



# LAMPIRAN

## Lampiran 01. Lembar Pedoman Wawancara

### PEDOMAN WAWANCARA

#### PENGEMBANGAN MODUL PADA ELEMEN PRODUK *PASTRY* DAN *BAKERY* BAGI SISWA KELAS XI TATA BOGA DI SMK NEGERI 1 SERIRIT.

Narasumber : Eti Noviyanti, S.Pd., M.Pd

Jenis Kelamin : Perempuan

Pekerjaan : Guru

Tempat : SMK Negeri 1 Seririt

Hari/Tanggal : Rabu, 07 Desember 2022

No.	Pertanyaan	Jawaban
1.	Selama proses pembelajaran berlangsung media atau bahan ajar apa saja yang digunakan untuk menunjang pembelajaran pada elemen produk <i>pastry</i> dan <i>bakery</i> ?	Selama proses pembelajaran berlangsung media yang digunakan adalah berupa power point dan bahan ajar yang digunakan untuk menunjang pembelajaran pada elemen produk <i>pastry</i> dan <i>bakery</i> berupa buku paket dan media audio visual berupa video pembelajaran dan youtube.
2.	Kendala apa saja yang dirasakan oleh guru ataupun siswa mengenai media atau bahan ajar yang digunakan pada elemen produk <i>pastry</i> dan <i>bakery</i> ?	Kendala yang dirasakan oleh guru dan siswa mengenai media atau bahan ajar yang digunakan pada elemen produk <i>pastry</i> dan <i>bakery</i> yaitu keterbatasan kemampuan sarana berupa buku bagi guru dan siswa, perilaku siswa yang beragam, kurang persiapan dalam

		mengajar khususnya dalam pembuatan rencana pembelajaran.
3.	<p>Apa saja kebermanfatan dengan adanya modul pada elemen produk <i>pastry</i> dan <i>bakery</i> yang akan saya kembangkan?.</p>	<p>Kebermanfatan dengan adanya modul yaitu siswa dapat memanfaatkan modul pada elemen produk <i>pastry</i> dan <i>bakery</i> tersebut sebagai sumber belajar atau bahan ajar. Dengan adanya modul sebagai bahan ajar yang dapat memudahkan guru untuk menyampaikan materi kepada siswa.</p>
4.	<p>Apakah buku paket yang digunakan pada elemen produk <i>pastry</i> dan <i>bakery</i> sekarang ini masih menggunakan kurikulum 13 (K-13)?.</p>	<p>Buku paket yang digunakan pada elemen produk <i>pastry</i> dan <i>bakery</i> sekarang ini masih menggunakan kurikulum 13 (K-13).</p>
5.	<p>Bagaimana pendapat ibu mengenai penelitian yang akan dilakukan yaitu pengembangan modul pada elemen produk <i>pastry</i> dan <i>bakery</i> bagi siswa kelas XI tata boga di SMK Negeri 1 Seririt?.</p>	<p>Penelitian modul ini diharapkan dapat mempermudah guru dalam menjelaskan materi pembelajaran, dapat digunakan sebagai bahan ajar dan sumber belajar bagi siswa. Penelitian ini juga dapat menambah ilmu pengetahuan dan pengalaman sebagai bekal peneliti untuk menjadi seorang tenaga pendidik atau guru nantinya jika peneliti menjadi guru di sekolah.</p>

## Lampiran 02. Capaian Pembelajaran

### CAPAIAN PEMBELAJARAN KULINER

#### A. Rasional

Mata pelajaran Kuliner berisi sikap, pengetahuan, dan keterampilan yang harus dimiliki oleh peserta didik dalam penguasaan kompetensi di bidang kuliner. Ruang lingkup mata pelajaran ini mulai dari persiapan, pengolahan, sampai dengan menghidangkan makanan yang bersifat tradisional dan internasional. Keterampilan yang dimiliki peserta didik setelah mempelajari mata pelajaran ini, yaitu memiliki keterampilan menerapkan prosedur Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3), pengetahuan tentang alat memasak dan bahan makanan, menganalisis resep makanan dan minuman, mengaplikasikan proses persiapan, pembuatan hingga penyajian dan pengemasan makanan dan minuman, pelayanan makan dan minum sesuai dengan standar industri.

Fungsi mata pelajaran ini antara lain: a) memberikan sarana pembelajaran yang kontekstual sesuai dengan perkembangan teknologi yang digunakan di dunia kerja kuliner; b) memberikan pengalaman belajar peserta didik sesuai dengan persyaratan yang dituntut oleh dunia kerja/konsumen; c) membangun dan menerapkan budaya kerja bagi peserta didik SMK; d) menyediakan sarana kegiatan usaha kuliner bagi peserta didik SMK; e) mengembangkan kreativitas dan inovasi bagi peserta didik SMK; dan f) menyiapkan peserta didik untuk mendapatkan pengakuan dalam bentuk sertifikat kompetensi dan produktivitas/kinerja dari dunia kerja.

Perencanaan, pelaksanaan dan penilaian pembelajaran kuliner sesuai dengan karakteristik mata pelajaran, yang pelaksanaan pembelajaran menggunakan metode (ceramah dan tanya jawab, diskusi, observasi, demonstrasi) dan model-model pembelajaran Discovery Learning, Problem-based Learning, Project-based Learning, Teaching Factory dan Product-based Learning. Model pembelajaran tersebut diharapkan dapat menciptakan pembelajaran yang lebih interaktif, inspiratif, eksploratif dan inovatif. Peserta didik dimotivasi untuk mampu membangun rasa percaya diri, berkolaborasi, mandiri, bertanggung jawab, disiplin, memiliki daya juang tinggi, dan memiliki ketahanan mental kerja yang sesuai dengan kebutuhan dunia kerja.

Mata pelajaran Kuliner menyiapkan peserta didik untuk memiliki sikap, pengetahuan, dan keterampilan yang dibutuhkan oleh peserta didik yang akan bekerja di dunia industri kuliner sehingga menjadi seorang praktisi kuliner handal, berkualitas, professional, dan berdaya saing tinggi. Penanaman nilai-nilai karakter kerja dapat diterapkan pada setiap pelaksanaan pembelajaran praktik dan dapat membantu guru dalam memperbaiki kultur pembelajaran praktik ke arah yang mendekati budaya kerja di industri.

Mata pelajaran kuliner membuka wawasan peserta didik untuk siap sebagai sumber daya yang ahli pada bidang kuliner, yang memiliki nalar kritis, kreatif dan adaptif dengan alam nyata sebagai wujud manusia abad ke-21 sesuai dengan profil pelajar Pancasila diantaranya pengetahuan meningkatkan daya bernalar kritis dan kreatif. Keterampilan untuk mengasah kreativitas dan kemandirian. Sikap bertujuan menanamkan ketakwaan kepada Tuhan Yang Maha Esa dan berakhlak mulia, meningkatkan kedisiplinan, mandiri, bergotong royong serta berbudaya kerja yang positif.

### **B. Tujuan**

Mata pelajaran Kuliner bertujuan membekali peserta didik dengan kemampuan softskill dan hardskill melalui proses pembelajaran sehingga peserta didik mampu:

1. Menerapkan prosedur Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3).
2. Menerapkan pengetahuan tentang alat memasak dan bahan makanan.
3. Menganalisis resep, makanan, dan minuman.
4. Mengaplikasikan proses persiapan, pembuatan hingga penyajian dan pengemasan makanan dan minuman.
5. Melakukan pelayanan makan dan minum sesuai dengan standar industri.
6. Mendemonstrasikan praktik masakan Kontinental, Oriental, Indonesia, *Pastry* dan *Bakery* dan Kue Indonesia sesuai standar industri.

### **C. Karakteristik**

Mata pelajaran Kuliner menekankan pada aspek-aspek softskill yang berkaitan dengan kedisiplinan, ketangguhan, dan keuletan yang diperlukan peserta didik untuk menunjang pengembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap. Mata pelajaran ini memuat kompetensi profesional untuk membekali tamatan sebagai



jujur masak yang mandiri dan siap untuk bekerja di dunia usaha dan dunia industri, melanjutkan sesuai keahliannya, dan/atau sebagai wirausaha sesuai bidangnya.

Pada pelaksanaan pembelajaran peserta didik dapat menerapkan prosedur Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3), menerapkan pengetahuan tentang alat memasak dan bahan makanan, menganalisis resep, mengaplikasikan proses persiapan, pembuatan hingga penyajian serta pengemasan makanan dan minuman, mendemonstrasikan praktik memasak masakan Kontinental, Oriental, Indonesia, *Pastry Bakery* dan Kue Indonesia, melakukan pelayanan makan dan minum. Elemen dan deskripsi Mata Pelajaran Kuliner dijelaskan pada tabel berikut.

Elemen	Deskripsi
Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3)	Meliputi menerapkan Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3) meliputi Kesehatan dan Keselamatan kerja, Alat Pelindung Diri (APD), risiko penanganan kebakaran, penyakit akibat kerja, kebersihan dapur dan kebersihan pribadi secara mandiri.
Persiapan Alat dan Bahan	Meliputi cara menggunakan berbagai alat, cara membersihkan dan penyimpanan alat. Pemilihan bahan hewani dan nabati, penghitungan bahan, penimbangan dan penyimpanan bahan berdasarkan klasifikasi bahan makanan basah, bahan makanan kering, dan beku.
Pengolahan Makanan dan Minuman	Meliputi yang dibutuhkan dalam proses pengolahan makanan dengan berbagai teknik dasar memasak, pembuatan bumbu dasar, pembuatan stock dan soup, pembuatan dan penyimpanan grafy sauce, dan sandwich. Hidangan berbahan utama nabati dan hewani, hidangan nasi mie, dan pasta. Hidangan kue tradisional Indonesia, hidangan penutup (dessert), produk <i>pastry</i> dan <i>bakery</i> , serta minuman panas dan dingin.

Penyajian Makanan dan Minuman	Meliputi yang dibutuhkan dalam penyajian makanan dan minuman, pemilihan alat hidang, penataan hidangan, porsi hidangan, serta membuat hiasan makanan dan minuman.
Pelayanan Makan dan Minuman	Meliputi pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam pelayanan makanan dan minuman, langkah-langkah pelayanan makanan dan minuman kepada tamu sesuai standar pelayanan, komunikasi secara baik, sopan, dan jujur, serta pengantaran pesanan pelanggan sesuai standar industri.

#### D. Capaian

Pembelajaran Pada akhir fase F peserta didik dapat menerapkan prosedur Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3), menganalisis resep masakan, mengoperasikan jenis alat memasak, mengidentifikasi jenis bahan makanan, menerapkan cara penggunaan alat memasak, mengaplikasikan cara penanganan bahan makanan, menerapkan cara penyimpanan alat dan bahan, mempraktikkan hidangan bahan dasar hewani, membuat kue tradisional Indonesia, membuat produk *pastry* dan *bakery*, serta menerapkan cara penyajian dan pengemasan. Softskill di akhir fase F, peserta didik diharapkan dapat berkomunikasi dengan baik, bekerja sama dan berkolaborasi dalam tim, beretika, bermoral, dan santun. Capaian Pembelajaran Kuliner pada akhir Fase F dapat diuraikan sebagai berikut.

Elemen	Capaian
Pembelajaran Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3)	Pembelajaran Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3) Pada akhir fase F peserta didik mampu mematuhi prosedur Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3). Peserta didik mampu melaksanakan prosedur penggunaan alat pemadam kebakaran (APAR) dan

	<p>Alat Pelindung Diri {APD). Peserta didik mampu menerapkan tata cara menggunakan alat P3K serta menerapkan prosedur kebersihan makanan, kebersihan dapur, dan kebersihan pribadi.</p>
<p>Persiapan Alat dan Bahan</p>	<p>Pada akhir fase F peserta didik mampu menganalisis isi resep standar, bernalar kritis dalam mengidentifikasi, menyiapkan, membersihkan alat dan bahan sesuai prosedur. Peserta didik mampu menghitung, menyimpan bahan yang sudah disiapkan pada wadah yang sesuai serta melakukan inventaris alat dan bahan</p>
<p>Pengolahan Makanan dan Minuman</p>	<p>Pada akhir fase F peserta didik mampu memahami isi resep standar dalam melaksanakan proses membuat hidangan Kontinental, Oriental dan Indonesia yang otentik berbahan dasar nabati dan hewani. Peserta didik mampu membuat makanan penutup (dessert), mengolah kue tradisional Indonesia, membuat produk <i>pastry</i>, dan <i>bakery</i> yang sesuai dengan kebutuhan dan standar industri.</p>
<p>Penyajian Makanan dan Minuman</p>	<p>Pada akhir fase F peserta didik mampu memilih alat hidang yang tepat, menata, memorsi, menyajikan, mengemas hidangan, dan membuat hiasan</p>



	berdasarkan kreativitas peserta didik yang mengacu kepada perkembangan industri.
Pelayanan Makan dan Minuman	Pada akhir fase F ini diharapkan peserta didik mampu menerapkan dan melakukan pelayanan sesuai dengan prosedur, bersikap sopan, ramah, jujur. Peserta didik mampu melakukan komunikasi dengan baik, melakukan pengantaran pesanan pelanggan sesuai standar pelayanan prima

Mengetahui,

Guru Mata Pelajaran



Eti Noviyanti, S.Pd., M.Pd.

NIP. 197811242008012014



**Lampiran 03. Alur Tujuan Pembelajaran (ATP)**

**Alur Tujuan Pembelajaran (ATP)**

**Mata Pelajaran : Pengolahan Makanan dan Minuman**  
**Elemen Semester 2 : Produk *Pastry* dan *Bakery***

Capaian Pembelajaran	Alur Tujuan Pembelajaran	Kompetensi (Materi)
<p>Pada akhir fase F, peserta didik mampu memahami isi resep standar dalam melaksanakan proses membuat produk <i>pastry</i> dan <i>bakery</i> yang sesuai dengan kebutuhan.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Peserta didik di harapkan dapat menjelaskan pengertian pie, klasifikasi pie, komposisi adonan pie, bahan – bahan pembuatan pie, metode pengadukan short <i>pastry</i>, kegagalan pada adonan pie, pembuatan pie, penyimpanan adonan pie.</li> </ul>	<p>1. Kue dari Adonan Pie.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pengertian pie</li> <li>• Klasifikasi pie</li> <li>• Komposisi adonan pie</li> <li>• Bahan – bahan pembuatan pie</li> <li>• Metode pengadukan short <i>pastry</i></li> <li>• Kegagalan pada adonan pie</li> <li>• Penyimpanan adonan pie</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Peserta didik di harapkan dapat menjelaskan pengertian sugar dough, jenis – jenis sugar dough, bahan – bahan pembuatan adonan sugar dough, peralatan pembuatan adonan sugar dough, pembuatan kue dari adonan sugar dough, metode pengolahan dan</li> </ul>	<p>2. Kue dari adonan sugar dough</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pengertian sugar dough</li> <li>• Jenis – jenis sugar dough</li> <li>• Bahan – bahan pembuatan adonan sugar dough</li> </ul>

	kriteria hasil adonan sugar dough.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Peralatan pembuatan adonan sugar dough</li> <li>• Penyimpanan adonan sugar dough</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Peserta didik di harapkan dapat menjelaskan pengertian cookies, klasifikasi cookies, bahan pembuatan cookies, peralatan dalam membuat cookies, dan cara membuat cookies.</li> </ul>	<p>3. Kue dari adonan cookies</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pengertian cookies</li> <li>• Klasifikasi cookies</li> <li>• Bahan pembuatan cookies</li> <li>• Peralatan pembuatan adonan cookies</li> <li>• Metode pembuatan cookies</li> </ul>

Mengetahui,  
Guru Mata Pelajaran



Eti Noviyanti, S.Pd., M.Pd.  
NIP. 197811242008012014

## Lampiran 04. Surat Permohonan Pengambilan Data di Sekolah



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://fkk.undiksha.ac.id>

Nomor : 1196/UN48.11.1/DT/2023  
Lampiran : -  
Hal : Surat Permohonan Pengambilan Data

Singaraja, 12 Juni 2023

Yth. Kepala SMK N 1 Seririt  
di tempat

Dengan hormat, dalam rangka melengkapi persyaratan Penyusunan Skripsi, bersama ini dimohon bantuannya untuk memberikan informasi yang diperlukan terkait data mengenai "Pengembangan Modul pada Elemen Produk Pastry dan Bakery", kepada mahasiswa berikut.

Nama : Nana Ermia  
NIM : 1915081027  
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 05. Surat Balasan Permohonan Pengambilan Data di Sekolah



PEMERINTAH PROVINSI BALI  
DINAS PENDIDIKAN, KEMAHASISWAAN DAN OLAHRAGA  
SMK NEGERI 1 SERIRIT



### SURAT KETERANGAN

No. B.421.4 /3625/SMK N 1 SRRT/DIKPORA

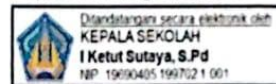
Yang bertanda tangan di bawah ini Kepala SMK Negeri 1 Seririt menerangkan bahwa :

1. N a m a : Nana Ermia
3. NIM : 1915081027
4. Pendidikan : Mahasiswa Undiksha.
5. Jurusan : Vokasional Seni Kuliner
6. Semester : VIII (Delapan).

Memang benar Nama yang bersangkutan di atas berdasarkan surat tugas dari Universitas Pendidikan Ganesha No. 1196/UN48.11.1/DT/2023 telah nyata mencari data / mengadakan penelitian di SMK Negeri 1 Seririt mulai tgl 12 Juni 2023 sampai selesai.

Demikian surat keterangan ini saya buat dengan sebenarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Seririt, 12 Juni 2023  
Kepala SMK Negeri 1 Seririt



Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh BSRÉ



## Lampiran 06. Penilaian Ahli Materi

Hal : Permohonan sebagai *Expert Judgment*

Lampiran :

Kepada Yth. Ibu : Eti Noviyanti, S.Pd., M.Pd  
SMK Negeri 1 Seririt

Dengan hormat,

Saya Mahasiswa Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha :

Nama : Nana Ermia

NIM : 1915081027

Program Studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Dengan ini bermaksud memohon kesediaan ibu sebagai *Expert Judgment* dalam instrumen materi yang akan digunakan dalam penelitian skripsi saya dengan judul "Pengembangan Modul Pada Elemen Produk Pastry dan Bakery Bagi Siswa Kelas XI Tata Boga di SMK Negeri 1 Seririt".

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

Singaraja, 12 Juni 2023

Hormat saya



Nana Ermia  
NIM. 1915081027

## INSTRUMEN MATERI PEMBELAJARAN

### **Pengembangan Modul Pada Elemen Produk Pastry dan Bakery Bagi Siswa Kelas XI Tata Boga Di SMK Negeri 1 Seririt**

Judul Penelitian : Pengembangan Modul Pada Elemen Produk Pastry dan Bakery Bagi Siswa Kelas XI Tata Boga Di SMK Negeri 1 Seririt

Penyusun : Nana Ermia

Pembimbing : 1. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd  
2. Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M.Pd

Instansi : Fakultas Teknik dan Kejuruan/Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Dengan Hormat,

Sehubungan dengan Pengembangan Modul Pada Elemen Produk Pastry dan Bakery Bagi Siswa Kelas XI Tata Boga di SMK Negeri 1 Seririt, maka melalui instrumen ini Bapak/Ibu saya mohon untuk memberikan penilaian terhadap modul yang telah dibuat. Penilaian dari Bapak/Ibu akan digunakan sebagai validasi dan masukkan untuk memperbaiki dan meningkatkan kualitas modul ini sehingga bisa diketahui layak atau tidak modul tersebut digunakan dalam pembelajaran Pada Elemen Produk Pastry dan Bakery.

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

**IDENTITAS : AHLI MATERI**  
 Nama Ahli : Eti Noviyanti, S.Pd., M.Pd  
 NIP : 197811242008012014  
 Instansi : SMK Negeri 1 Seririt

**Kisi – Kisi Instrumen Penelitian Modul Untuk Ahli Materi**

Aspek Penilaian	Indikator	Nomor Butir
Relevansi materi sesuai dengan modul	Kesesuaian materi sesuai dengan yang terkandung dalam Alur Tujuan Pembelajaran (ATP)	1
	Kesesuaian materi dengan isi modul	2
Kualitas Materi	Kejelasan materi	3,4
	Kejelasan teknik	5
	Kedalaman materi	6
	Sistematika materi	7
	Kualitas materi secara umum	8

**Instrumen Kelayakan Modul Oleh Ahli Materi**

No.	Aspek Penilaian	Jawaban		Keterangan
		Ya	Tidak	
1.	Materi yang disajikan sesuai dengan yang terkandung dalam Alur Tujuan Pembelajaran (ATP)	✓		
2.	Materi yang disajikan sesuai dengan yang terkandung dalam Capaian pembelajaran (CP)	✓		
3.	Penyajian materi sudah jelas	✓		
4.	Halaman per halaman pada modul menampilkan isi materi yang sesuai dengan Alur Tujuan Pembelajaran (ATP)	✓		
5.	Materi pastry dan bakery khususnya materi adonan pie, adonan sugar dough, dan adonan cookies sudah dijelaskan dengan benar	✓		
6.	Materi yang dipaparkan sudah	✓		

	optimal			
7.	Konsep yang dijabarkan dalam materi sudah sistematis	✓		
8.	Kualitas secara umum modul ini telah sesuai untuk pembelajaran siswa kelas XI Kuliner SMK Negeri 1 Seririt	✓		

**SARAN :**

.....

.....

.....

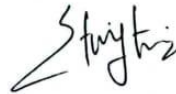
**KESIMPULAN :**

**Modul Pada Elemen Produk Pastry dan Bakery ini dinyatakan :**

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

Singaraja, 12 Juni 2023

Penilai,



Eti Noviyanti, S.Pd., M.Pd  
NIP. 197811242008012014

**IDENTITAS : AHLI MATERI**  
 Nama Ahli : Eti Noviyanti, S.Pd., M.Pd  
 NIP : 197811242008012014  
 Instansi : SMK Negeri 1 Seririt

**Kisi – Kisi Instrumen Penelitian Modul Untuk Ahli Materi**

Aspek Penilaian	Indikator	Nomor Butir
Relevansi materi sesuai dengan modul	Kesesuaian materi sesuai dengan yang terkandung dalam Alur Tujuan Pembelajaran (ATP)	1
	Kesesuaian materi dengan isi modul	2
Kualitas Materi	Kejelasan materi	3,4
	Kejelasan teknik	5
	Kedalaman materi	6
	Sistematika materi	7
	Kualitas materi secara umum	8

**Instrumen Kelayakan Modul Oleh Ahli Materi**

No.	Aspek Penilaian	Skor				
		1	2	3	4	5
1.	Materi yang disajikan sesuai dengan yang terkandung dalam Alur Tujuan Pembelajaran (ATP)					✓
2.	Materi yang disajikan sesuai dengan yang terkandung dalam Capaian pembelajaran (CP)					✓
3.	Penyajian materi sudah jelas					✓
4.	Halaman per halaman pada modul menampilkan isi materi yang sesuai dengan Alur Tujuan Pembelajaran (ATP)					✓
5.	Materi pastry dan bakery khususnya materi adonan pie, adonan sugar dough, dan adonan cookies sudah dijelaskan dengan benar					✓
6.	Materi yang dipaparkan sudah optimal					✓



7.	Konsep yang dijabarkan dalam materi sudah sistematis					✓
8.	Kualitas secara umum modul ini telah sesuai untuk pembelajaran siswa kelas XI Kuliner SMK Negeri 1 Seririt					✓

SARAN :

.....

.....

.....

Singaraja, 10 Juni 2023

Penilai,



Eti Noviyanti, S.Pd., M.Pd  
NIP. 197811242008012014

Hal : Permohonan sebagai *Expert Judgment*

Lampiran :

Kepada Yth. Ibu : Ketut Suartini, S.Pd.  
SMK Negeri 1 Seririt

Dengan hormat,

Saya Mahasiswa Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha :

Nama : Nana Ermia

NIM : 1915081027

Program Studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Dengan ini bermaksud memohon kesediaan ibu sebagai *Expert Judgment* dalam instrumen materi yang akan digunakan dalam penelitian skripsi saya dengan judul "Pengembangan Modul Pada Elemen Produk Pastry dan Bakery Bagi Siswa Kelas XI Tata Boga di SMK Negeri 1 Seririt".

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

Singaraja, 12 Juni 2023

Hormat saya



Nana Ermia  
NIM. 1915081027

## INSTRUMEN MATERI PEMBELAJARAN

### **Pengembangan Modul Pada Elemen Produk Pastry dan Bakery Bagi Siswa Kelas XI Tata Boga Di SMK Negeri 1 Seririt**

Judul Penelitian : Pengembangan Modul Pada Elemen Produk Pastry dan Bakery Bagi Siswa Kelas XI Tata Boga Di SMK Negeri 1 Seririt

Penyusun : Nana Ermia

Pembimbing : 1. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd  
2. Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M.Pd

Instansi : Fakultas Teknik dan Kejuruan/Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Dengan Hormat,

Sehubungan dengan **Pengembangan Modul Pada Elemen Produk Pastry dan Bakery Bagi Siswa Kelas XI Tata Boga di SMK Negeri 1 Seririt**, maka melalui instrumen ini Bapak/Ibu saya mohon untuk memberikan penilaian terhadap modul yang telah dibuat. Penilaian dari Bapak/Ibu akan digunakan sebagai validasi dan masukkan untuk memperbaiki dan meningkatkan kualitas modul ini sehingga bisa diketahui layak atau tidak modul tersebut digunakan dalam pembelajaran Pada Elemen Produk Pastry dan Bakery.

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

**IDENTITAS : AHLI MATERI**  
 Nama Ahli : Ketut Suartini, S.Pd.  
 NIP : 199602232019032014  
 Instansi : SMK Negeri 1 Seririt

**Kisi – Kisi Instrumen Penelitian Modul Untuk Ahli Materi**

Aspek Penilaian	Indikator	Nomor Butir
Relevansi materi sesuai dengan modul	Kesesuaian materi sesuai dengan yang terkandung dalam Alur Tujuan Pembelajaran (ATP)	1
	Kesesuaian materi dengan isi modul	2
Kualitas Materi	Kejelasan materi	3,4
	Kejelasan teknik	5
	Kedalaman materi	6
	Sistematika materi	7
	Kualitas materi secara umum	8

**Instrumen Kelayakan Modul Oleh Ahli Materi**

No.	Aspek Penilaian	Jawaban		Keterangan
		Ya	Tidak	
1.	Materi yang disajikan sesuai dengan yang terkandung dalam Alur Tujuan Pembelajaran (ATP)	✓		
2.	Materi yang disajikan sesuai dengan yang terkandung dalam Capaian pembelajaran (CP)	✓		
3.	Penyajian materi sudah jelas	✓		
4.	Halaman per halaman pada modul menampilkan isi materi yang sesuai dengan Alur Tujuan Pembelajaran (ATP)	✓		
5.	Materi pastry dan bakery khususnya materi adonan pie, adonan sugar dough, dan adonan cookies sudah dijelaskan dengan benar	✓		
6.	Materi yang dipaparkan sudah optimal	✓		

7.	Konsep yang dijabarkan dalam materi sudah sistematis	✓		
8.	Kualitas secara umum modul ini telah sesuai untuk pembelajaran siswa kelas XI Kuliner SMK Negeri 1 Seririt	✓		

**SARAN :**

.....

.....

.....

**KESIMPULAN :**

**Modul Pada Elemen Produk Pastry dan Bakery ini dinyatakan :**

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

Singaraja, 12 Juni 2023

Penilai,

*Ketut Suartini*

Ketut Suartini, S.Pd.  
NIP. 199602232019032014



**IDENTITAS : AHLI MATERI**  
 Nama Ahli : Ketut Suartini, S.Pd.  
 NIP : 199602232019032014  
 Instansi : SMK Negeri 1 Seririt

**Kisi – Kisi Instrumen Penelitian Modul Untuk Ahli Materi**

Aspek Penilaian	Indikator	Nomor Butir
Relevansi materi sesuai dengan modul	Kesesuaian materi sesuai dengan yang terkandung dalam Alur Tujuan Pembelajaran (ATP)	1
	Kesesuaian materi dengan isi modul	2
Kualitas Materi	Kejelasan materi	3,4
	Kejelasan teknik	5
	Kedalaman materi	6
	Sistematika materi	7
	Kualitas materi secara umum	8

**Instrumen Kelayakan Modul Oleh Ahli Materi**

No.	Aspek Penilaian	Skor				
		1	2	3	4	5
1.	Materi yang disajikan sesuai dengan yang terkandung dalam Alur Tujuan Pembelajaran (ATP)					✓
2.	Materi yang disajikan sesuai dengan yang terkandung dalam Capaian pembelajaran (CP)					✓
3.	Penyajian materi sudah jelas					✓
4.	Halaman per halaman pada modul menampilkan isi materi yang sesuai dengan Alur Tujuan Pembelajaran (ATP)				✓	
5.	Materi pastry dan bakery khususnya materi adonan pie, adonan sugar dough, dan adonan cookies sudah dijelaskan dengan benar					✓
6.	Materi yang dipaparkan sudah optimal					✓
7.	Konsep yang dijabarkan dalam				✓	

	materi sudah sistematis						
8.	Kualitas secara umum modul ini telah sesuai untuk pembelajaran siswa kelas XI Kuliner SMK Negeri 1 Seririt					✓	

**SARAN :**

.....

.....

.....

Singaraja, 12 Juni 2023

Penilai,



Ketut Suartini, S.Pd.  
NIP. 199602232019032014

## Lampiran 07. Penilaian Ahli Instrumen

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 : Nana Ermia

NIM : 1915081027

Program Studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Dengan ini bermaksud memohon kesediaan ibu sebagai *Expert Judgment* dalam instrumen desain pembelajaran yang akan digunakan dalam penelitian skripsi saya dengan judul "Pengembangan Modul Pada Elemen Produk Pastry dan Bakery Bagi Siswa Kelas XI Tata Boga di SMK Negeri 1 Seririt".

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

Singaraja, 9 Juni 2023

Hormat saya



Nana Ermia  
NIM. 1915081027

#### INSTRUMEN DESAIN PEMBELAJARAN

##### **Pengembangan Modul Pada Elemen Produk Pastry dan Bakery Bagi Siswa Kelas XI Tata Boga Di SMK Negeri 1 Seririt**

Judul Penelitian : Pengembangan Modul Pada Elemen Produk Pastry dan Bakery Bagi Siswa Kelas XI Tata Boga Di SMK Negeri 1 Seririt

Penyusun : Nana Ermia

Pembimbing : 1. Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd  
2. Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M.Pd

Instansi : Fakultas Teknik dan Kejuruan/Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Dengan Hormat,

Sehubungan dengan Pengembangan Modul Pada Elemen Produk Pastry dan Bakery Bagi Siswa Kelas XI Tata Boga di SMK Negeri 1 Seririt, maka melalui instrumen ini Bapak/Ibu saya mohon untuk memberikan penilaian terhadap modul yang telah dibuat. Penilaian dari Bapak/Ibu akan digunakan sebagai validasi dan masukan untuk memperbaiki dan meningkatkan kualitas modul ini sehingga bisa diketahui layak atau tidak modul tersebut digunakan dalam pembelajaran Pada Elemen Produk Pastry dan Bakery.

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

**IDENTITAS : AHLI DESAIN PEMBELAJARAN**  
 Nama Ahli : Dr. Ni Ketut Widiartini, S.Pd., M.Pd  
 NIP : 197508012006042001  
 Instansi : Universitas Pendidikan Ganesha

**Kisi – Kisi Instrumen Penelitian Modul Untuk Ahli Desain Pembelajaran**

Aspek Penilaian	Indikator	Nomor Butir
Kelayakan isi	Kemenarikan sajian materi	1
	Kesesuaian materi dengan Alur Tujuan Pembelajaran (ATP)	2
Penyajian	Kejelasan materi	3
	Kejelasan urutan penyajian materi pada setiap halaman modul	4
	Kelengkapan elemen produk pastry dan bakery khususnya materi adonan pie, adonan sugar dough, dan adonan cookies pada kegiatan pembelajaran dalam modul sesuai dengan Alur Tujuan Pembelajaran (ATP)	5
Tahap Pembelajaran	Ketetapan langkah – langkah pada tahap penggunaan modul	6
	Ketetapan tahap penggunaan dalam praktik pembelajaran	7
Model Pembelajaran	Ketetapan pembuatan modul dalam mata pelajaran pengolahan makanan dan minuman pada elemen produk pastry dan bakery	8,9

**Instrumen Kelayakan Modul Oleh Ahli Desain Pembelajaran**

No.	Aspek Penilaian	Jawaban		Keterangan
		Ya	Tidak	
1.	Materi yang disampaikan atau disajikan secara menarik dalam modul	✓		
2.	Materi pembelajaran yang disampaikan dalam modul sudah sesuai dengan Alur Tujuan Pembelajaran (ATP)	✓		
3.	Urutan Penyajian materi pada setiap halaman sudah jelas	✓		

4.	Rumusan tujuan pembelajaran sesuai dengan kompetensi yang ingin dicapai	✓		
5.	Langkah-langkah tahap orientasi masalah dalam modul sudah tepat	✓		
6.	Penyajian materi sudah tepat	✓		
7.	Modul yang disajikan tepat sasaran yaitu siswa	✓		
8.	Strategi yang digunakan sesuai dengan Tujuan Pembelajaran	✓		
9.	Sistematika pembelajaran dalam modul disajikan sesuai dengan Alur Tujuan Pembelajaran (ATP)	✓		

**SARAN :**

..... Instrumen *instrumen* *tidak layak digunakan dan sedikit revisi* .....

.....

.....

**KESIMPULAN :**

**Modul Pada Elemen Produk Pastry dan Bakery ini dinyatakan :**

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

Singaraja, *9 Juni 2023* .....

Penilai,



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



## Lampiran 08. Penilaian Ahli Desain Pembelajaran

Hal : Permohonan sebagai *Expert Judgment*

Lampiran :

Kepada Yth. Bapak : I Gede Partha Sindu, S.Pd., M.Pd  
Fakultas Teknik dan Kejuruan  
Universitas Pendidikan Ganesha

Dengan hormat,

Saya Mahasiswa Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha :

Nama : Nana Ermia

NIM : 1915081027

Program Studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Dengan ini bermaksud memohon kesediaan ibu sebagai *Expert Judgment* dalam instrumen desain pembelajaran yang akan digunakan dalam penelitian skripsi saya dengan judul "Pengembangan Modul Pada Elemen Produk Pastry dan Bakery Bagi Siswa Kelas XI Tata Boga di SMK Negeri 1 Seririt".

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

Singaraja, 9 Juni 2023

Hormat saya



Nana Ermia  
NIM. 1915081027

#### INSTRUMEN DESAIN PEMBELAJARAN

##### **Pengembangan Modul Pada Elemen Produk Pastry dan Bakery Bagi Siswa Kelas XI Tata Boga Di SMK Negeri 1 Seririt**

Judul Penelitian : Pengembangan Modul Pada Elemen Produk Pastry dan Bakery Bagi Siswa Kelas XI Tata Boga Di SMK Negeri 1 Seririt

Penyusun : Nana Ermia

Pembimbing : 1. Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd  
2. Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M.Pd

Instansi : Fakultas Teknik dan Kejuruan/Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Dengan Hormat,

Sehubungan dengan Pengembangan Modul Pada Elemen Produk Pastry dan Bakery Bagi Siswa Kelas XI Tata Boga di SMK Negeri 1 Seririt, maka melalui instrumen ini Bapak/Ibu saya mohon untuk memberikan penilaian terhadap modul yang telah dibuat. Penilaian dari Bapak/Ibu akan digunakan sebagai validasi dan masukan untuk memperbaiki dan meningkatkan kualitas modul ini sehingga bisa diketahui layak atau tidak modul tersebut digunakan dalam pembelajaran Pada Elemen Produk Pastry dan Bakery.

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

**IDENTITAS : AHLI DESAIN PEMBELAJARAN**  
 Nama Ahli : I Gede Partha Sindu, S.Pd., M.Pd  
 NIP : 198709072015041001  
 Instansi : Universitas Pendidikan Ganesha

**Kisi – Kisi Instrumen Penelitian Modul Untuk Ahli Desain Pembelajaran**

Aspek Penilaian	Indikator	Nomor Butir
Kelayakan isi	Kemenarikan sajian materi	1
	Kesesuaian materi dengan Alur Tujuan Pembelajaran (ATP)	2
Penyajian	Kejelasan materi	3
	Kejelasan urutan penyajian materi pada setiap halaman modul	4
	Kelengkapan elemen produk pastry dan bakery khususnya materi adonan pie, adonan sugar dough, dan adonan cookies pada kegiatan pembelajaran dalam modul sesuai dengan Alur Tujuan Pembelajaran (ATP)	5
Tahap Pembelajaran	Ketetapan langkah – langkah pada tahap penggunaan modul	6
	Ketetapan tahap penggunaan dalam praktik pembelajaran	7
Model Pembelajaran	Ketetapan pembuatan modul dalam mata pelajaran pengolahan makanan dan minuman pada elemen produk pastry dan bakery	8,9

**Instrumen Kelayakan Modul Oleh Ahli Desain Pembelajaran**

No.	Aspek Penilaian	Jawaban		Keterangan
		Ya	Tidak	
1.	Materi yang disampaikan atau disajikan secara menarik dalam modul	✓		
2.	Materi pembelajaran yang disampaikan dalam modul sudah sesuai dengan Alur Tujuan Pembelajaran (ATP)	✓		
3.	Urutan Penyajian materi pada setiap halaman sudah jelas	✓		

4.	Rumusan tujuan pembelajaran sesuai dengan kompetensi yang ingin dicapai	✓		
5.	Langkah-langkah tahap orientasi masalah dalam modul sudah tepat	✓		
6.	Penyajian materi sudah tepat	✓		
7.	Modul yang disajikan tepat sasaran yaitu siswa	✓		
8.	Strategi yang digunakan sesuai dengan Tujuan Pembelajaran	✓		
9.	Sistematika pembelajaran dalam modul disajikan sesuai dengan Alur Tujuan Pembelajaran (ATP)	✓		

**SARAN :**

Perbaiki desain Bab, gunakan warna sesuai komposisi, dibedakan gelas air dan gelas susu

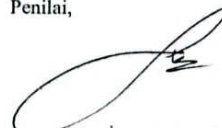
**KESIMPULAN :**

Modul Pada Elemen Produk Pastry dan Bakery ini dinyatakan :

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

Singaraja, 13 Juni 2023

Penilai,



Gede Partha Sindu, S.Pd., M.Pd  
NIP. 198709072015041001

IDENTITAS : AHLI DESAIN PEMBELAJARAN  
 Nama Ahli : I Gede Partha Sindu, S.Pd., M.Pd  
 NIP : 198709072015041001  
 Instansi : Universitas Pendidikan Ganesha

**Kisi – Kisi Instrumen Penelitian Modul Untuk Ahli Desain Pembelajaran**

Aspek Penilaian	Indikator	Nomor Butir
Kelayakan isi	Kemenarikan sajian materi	1
	Kesesuaian materi dengan ATP	2
Penyajian	Kejelasan materi	3
	Kejelasan urutan penyajian materi pada setiap halaman modul	4
	Kelengkapan elemen produk pastry dan bakery khususnya materi adonan pie, adonan sugar dough, dan adonan cookies pada kegiatan pembelajaran dalam modul sesuai dengan (Alur Tujuan Pembelajaran)	5
Tahap Pembelajaran	Ketetapan langkah – langkah pada tahap penggunaan modul	6
	Ketetapan tahap penggunaan dalam praktik pembelajaran	7
Model Pembelajaran	Ketetapan pembuatan modul dalam mata pelajaran pengolahan makanan dan minuman pada elemen produk pastry dan bakery	8,9

**Instrumen Kelayakan Modul Oleh Ahli Desain Pembelajaran**

No.	Aspek Penilaian	Jawaban		Keterangan
		Ya	Tidak	
1.	Materi yang disampaikan atau disajikan secara menarik dalam modul	✓		
2.	Materi pembelajaran yang disampaikan dalam modul sudah sesuai dengan ATP	✓		
3.	Urutan Penyajian materi pada setiap halaman sudah jelas	✓		

4.	Rumusan tujuan pembelajaran sesuai dengan kompetensi yang ingin dicapai	✓		
5.	Langkah-langkah tahap orientasi masalah dalam modul sudah tepat	✓		
6.	Penyajian materi sudah tepat	✓		
7.	Modul yang disajikan tepat sasaran yaitu siswa	✓		
8.	Strategi yang digunakan sesuai dengan Tujuan Pembelajaran	✓		
9.	Sistematika pembelajaran dalam modul disajikan sesuai dengan ATP	✓		

**SARAN :**

.....

.....

.....

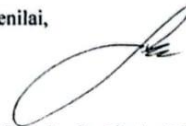
**KESIMPULAN :**

**Modul Pada Elemen Produk Pastry dan Bakery ini dinyatakan :**

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

Singaraja, 14 Juni 2023

Penilai,



I Gede Partha Sindu, S.Pd., M.Pd  
NIP. 198709072015041001



**IDENTITAS : AHLI DESAIN PEMBELAJARAN**  
 Nama Ahli : I Gede Partha Sindu, S.Pd., M.Pd  
 NIP : 198709072015041001  
 Instansi : Universitas Pendidikan Ganesha

**Kisi – Kisi Instrumen Penelitian Modul Untuk Ahli Desain Pembelajaran**

Aspek Penilaian	Indikator	Nomor Butir
Kelayakan isi	Kemudahan sajian materi	1
	Kesesuaian materi dengan Alur tujuan Pembelajaran (ATP)	2
Penyajian	Kejelasan materi	3
	Kejelasan urutan penyajian materi pada setiap halaman modul	4
	Kelengkapan elemen produk pastry dan bakery khususnya materi adonan pie, adonan sugar dough, dan adonan cookies pada kegiatan pembelajaran dalam modul sesuai dengan Alur Tujuan Pembelajaran (ATP)	5
Tahap Pembelajaran	Ketetapan langkah – langkah pada tahap penggunaan modul	6
	Ketetapan tahap penggunaan dalam praktik pembelajaran	7
Model Pembelajaran	Ketetapan pembuatan modul dalam mata pelajaran pengolahan makanan dan minuman pada elemen produk pastry dan bakery	8,9

**Instrumen Kelayakan Modul Oleh Ahli Desain Pembelajaran**

No.	Aspek Penilaian	Skor				
		1	2	3	4	5
1.	Materi yang disampaikan atau disajikan secara menarik dalam modul				✓	
2.	Materi pembelajaran yang disampaikan dalam modul sudah sesuai dengan Alur Tujuan Pembelajaran (ATP)					✓

3.	Urutan Penyajian materi pada setiap halaman sudah jelas					✓
4.	Rumusan tujuan pembelajaran sesuai dengan kompetensi yang ingin dicapai					✓
5.	Langkah-langkah tahap orientasi masalah dalam modul sudah tepat				✓	
6.	Penyajian materi sudah tepat				✓	
7.	Modul yang disajikan tepat sasaran yaitu siswa				✓	
8.	Strategi yang digunakan sesuai dengan Tujuan Pembelajaran				✓	
9.	Sistematika pembelajaran dalam modul disajikan sesuai dengan Alur Tujuan Pembelajaran (ATP)					✓

**SARAN :**

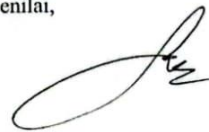
.....

.....

.....

Singaraja, 13 Juni 2023

Penilai,



I Gede Partha Sindu, S.Pd., M.Pd  
NIP. 198709072015041001

Hal : Permohonan sebagai *Expert Judgment*

Lampiran :

Kepada Yth. Ibu : Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd  
Fakultas Teknik dan Kejuruan  
Universitas Pendidikan Ganesha

Dengan hormat,

Saya Mahasiswa Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha :

Nama : Nana Ermia

NIM : 1915081027

Program Studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Dengan ini bermaksud memohon kesediaan ibu sebagai *Expert Judgment* dalam instrumen desain pembelajaran yang akan digunakan dalam penelitian skripsi saya dengan judul "Pengembangan Modul Pada Elemen Produk Pastry dan Bakery Bagi Siswa Kelas XI Tata Boga di SMK Negeri 1 Seririt".

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

Singaraja, 21 Juni 2023

Hormat saya



Nana Ermia  
NIM. 1915081027

#### INSTRUMEN DESAIN PEMBELAJARAN

##### **Pengembangan Modul Pada Elemen Produk Pastry dan Bakery Bagi Siswa Kelas XI Tata Boga Di SMK Negeri 1 Seririt**

Judul Penelitian : Pengembangan Modul Pada Elemen Produk Pastry dan Bakery Bagi Siswa Kelas XI Tata Boga Di SMK Negeri 1 Seririt

Penyusun : Nana Ermia

Pembimbing : 1. Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd  
2. Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M.Pd

Instansi : Fakultas Teknik dan Kejuruan/Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Dengan Hormat,

Sehubungan dengan Pengembangan Modul Pada Elemen Produk Pastry dan Bakery Bagi Siswa Kelas XI Tata Boga di SMK Negeri 1 Seririt, maka melalui instrumen ini Bapak/Ibu saya mohon untuk memberikan penilaian terhadap modul yang telah dibuat. Penilaian dari Bapak/Ibu akan digunakan sebagai validasi dan masukkan untuk memperbaiki dan meningkatkan kualitas modul ini sehingga bisa diketahui layak atau tidak modul tersebut digunakan dalam pembelajaran Pada Elemen Produk Pastry dan Bakery.

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

**IDENTITAS : AHLI DESAIN PEMBELAJARAN**  
 Nama Ahli : Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd  
 NIP : 197104212002122001  
 Instansi : Universitas Pendidikan Ganesha

**Kisi – Kisi Instrumen Penelitian Modul Untuk Ahli Desain Pembelajaran**

Aspek Penilaian	Indikator	Nomor Butir
Kelayakan isi	Kemenarikan sajian materi	1
	Kesesuaian materi dengan Alur Tujuan Pembelajaran (ATP)	2
Penyajian	Kejelasan materi	3
	Kejelasan urutan penyajian materi pada setiap halaman modul	4
	Kelengkapan elemen produk pastry dan bakery khususnya materi adonan pie, adonan sugar dough, dan adonan cookies pada kegiatan pembelajaran dalam modul sesuai dengan Alur Tujuan Pembelajaran (ATP)	5
Tahap Pembelajaran	Ketepatan langkah – langkah pada tahap penggunaan modul	6
	Ketepatan tahap penggunaan dalam praktik pembelajaran	7
Model Pembelajaran	Ketepatan model pembelajaran diterapkan dalam materi	8
	Sistematika pembelajaran disajikan dalam Alur Tujuan Pembelajaran (ATP)	9

**Instrumen Kelayakan Modul Oleh Ahli Desain Pembelajaran**

No.	Aspek Penilaian	Jawaban		Keterangan
		Ya	Tidak	
1.	Materi yang disampaikan atau disajikan menarik	✓		
2.	Materi pembelajaran yang disampaikan dalam modul sudah sesuai dengan Alur Tujuan Pembelajaran (ATP)	✓		
3.	Urutan Penyajian materi pada setiap halaman sudah jelas	✓		

4.	Rumusan tujuan pembelajaran sesuai dengan kompetensi yang ingin dicapai	✓		
5.	Kelengkapan materi pada elemen produk pastry dan bakery khususnya adonan pie, adonan sugar dough, dan adonan cookies sesuai dengan Alur Tujuan pembelajaran (ATP)	✓		
6.	Penyajian kompetensi (materi) sudah tepat	✓		
7.	Modul yang disajikan sesuai dengan karakteristik siswa	✓		
8.	Strategi yang digunakan sesuai dengan Tujuan Pembelajaran	✓		
9.	Sistematika pembelajaran dalam modul disajikan sesuai dengan Alur Tujuan Pembelajaran (ATP)	✓		

**SARAN :**

Instrumen layak digunakan untuk penumpulan data dengan sedikit revisi

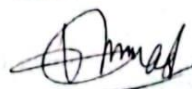
**KESIMPULAN :**

Modul Pada Elemen Produk Pastry dan Bakery ini dinyatakan :

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

Singaraja, 27 Juli 2023

Penilai,



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



**IDENTITAS : AHLI DESAIN PEMBELAJARAN**  
 Nama Ahli : Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd  
 NIP : 197104212002122001  
 Instansi : Universitas Pendidikan Ganesha

**Kisi – Kisi Instrumen Penelitian Modul Untuk Ahli Desain Pembelajaran**

Aspek Penilaian	Indikator	Nomor Butir
Kelayakan isi	Kemenarikan sajian materi	1
	Kesesuaian materi dengan Alur Tujuan Pembelajaran (ATP)	2
Penyajian	Kejelasan materi	3
	Kejelasan urutan penyajian materi pada setiap halaman modul	4
	Kelengkapan elemen produk pastry dan bakery khususnya materi adonan pie, adonan sugar dough, dan adonan cookies pada kegiatan pembelajaran dalam modul sesuai dengan Alur Tujuan Pembelajaran (ATP)	5
Tahap Pembelajaran	Ketepatan langkah – langkah pada tahap penggunaan modul	6
	Ketepatan tahap penggunaan dalam praktik pembelajaran	7
Model Pembelajaran	Ketepatan model pembelajaran diterapkan dalam materi	8
	Sistematika pembelajaran disajikan dalam Alur Tujuan Pembelajaran (ATP)	9

**Instrumen Kelayakan Modul Oleh Ahli Desain Pembelajaran**

No.	Aspek Penilaian	Skor				
		1	2	3	4	5
1.	Materi yang disampaikan atau disajikan menarik					✓
2.	Materi pembelajaran yang disampaikan dalam modul sudah sesuai dengan ATP				✓	
3.	Urutan Penyajian materi pada setiap halaman sudah jelas					✓

4.	Rumusan tujuan pembelajaran sesuai dengan kompetensi yang ingin dicapai					✓
5.	Kelengkapan materi pada elemen produk pastry dan bakery khususnya adonan pie, adonan sugar dough, dan adonan cookies sesuai dengan Alur Tujuan pembelajaran (ATP)					✓
6.	Penyajian kompetensi (materi) sudah tepat				✓	
7.	Modul yang disajikan tepat sasaran yaitu siswa					✓
8.	Strategi yang digunakan sesuai dengan Tujuan Pembelajaran					✓
9.	Sistematika pembelajaran dalam modul disajikan sesuai dengan Alur Tujuan Pembelajaran (ATP)					✓

SARAN :

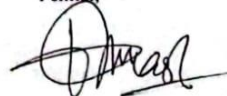
.....

.....

.....

Singaraja, 27 Juni 2023

Penilai,



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

## Lampiran 09. Angket Penilaian Responden

### ANGKET PENILAIAN RESPON SISWA

#### Pengembangan Modul Pada Elemen Produk *Pastry* dan *Bakery* Bagi Siswa Kelas XI Tata Boga di SMK Negeri 1 Seririt

#### PETUNJUK PENGISIAN:

1. Sebelum mengisi angket ini, pastikan anda telah membaca Modul Pada Elemen Produk *Pastry* dan *bakery* Bagi Siswa Kelas XI Tata Boga di SMK Negeri 1 Seririt
2. Melalui instrument ini dimohonkan untuk memberikan penilaian tentang **Pengembangan Modul Pada Elemen Produk *Pastry* dan *bakery* Bagi Siswa Kelas XI Tata Boga di SMK Negeri 1 Seririt**, dimohonkan memberikan tanda *check list* (√) pada kolom yang sesuai untuk menilai kualitas tentang **Pengembangan Modul Pada Elemen Produk *Pastry* dan *bakery* Bagi Siswa Kelas XI Tata Boga di SMK Negeri 1 Seririt** dengan keterangan:  
  

<b>SS</b>	<b>: Sangat Setuju</b>
<b>S</b>	<b>: Setuju</b>
<b>CS</b>	<b>: Cukup Setuju</b>
<b>TS</b>	<b>: Tidak Setuju</b>
<b>STS</b>	<b>: Sangat Tidak Setuju.</b>
3. Sebelum melakukan penilaian, isilah identitas anda secara lengkap terlebih dahulu.

### Kisi – kisi Instrumen Penelitian untuk Siswa

Aspek Penilaian	Indikator	Nomor Butir
Berdasarkan Manfaat dan Keuntungan	Ketertarikan pada modul	1,2,3
	Menyajikan materi di dalam modul untuk memotivasi siswa dalam belajar	4,5,6
	Semangat dalam mengikuti pembelajaran	7
	Meningkatkan motivasi belajar	8
	Menarik siswa untuk berpikir kreatif	9
	Mempermudah pembelajaran	10,11,12

### Instrumen Uji Respon Siswa Terhadap Modul

No.	Aspek Penilaian	Jawaban				
		SS	S	CS	TS	STS
1.	Dengan modul ini, pembelajaran jadi lebih menarik					
2.	Modul ini mampu memberikan fokus perhatian yang lebih pada saat mengikuti pembelajaran					
3.	Dengan modul ini, waktu belajar menjadi lebih efektif					
4.	Dengan modul ini pembelajaran terasa lebih menyenangkan					
5.	Modul ini menambah sumber belajar siswa					
6.	Modul ini menambah variasi cara belajar siswa					

7.	Dengan modul ini siswa lebih semangat mengikuti pembelajaran					
8.	Dengan adanya modul ini siswa lebih antusias mengikuti pembelajaran					
9.	Dengan adanya modul ini siswa terpicu untuk lebih kreatif dalam mengolah produk <i>pastry</i> dan <i>bakery</i>					
10.	Dengan modul ini, materi pada elemen produk <i>pastry</i> dan <i>bakery</i> khususnya materi adonan pie, adonan <i>sugar dough</i> , dan adonan <i>cookies</i> lebih mudah untuk diingat					
11.	Dengan modul ini, materi pada elemen produk <i>pastry</i> dan <i>bakery</i> khususnya materi adonan pie, adonan <i>sugar dough</i> , dan adonan <i>cookies</i> lebih mudah untuk dimengerti					
12.	Dengan modul ini, materi pada elemen produk <i>pastry</i> dan <i>bakery</i> khususnya materi adonan pie, adonan <i>sugar dough</i> , dan adonan <i>cookies</i> lebih mudah untuk dipahami					



Timestamp	Score	Nama Lengkap	Jenis Kelamin	Kelas	1. Dengan modul ini, per 2. Modul ini mampu merr 3. Dengan modul ini, wak		
16/06/2023 16:55:28		KADEK KERIAWAN	Laki laki	XI		4	5
16/06/2023 16:57:13		I Gusti Agung Yoga	Laki laki	XI		5	4
16/06/2023 16:57:17		Komang tri indah yani	Perempuan	XI		5	5
16/06/2023 16:57:29		I GUSTI AYU KOMANG	PEREMPUAN	XI		4	5
16/06/2023 17:02:38		Kadek Dewi Juli Sudianti	Perempuan	XI		5	5
16/06/2023 17:25:40		Gede candra mahardika	laki laki	XI		5	5
16/06/2023 17:32:26		Putu nadia putri utami	Perempuan	XI		5	5
16/06/2023 17:43:05		Kadek Ari parmingsih	Perempuan	XI		5	4
16/06/2023 17:45:18		Kadek Era Aprilawati	Perempuan	XI		5	5
16/06/2023 17:47:15		Wayan sudarsana	Laki - laki	XI		5	5
16/06/2023 17:50:29		Kadek widiasa	Laki - laki	XI		5	5
16/06/2023 17:53:32		KADEK SURYA FREDY	Laki - laki	XI		5	5
16/06/2023 18:03:19		Gede bayu saputra	Laki - laki	XI		5	4
16/06/2023 18:07:30		I gusti Bagus Agung War	Laki - laki	XI		5	5
16/06/2023 18:12:05		Made Agus Budiarta	Laki - laki	XI		5	5
16/06/2023 18:13:06		Kadek Purnama Dani	Perempuan	XI		5	5
16/06/2023 18:23:24		Gede Edi sutawan	Laki - laki	XI		5	5
16/06/2023 18:25:13		kadek galih raditya putra	Laki - laki	XI		5	5
16/06/2023 19:18:48		Kadek wintang sugiani	Perempuan	XI		5	5
16/06/2023 19:19:51		I KADEK DWI ASTRAWI	Laki - laki	XI		5	5
16/06/2023 19:36:53		I PUTU AGUS SETIAWA	Laki - laki	XI		5	5
16/06/2023 19:37:43		KOMANG LUTSIANA PL	PEREMPUAN	XI		5	5
16/06/2023 19:37:48		Ida bagus iven	Laki laki	XI		5	5
16/06/2023 19:40:08		I Gusti Agung Ayu Ade E	Perempuan	XI		5	5
16/06/2023 19:41:00		Kadek Dewi Juli Sudianti	Perempuan	XI		5	5
16/06/2023 19:46:23		KADEK ADITIA UTAMA	Laki - laki	XI		5	5
16/06/2023 19:49:41		Komang hendra adi putr	Laki laki	XI		5	5
16/06/2023 19:51:45		Kadek ridiasa	Laki - laki	XI		5	4
16/06/2023 19:54:03		PUTU FENDY ARYA DA	Laki - laki	XI		5	5
16/06/2023 19:54:41		Kadek Deviani	Perempuan	XI		5	5
16/06/2023 19:58:30		Kadek darmayasa	Laki-laki	XI		5	4
16/06/2023 20:02:46		Kadek sarjana	Laki laki	XI		5	5
16/06/2023 20:03:49		Komang Sintya Mudatari	Perempuan	XI		5	5
16/06/2023 20:05:09		Putu Krisna Martin	Laki laki	XI		5	4
16/06/2023 20:06:12		I luh ari suarmini	Perempuan	XI		5	4
16/06/2023 20:06:23		Komang ogik yudayana	Laki laki	XI		5	5
16/06/2023 20:10:16		Kadek Era Aprilawati	Perempuan	XI		5	4
16/06/2023 20:13:01		KADEK SURYA FREDY	Laki - laki	XI		5	5
16/06/2023 20:15:16		Kadek Deviani	Perempuan	XI		5	5
16/06/2023 20:15:16		KADEK YUDA WIRAWA	laki - laki	XI		5	5





12. Dengan modul ini, materi pada elemen produk pastry dan bakery khususnya materi adonan pie, adonan sugar dough, dan adonan cookies lebih mudah untuk dipahami

5

5

5

4

5

5

5

5

5

5

4

5

5

5

5

5

5

5

5

5

5

5

5

4

5

5

5

5

5

5

5

5

4

5

5

4

5

5

5

4

5

5

**Lampiran 10. Rekapian Penilaian Responden**

No	Nama	Kelas	Pernyataan												Jumlah	Perse ntase	
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12			
1	Kadek Keriawan	XI	5	4	5	5	5	5	5	5	4	4	5	5	5	57	95%
2	I Gusti Agung Yoga	XI	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	59	98,3%
3	Komang Tri Indah Yani	XI	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60	100%
4	I Gusti Ayu Komang Listia Dewi	XI	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	58	96,6%
5	Kadek Dewi Juli Sudiantini	XI	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60	100%
6	Gede Candra Mahardika	XI	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60	100%
7	Putu Nadia Putri Utami	XI	5	5	5	4	5	5	4	5	5	5	4	5	5	57	95%
8	Kadek Ari Parningsih	XI	5	5	4	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	58	96,6%
9	Kadek Era Aprilawati	XI	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60	100%
10	Wayan Sudarsana	XI	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60	100%
11	Kadek Widiasa	XI	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	4	5	58	96,6%
12	Kadek Surya Fredy Saputra	XI	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60	100%
13	Gede Bayu Saputra	XI	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	59	98,3%



28	Kadek Ridiasa	XI	5	5	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5	58	96,6%
29	Putu Fendy Arya Darma Yoga	XI	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60	100%
30	Kadek Deviani	XI	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60	100%
31	Kadek Darmayasa	XI	5	5	4	4	5	5	5	5	5	5	5	4	57	95%
32	Kadek Sarjana	XI	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	59	98,3%
33	Komang Sintya Mudariani Sari	XI	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60	100%
34	Putu Krisna Martin	XI	5	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	50	83,3%
35	I Luh Ari Suarmini	XI	5	5	4	5	5	5	4	5	5	5	5	5	58	96,6%
36	Komang Ogik Yudayana	XI	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60	100%
37	Kadek Era Aprilawati	XI	5	5	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5	58	96,6%
38	Kadek Surya Fredy Saputra	XI	5	5	5	5	5	5	4	5	5	4	4	4	57	95 %
39	Kadek Deviani	XI	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60	100 %
40	Kadek Yuda Wirawan	XI	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60	100 %
Total															2.352	98 %

Berdasarkan data responden yang telah diajukan maka dapat dihitung persentase keseluruhan subjek dengan cara berikut :

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

$$= \frac{2.352}{60 \times 40} \times 100 \%$$

$$= \frac{2.352}{2.400} \times 100 \%$$

$$= 98 \%$$





## Lampiran 11. Dokumentasi

### 1. Dokumentasi Uji Ahli Desain Pembelajaran



### 2. Dokumentasi Uji Ahli Desain Pembelajaran



### 3. Dokumentasi Uji Ahli Materi



## RIWAYAT HIDUP



Nana Ermia lahir di Embung Penyampet pada tanggal 12 Juli 2001. Penulis lahir dari pasangan suami istri Bapak Ibrahim dan Ibu Zuriyati. Penulis berkebangsaan Indonesia dan beragama Islam. Kini penulis beralamat di Jalan TGH Lopan No. 01 Embung Penyampet, Kelurahan Perapen, Kecamatan Praya, Kabupaten Lombok Tengah, Provinsi NTB.

Penulis menyelesaikan pendidikan dasar di SDN Merang Baru dan lulus pada tahun 2013. Kemudian penulis melanjutkan di MTs Darul Muhajirin Praya dan lulus pada tahun 2016. Pada tahun 2019, penulis lulus dari SMK Negeri 1 Praya jurusan Tata Boga dan melanjutkan ke Setara I Jurusan Teknologi Industri di Universitas Pendidikan Ganesha. Pada semester akhir tahun 2023 penulis telah menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul “Pengembangan Modul Pada Elemen Produk *Pastry* dan *Bakery* bagi Siswa Kelas XI Tata Boga di SMK Negeri 1 Seririt”. Selanjutnya, mulai tahun 2023 sampai dengan penulis skripsi ini, penulis masih terdaftar sebagai mahasiswa Program S1 Pendidikan Vokasional Seni Kuliner di Universitas Pendidikan Ganesha.