasan/judul bab sudah menarik perhatian mahasiswa untuk mempelajari materi lebih dalam
		3. Tujuan pembelajaran yang ada dapat mempermudah mahasiswa untuk mengetahui kemampuan apa yang harus dimiliki setelah mengikuti kegiatan pembelajaran
		4. Materi yang disajikan sudah sesuai dengan tujuan pembelajaran
		5. Pembahasan materi yang dipaparkan dapat meningkatkan pemahaman mahasiswa tentang materi yang sudah dipelajari
		6. Bahasa yang dipergunakan pada sajian materi mudah dipahami mahasiswa
		7. Sistematika sajian materi memudahkan mahasiswa memahami keseluruhan materi secara bertahap.

Instrumen Uji Responden Video Pembelajaran Untuk Mahasiswa

No	Aspek Penilaian	Relevansi		Keterangan
		Relevan	Tidak Relevan	
1.	Tampilan cover membuat mahasiswa tertarik untuk mempelajari materi dalam video pembelajaran	✓		

2.	Topik bahasan/judul bab sudah menarik perhatian mahasiswa untuk mempelajari materi lebih dalam	✓		
3.	Tujuan pembelajaran yang sangat mempermudah mahasiswa dalam mempelajari materi dan mengetahui kemampuan apa yang harus dimiliki setelah mengikuti kegiatan pembelajaran	✓		
4.	Materi yang disajikan sudah sesuai dengan tujuan pembelajaran	✓		
5.	Pembahasan materi yang dipaparkan mampu meningkatkan pemahaman mahasiswa tentang materi yang sudah dipelajari	✓		
6.	Bahasa yang dipergunakan pada sajian materi mudah dipahami mahasiswa	✓		
7.	Sistematika sajian materi memudahkan mahasiswa memahami keseluruhan materi secara bertahap	✓		
8.	Dengan media video pembelajaran ini, materi dekorasi hidangan lebih mudah untuk diingat	✓		

SARAN

ada sedikit revisi pada penggunaan kalimat

KESIMPULAN :

Instrumen ini dinyatakan:

- Layak digunakan tanpa revisi
 Layak digunakan dengan revisi
 Tidak layak

Singaraja, 10 Juli 2023

Penilai,



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

Hal : Permohonan sebagai *Expert Judgment*
Lampiran :
Kepada Yth. Ibu : Dr. Ni Ketut Widiartini, S.Pd.,M.Pd.
Fakultas Teknik dan Kejuruan
Universitas Pendidikan Ganesha

Dengan hormat,

Saya Mahasiswa Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha :

Nama : M. David Tanoto

NIM : 1915081012

Program Studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Dengan ini bermaksud memohon kesediaan bapak sebagai *Expert Judgment* dalam uji instrumen yang akan digunakan dalam penelitian skripsi saya dengan judul "Pengembangan Media Video Pembelajaran Brownies Batik Truntum Khas Surakarta Pada Mata Kuliah Dekorasi Kue di Undiksha".

Dengan permohonan ini saya sampaikan, atas perkenan ibu saya mengucapkan terima kasih.

Singaraja, 10 Juli 2023

Hormat saya



M. David Tanoto
NIM. 1915081012

UJI INSTRUMEN

Pengembangan Media Video Pembelajaran Brownies Batik Truntum Khas Surakarta Pada Mata Kuliah Dekorasi Kue Di Undiksha

Judul Penelitian : Pengembangan Media Video Pembelajaran Brownies Batik Truntum Khas Surakarta Pada Mata Kuliah Pastry Di Undiksha

Penyusun : M. David Tanoto

Pembimbing : 1. Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd
2. Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd

Instansi : Fakultas Teknik dan Kejuruan / Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Dengan hormat,

Sehubungan dengan Pengembangan Media Video Pembelajaran Brownies Batik Truntum Khas Surakarta Pada Mata Kuliah Dekorasi Kue Di Undiksha, maka melalui instrumen ini Bapak/Ibu saya mohon untuk memberikan penilaian terhadap butir instrumen yang telah dibuat. Penilaian dari Bapak/Ibu akan digunakan sebagai validasi dan masukan untuk memperbaiki dan meningkatkan kualitas instrumen ini sehingga bisa diketahui layak atau tidak instrumen media video pembelajaran ini digunakan.

Petunjuk Pengisian :

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

Kisi – Kisi Instrumen Uji Kelayakan Video Pembelajaran Untuk Ahli Materi

No	Komponen	Aspek Penilaian
1.	Isi	1. Materi yang disajikan sesuai dengan yang terkandung dalam Silabus / GBRP 2. Penyajian materi sudah jelas
2.	Kebahasaan	1. Teknik-teknik pembuatan <i>brownies</i> batik truntum telah dijelaskan dengan benar 2. <i>Frame per frame</i> pada media menampilkan isi materi yang sesuai 3. Materi yang disampaikan sudah jelas dan akurat
3.	Sajian	1. Kualitas secara umum media ini telah sesuai untuk pembelajaran mahasiswa Program Studi PVS Kuliner pada mata kuliah dekorasi kue 2. Konsep yang dijabarkan dalam materi sudah sistematis

Instrumen Uji Kelayakan Video Pembelajaran Untuk Ahli Materi

No	Aspek Penilaian	Relevansi		Keterangan
		Relevan	Tidak Relevan	
1	Materi yang disajikan sesuai dengan yang terkandung dalam RPS / GBRP	✓		
2	Materi yang disajikan sesuai dengan yang terkandung dalam silabus	✓		
3	Penyajian materi sudah jelas	✓		
4.	<i>Frame per frame</i> pada video menampilkan isi materi yang sesuai	✓		
5.	Teknik-teknik pembuatan <i>brownies</i> batik truntum telah dijelaskan dengan benar	✓		
6.	Materi yang disampaikan sudah dalam dan akurat	✓		

7.	Konsep yang dijabarkan dalam materi sistematis	✓		
8.	Kualitas secara umum media ini sesuai untuk pembelajaran mahasiswa prodi PVS Kuliner pada mata kuliah dekorasi kue	✓		

Kisi – Kisi Instrumen Uji Kelayakan Video Pembelajaran Untuk Ahli Media

No	Komponen	Indikator
1.	Tampilan desain layer	1. Komposisi warna tulisan dan latar belakang (<i>background</i>) 2. Tata letak (<i>Lay Out</i>) 3. Sinkronisasi ilustrasi grafis dengan visual dan verbal 4. Kejelasan judul 5. Kemenarikan desain
2.	Kegrafikan	1. Penggunaan warna 2. Penggunaan huruf 3. Penggunaan ilustrasi
3.	Konsistensi	1. Konsistensi penggunaan kata, istilah, dan kalimat 2. Konsistensi bentuk dan ukuran huruf 3. Konsistensi tata letak (<i>Lay Out</i>)
4.	Kemanfaatan	1. Kemudahan kegiatan belajar mengajar 2. Kemudahan interaksi dengan media 3. Menarik fokus perhatian mahasiswa

Instrumen Uji Kelayakan Video Pembelajaran Untuk Ahli Media

No	Aspek Penilaian	Relevansi		Keterangan
		Relevan	Tidak Relevan	
1.	Komposisi warna tulisan dan latar belakang (<i>background</i>) yang digunakan sesuai	✓		
2.	Tata letak (<i>Lay Out</i>) pada video pembelajaran pembuatan brownies motif batik truntum sesuai	✓		
3.	Sinkronisasi ilustrasi grafis dengan visual dan verbal sesuai	✓		
4.	Judul pada video pembelajaran jelas	✓		

5.	Desain pada video pembelajaran brownies batik truntum menarik	✓		
6.	Konsistensi penggunaan kata, istilah, dan kalimat	✓		
7.	Konsistensi bentuk huruf	✓		
8.	Konsistensi ukuran huruf	✓		
9.	Konsistensi tata letak (<i>Lay Out</i>)	✓		
10.	Video pembelajaran pembuatan brownies batik truntum dapat memudahkan kegiatan belajar mengajar	✓		
11.	Mahasiswa dapat mudah berinteraksi dengan media	✓		
12.	Video pembelajaran pembuatan brownies batik truntum dapat menarik fokus perhatian mahasiswa	✓		
13.	Penggunaan warna yang digunakan pada video sesuai	✓		
14.	Penggunaan huruf yang digunakan jelas	✓		
15.	Penggunaan huruf yang digunakan mudah dibaca	✓		
16.	Penggunaan ilustrasi pada video pembelajaran tepat	✓		

Kisi – Kisi Instrumen Uji Kelayakan Video Pembelajaran Untuk Ahli Desain Pembelajaran

No	Komponen	Aspek Penilaian
1.	Kurikulum	1. Kejelasan identitas mata kuliah 2. Kesesuaian indikator dengan kompetensi dasar 3. Kesesuaian tujuan dengan indikator 4. Kesesuaian materi dengan tujuan pembelajaran
2.	Metode	1. Kejelasan rancangan pembelajaran 2. Kejelasan petunjuk belajar 3. Kesesuaian urutan penyajian materi ajar 4. Video pembelajaran membantu mahasiswa dalam belajar 5. Ketepatan penerapan strategi belajar 6. Kecukupan dukungan bahan belajar dalam video pembelajaran

Instrumen Uji Kelayakan Video Pembelajaran Untuk Ahli Desain Pembelajaran

No	Aspek Penilaian	Relevansi		Keterangan
		Relevan	Tidak Relevan	
1.	Identitas mata kuliah pada video pembelajaran jelas	✓		
2.	Indikator yang disampaikan atau dijelaskan pada video pembelajaran sesuai dengan kompetensi dasar	✓		
3.	Rumusan tujuan pembelajaran sesuai dengan indikator kompetensi yang ingin dicapai	✓		
4.	Materi yang disampaikan atau dijelaskan pada video pembelajaran sesuai dengan tujuan pembelajaran	✓		
5.	Rancangan pembelajaran sudah jelas	✓		
6.	Petunjuk belajar pada video pembelajaran jelas	✓		
7.	Urutan penyajian materi ajar pada setiap tayangan sesuai	✓		
8.	Video pembelajaran membantu mahasiswa dalam belajar	✓		
9.	Penerapan strategi yang digunakan sesuai dengan pembelajaran	✓		
10.	Dukungan bahan belajar dalam video pembelajaran memadai	✓		

Kisi – Kisi Instrumen Uji Responden Video Pembelajaran Untuk Mahasiswa

No	Komponen yang Divalidasi	Indikator
1.	Media Video Pembelajaran Brownies Truntum Khas Surakarta	1. Tampilan cover membuat mahasiswa tertarik mempelajari materi dalam video pembelajaran
		2. Topik bahasan/judul bab sudah menarik perhatian mahasiswa untuk mempelajari materi lebih dalam
		3. Tujuan pembelajaran yang ada dapat mempermudah mahasiswa untuk mengetahui kemampuan apa yang harus dimiliki setelah mengikuti kegiatan pembelajaran
		4. Materi yang disajikan sudah sesuai dengan tujuan pembelajaran
		5. Pembahasan materi yang dipaparkan dapat meningkatkan pemahaman mahasiswa tentang materi yang sudah dipelajari
		6. Bahasa yang dipergunakan pada sajian materi mudah dipahami mahasiswa
		7. Sistematika sajian materi memudahkan mahasiswa memahami keseluruhan materi secara bertahap.

Instrumen Uji Responden Video Pembelajaran Untuk Mahasiswa

No	Aspek Penilaian	Relevansi		Keterangan
		Relevan	Tidak Relevan	
1.	Tampilan cover membuat mahasiswa tertarik untuk mempelajari materi dalam video pembelajaran	✓		

2.	Topik bahasan/judul bab sudah menarik perhatian mahasiswa untuk mempelajari materi lebih dalam	✓		
3.	Tujuan pembelajaran yang sangat mempermudah mahasiswa dalam mempelajari materi dan mengetahui kemampuan apa yang harus dimiliki setelah mengikuti kegiatan pembelajaran	✓		
4.	Materi yang disajikan sudah sesuai dengan tujuan pembelajaran	✓		
5.	Pembahasan materi yang dipaparkan mampu meningkatkan pemahaman mahasiswa tentang materi yang sudah dipelajari	✓		
6.	Bahasa yang dipergunakan pada sajian materi mudah dipahami mahasiswa	✓		
7.	Sistematika sajian materi memudahkan mahasiswa memahami keseluruhan materi secara bertahap	✓		
8.	Dengan media video pembelajaran ini, materi dekorasi hidangan lebih mudah untuk diingat	✓		

SARAN

pisahkan butir instrumen yg terdiri dari 2 hal
yg berbeda.

KESIMPULAN :

Instrumen ini dinyatakan:

- Layak digunakan tanpa revisi
 Layak digunakan dengan revisi
 Tidak layak

Singaraja, 10 - Juli 2023

Penilai,



Dr. Ni Ketut Widiartini, S.Pd., M.Pd
NIP. 197508012006042001

Lampiran 4 Kisi Kisi dan Instrumen Penelitian

Kisi – Kisi Instrumen Uji Kelayakan Video Pembelajaran Untuk Ahli Materi

No	Komponen	Aspek Penilaian
1.	Isi	1. Materi yang disajikan sesuai dengan yang terkandung dalam Silabus / GBRP 2. Penyajian materi sudah jelas
2.	Kebahasaan	1. Teknik-teknik pembuatan <i>brownies</i> batik truntum telah dijelaskan dengan benar 2. <i>Frame per frame</i> pada media menampilkan isi materi yang sesuai 3. Materi yang disampaikan sudah jelas dan akurat
3.	Sajian	1. Kualitas secara umum media ini telah sesuai untuk pembelajaran mahasiswa Program Studi PVS Kuliner pada mata kuliah dekorasi kue 2. Konsep yang dijabarkan dalam materi sudah sistematis

Instrumen Uji Kelayakan Video Pembelajaran untuk Ahli Materi

No	Aspek Penilaian	Jawaban					Keterangan
		SS	S	CS	TS	STS	
1.	Materi yang disajikan sesuai dengan yang terkandung dalam RPS / GBRP						
2.	Materi yang disajikan sesuai dengan yang terkandung dalam silabus						
3.	Penyajian materi sudah jelas						
4.	<i>Frame per frame</i> pada video menampilkan isi materi yang sesuai						
5.	Teknik-teknik pembuatan <i>brownies</i> batik truntum telah dijelaskan dengan benar						
6.	Materi yang disampaikan sudah dalam dan akurat						
7.	Konsep yang dijabarkan dalam materi sistematis						

8.	Kualitas secara umum media ini sesuai untuk pembelajaran mahasiswa prodi PVS Kuliner pada mata kuliah dekorasi kue						
----	--	--	--	--	--	--	--

Kisi-isi Instrumen Uji Kelayakan Video Pembelajaran untuk Ahli Media

No	Komponen	Indikator
1.	Tampilan desain layer	1. Komposisi warna tulisan dan latar belakang (<i>background</i>) 2. Tata letak (<i>Lay Out</i>) 3. Sinkronisasi ilustrasi grafis dengan visual dan verbal 4. Kejelasan judul 5. Kemenarikan desain
2.	Kegrafikan	1. Penggunaan warna 2. Penggunaan huruf 3. Penggunaan ilustrasi
3.	Konsistensi	1. Konsistensi penggunaan kata, istilah, dan kalimat 2. Konsistensi bentuk dan ukuran huruf 3. Konsistensi tata letak (<i>Lay Out</i>)
4.	Kemanfaatan	1. Kemudahan kegiatan belajar mengajar 2. Kemudahan interaksi dengan media 3. Menarik fokus perhatian mahasiswa

Instrumen Uji Kelayakan Video Pembelajaran untuk Ahli Media

No	Aspek Penilaian	Jawaban					Keterangan
		SS	S	CS	TS	STS	
1.	Komposisi warna tulisan dan latar belakang (<i>background</i>) yang digunakan sesuai						
2.	Tata letak (<i>Lay Out</i>) pada video pembelajaran pembuatan brownies motif batik truntum sesuai						
3.	Sinkronisasi ilustrasi grafis dengan visual dan verbal sesuai						
4.	Judul pada video pembelajaran jelas						

5.	Desain pada video pembelajaran brownies motif songket menarik						
6.	Konsistensi penggunaan kata, istilah, dan kalimat						
7.	Konsistensi bentuk huruf						
8.	Konsistensi ukuran huruf						
9.	Konsistensi tata letak (<i>Lay Out</i>)						
10.	Video pembelajaran pembuatan brownies batik truntum dapat memudahkan kegiatan belajar mengajar						
11.	Mahasiswa dapat mudah berinteraksi dengan media						
12.	Video pembelajaran pembuatan brownies batik truntum dapat menarik fokus perhatian mahasiswa						
13.	Penggunaan warna yang digunakan pada video sesuai						
14.	Penggunaan huruf yang digunakan jelas						
15.	Penggunaan huruf yang digunakan mudah dibaca						
16.	Penggunaan ilustrasi pada video pembelajaran tepat						

Kisi-kisi Instrumen Uji Kelayakan Video Pembelajaran untuk Ahli Desain Pembelajaran

No	Komponen	Aspek Penilaian
1.	Kurikulum	1. Kejelasan identitas mata kuliah 2. Kesesuaian indikator dengan kompetensi dasar 3. Kesesuaian tujuan dengan indikator 4. Kesesuaian materi dengan tujuan pembelajaran

2.	Metode	1. Kejelasan rancangan pembelajaran 2. Kejelasan petunjuk belajar 3. Kesesuaian urutan penyajian materi ajar 4. Video pembelajaran membantu mahasiswa dalam belajar 5. Ketepatan penerapan strategi belajar Kecukupan dukungan bahan belajar dalam video pembelajaran
----	--------	--

Instrumen Uji Kelayakan Video Pembelajaran untuk Ahli Desain Pembelajaran

No	Aspek Penilaian	Jawaban					Keterangan
		SS	S	CS	TS	STS	
1.	Identitas mata kuliah pada video pembelajaran jelas						
2.	Indikator yang disampaikan atau dijelaskan pada video pembelajaran sesuai dengan kompetensi dasar						
3.	Rumusan tujuan pembelajaran sesuai dengan indikator kompetensi yang ingin dicapai						
4.	Materi yang disampaikan atau dijelaskan pada video pembelajaran sesuai dengan tujuan pembelajaran						
5.	Rancangan pembelajaran sudah jelas						
6.	Petunjuk belajar pada video pembelajaran jelas						
7.	Urutan penyajian materi ajar pada setiap tayangan sesuai						
8.	Video pembelajaran membantu mahasiswa dalam belajar						
9.	Penerapan strategi yang digunakan sesuai dengan pembelajaran						
10.	Dukungan bahan belajar dalam video pembelajaran memadai						

Kisi-kisi Instrumen Uji Kelayakan Video Pembelajaran Untuk Peserta Didik

No	Komponen yang Divalidasi	Indikator
1.	Media Video Pembelajaran Brownies Truntum Khas Surakarta	1. Tampilan cover membuat mahasiswa tertarik mempelajari materi dalam video pembelajaran
		2. Topik bahasan/judul bab sudah menarik perhatian mahasiswa untuk mempelajari materi lebih dalam
		3. Tujuan pembelajaran yang ada dapat mempermudah mahasiswa untuk mengetahui kemampuan apa yang harus dimiliki setelah mengikuti kegiatan pembelajaran
		4. Materi yang disajikan sudah sesuai dengan tujuan pembelajaran
		5. Pembahasan materi yang dipaparkan dapat meningkatkan pemahaman mahasiswa tentang materi yang sudah dipelajari
		6. Bahasa yang dipergunakan pada sajian materi mudah dipahami mahasiswa
		7. Sistematika sajian materi memudahkan mahasiswa memahami keseluruhan materi secara bertahap.

Instrumen Uji Kelayakan Video Pembelajaran Untuk Peserta Didik

No	Aspek Penilaian	Jawaban					Keterangan
		SS	S	CS	TS	STS	
1.	Tampilan <i>cover</i> membuat mahasiswa tertarik untuk mempelajari materi dalam video pembelajaran						

2.	Topik bahasan/judul bab sudah menarik perhatian mahasiswa untuk mempelajari materi lebih dalam						
3.	Tujuan pembelajaran yang sangat mempermudah mahasiswa dalam mempelajari materi dan mengetahui kemampuan apa yang harus dimiliki setelah mengikuti kegiatan pembelajaran						
4.	Materi yang disajikan sudah sesuai dengan tujuan pembelajaran						
5.	Pembahasan materi yang dipaparkan mampu meningkatkan pemahaman mahasiswa tentang materi yang sudah dipelajari						
6.	Bahasa yang dipergunakan pada sajian materi mudah dipahami mahasiswa						
7.	Sistematika sajian materi memudahkan mahasiswa memahami keseluruhan materi secara bertahap						
8.	Dengan media video pembelajaran ini, materi dekorasi hidangan lebih mudah untuk diingat						

Lampiran 5 Tampilan Video pada Platform Youtube

The screenshot shows the YouTube channel page for 'david mhd'. The channel name is 'david mhd' with the handle '@davidmhd99', 390 subscribers, and 1 video. A bio link points to an Instagram account '@oaevad_'. The navigation menu includes Home, Shorts, Subscriptions, Library, History, Your videos, Watch later, and Liked videos. The main content area shows a video titled 'VIDEO PEMBELAJARAN PEMBUATAN BROWNIES BATIK TRUNTUM KHAS SURAKARTA' with 36 views and posted 22 hours ago. The video thumbnail shows a man in a blue shirt standing in a modern building.

The screenshot shows the video player interface for the video 'Pembuatan Brownies Batik Truntum Khas Surakarta ...more'. The video has 37 views and was posted 22 hours ago. The channel name 'david mhd' and subscriber count '390 subscribers' are visible. Action buttons include Analytics, Edit video, 20 likes, a comment icon, Share, Download, and a menu icon. The video title is 'Pembuatan Brownies Batik Truntum Khas Surakarta ...more'. Below the video, there are 17 comments. The first comment is from '@heniwidyasari' 1 hour ago, saying 'Asik nih belajarnya kalo gini'. The second comment is from '@luhdesavitri2249' 2 hours ago, saying 'mau coba buat ini, inovasi baru brownies kekinian 🤩'. The third comment is from '@veradwiyani8239' 2 hours ago, saying 'Sangat menginspirasi kak, makasi juga tipsnya 🙏'. Each comment has like, comment, and heart icons, and a 'Reply' button.

Lampiran 6 Penilaian Para Ahli dan Responden

IDENTITAS : AHLI DESAIN PEMBELAJARAN**Nama Ahli : Prof. Dr. I Gede Sudirtha, M.Pd.****NIP : 197106161996021001****Instansi : Universitas Pendidikan Ganesha****Petunjuk Pengisian :**

- Berikan tanda centang (√) pada kolom yang sudah tersedia sesuai dengan pendapat penilai secara objektif.
- Sebelum mengisi angket ini, pastikan anda telah menonton Video Pembelajaran Pembuatan Brownies Batik Truntum Khas Surakarta pada Mata Kuliah Dekorasi Kue

• **Rentang penilaian yaitu :****Keterangan :**

SS : Sangat Setuju

S : Setuju

CS : Cukup Setuju

TS : Tidak Setuju

STS : Sangat Tidak Setuju

- Saran dan kesimpulan dapat ditulis pada lembar yang telah disediakan

Kisi-kisi Instrumen Uji Kelayakan Video Pembelajaran untuk Ahli Desain Pembelajaran

No	Komponen	Aspek Penilaian
1.	Kurikulum	1. Kejelasan identitas mata kuliah 2. Kesesuaian indikator dengan kompetensi dasar 3. Kesesuaian tujuan dengan indikator 4. Kesesuaian materi dengan tujuan pembelajaran
2.	Metode	1. Kejelasan rancangan pembelajaran 2. Kejelasan petunjuk belajar 3. Kesesuaian urutan penyajian materi ajar 4. Video pembelajaran membantu mahasiswa dalam belajar 5. Ketepatan penerapan strategi belajar Kecukupan dukungan bahan belajar dalam video pembelajaran

Instrumen Uji Kelayakan Video Pembelajaran untuk Ahli Desain Pembelajaran

No	Aspek Penilaian	Jawaban					Keterangan
		SS	S	CS	TS	STS	
1.	Identitas mata kuliah pada video pembelajaran jelas	✓					
2.	Indikator yang disampaikan atau dijelaskan pada video pembelajaran sesuai dengan kompetensi dasar	✓					
3.	Rumusan tujuan pembelajaran sesuai dengan indikator kompetensi yang ingin dicapai	✓					
4.	Materi yang disampaikan atau dijelaskan pada video pembelajaran sesuai dengan tujuan pembelajaran	✓					
5.	Rancangan pembelajaran sudah jelas	✓					
6.	Petunjuk belajar pada video pembelajaran jelas	✓					
7.	Urutan penyajian materi ajar pada setiap tayangan sesuai	✓					
8.	Video pembelajaran membantu mahasiswa dalam belajar	✓					
9.	Penerapan strategi yang digunakan sesuai dengan pembelajaran	✓					
10.	Dukungan bahan belajar dalam video pembelajaran memadai	✓					

SARAN

Durasi video lebih singkat dengan memotong/mempersingkat hal-hal yg kurang penting (fokus pada pembuat instruksi)

Singaraja, 31 - Juli 2023

Penilai,



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

IDENTITAS : AHLI MEDIA**Nama Ahli : Made Diah Angendari, S.Pd., M.Pd****NIP : 197403162006042001****Instansi : Universitas Pendidikan Ganesha****Petunjuk Pengisian :**

- Sebelum mengisi angket ini, pastikan anda telah menonton Video Pembelajaran Pembuatan Brownies Batik Truntum Khas Surakarta pada Mata Kuliah Dekorasi Kue
- Berikan tanda centang (✓) pada kolom yang sudah tersedia sesuai dengan pendapat penilai secara objektif.
- **Rentang penilaian yaitu :**

Keterangan :

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

- Saran dan kesimpulan dapat ditulis pada lembar yang telah disediakan

Kisi-isi Instrumen Uji Kelayakan Video Pembelajaran untuk Ahli Media

No	Komponen	Indikator
1.	Tampilan desain layer	1. Komposisi warna tulisan dan latar belakang (<i>background</i>) 2. Tata letak (<i>Lay Out</i>) 3. Sinkronisasi ilustrasi grafis dengan visual dan verbal 4. Kejelasan judul 5. Kemenarikan desain
2.	Kegrafikan	1. Penggunaan warna 2. Penggunaan huruf 3. Penggunaan ilustrasi
3.	Konsistensi	1. Konsistensi penggunaan kata, istilah, dan kalimat 2. Konsistensi bentuk dan ukuran huruf 3. Konsistensi tata letak (<i>Lay Out</i>)
4.	Kemanfaatan	1. Kemudahan kegiatan belajar mengajar 2. Kemudahan interaksi dengan media 3. Menarik fokus perhatian mahasiswa

No	Aspek Penilaian	Jawaban					Keterangan
		SS	S	CS	TS	STS	
1.	Komposisi warna tulisan dan latar belakang (<i>background</i>) yang digunakan sesuai	✓					
2.	Tata letak (<i>Lay Out</i>) pada video pembelajaran pembuatan brownies motif batik truntum sesuai	✓					
3.	Sinkronisasi ilustrasi grafis dengan visual dan verbal sesuai	✓					
4.	Judul pada video pembelajaran jelas		✓				
5.	Desain pada video pembelajaran brownies motif songket menarik	✓					
6.	Konsistensi penggunaan kata, istilah, dan kalimat	✓					
7.	Konsistensi bentuk huruf	✓					
8.	Konsistensi ukuran huruf	✓					
9.	Konsistensi tata letak (<i>Lay Out</i>)	✓					
10.	Video pembelajaran pembuatan brownies batik truntum dapat memudahkan kegiatan belajar mengajar	✓					
11.	Mahasiswa dapat mudah berinteraksi dengan media	✓					
12.	Video pembelajaran pembuatan brownies batik truntum dapat menarik fokus perhatian mahasiswa	✓					
13.	Penggunaan warna yang digunakan pada video sesuai		✓				
14.	Penggunaan huruf yang digunakan jelas	✓					
15.	Penggunaan huruf yang digunakan mudah dibaca	✓					
16.	Penggunaan ilustrasi pada video pembelajaran tepat	✓					

SARAN

- Judul topik / tulisan ditebalkan
- Background pada penjelasan materi sebaiknya tidak ada motif, sehingga gambar yang ditampilkannya terlihat jelas
- Pada kredit dimasukkan sumber muatannya

Singaraja, 31 Juli 2023

Penilai,



Dr. Made Diah Angendari, S.Pd., M.Pd
NIP. 197403162006042001