



LAMPIRAN

Lampiran 01 Pedoman Wawancara

No	Pertanyaan	Jawaban
1.	Selama proses pembelajaran berlangsung media apa saja yang digunakan untuk menunjang pembelajaran?	Selama proses pembelajaran berlangsung dosen atau tenaga pendidik menggunakan media berupa LMS atau <i>Learning Management System</i> . Selain menggunakan media LMS pada proses pembelajaran juga menggunakan <i>platform e-learning</i> yang biasanya pada <i>platform e-learning</i> ini akan di <i>share</i> lampiran materi, <i>power point</i> dan <i>link</i> video yang bersumber dari <i>youtube</i> yang belum tentu sesuai dengan kebutuhan, situasi dan indikator yang ingin dicapai. Video pembelajaran yang dibagikan oleh dosen kepada mahasiswa untuk menunjang pembelajaran masih menggunakan video yang diadopsi dari luar karena belum tersedianya atau kurangnya video pembelajaran yang dikembangkan oleh dosen untuk dijadikan sebagai sumber belajar.
2.	Permasalahan/kesulitan apa yang dirasakan oleh terutama pengampu ataupun mahasiswa mengenai media pembelajaran yang digunakan?	Tidak ada kesulitan saat mengakses media pembelajaran berupa <i>e-learning</i> karena dosen pengampu menggunakan <i>e-learning</i> pedati, namun kesulitan terletak pada pengembangan media yang cocok untuk dikembangkan berupa video karena terkendala oleh waktu dan tenaga.
3.	Bagaimana kebermanfaatan untuk proses pembelajaran, jika penulis mengangkat penelitian tentang media video pembelajaran pembuatan brownies motif kain tenun songket Wayang Lumbung?	Jika penulis melakukan penelitian tentang pengembangan media video pembelajaran pembuatan brownies motif kain tenun songket khas Lombok pada mata kuliah dekorasi hidangan akan sangat bagus dan bermanfaat jika sesuai dengan tahapan-tahapan pengembangan, RPS, dan RPP maka video yang dihasilkan akan lebih efektif .

Lampiran 02 Silabus Dekorasi Hidangan

SILABUS MATA KULIAH

I. IDENTITAS MATA KULIAH

Program Studi	:	Pendidikan Kesejahteraan keluarga
Mata Kuliah	:	Dekorasi Hidangan
Kode Mata Kuliah	:	PKK 1507
Semester	:	
sks	:	3
Prasyarat	:	-
Dosen Pengampu	:	Cok Istri Raka marsiti

II. CP MATA KULIAH

A. CP Sikap

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

B. CP Pengetahuan

- 1) Menguasai konsep teoretik tentang asesmen dan evaluasi pendidikan;
- 2) Menguasai konsep-konsep tentang taksonomi belajar dan kaitannya dengan perancangan asesmen dan evaluasi pendidikan;
- 3) Menguasai strategi dan teknik penilaian dalam pembelajaran;
- 4) Memahami hakikat instrumen penilai dalam pembelajaran.

C. CP Keterampilan Umum

- 1) Memiliki kemampuan untuk merancang instrumen penilaian dalam pembelajaran;
- 2) Memiliki kemampuan untuk memvalidasi instrumen penilaian pembelajaran;
- 3) Memiliki kemampuan untuk menganalisis dan melaporkan hasil penilaian pembelajaran;
- 4) Memiliki kemampuan untuk menerapkan strategi dan teknik penilaian pembelajaran.

D. CP Keterampilan Khusus

- 1) Memiliki kemampuan untuk menyusun kisi-kisi instrumen penilaian pembelajaran
- 2) Memiliki kemampuan untuk melakukan proses validasi yang meliputi validitas isi, validitas empiris, daya beda soal, tingkat kesukaran soal, kualitas pengecoh, dan reliabilitas soal

III. GARIS BESAR RENCANA PEMBELAJARAN (GBRP)

No	Capaian Pembelajaran	Indikator Pencapaian CP (kemampuan akhir yang ingin dicapai)	Bahan Kajian/Materi Pokok Pembelajaran
1.	A1,2,3,6,7,8,9 B1,3	1. Mampu Memahami Konsep Dekorasi Hidangan	1.1 Memahami Konsep Dekorasi Hidangan 1.2 Pengertian Dekorasi Hidangan 1.3 Manfaat Dekorasi Hidangan 1.4 Pedoman menghias hidangan 1.5 Fungsi Hiasan 1.6 Membuat alat saji yang berasal dari daun 1.7 Bahan dan alat pembuatan alat saji daun
2.	A1,2,3,4,5,6,8,9 B1,2	1. Menguasai substansi tentang Garnish	1.1 Pengertian Garnish 1.2 Pengenalan dan pemilihan bahan untuk garnish 1.3 Perlakuan khusus pada garnish 1.4 Rangkaian buah dan sayur atau center piece
3.	A1,2,3,4,5,6,7,8,9 B3,4 C1 D1	1. Menguasai substansi konsep hiasan kue	1.1 Pengertian hiasan kue 1.2 Pengertian dari butter cream

			<p>1.3 Teknik Pembuatan Butter Cream</p> <p>1.4 Fungsi <i>Butter Cream</i> sebagai isi kue</p> <p>1.5 Mendekorasi kue menggunakan coklat</p> <p>1.6 Pengertian dan jenis coklat</p>
4.	A1,2,3,4,5,6,7,8,9 B3,4 C1 D1	1.1 Mampu menguasai cara menghias kue dengan marzipan, plastik icing, jelly dan tehnik membatik	<p>1.1 Mendekorasi kue menggunakan marzipan, icing, dan jelly</p> <p>1.2 Pengertian icing</p> <p>1.3 Pengertian jelly</p> <p>1.4 Pengertian Gumpasta</p>
5.	A1,2,3,4,5,6,7,8,9 B3,4 C1 D1	1.1 Menguasai substansi menghias kue dengan gumpaste, kue kering, pudding	<p>1.1 Mendekorasi kue kering, puding dan es krim</p> <p>1.2 Pengertian kue kering</p> <p>1.2 Sejarah puding</p> <p>1.3 Mendekorasi puding</p>
6	A1,2,3,4,5,6,7,8,9 B3,4 C1 D1	1.1 Menguasai substansi menghias roll cake batik	<p>1.1 Mendekorasi kue roll cake batik</p> <p>1.2 Pengertian roll cake</p> <p>1.2 alat dan bahan roll cake batik</p> <p>1.3 Mendekorasi roll cake batik</p>

Mengetahui,

Ketua Program Studi



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

Dosen Pengampu



Dr. Cok Istri Raka Marsiti, S.Pd.,M.Pd
NIP 197103031997032001



Lampiran 03 RPS Dekorasi Hidangan

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER (RPS)

I. IDENTITAS MATA KULIAH

Program Studi	:	Pendidikan Vokasional seni Kuliner
Mata Kuliah	:	Dekoraasi Hidangan
Kode Mata Kuliah	:	PKK 1507
Semester	:	
SKS	:	3
Prasyarat	:	-
Dosen Pengampu	:

II. CP MATA KULIAH

A. CP Sikap

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

B. CP Pengetahuan

- 1) Menguasai konsep teoretik tentang dekorasi hidangan
- 2) Menguasai tentang jenis dekorasi hidangan
- 3) Menguasai teknik mendekorasi hidangan
- 4) Memahami konsep-konsep dalam mendekorasi hidangan

C. CP Keterampilan Umum

- 1) Memiliki kemampuan untuk mengetahui dekorasi hidangan
- 2) Memiliki kemampuan untuk mendekorasi suatu hidangan
- 3) Memiliki kemampuan untuk mengetahui teknik mendekorasi hidangan
- 4) Memiliki kemampuan menegenai konsep-konsep dalam mendekorasi hidangan

D. CP Keterampilan Khusus

- 1) Memiliki kemampuan untuk mendekorasi suatu hidangan

III. DESKRIPSI MATA KULIAH

Mata kuliah ini membahas tentang: (1) Konsep dekorasi hidangan, (2) membuat alat saji yang berasal dari daun, (3) Membuat hiasan buah dan sayur untuk centerpiece dan tumpeng, (4) Memahami konsep hiasan kue, (5) mendekorasi kue menggunakan butter cream, (6) mendekorasi kue menggunakan coklat, (7) mendekorasi kue menggunakan marzipan, icing, dan jelly, (8) Mendekorasi kue menggunakan gumpasta, (9) Mendekorasi kue kering, puding dan es krim. (10) mendekorasi kue roll cake Batik

IV. RINCIAN KEGIATAN PERKULIAHAN

Minggu / Tatap Muka ke	Capaian Pembelajaran	Bahan Kajian/Materi Pokok/ Rincian Materi	Kemampuan Akhir yang diharapkan	Metode Pembelajaran	Pengalaman Belajar	Alokasi Waktu	Referensi
I+II	A1,2,3,6,7,8,9 B1,3	1.1 Memahami Konsep Dekorasi Hidangan 1.2 Pengertian Dekorasi Hidangan 1.3 Manfaat Dekorasi Hidangan 1.4 Pedoman menghias hidangan 1.5 Fungsi Hiasan	Mampu Memahami Konsep Dekorasi Hidangan	Ekspositorik, inkuiri, diskusi kelompok	Mengkaji konsep dari mendekora si hidangan Mengkaji pengertian dari dekorasi Mengkaji manfaat dekorasi hidangan Memahami pedoman dalam menghias hidangan dan memahami fungsi dai hiasan	3x50 mnt	Sufi S. Y. 2004. Aneka Kreasi Tumpeng. Jakarta : PT.Grame dia Pustaka Utama. Hernanto. 2001. Garnish Flora. Jakarta. : PT.Grame dia Pustaka Utama. Lilly T. Erwin. 2005. Seni Lipat Daun. Jakarta : PT.Grame dia Pustaka Utama.
III	A1,2,3,6,7,8,9 B1,3	2.1 Membuat alat saji yang berasal dari daun 2.2 Bahan dan alat pembuatan alat saji daun	Mampu menjelaskan, meemahami dan memperaktekk an dekorasi dari hidangan	ekspositorik, inkuiry, diskusi kelompok, PBL	Mengkaji Isu - isu objektivitas dan subjektivita s Membuat alat saji yang berasal dari daun serta bagaiman bahan dan alat pembuatan alat saji daun	3x50 mnt	Wendy Dufall. 1995. <i>Cara Membuat Dekorasi Cake</i> . Jakarta : Gaya
IV+V	A1,2,3,6,7,8,9 B1,3	3.1 Pengertian Garnish	Mampu menjelaskan dan	ekspositorik, PBL, inkuiry,	Mengkaji konsep dan	3x50 mnt	Jakarta : Gaya

		3.2 Pengenalan dan pemilihan bahan untuk garnish 3.3 Perlakukan khusus pada garnish	mendeskripsikan konsep tentang Garnish	diskusi kelompok	jenis Garnish Mengkaji dan memahami jenis bahan untuk garnish		Favorit Press. Tatang Rukhiat. 1995. <i>Seni Menghias Kue</i> . Jakarta : Depdikbud. Wilton. 1988.
VI	A1,2,3,4,5,6,8,9 B1,2	4.1 Rangkaian buah dan sayur atau center piece	Mampu memahami, menjelaskan, menentukan, serta melakukan kajian terhadap substansi tentang Garnish	Ekspositorik, inkuiri, PBL, diskusi kelompok, presentasi kelompok	Berlatih tentang Rangkaian buah dan sayur atau center piece	2x3x50 mnt	<i>Tata Hias Dasar Untuk Kue Tart</i> . Jakarta : PT. Sari Agung. Rohana. 1995. <i>Pengetahuan Bahan Penghias Kue</i> . Jakarta : Dirjend. Dikdasmen. Moh. Syahrul Mohideen. 1999. <i>Pengolahan Kue dan Roti</i> . Austria : Vais.
VII	A1,2,3,4,5,6,8,9 B1,2	5.1 Pengertian hiasan kue 5.2 Pengertian dari butter cream	Mampu menguasai substansi konsep hiasan kue	Ekspositorik, diskusi kelompok, praktik, presentasi	Mengkaji pengertian dari hiasan kue dan mengkaji pengertian dari pada butter cream	2x3x50 mnt	Warmer Bernd. 1992. <i>Hot and Cold Sweets Dessert</i> . Soust Australia : Adelaide of Tafe. Handy Etta H. 1973. <i>Ice Cream for Small Plant</i> . Chicago : The Hotel
VIII		UTS				3x50 mnt	
IX+X	A1,2,3,4,5,6,7,8,9 B3,4 C1 D1	6.1 Teknik Pembuatan Butter Cream 6.2 Fungsi Butter Cream sebagai isi kue	Mampu menentukan, menguasai substansi konsep hiasan kue serta fungsi dari <i>butter cream</i>	Ekspositorik, diskusi kelompok, praktik, presentasi	Mencari contoh-contoh Teknik Pembuatan Butter Cream Serta Fungsi Butter Cream sebagai isi kue	2x3x50 mnt	
XI+XII	A1,2,3,4,5,6,7,8,9 B3,4 C1 D1	7.1 Mendekorasi kue menggunakan coklat	Mampu menentukan, menguasai substansi konsep hiasan kue serta fungsi	Ekspositorik, diskusi kelompok, praktik, presentasi	Berlatih Mendekoras kue	4x3x50 mnt	

		7.2 Pengertian dan jenis coklat	dari <i>butter cream</i>		menggunakan coklat Pengertian dan jenis coklat		Monthly Press Juliet Cobb. 1985. <i>The Chocolate Lover's Cookbook</i> . Canada : Tormont
XIII	A1,2,3,4,5,6,7,8,9 B4 C2 D1,2	8.1 Mendekorasi kue menggunakan marzipan, icing, dan jelly 8.2 Pengertian icing	Mampu menguasai cara menghias kue dengan marzipan, plastik icing, jelly dan tehnik membatik	Ekspositorik, diskusi kelompok, praktik, presentasi	Berlatih Mendekoras i kue menggunakan marzipan, icing, dan jelly Mengkaji pengertian tengnang icing	3x50 mnt	Ida Danylah. 1988. <i>Seni Hias Hidangan</i> . Jakarta : Depdikbud
XIV	A1,2,3,4,5,6,7,8,9 B4 C2 D1,2	9.1 Pengertian jelly 9.2 Pengertian Gumpasta	Mampu menguasai cara menghias kue dengan marzipan, plastik icing, jelly dan tehnik membatik (roll cake Batik)	Ekspositorik, diskusi kelompok, praktik, presentasi	Mengkaji tentang pengertian jelly serta mengkaji tentang gumpasta serta dengan tehnik membatik (Roll cake batik)	3x50 mnt	
XV	A1,2,3,4,5,6,7,8,9 C3	10.1 Mendekorasi kue kering, puding dan es krim 10.2 Pengertian kue kering 10.3 Sejarah puding 10.4 Mendekorasi puding	Mampu Menguasai subtansi menghias kue dengan gumpaste, kue kering, puding	Presentasi, praktik	Berlatih Mendekor asi kue kering, puding dan es krim Mengkaji Pengertian kue kering Mengkaji Sejarah puding Berlatih Mendekoras i puding		

XVI		UAS				3x50 mnt

V. PENILAIAN (KRITERIA, INDIKATOR, BOBOT)

A. Penilaian Proses (bobot 60 %)

1. Sikap (mengacu pada penjabaran deskripsi umum)
2. Partisipasi dan aktivitas dalam proses pembelajaran (Perkuliahan, Praktek, workshop)
3. Penyelesaian Tugas-tugas

B. Penilaian Produk (bobot 40 %)

1. Ujian Tengah Semester
2. Ujian Akhir Semester

C. Acuan Penilaian

Acuan penilaian digunakan “Kisaran (*Antara*) Skala Lima” sebagai berikut.

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

Dosen Pengampu



Cok Istri raka marsiti, S.Pd.,M.Pd
NIP 197103031997032001

Lampiran 04 Naskah

SEGMENT 1	
Narator memperkenalkan diri	Assalamualaikum wr.wb, Omswastyastu, salam sejahtera bagi kita semua. Perkenalkan nama saya Istia Hariani mahasiswi Universitas Pendidikan Ganesha, Fakultas Teknik dan Kejuruan, Jurusan Teknologi Industri, Prodi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner.
Capaian Pembelajaran (CP) dan kempuan dasar yang ingin dicapai	Pada pembelajaran kali ini kita akan membahas tentang cara pembuatan brownies songket motif Wayang Lumbung. Setelah melihat video ini, mahasiswa Pendidikan Vokasional Seni Kuliner diharapkan mampu memahami konsep dasar tentang adonan brownies dan dapat membuat brownies songket motif Wayang Lumbung khas Lombok dengan tepat.
Narator memberikan pemaparan tentang adonan brownies	Sebelum mengetahui cara pembuatan brownies songket motif Wayang Lumbung. Kita simak terlebih dahulu pengertian adonan brownies. Adonana brownies adalah adonan yang terbuat dari bahan utama seperti : tepung terigu telur gula dan ditambahkan cokelat bubuk serta lelehan coklat yang dicampur dengan margarin. Brownies adalah sejenis kue yang dikelompokkan menjadi salah satu kue basah dengan ciri khas teksturnya lembut, berwarna cokelat kehitaman, berpori dan bagian rasanya manis.
Narator menjelaskan kategori brownies berdasarkan cara pengolahannya serta masing-masing pengertian dari kategori brownies tersebut	Berdasarkan teknik pengolahannya brownies dikategorikan menjadi dua yaitu dengan cara dipanggang dan dikukus. <ul style="list-style-type: none"> - Brownies panggang adalah brownies yang diolah dengan cara dipanggang yang memiliki kadar air yang lebih rendah dibandingkan dengan brownies kukus sehingga daya simpan brownies panggang lebih lama. Sedangkan - Brownies kukus adalah brownies yang diolah dengan cara dikukus yaitu menggunakan uap panas dalam wadah tertutup sehingga kandungan air dalam brownies tidak terlalu kering, hal ini yang membuat tekstur brownies kukus menjadi lebih lembut daripada brownies panggang.

	Berikut akan saya tayangkan video pembelajaran mengenai detail tahapan pembuatan brownies kukus songket motif Wayang Lumbung Khas Lombok.
SEGMENT 2	
Menyebutkan alat-alat yang digunakan dalam membuat brownies kukus	<p>Dalam membuat brownies songket motif Wayang Lumbung, peralatan yang dibutuhkan adalah :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Loyang ukuran 25x10 cm 2. Pola motif dan piping bag 3. Panci atau dandang pengukus 4. Mixer dan spatula 5. Baskom dan wadah 6. Timbangan dan gelas ukur 7. Ayakan 8. Kertas roti 9. Kuas 10. Boiling pan
SEGMENT 3	
Menyebutkan bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan brownies songket motif Wayang Lumbung	<p>Selanjutnya bahan-bahan yang digunakan dalam membuat brownies songket motif Wayang Lumbung terbagi menjadi 2 kelompok :</p> <p>Pertama yaitu bahan untuk membuat motif songket.</p> <p>Bahan-bahan yang digunakan adalah :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 30 g tepung terigu protein rendah 2. 20 g tepung maizena 3. 1 butir telur 4. 60 g gula pasir 5. 30 ml susu cair 6. 1 sdm emulsifier 7. Pewarna <p>Selanjutnya yang kedua, yaitu bahan untuk membuat adonan brownies. Bahan-bahan yang digunakan adalah :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 85 g tepung terigu protein sedang 2. 3 butir telur 3. 1/2 sdm emulsifier 4. 35 g cokelat bubuk 5. 35 g cokelat dcc 6. 35 g minyak goreng 7. 170 g gula pasir 8. 35 g margarin 9. 5 g baking powder 10. 5 g vanili
SEGMENT 4	

Menjelaskan pembuatan songket motif Wayang Lumbung	tahap brownies motif Wayang Lumbung	Selanjutnya kita masuk ke tahap pembuatan motif Wayang Lumbung dengan mencampurkan, telur, tepung terigu protein rendah, tepung maizena, gula pasir, dan emulsifier. Kemudian mixer dengan kecepatan tinggi hingga adonan berwarna putih dan kental.
		Apabila adonan sudah kental, tuang susu cair dan aduk menggunakan spatula sampai tercampur rata.
		Bagi adonan menjadi 3 yang masing-masing diberi warna, hitam, cream, dan putih kekuningan lalu masukkan ke piping bag.
		Lapisi bagian dalam loyang dengan pola motif songket Wayang Lumbung lalu tumpuk dengan kertas roti, kemudian oleskan permukaan kertas roti dengan margarin.
		Potong ujung piping bag dan mulai menggambar pola Wayang Lumbung dengan menggunakan adonan sebagai tinta.
		Motif yang diaplikasikan dalam pembuatan brownies ini adalah motif Wayang Lumbung khas Lombok. Motif songket Wayang Lumbung memiliki ciri khas tersendiri yaitu motifnya unik merupakan motif yang memperkenalkan kebudayaan pulau Lombok sehingga akan menambah nilai estetika dalam penyajian brownies ini
		Setelah semua tergambar dengan rapi, kukus adonan motif selama 5 menit
Dilanjutkan dengan membuat adonan brownies :		
<ul style="list-style-type: none"> - Langkah pertama, lelehkan coklat dan margarin lalu campurkan dengan minyak goreng - Langkah kedua, mixer telur, emulsifier, dan gula pasir sampai mengembang, kemudian matikan mixer - Langkah ketiga, masukkan tepung terigu, baking powder dan coklat bubuk yang sudah diayak, kemudian mixer kembali dengan kecepatan rendah sampai tercampur rata kemudian matikan mixer - Langkah keempat, masukkan campuran coklat, margarin dan minyak, aduk menggunakan spatula sampai tercampur rata 		

	<ul style="list-style-type: none">- Langkah kelima tambahkan vanili cair, aduk rata kemudian, tuang adonan brownies ke dalam loyang yang sudah berisi motif, lalu kukus selama 25 menit.- Setelah 25 menit, keluarkan brownies dari pengukusan, pastikan brownies sudah matang merata. Kemudian dinginkan- Selanjutnya sajikan brownies songket motif Wayang Lumbung di atas piring saji- Brownies songket motif Wayang Lumbung siap dihidangkan.
Penutupan	<p>Demikian video pembelajaran pembuatan brownies songket motif Wayang Lumbung, semoga dapat bermanfaat bagi kita semua, khususnya mahasiswa Pendidikan Vokasional Seni Kuliner. Semoga dapat dijadikan pedoman dalam belajar.</p> <p>Wassalamualaikum Wr.Wb Om Santih Santih Santih Om</p>



Lampiran 05 Jabaran Materi

No	Uraian Materi	Alur Program	Visualisasi
1.	<p>Setelah melihat video ini, mahasiswa Pendidikan Vokasional Seni Kuliner diharapkan mampu memahami konsep dasar tentang adonan brownies dan dapat membuat brownies songket motif Wayang Lumbung khas Lombok dengan tepat.</p>	<p><i>Opening</i> video Logo UNDIKSHA, Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner, Jurusan Teknologi Industri, Fakultas Teknik dan Kejuruan, Universitas Pendidikan Ganesha Mempersembahkan “VIDEO PEMBELAJARAN PEMBUATAN BROWNIES SONGKET MOTIF WAYANG LUMBUNG” Oleh: Istia Hariani NIM: 1915081030 Narataor memperkenalkan diri Dan menyampaikan Capaian Pembelajaran (CP) dan kempuan dasar yang ingin dicapai setelah mahasiswa menyaksikan video pembelajaran ini.</p>	<p>Logo UNDIKSHA, Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner, Jurusan Teknologi Industri, Fakultas Teknik dan Kejuruan, Universitas Pendidikan Ganesha Mempersembahkan Title Video Pembelajaran Dekorasi Hidangan Pembuatan Brownies Songket Motif Wayang Lumbung Oleh: Istia Hariani NIM: 1915081030 Insert: video narator Narataor memberikan sapaan memperkenalkan diri, dan menyampaikan Capaian Pembelajaran (CP) dan</p>

		<p>kemampuan dasar yang ingin dicapai setelah mahasiswa menyaksikan video pembelajaran ini</p> <p>Insert: caption tujuan pembelajaran</p> <p><i>Setelah melihat video ini, mahasiswa Pendidikan Vokasional Seni Kuliner diharapkan mampu memahami konsep dasar tentang adonan brownies dan dapat membuat brownies songket motif Wayang Lumbung khas Lombok dengan tepat.</i></p>
2.	<p>Materi pokok</p> <p>a. Pengertian adonan brownies Adonana brownies adalah adonan yang terbuat dari bahan utama seperti: tepung terigu telur gula dan ditambahkan coklat bubuk serta lelehan coklat yang dicampur dengan margarin.</p> <p>b. Pengertian brownies Brownies adalah sejenis kue yang dikelompokkan menjadi salah satu kue basah dengan ciri khas</p>	<p>Narator memberikan penjelasan tentang brownies</p> <p>Narator memberikan</p> <p>Insert: video narator Narator menyampaikan pengertian tentang brownies</p>

	<p>teksturnya lembut, berwarna coklat kehitaman, berpori dan bagian rasanya manis.</p> <p>c. Kategori brownies berdasarkan Teknik pengolahannya Berdasarkan teknik pengolahannya brownies dikategorikan menjadi dua yaitu dengan cara dipanggang dan dikukus. Brownies panggang adalah brownies yang diolah dengan cara dipanggang yang memiliki kadar air yang lebih rendah dibandingkan dengan brownies kukus sehingga daya simpan brownies panggang lebih lama. Sedangkan Brownies kukus adalah brownies yang diolah dengan cara dikukus yaitu menggunakan uap panas dalam wadah tertutup sehingga kandungan air dalam brownies tidak terlalu kering, hal ini yang membuat tekstur brownies kukus menjadi lebih lembut daripada brownies panggang.</p>	<p>penjelasan tentang adonan brownies</p> <p>Narator menjelaskan kategori brownies berdasarkan teknik pengolahannya serta masing-masing pengertian dari kategori brownies tersebut</p>	<p>Insert: video narator Narator menyampaikan pengertian tentang brownies Insert: caption brownies</p> <p>Insert: Video narator Narator menyampaikan pengertian dari kategori brownies berdasarkan teknik pengolahannya</p>
3.	<p>Peralatan untuk membuat brownies</p> <ol style="list-style-type: none"> 11. Loyang ukuran 25x10 cm 12. Pola motif 13. Piping bag 14. Panci atau dandang pengukus 15. Mixer 16. Spatula 17. Baskom 18. Wadah 19. Timbangan 20. Gelas ukur 21. Ayakan 22. Kertas roti 23. Kuas 	<p>Narator menyebutkan peralatan yang digunakan dalam membuat brownies kukus</p>	<p>Insert: picture (peralatan di atas meja)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Loyang ukuran 25x10 cm 2. Pola motif 3. Piping bag 4. Panci atau dandang pengukus 5. Mixer 6. Spatula 7. Baskom 8. Wadah

			<p>9. Timbangan</p> <p>10. Gelas ukur</p> <p>11. Ayakan</p> <p>12. Kertas roti</p> <p>13. Kuas</p>
4.	<p>Bahan-bahan untuk membuat brownies songket:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Tepung terigu protein rendah 2. Tepung terigu protein sedang 3. Tepung maizena 4. Telur 5. Gula pasir 6. Susu cair 7. Emulsifier <p><i>Sebagai stabilisator adonan dengan menyatukan lemak dengan cairan, meningkatkan tekstur lebih halus pada brownies, meningkatkan keempukan brownies, menambah volume, dan memperpanjang waktu penyimpanan.</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 8. Coklat bubuk 9. Coklat dcc 10. Minyak goreng 11. Margarin 12. Baking powder 13. Vanili cair <p><i>Sebagai pengembang pada kue</i></p>	<p>Menyebutkan bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan brownies songket motif Wayang Lumbung</p>	<p>Insert: caption graffis (bahan di atas meja)</p> <p>A. Bahan untuk membuat motif songket</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 30 g tepung terigu protein rendah 2. 20 g tepung maizena 3. 1 butir telur 4. 60 g gula pasir 5. 30 ml susu cair full cream 6. 1 sdm emulsifier 7. Pewarna <p>B. Bahan untuk membuat adonan brownies</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 85 g tepung terigu protein sedang 2. 3 butir telur 3. 1/2 sdm emulsifier

			<p>4. 35 g coklat bubuk</p> <p>5. 35 g coklat dcc</p> <p>6. 35 g minyak goreng</p> <p>7. 170 g gula pasir</p> <p>8. 35 g margarin</p> <p>9. 5 g baking powder</p> <p>10. 5 g vanili</p> <p>Insert: video narator menyebutkan bahan-bahan yang digunakan.</p>
5.	<p>Tahapan pembuatan motif Wayang Lumbung:</p> <p>1. Tahap pengolahan</p> <p>- Teknik pembuatan motif Wayang Lumbung:</p> <p>a. Campur, telur, tepung terigu protein rendah, tepung maizena, gula pasir, dan emulsifier. Kemudian mixer dengan kecepatan tinggi hingga adonan berwarna putih dan kental.</p> <p>b. Apabila adonan sudah kental, tuang susu cair dan aduk menggunakan spatula sampai tercampur rata.</p> <p>c. Bagi adonan menjadi 3 yang masing-masing diberi warna, hitam, cream, dan putih kekuningan lalu masukkan ke piping bag.</p> <p>d. Lapisi bagian dalam loyang dengan pola motif songket Wayang Lumbung lalu tumpuk dengan kertas roti, kemudian oleskan permukaan kertas roti dengan margarin.</p> <p>e. Potong ujung piping bag dan mulai menggambar pola Wayang Lumbung dengan menggunakan adonan sebagai tinta.</p>	<p>Narator mulai membuat brownies motif songket Wayang Lumbung</p>	<p>Insert: video chef mendemonstrasikan tahapan membuat brownies songket</p>

	<p>f. Setelah semua tergambar dengan rapi, kukus adonan motif selama 5 menit</p> <p>- Teknik pembuatan adonan brownies:</p> <p>a. Lelehkan coklat dan margarin lalu campurkan dengan minyak goreng</p> <p>b. Mixer telur, emulsifier, dan gula pasir sampai mengembang, kemudian matikan mixer</p> <p>c. Masukkan tepung terigu, baking powder dan coklat bubuk yang sudah diayak, kemudian mixer kembali dengan kecepatan rendah sampai tercampur rata kemudian matikan mixer.</p> <p>d. masukkan campuran coklat, margarin dan minyak, aduk menggunakan spatula sampai tercampur rata.</p> <p>e. Tambahkan vanili cair, aduk rata kemudian, tuang adonan brownies ke dalam loyang yang sudah berisi motif, lalu kukus selama 25 menit.</p> <p>f. Setelah 25 menit, keluarkan brownies dari pengukusan, pastikan brownies sudah matang merata. Kemudian tunggu sampai hangat.</p> <p>2. Tahap penyajian: brownies songket motif Wayang Lumbung dihidangkan.</p>	<p>Chef memotong brownies songket motif Wayang Lumbung</p> <p>Menampilkan hasil akhir brownies songket motif Wayang Lumbung</p>	
--	--	---	--

Lampiran 06 Surat Keterangan Telah Melakukan Penelitian

Yth. Ketua Laboratorium PVS Kuliner

di tempat

Dengan hormat, dalam rangka melengkapi persyaratan penyusunan Skripsi, bersama ini mohon diberikan izin untuk mempergunakan alat-alat lab produksi, kepada mahasiswa berikut.

Nama : Istia Hariani

NIM : 1915081030

Program Studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

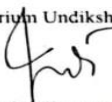
Semester : VIII (delapan)

Adpaun alat-alat yang dipergunakan

No	Nama Alat
1.	Mixing bowl
2.	Timbangan
3.	Gelas ukur
4.	Ayakan
5.	Bowl stainless 8
6.	Kuas
7.	Kompore
8.	Gas


Demikian surat permintaan izin ini saya buat, saya ucapkan terimakasih atas bantuan dan kerjasamanya.

Ketua Laboratorium Undiksha

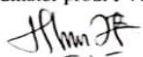

Ni Made Budiastini Sinarwati, S.Pd
NIP. 197411082008012013

Singaraja,

Mahasiswa


Istia Hariani
NIM. 1915081030

Mengetahui
Koordinator prodi PVS Kuliner


Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd
NIP. 19730902200212201

Yth. Koordinator Prodi PVS Kuliner

di tempat

Dengan hormat, dalam rangka melengkapi persyaratan penyusunan Skripsi, bersama ini mohon diberikan izin untuk mempergunakan ruangan tata hidang, kepada mahasiswa berikut.

Nama : Istia Hariani

NIM : 1915081030

Program Studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Semester : VIII (delapan)

Demikian surat permintaan izin ini saya buat, saya ucapkan terimakasih atas bantuan dan kerjasamanya.

Singaraja,

Koordinator prodi PVS Kuliner



Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd.,M.Pd
NIP. 19730902200212201

Mahasiswa



Istia Hariani
NIM. 1915081030

Lampiran 07 Surat Permohonan *Expert Judgment*

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 : Istia Hariani

NIM : 1915081030

Program Studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Dengan ini bermaksud memohon kesediaan ibu sebagai *Expert Judgment* dalam uji instrumen yang akan digunakan dalam penelitian skripsi saya dengan judul "Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan Brownies Motif Kain Tenun Songket Khas Lombok Pada Mata Kuliah Dekorasi Hidangan".

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

Singaraja, 5 Juli 2023

Hormat saya



Istia Hariani
NIM. 1915081030

Hal : Permohonan sebagai *Expert Judgment*

Lampiran :

Kepada Yth. Ibu : Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd.

Fakultas Teknik dan Kejuruan

Universitas Pendidikan Ganesha

Dengan hormat,

Saya mahasiswa Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha:

Nama : Istia Hariani

Nim : 1915081030

Program Studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Dengan ini bermaksud memohon kesediaan ibu sebagai *Expert Judgment* dalam uji instrumen yang akan digunakan dalam penelitian skripsi saya dengan judul "Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan Brownies Motif Kain Tenun Songket Khas Lombok Pada Mata Kuliah Dekorasi Hidangan".

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

Singaraja, 7 Juli 2023

Hormat saya



Istia Hariani

NIM. 1915081030

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

Dengan hormat,

Saya Mahasiswa Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha :

Nama : Istia Hariani

NIM : 1915081030

Program Studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Dengan ini bermaksud memohon kesediaan ibu sebagai *Expert Judgment* ahli materi yang akan digunakan dalam penelitian skripsi saya dengan judul "Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan Brownies Motif Kain Tenun Songket Khas Lombok Pada Mata Kuliah Dekorasi Hidangan".

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

Singaraja, 30 Juli 2023

Hormat saya



Istia Hariani
NIM. 1915081030

Hal : Permohonan sebagai *Expert Judgment*

Lampiran :

Kepada Yth. Ibu : Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd.

Fakultas Teknik dan Kejuruan

Universitas Pendidikan Ganesha

Dengan hormat,

Saya Mahasiswa Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha :

Nama : Istia Hariani

NIM : 1915081030

Program Studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Dengan ini bermaksud memohon kesediaan ibu sebagai *Expert Judgment* ahli media yang akan digunakan dalam penelitian skripsi saya dengan judul "Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan Brownies Motif Kain Tenun Songket Khas Lombok Pada Mata Kuliah Dekorasi Hidangan".

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

Singaraja, 30 Juli 2023

Hormat saya



Istia Hariani

NIM. 1915081030

Hal : Permohonan sebagai *Expert Judgment*

Lampiran :

Kepada Yth. Bapak : Prof. Dr. I Gede Sudirtha, S.Pd., M.Pd

Fakultas Teknik dan Kejuruan

Universitas Pendidikan Ganesha

Dengan hormat,

Saya Mahasiswa Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha :

Nama : Istia Hariani

NIM : 1915081030

Program Studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Dengan ini bermaksud memohon kesediaan bapak sebagai *Expert Judgment* ahli desain pembelajaran yang akan digunakan dalam penelitian skripsi saya dengan judul "Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan Brownies Motif Kain Tenun Songket Khas Lombok Pada Mata Kuliah Dekorasi Hidangan".

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

Singaraja, 30 Juli 2023

Hormat saya



Istia Hariani

NIM : 1915081030



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET DAN TEKNOLOGI

UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN

Alamat Jalan Udayana Nomor 11, Singaraja 81116
Telepon (0362) 25571 Fax. (0362) 25571
Laman <http://fk.undiksha.ac.id>

Nomor : 1654/UN48.11.1/DT/2023
Lampiran : -
Hal : Surat Permohonan sebagai Validator

Singaraja, 4 Agustus 2023

Yth. Dekan Fakultas Bahasa dan Seni
di tempat

Dengan hormat, dalam rangka melengkapi persyaratan Penyusunan Skripsi, bersama ini dimohon kesediaan Bapak Dekan untuk menunjuk Ibu Dr. Kadek Wirahyuni, S.Pd., M.Pd, sebagai Validator Ahli Bahasa kepada mahasiswa berikut.

Nama : Istia Hariani
NIM : 1915081030
Program Studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
Semester : VIII (delapan)

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

a.n. Dekan,
Wakil Dekan I,

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

Lampiran 08 Uji Kelayakan Instrumen

UJI INSTRUMEN

Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan Brownies Motif Kain Tenun Songket Khas Lombok Pada Mata Kuliah Dekorasi Hidangan

Judul Penelitian : Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan Brownies Motif Kain Tenun Songket Khas Lombok Pada Mata Kuliah Dekorasi Hidangan

Penyusun : Istia Hariani

Pembimbing : 1. Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd.
2. Ni Made Suriani, S.Pd., M.Par.

Instansi : Fakultas Teknik dan Kejuruan/Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Dengan hormat,

Sehubungan dengan Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan Brownies Motif Kain Tenun Songket Khas Lombok Pada Mata Kuliah Dekorasi Hidangan, 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 Instrument Uji Kelayakan Media Video Pembelajaran
untuk Ahli Materi**

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

Instrument Uji Kelayakan Media Video Pembelajaran untuk Ahli Materi

No	Aspek Penilaian	Jawaban		Keterangan
		Ya	Tidak	
1.	Materi yang disajikan sesuai dengan yang terkandung dalam RPS	✓		
2.	Materi yang disajikan sesuai dengan yang terkandung dalam silabus	✓		
3.	Penyajian materi sudah cukup jelas	✓		

4.	Frame per frame pada video menampilkan isi materi yang sesuai	✓		
5.	Teknik-teknik pembuatan <i>brownies</i> songket telah dijelaskan dengan benar	✓		
6.	Materi yang disampaikan sudah cukup dalam dan akurat	✓		
7.	Konsep yang dijabarkan dalam materi sudah sistematis	✓		
8.	Kualitas secara umum media ini telah sesuai untuk pembelajaran mahasiswa prodi PVS Kuliner pada mata kuliah dekorasi hidangan	✓		

Kisi-Kisi Instrument Uji Kelayakan Media 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.	Konsistensi	1. Konsistensi penggunaan kata, istilah, dan kalimat 2. Konsistensi bentuk dan ukuran huruf 3. Konsistensi tata letak (<i>Lay Out</i>)
3.	Kemanfaatan	1. Kemudahan kegiatan belajar mengajar 2. Kemudahan interaksi dengan media 3. Menarik fokus perhatian mahasiswa
4.	Kegrafikan	1. Penggunaan warna 2. Penggunaan huruf 3. Penggunaan ilustrasi

Instrument Uji Kelayakan Media Video Pembelajaran untuk Ahli Media

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

13.	Penggunaan huruf yang digunakan jelas dan mudah dibaca	✓		
14.	Penggunaan ilustrasi pada video pembelajaran sudah tepat	✓		

Kisi-Kisi Instrument Uji Kelayakan Media 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

Instrument Uji Kelayakan Media Video Pembelajaran untuk Ahli Desain Pembelajaran

No	Aspek Penilaian	Jawaban		Keterangan
		Ya	Tidak	
1.	Identitas mata kuliah pada video pembelajaran sudah 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 cukup jelas	✓		
6.	Petunjuk belajar pada video pembelajaran sudah cukup jelas	✓		
7.	Urutan penyajian materi ajar pada setiap tayangan sudah sesuai	✓		
8.	Video pembelajaran membantu mahasiswa dalam belajar	✓		
9.	Penerapan strategi yang digunakan sesuai dengan pembelajaran	✓		
10.	Dukungan bahan belajar dalam video pembelajaran sudah cukup	✓		

**Kisi-Kisi Instrument Uji Kelayakan Media Video Pembelajaran
untuk Ahli Bahasa**

No	Aspek Penilaian	Indikator	Nomor Butir
1.	Lugas	Ketepatan struktur kalimat untuk mewakili pesan dan informasi yang ingin disampaikan	1
		Keefektifan kalimat yang digunakan	2
		Keefektifan kalimat yang digunakan sesuai dengan fungsi	3
2.	Komunikatif	Memudahkan pemahaman terhadap pesan atau informasi	4
3.	Dialogis dan interaktif	Mampu memotivasi peserta didik	5
		Mampu mendorong peserta didik untuk berpikir kritis	6
4.	Kesesuaian dengan	Kesesuaian dengan perkembangan intelektual peserta didik	7

	perkembangan peserta didik	Kesesuaian dengan tingkat emosional peserta didik	8
5.	Kesesuaian dengan kaidah bahasa	Ketepatan tata bahasa yang digunakan	9
		Ketepatan ejaan yang digunakan	10
6.	Penggunaan istilah, simbol, atau ikon	Penggunaan istilah yang tepat dan tidak berubah-ubah	11
		Penggunaan simbol atau ikon yang tepat dan tidak berubah-ubah	12

Instrument Uji Kelayakan Media Video Pembelajaran untuk Ahli Bahasa

No	Aspek Penilaian	Jawaban		Keterangan
		Ya	Tidak	
1.	Struktur kalimat untuk mewakili pesan dan informasi yang ingin disampaikan sudah tepat	✓		
2.	Kalimat yang digunakan sudah efektif	✓		
3.	Keefektifan kalimat yang digunakan sesuai dengan fungsi	✓		
4.	Memudahkan pemahaman terhadap pesan atau informasi	✓		
5.	Mampu memotivasi peserta didik	✓		
6.	Mampu mendorong peserta didik untuk berpikir kritis	✓		
7.	Kesesuaian dengan perkembangan intelektual peserta didik	✓		
8.	Kesesuaian dengan tingkat emosional peserta didik	✓		
9.	Tata bahasa yang digunakan sudah tepat	✓		
10.	Ejaan yang digunakan sudah tepat	✓		

11.	Penggunaan istilah yang tepat dan tidak berubah-ubah	✓		
12.	Penggunaan simbol atau ikon yang tepat dan tidak berubah-ubah	✓		

Kisi-Kisi Instrument Uji Respon Media Video Pembelajaran untuk Mahasiswa

No	Komponen yang Divalidasi	Indikator
1.	Media Video Pembelajaran Pembuatan Brownies Songket Motif Wayang Lumbung	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.

Instrument Uji Respon Media Video Pembelajaran untuk Mahasiswa

No	Aspek Penilaian	Jawaban		Keterangan
		Ya	Tidak	
1.	Tampilan <i>cover</i> 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	✓		
10.	Dengan media video pembelajaran ini, materi dekorasi hidangan lebih mudah untuk diingat	✓		

SARAN

Ata beberapa item yg masih menggunakan kata dan

KESIMPULAN :

Instrumen ini dinyatakan:

- Layak digunakan tanpa revisi
 Layak digunakan dengan revisi
 Tidak layak

Singaraja, 6/7 - 2023

Penilai,



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

**Kisi-Kisi Instrument Uji Kelayakan Media Video Pembelajaran
untuk Ahli Materi**

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

Instrument Uji Kelayakan Media Video Pembelajaran untuk Ahli Materi

No	Aspek Penilaian	Jawaban		Keterangan
		Ya	Tidak	
1.	Materi yang disajikan sesuai dengan yang terkandung dalam RPS	✓		
2.	Materi yang disajikan sesuai dengan yang terkandung dalam silabus	✓		
3.	Penyajian materi sudah cukup jelas	✓		
4.	<i>Frame per frame</i> pada video	✓		

	menampilkan isi materi yang sesuai	✓		
5.	Teknik-teknik pembuatan <i>brownies</i> songket telah dijelaskan dengan benar	✓		
6.	Materi yang disampaikan sudah cukup dalam dan akurat	✓		
7.	Konsep yang dijabarkan dalam materi sudah sistematis	✓		
8.	Kualitas secara umum media ini telah sesuai untuk pembelajaran mahasiswa prodi PVS Kuliner pada mata kuliah dekorasi hidangan	✓		

Kisi-Kisi Instrument Uji Kelayakan Media 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.	Konsistensi	1. Konsistensi penggunaan kata, istilah, dan kalimat 2. Konsistensi bentuk dan ukuran huruf 3. Konsistensi tata letak (<i>Lay Out</i>)
3.	Kemanfaatan	1. Kemudahan kegiatan belajar mengajar 2. Kemudahan interaksi dengan media 3. Menarik fokus perhatian mahasiswa

4.	Kegrafikan	1. Penggunaan warna 2. Penggunaan huruf 3. Penggunaan ilustrasi
----	------------	---

Instrument Uji Kelayakan Media Video Pembelajaran untuk Ahli Media

No	Aspek Penilaian	Jawaban		Keterangan
		Ya	Tidak	
1.	Komposisi warna tulisan dan latar belakang (<i>background</i>) yang digunakan sudah sesuai	✓		
2.	Tata letak (<i>Lay Out</i>) pada video pembelajaran pembuatan brownies motif songket sudah sesuai	✓		
3.	Sinkronisasi ilustrasi grafis dengan visual dan verbal sudah sesuai	✓		
4.	Judul pada video pembelajaran sudah jelas	✓		
5.	Desain pada video pembelajaran brownies motif songket cukup menarik	✓		
6.	Konsistensi penggunaan kata, istilah, dan kalimat	✓		
7.	Konsistensi bentuk dan ukuran huruf	✓		
8.	Konsistensi tata letak (<i>Lay Out</i>)	✓		
9.	Video pembelajaran pembuatan brownies motif songket dapat memudahkan kegiatan belajar mengajar	✓		
10.	Mahasiswa mudah berinteraksi dengan media	✓		
11.	Video pembelajaran pembuatan brownies motif songket dapat menarik fokus	✓		

	perhatian mahasiswa	✓		
12.	Penggunaann warna yang digunakan pada video sudah sesuai	✓		
13.	Penggunaann huruf yang digunakan jelas dan mudah dibaca	✓		
14.	Penggunaan ilustrasi pada video pembelajaran sudah tepat	✓		

Kisi-Kisi Instrument Uji Kelayakan Media 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

Instrument Uji Kelayakan Media Video Pembelajaran untuk Ahli Desain Pembelajaran

No	Aspek Penilaian	Jawaban		Keterangan
		Ya	Tidak	
1.	Identitas mata kuliah pada video pembelajaran sudah 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 cukup jelas	✓		
6.	Petunjuk belajar pada video pembelajaran sudah jelas	✓		
7.	Urutan penyajian materi ajar pada setiap tayangan sudah sesuai	✓		
8.	Video pembelajaran membantu mahasiswa dalam belajar	✓		
9.	Penerapan strategi yang digunakan sesuai dengan pembelajaran	✓		
10.	Dukungan bahan belajar dalam video pembelajaran sudah memadai	✓		

**Kisi-Kisi Instrument Uji Kelayakan Media Video Pembelajaran
untuk Ahli Bahasa**

No	Aspek Penilaian	Indikator	Nomor Butir
1.	Lugas	Ketepatan struktur kalimat untuk mewakili pesan dan informasi yang ingin disampaikan	1
		Keefektifan kalimat yang digunakan	2
		Keefektifan kalimat yang digunakan sesuai dengan fungsi	3
2.	Komunikatif	Memudahkan pemahaman terhadap pesan atau informasi	4
3.	Dialogis dan	Mampu memotivasi peserta didik	5

	interaktif	Mampu mendorong peserta didik untuk berpikir kritis	6
4.	Kesesuaian dengan perkembangan peserta didik	Kesesuaian dengan perkembangan intelektual peserta didik	7
		Kesesuaian dengan tingkat emosional peserta didik	8
5.	Kesesuaian dengan kaidah bahasa	Ketepatan tata bahasa yang digunakan	9
		Ketepatan ejaan yang digunakan	10
6.	Penggunaan istilah, simbol, atau ikon	Penggunaan istilah yang tepat	11
		Penggunaan simbol atau ikon yang tepat	12

Instrument Uji Kelayakan Media Video Pembelajaran untuk Ahli Bahasa

No	Aspek Penilaian	Jawaban		Keterangan
		Ya	Tidak	
1.	Struktur kalimat untuk mewakili pesan dan informasi yang ingin disampaikan sudah tepat	✓		
2.	Kalimat yang digunakan sudah efektif	✓		
3.	Keefektifan kalimat yang digunakan sesuai dengan fungsi	✓		
4.	Memudahkan pemahaman terhadap pesan atau informasi	✓		
5.	Mampu memotivasi peserta didik	✓		
6.	Mampu mendorong peserta didik untuk berpikir kritis	✓		
7.	Kesesuaian dengan perkembangan intelektual peserta didik	✓		
8.	Kesesuaian dengan tingkat emosional peserta didik	✓		

9.	Tata bahasa yang digunakan sudah tepat	✓		
10.	Ejaan yang digunakan sudah tepat	✓		
11.	Penggunaan istilah sudah tepat	✓		
12.	Penggunaan simbol atau ikon sudah tepat	✓		

Kisi-Kisi Instrument Uji Respon Media Video Pembelajaran untuk Mahasiswa

No	Komponen yang Divalidasi	Indikator
1.	Media Video Pembelajaran Pembuatan Brownies Songket Motif Wayang Lumbung	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.

Instrument Uji Respon Media Video Pembelajaran untuk Mahasiswa

No	Aspek Penilaian	Jawaban		Keterangan
		Ya	Tidak	
1.	Tampilan <i>cover</i> 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	✓		
10.	Dengan media video pembelajaran ini, materi dekorasi hidangan lebih mudah untuk diingat	✓		

SARAN

Definisi operasional lebih diperjelas.
Lanjutkan.

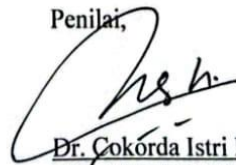
KESIMPULAN :

Instrumen ini dinyatakan:

- Layak digunakan tanpa revisi
 Layak digunakan dengan revisi
 Tidak layak

Singaraja, 7 Juli 2023

Penilai,



Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd.
NIP. 197103031997032001

Lampiran 09 Penilaian Ahli Materi

INSTRUMEN AHLI MATERI PEMBELAJARAN

Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan Brownies Motif Kain Tenun Songket Khas Lombok Pada Mata Kuliah Dekorasi Hidangan

Judul Penelitian : Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan Brownies Motif Kain Tenun Songket Khas Lombok Pada Mata Kuliah Dekorasi Hidangan

Penyusun : Istia Hariani

Pembimbing : 1. Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd.
2. Ni Made Suriani, S.Pd., M.Par.

Instansi : Fakultas Teknik dan Kejuruan/Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Dengan hormat,

Sehubungan dengan Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan Brownies Motif Kain Tenun Songket Khas Lombok Pada Mata Kuliah Dekorasi Hidangan, maka melalui instrumen ini Bapak/Ibu saya mohon untuk memberikan penilaian terhadap media video pembelajaran yang telah dibuat. Penilaian dari Bapak/Ibu akan digunakan sebagai validasi dan masukan untuk memperbaiki dan meningkatkan kualitas media video pembelajaran ini sehingga bisa diketahui layak atau tidak media video pembelajaran tersebut digunakan dalam pembelajaran pada mata kuliah dekorasi hidangan.

Petunjuk Pengisian :

- Berikan tanda centang (√) pada kolom yang sudah tersedia sesuai dengan pendapat penilai secara objektif.
- Rentang penilaian yaitu :
 - 5 : Sangat Setuju
 - 4: Setuju
 - 3: Ragu-ragu
 - 2: Tidak Setuju

1: Sangat Tidak Setuju

- **Saran dan kesimpulan dapat ditulis pada lembar yang telah disediakan**

IDENTITAS : AHLI MATERI

Nama Ahli : Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M.Pd.

NIP : 197107111999032001

Instansi : Universitas Pendidikan Ganesha

**Kisi-Kisi Instrument Uji Kelayakan Media Video Pembelajaran
untuk Ahli Materi**

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

Instrument Uji Kelayakan Media Video Pembelajaran untuk Ahli Materi

No	Aspek Penilaian	Skor				
		1	2	3	4	5
1.	Materi yang disajikan sesuai dengan yang terkandung dalam RPS				✓	
2.	Materi yang disajikan sesuai dengan				✓	

	yang terkandung dalam silabus					
3.	Penyajian materi sudah cukup jelas				✓	
4.	Frame per frame pada video menampilkan isi materi yang sesuai					✓
5.	Teknik-teknik pembuatan brownies songket telah dijelaskan dengan benar					✓
6.	Materi yang disampaikan sudah cukup dalam dan akurat				✓	
7.	Konsep yang dijabarkan dalam materi sudah sistematis					✓
8.	Kualitas secara umum media ini telah sesuai untuk pembelajaran mahasiswa prodi PVS Kuliner pada mata kuliah dekorasi hidangan					✓

SARAN

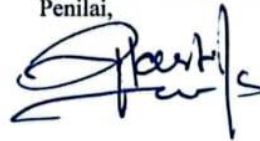
Penyajian materi sebaiknya dilengkapi by subtitle supaya lebih jelas.

KESIMPULAN :

Media Video Pembelajaran Pembuatan Brownies Songket pada Mata Kuliah Dekorasi Hidangan ini dinyatakan:

- Layak digunakan tanpa revisi
 Layak digunakan dengan revisi
 Tidak Layak

Singaraja, 31 Juli 2023
 Penilai,



Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M.Pd.
 NIP. 197107111999032001

Lampiran 10 Penilaian Ahli Media

INSTRUMEN AHLI MEDIA PEMBELAJARAN

Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan Brownies Motif Kain Tenun Songket Khas Lombok Pada Mata Kuliah Dekorasi Hidangan

Judul Penelitian : Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan Brownies Motif Kain Tenun Songket Khas Lombok Pada Mata Kuliah Dekorasi Hidangan

Penyusun : Istia Hariani

Pembimbing : 1. Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd.
2. Ni Made Suriani, S.Pd., M.Par.

Instansi : Fakultas Teknik dan Kejuruan/Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Dengan hormat,

Sehubungan dengan Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan Brownies Motif Kain Tenun Songket Khas Lombok Pada Mata Kuliah Dekorasi Hidangan, maka melalui instrumen ini Bapak/Ibu saya mohon untuk memberikan penilaian terhadap media video pembelajaran yang telah dibuat. Penilaian dari Bapak/Ibu akan digunakan sebagai validasi dan masukan untuk memperbaiki dan meningkatkan kualitas media video pembelajaran ini sehingga bisa diketahui layak atau tidak media video pembelajaran tersebut digunakan dalam pembelajaran pada mata kuliah dekorasi hidangan.

Petunjuk Pengisian :

- Berikan tanda centang (✓) pada kolom yang sudah tersedia sesuai dengan pendapat penilai secara objektif.
- Rentang penilaian yaitu :
 - 5 : Sangat Setuju
 - 4: Setuju
 - 3: Ragu-ragu
 - 2: Tidak Setuju
 - 1: Sangat Tidak Setuju
- Saran dan kesimpulan dapat ditulis pada lembar yang telah disediakan

IDENTITAS : AHLI MEDIA

Nama Ahli : Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd.

NIP : 197103031997032001

Instansi : Universitas Pendidikan Ganesha

**Kisi-Kisi Instrument Uji Kelayakan Media 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.	Konsistensi	1. Konsistensi penggunaan kata, istilah, dan kalimat 2. Konsistensi bentuk dan ukuran huruf 3. Konsistensi tata letak (<i>Lay Out</i>)
3.	Kemanfaatan	1. Kemudahan kegiatan belajar mengajar 2. Kemudahan interaksi dengan media 3. Menarik fokus perhatian mahasiswa
4.	Kegrafikan	1. Penggunaan warna 2. Penggunaan huruf 3. Penggunaan ilustrasi

Instrument Uji Kelayakan Media Video Pembelajaran untuk Ahli Media

No	Aspek Penilaian	Skor				
		1	2	3	4	5
1.	Komposisi warna tulisan dan latar belakang (<i>background</i>) yang digunakan sudah sesuai				✓	

2.	Tata letak (<i>Lay Out</i>) pada video pembelajaran pembuatan brownies motif songket sudah sesuai					✓
3.	Sinkronisasi ilustrasi grafis dengan visual dan verbal sudah sesuai					✓
4.	Judul pada video pembelajaran sudah jelas					✓
5.	Desain pada video pembelajaran brownies motif songket cukup menarik					✓
6.	Konsistensi penggunaan kata, istilah, dan kalimat				✓	
7.	Konsistensi bentuk dan ukuran huruf				✓	
8.	Konsistensi tata letak (<i>Lay Out</i>)				.	✓
9.	Video pembelajaran pembuatan brownies motif songket dapat memudahkan kegiatan belajar mengajar					✓
10.	Mahasiswa mudah berinteraksi dengan media					✓
11.	Video pembelajaran pembuatan brownies motif songket dapat menarik fokus perhatian mahasiswa					✓
12.	Penggunaan warna yang digunakan pada video sudah sesuai					✓
13.	Penggunaan huruf yang digunakan jelas dan mudah dibaca					✓
14.	Penggunaan ilustrasi pada video pembelajaran sudah tepat					✓

SARAN

.....
.....
.....

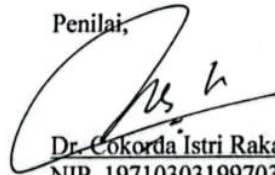
KESIMPULAN :

**Media Video Pembelajaran Pembuatan Brownies Songket pada Mata Kuliah
Dekorasi Hidangan ini dinyatakan:**

- Layak digunakan tanpa revisi
- Layak digunakan dengan revisi
- Tidak layak

Singaraja,.....

Penilai,



Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd.
NIP. 197103031997032001

Lampiran 11 Penilaian Ahli Desain Pembelajaran

INSTRUMEN AHLI DESAIN PEMBELAJARAN

Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan Brownies Motif Kain Tenun Songket Khas Lombok Pada Mata Kuliah Dekorasi Hidangan

Judul Penelitian : Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan Brownies Motif Kain Tenun Songket Khas Lombok Pada Mata Kuliah Dekorasi Hidangan

Penyusun : Istia Hariani

Pembimbing : 1. Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd.
2. Ni Made Suriani, S.Pd., M.Par.

Instansi : Fakultas Teknik dan Kejuruan/Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Dengan hormat,

Sehubungan dengan Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan Brownies Motif Kain Tenun Songket Khas Lombok Pada Mata Kuliah Dekorasi Hidangan, maka melalui instrumen ini Bapak/Ibu saya mohon untuk memberikan penilaian terhadap media video pembelajaran yang telah dibuat. Penilaian dari Bapak/Ibu akan digunakan sebagai validasi dan masukan untuk memperbaiki dan meningkatkan kualitas media video pembelajaran ini sehingga bisa diketahui layak atau tidak media video pembelajaran tersebut digunakan dalam pembelajaran pada mata kuliah dekorasi hidangan.

Petunjuk Pengisian :

- Berikan tanda centang (✓) pada kolom yang sudah tersedia sesuai dengan pendapat penilai secara objektif.
- Rentang penilaian yaitu :
 - 5 : Sangat Setuju
 - 4: Setuju
 - 3: Ragu-ragu
 - 2: Tidak Setuju
 - 1: Sangat Tidak Setuju
- Saran dan kesimpulan dapat ditulis pada lembar yang telah disediakan

IDENTITAS : AHLI DESAIN PEMBELAJARAN

Nama Ahli : Prof. Dr. I Gede Sudirtha, S.Pd., M.Pd.

NIP : 197106161996021001

Instansi : Universitas Pendidikan Ganesha

**Kisi-Kisi Instrument Uji Kelayakan Media 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

**Instrument Uji Kelayakan Media Video Pembelajaran untuk Ahli Desain
Pembelajaran**

No	Aspek Penilaian	Skor				
		1	2	3	4	5
1.	Identitas mata kuliah pada video pembelajaran sudah 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 cukup jelas					✓
6.	Petunjuk belajar pada video pembelajaran sudah cukup jelas					✓
7.	Urutan penyajian materi ajar pada setiap tayangan sudah sesuai					✓
8.	Video pembelajaran membantu mahasiswa dalam belajar					✓
9.	Penerapan strategi yang digunakan sesuai dengan pembelajaran					✓
10.	Dukungan bahan belajar dalam video pembelajaran sudah cukup					✓

SARAN

agar lebih diperhalus, terlihat pengambilan gambar, durasi dibuat singkat & memfokuskan pada hal-hal penting saja yg bisa dipercepat...

KESIMPULAN :

Media Video Pembelajaran Pembuatan Brownies Songket pada Mata Kuliah

Dekorasi Hidangan ini dinyatakan:

- Layak digunakan tanpa revisi
- Layak digunakan dengan revisi
- Tidak layak

Singaraja, 31 Juli 2023
Penilai,



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

Lampiran 12 Penilaian Ahli Bahasa

ANGKET PENILAIAN AHLI BAHASA

Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan Brownies Motif Kain Tenun Songket Khas Lombok Pada Mata Kuliah Dekorasi Hidangan

Judul Penelitian : Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan Brownies Motif Kain Tenun Songket Khas Lombok Pada Mata Kuliah Dekorasi Hidangan

Penyusun : Istia Hariani

Pembimbing : 1. Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd.
2. Ni Made Suriani, S.Pd., M.Par.

Instansi : Fakultas Teknik dan Kejuruan/Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Dengan hormat,

Sehubungan dengan Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan Brownies Motif Kain Tenun Songket Khas Lombok Pada Mata Kuliah Dekorasi Hidangan, maka melalui instrumen ini Bapak/Ibu saya mohon untuk memberikan penilaian terhadap media video pembelajaran yang telah dibuat. Penilaian dari Bapak/Ibu akan digunakan sebagai validasi dan masukan untuk memperbaiki dan meningkatkan kualitas media video pembelajaran ini sehingga bisa diketahui layak atau tidak media video pembelajaran tersebut digunakan dalam pembelajaran pada mata kuliah dekorasi hidangan.

Petunjuk Pengisian :

- Berikan tanda centang (✓) pada kolom yang sudah tersedia sesuai dengan pendapat penilai secara objektif.
- Rentang penilaian yaitu :
 - 5 : Sangat Setuju
 - 4: Setuju
 - 3: Ragu-ragu
 - 2: Tidak Setuju
 - 1: Sangat Tidak Setuju
- Saran dan kesimpulan dapat ditulis pada lembar yang telah disediakan

IDENTITAS : AHLI BAHASA

Nama Ahli : Dr. Kadek Wirahyuni, S.Pd., M.Pd.

NIP : 198705272015042001

Instansi : Universitas Pendidikan Ganesha

Instrumen Uji Kelayakan Media Video Pembelajaran untuk Ahli Bahasa

No	Aspek Penilaian	Skor				
		1	2	3	4	5
1.	Struktur kalimat untuk mewakili pesan dan informasi yang ingin disampaikan sudah tepat					√
2.	Kalimat yang digunakan sudah efektif					√
3.	Keefektifan kalimat yang digunakan sesuai dengan fungsi					√
4.	Memudahkan pemahaman terhadap pesan atau informasi					√
5.	Mampu memotivasi peserta didik					√
6.	Mampu mendorong peserta didik untuk berpikir kritis				√	
7.	Kesesuaian dengan perkembangan intelektual peserta didik					√
8.	Kesesuaian dengan tingkat emosional peserta didik					√
9.	Tata bahasa yang digunakan sudah tepat				√	

10.	Ejaan yang digunakan sudah tepat				√	
11.	Penggunaan istilah yang tepat dan tidak berubah-ubah					√
12.	Penggunaan simbol atau ikon yang tepat dan tidak berubah-ubah					√

SARAN

Beberapa hal yang harus diperbaiki akan saya lampirkan pada lembar berikutnya. Terdapat beberapa kesalahan penulisan, tanda baca, atau ejaan.

KESIMPULAN :

Media Video Pembelajaran Pembuatan Brownies Songket pada Mata Kuliah Dekorasi Hidangan ini dinyatakan:

- Layak digunakan tanpa revisi
- Layak digunakan dengan revisi
- Tidak layak

Singaraja, 4 Agustus 2023

Penilai,

Dr. Kadek Wirahyuni, S.Pd., M.Pd.
NIP 198705272015042001

Lampiran perbaikan:



1.

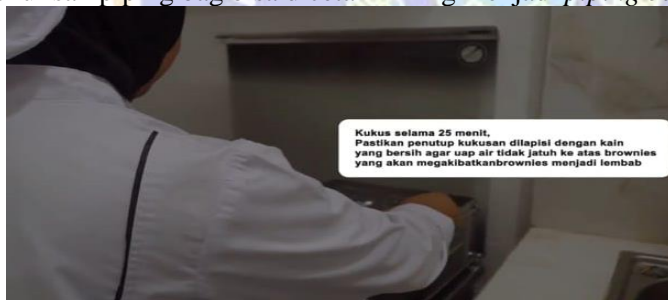
Penulisan yang tepat sebaiknya ditulis sebagai berikut.

Fungsi pengemulsi (*emulsifier*) yaitu sebagai stabilisator adonan yang dapat menyatukan lemak dengan cairan, meningkatkan kehalusan tekstur brownies, meningkatkan keempukan brownies, menambah volume, dan memperpanjang waktu penyimpanan.



2.

Penulisan piping bag bisa dicetak miring menjadi *piping bag*.



3.

Perbaikan:

Kukus adonan selama 25 menit. Pastikan penutup kukusan dilapisi dengan kain yang bersih agar uap air tidak jatuh ke atas brownies karena hal itu dapat mengakibatkan brownies menjadi lembab.

Pada tangkapan layar video di atas, penulisan *mengakibatkan brownies* juga perlu diberi spasi.



4.

Penulisan terima kasih seharusnya dipisah.

Lampiran 13 Penilaian Responden

ANGKET PENILAIAN RESPONDEN

Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan Brownies Motif Kain Tenun Songket Khas Lombok Pada Mata Kuliah Dekorasi Hidangan

Judul Penelitian : Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan Brownies Motif Kain Tenun Songket Khas Lombok Pada Mata Kuliah Dekorasi Hidangan

Penyusun : Istia Hariani

Pembimbing : 1. Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd.
2. Ni Made Suriani, S.Pd., M.Par.

Instansi : Fakultas Teknik dan Kejuruan/Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

PETUNJUK PENGISIAN :

1. Sebelum mengisi angket ini, pastikan anda telah menonton Video Pembelajaran Pembuatan Brownies Songket Motif Wayang Lumbung Khas Lombok Pada Mata Kuliah Dekorasi Hidangan.
2. Melalui instrumen ini dimohonkan untuk memberikan penilaian tentang **Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan Brownies Songket Motif Wayang Lumbung Khas Lombok Pada Mata Kuliah Dekorasi Hidangan**, dimohonkan memberikan tanda *check list* (√) pada kolom yang sesuai untuk menilai kualitas tentang Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan Brownies Songket Motif Wayang Lumbung Khas Lombok Pada Mata Kuliah Dekorasi Hidangan dengan keterangan :
 - 5 : Sangat Setuju (SS)**
 - 4: Setuju (S)**
 - 3: Ragu-ragu (RG)**
 - 2: Tidak Setuju (TS)**
 - 1: Sangat Tidak Setuju (STS)**
3. Sebelum melakukan penilaian, isilah identitas anda secara lengkap terlebih dahulu.

IDENTITAS : RESPONDEN 1**Nama : Fenty Rahayu Arinta****NIM : 2015081028**

No	Aspek Penilaian	Jawaban				
		SS	S	RG	TS	STS
1.	Tampilan <i>cover</i> 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		√			
8.	Dengan media video pembelajaran ini, materi dekorasi hidangan lebih mudah untuk diingat		√			

IDENTITAS : RESPONDEN 2**Nama : Ida Ayu Yumita Lestari****NIM : 2015081036**

No	Aspek Penilaian	Jawaban				
		SS	S	RG	TS	STS
1.	Tampilan <i>cover</i> 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	√				
8.	Dengan media video pembelajaran ini, materi dekorasi hidangan lebih mudah untuk diingat	√				

IDENTITAS : RESPONDEN 3**Nama : Haerunnisa****NIM : 2015081006**

No	Aspek Penilaian	Jawaban				
		SS	S	RG	TS	STS
1.	Tampilan <i>cover</i> 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	✓				
8.	Dengan media video pembelajaran ini, materi dekorasi hidangan lebih mudah untuk diingat	✓				

IDENTITAS : RESPONDEN 4**Nama : Ar-raffi Jauza Supiyan****NIM : 2015081026**

No	Aspek Penilaian	Jawaban				
		SS	S	RG	TS	STS
1.	Tampilan <i>cover</i> 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	✓				
8.	Dengan media video pembelajaran ini, materi dekorasi hidangan lebih mudah untuk diingat	✓				

IDENTITAS : RESPONDEN 5**Nama : Putu Wika Aryantini****NIM : 2015081017**

No	Aspek Penilaian	Jawaban				
		SS	S	RG	TS	STS
1.	Tampilan <i>cover</i> 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		✓			
8.	Dengan media video pembelajaran ini, materi dekorasi hidangan lebih mudah untuk diingat	✓				

IDENTITAS : RESPONDEN 6**Nama : Ni Komang Dyah Wulandini****NIM : 2015081031**

No	Aspek Penilaian	Jawaban				
		SS	S	RG	TS	STS
1.	Tampilan <i>cover</i> 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		✓			
8.	Dengan media video pembelajaran ini, materi dekorasi hidangan lebih mudah untuk diingat			✓		

IDENTITAS : RESPONDEN 7**Nama : Made Renaldy Angge Liem****NIM : 2015081039**

No	Aspek Penilaian	Jawaban				
		SS	S	RG	TS	STS
1.	Tampilan <i>cover</i> 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		✓			
8.	Dengan media video pembelajaran ini, materi dekorasi hidangan lebih mudah untuk diingat			✓		

Lampiran 14 Rekapitan Penilaian Responden

No	Nama	Semester	Pernyataan								Jumlah	Perse ntase
			1	2	3	4	5	6	7	8		
1	Fenty Rahayu Arinta	VIII	5	4	5	5	4	3	4	4	34	85%
2	Ida Ayu Yumita Lestari	VIII	5	5	5	5	5	5	5	5	40	100%
3	Haerunnisa	VIII	4	5	5	5	4	5	5	5	38	95%
4	Ar-raffi Jauza Supiyan	VIII	4	5	5	5	4	5	5	5	38	95%
5	Putu Wika Aryantini	VIII	4	5	5	5	5	4	4	5	37	92,5%
6	Ni Komang Dyah Wulandini	VIII	4	4	4	4	4	3	4	3	30	75%
7	Made Renaldy Angge Liem	VIII	3	4	5	4	4	3	4	3	30	75%
Total											247	88,2%

Berdasarkan data Responden yang telah diajukan dapat dihitung persentase

keseluruhan subyek dengan cara berikut :

$$\text{Persentase} = \frac{\sum x}{\sum xi} \times 100\%$$

Keterangan

$$= \frac{247}{40 \times 7} \times 100\%$$

P = Presentase

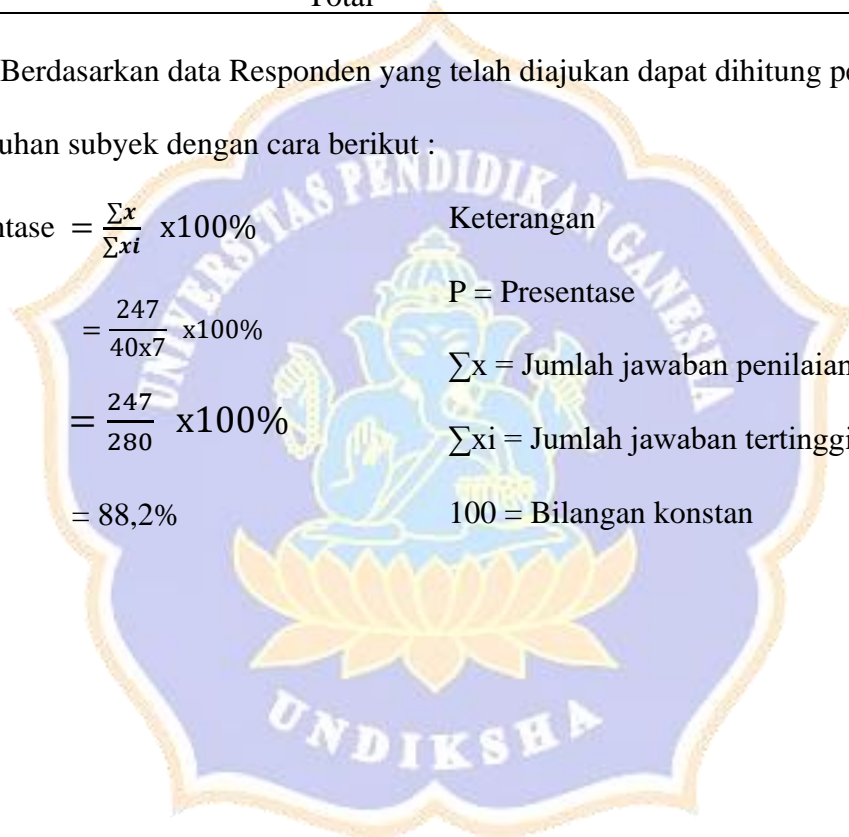
$\sum x$ = Jumlah jawaban penilaian

$$= \frac{247}{280} \times 100\%$$

$\sum xi$ = Jumlah jawaban tertinggi

$$= 88,2\%$$

100 = Bilangan konstan



Lampiran 15 Riwayat Hidup

RIWAYAT HIDUP



Istia Hariani lahir di Sakra pada tanggal 28 Agustus 2000. Penulis lahir dari pasangan Bapak Napiah dan Ibu Su'adah. Penulis berkebangsaan Indonesia dan beragama Islam. Penulis beralamat di Dusun Sawo, Kecamatan Sakra, Kabupaten Lombok Timur. Penulis mulai masuk Sekolah Pendidikan Dasar di SD N 1 Sakra pada tahun 2007 tepatnya pada usia 7 tahun dan menyelesaikan Pendidikan Dasar pada tahun 2013, kemudian melanjutkan di SMP N 1 Sakra dan Lulus tahun 2016. Pada tahun 2019, penulis lulus dari SMA N 2 Selong jurusan IPS dan melanjutkan ke jenjang sarjana 1 Jurusan Teknologi Industri Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha. Pada semester akhir tahun 2023 penulis telah menyelesaikan Skripsi yang berjudul "Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan Brownies Motif Kain Tenun Songket Khas Lombok Pada Mata Kuliah Dekorasi Hidangan".