

LAMPIRAN



PERANGKAT PEMBELAJARAN

A. SILABUS MATA KULIAH

I. IDENTITAS MATA KULIAH

Program Studi	: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Mata Kuliah	: Pastry
Kode/SKS	: VSK19306/4
Semester	: III
Mata Kuliah Prasyarat	: Dasar Tata Boga
Dosen Pengampu	: Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd.

II. CP MATA KULIAH

A. CP Sikap (S)

1. Berkontribusi dalam peningkatan mutu kehidupan bermasyarakat, berbangsa, bernegara, dan kemajuan peradaban berdasarkan Pancasila;
2. Menghargai keanekaragaman budaya, pandangan, agama, dan kepercayaan, serta pendapat atau temuan orisinal orang lain;
3. Bekerjasama dan memiliki kepekaan sosial serta kepedulian terhadap masyarakat dan lingkungan;
4. Menginternalisasi nilai, norma, dan etika akademik;
5. Menunjukkan sikap bertanggung jawab 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.

A. CP Pengetahuan (P)

1. Menguasai konsep teoretik tentang adonan goreng;

III. GARIS BESAR RENCANA PEMBELAJARAN (GBRP)

No	Capaian Pembelajaran	Indikator Pencapaian CP (kemampuan akhir yang ingin dicapai)	Bahan Kajian/Materi Pokok Pembelajaran
1.	S1,2,3,4,5,6,7,8,9 P1 KU1 KK1	1. Mampu memahami konsep dasar tentang adonan goreng	1.1 Pengertian adonan goreng 1.2 Bahan-bahan yang dibutuhkan untuk adonan goreng 1.3 Pembagian adonan goreng
2.	S1,2,3,4,5,6,7,8,9 P2 KU2 KK1	2. Mampu memahami konsep dasar tentang adonan cake	2.1 Mengatasi kegagalan pembuatan cake 2.2 Macam-macam cake dasar 2.3 Fungsi tiap bahan cake
3.	S1,2,3,4,5,6,7,8,9 P3 KU3 KK1	3. Mampu memahami konsep dasar tentang adonan Pasir	3.1 Pengertian adonan pasir 3.2 Pembuatan kue dengan adonan pasir 3.3 Resep dasar adonan pasir 3.4 Peralatan untuk pembuatankue kering (adonan pasir) 3.5 Hal-hal yang diperhatikan dalam pembuatan kue kering (adonan pasir)

4.	S1,2,3,4,5,6,7,8,9 P4 KU4 KK1	4. Mampu memahami konsep dasar adonan sus	4.1 Pengertian sus 4.2 Bahan dan resep dasar kulit sus 3.6 Tips-tips membuat kulit sus
----	-------------------------------------	---	--

2. Menguasai konsep teoritik tentang adonan cake;
3. Menguasai konsep teoritik tentang adonan pasir;
4. Menguasai konsep teoritik tentang adonan sus.

B. CP Keterampilan Umum (KU)

1. Memiliki kemampuan memahami adonan goreng;
2. Memiliki kemampuan memahami adonan cake;
3. Memiliki kemampuan memahami adonanpasir;
4. Memiliki kemampuan memahami substansi tentang adonan rebus (sus).

C. CP Keterampilan Khusus (KK)

1. Memiliki kemampuan untuk mempraktikan setiap adonan pastry (adonan goreng, adonan cake, adonan pasir dan adonan rebus (sus).

Mengetahui,

Ketua Program Studi



Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si

NIP 196504191990032001

Dosen Pengasuh Mata Kuliah



Cok Istri Raka Marsiti, S.Pd.,M.Pd

NIP 197103031997032001

B. RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER (RPS)

I. IDENTITAS MATA KULIAH

Program Studi	: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Mata Kuliah	: Pastry
Kode Mata Kuliah	: VSK19306/3
Semester	: III
SKS	: 4
Prasyarat	: Dasar Tata Boga
Dosen Pengampu	: Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd.

II. CP MATA KULIAH

A. CP Sikap (S)

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

B. CP Pengetahuan (P)

1. Menguasai konsep teoritik tentang adonan goreng;
2. Menguasai konsep teoritik tentang adonan cake;
3. Menguasai konsep teoritik tentang adonan pasir;
4. Menguasai konsep teoritik tentang adonan sus.

C. CP Keterampilan Umum (KU)

1. Memiliki kemampuan memahami adonan goreng;
2. Memiliki kemampuan memahami adonan cake;
3. Memiliki kemampuan memahami adonan pasir;
4. Memiliki kemampuan memahami substansi tentang adonan rebus (sus).

D. CP Keterampilan Khusus (KK)

1. Memiliki kemampuan untuk mempraktikkan setiap adonan pastry (adonan goreng, adonan cake, adonan pasir dan adonan rebus (sus)).

III. DESKRIPSI MATA KULIAH

Mata kuliah ini membahas tentang: (1) Adonan goreng, (2) Adonan cake, (3) Adonan pasir, dan (4) Adonan sus.

RINCIAN KEGIATAN PERKULIAHAN

Tatap muka/ Minggu ke	Capaian Pembelajaran	Bahan Kajian/Materi Pokok/Rincian Materi	Kemampuan akhir yang diharapkan	Metode Pembelajaran	Pengalaman Belajar	Alokasi waktu
I + II	S1,2,3,4, 5,6,7,8,9 P1 KU1 KK1	Pengertian adonan goreng Bahan-bahan yang dibutuhkan untuk adonan goreng Pembagian adonan goreng	Mampu memahami konsep dasar tentang adonan goreng	Ekspositorik, diskusi kelompok, praktik, presentasi	Mengkaji pengertian adonan goreng Mengkaji bahan-bahan yang dibutuhkan untuk adonan goreng Mengkaji pembagian adonan goreng	4x50 menit

III		Praktik adonan goreng	Mampu membuat berbagai jenis adonan goreng	-	-	4x50 menit
IV + V +VI	S1,2,3,4, 5,6,7,8,9 P2 KU2 KK1	Mengatasi kegagalan pembuatan cake Macam-macam cakedasar Fungsi tiap bahan cake	Mampum emahami konsep dasar tentang adonan cake	Eksposito rik,diskus ikelompok, praktik, presentasi	Mengkaji cara mengatasi kegagalan pembuatan cake Mengkaji macam-macam cake dasar Mengkaji fungsi setiap bahan cake	4x50 menit
VII		Praktik adonan cake	Mampu membuat berbagai jenis adonan cake	-	-	4x50 menit
VIII		UTS	-	-	-	4x50 menit

IX +X	S1,2,3,4, 5,6,7,8,9 P3 KU3 KK1	Pengertian adonan pasir Pembuatan kue dengan adonan pasir Resep dasar adonan pasir	Mampu memahami konsep dasar tentang adonan	Eksposito rik,diskus ikelompok, praktik, presentas i	Mengkaji pengertian adonan pasir Mengkaji pembuatan kue dengan adonan	4x50 menit
		Peralatan untuk pembuatan kue kering(adonan pasir) Hal-hal yang diperhatikan dalam pembuatan kue kering (adonan pasir)	Pasir		pasir Mengkaji resep dasar adonan pasir Mengkaji peralatan untuk pembuatan kue kering (adonan pasir) Mengkaji hal-hal yang diperhatikan dalam pembuatan kue kering (adonan pasir)	
XI		Praktik Adonan pasir	Mampu membuat berbagai adonan pasir			4x50 menit

XII + XIII	S1,2,3,4, 5,6,7,8,9 P4 KU4 KK1	Pengertian sus Bahan dan resep dasar kulit sus Tips-tips membuat kulit sus	Mampu memahami konsep dasar adonan sus	Eksposito rik,diskus ikelompok, praktik, presentasi	Mengkaji pengertian sus Mengkaji bahan dan resep dasar kulit sus Mengkaji tips-tips membuat kulit sus	4x50 menit
XIV		Praktik adonan sus	Mampu membuat berbagai macam adonan sus			4x50 menit
XV		Ujian Praktik				4x50 menit
XVI		UAS				4x50 menit

MEDIA, ALAT, DAN BAHAN PEMBELAJARAN

Media :

Power point, Gambar/Bahannyata.

Alat :

LCD, Papantulis, Spidol, Leptop

Bahan Pembelajaran :Hand Out.

PENILAIAN (KRITERIA, INDIKATOR, BOBOT)

- A. Penilaian Proses (bobot 60 %)
 - 1. Sikap (mengacu pada penjabaran deskripsi umum)
 - 2. Partisipasi dan aktivitas dalam proses pembelajaran (Perkuliahan, Praktik, workshop)
 - 3. Penyelesaian Tugas-tugas
- B. Penilaian Produk (bobot 40 %)
 - 1. Ujian Tengah Semester
 - 2. Ujian Akhir Semester
- C. Acuan Penilaian

Acuan penilai 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

EVALUASI

Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Mata Kuliah : Pastry

Kode Mata Kuliah : VSK19306/3

Semester III

SKS 4

Prasyarat : Dasar Tata Boga

Dosen Pengampu : Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd

Soal : UAS

Sebutkan dan jelaskan penggolongan adonan goreng.

Jelaskan langkah-langkah pembuatan kulit sus serta hal-hal yang harus diperhatikan

Sebutkan dan jelaskan fungsi bahan dalam pembuatan puding.

Jelaskan tehnik pembuatan adonan pasir, dan pie

Jelaskan Cake serta uraikan secara singkat tehnik kerja dalam pembuatan adonan pisan masalah kegagalan dan penyebabnya

Uraikan penggolongan cake serta berikan masing-masing contohnya.

Jelaskan langkah kerja pembuatan charlotte rose/strawberry charlotte.

RUBRIK

NO	SOAL	RUBRIK
1	Sebutkan dan jelaskan penggolongan adonan goreng.	Skor 10, bila mahasiswa dapat menjawab Sangat Tepat (ST)8, bila mahasiswa dapat menjawab Sangat (T) 6, bila mahasiswa dapat menjawab Cukup Tepat (CT) 4, bila mahasiswa dapat menjawab Kurang Tepat (KT) 2, bila mahasiswa dapat menjawab Sangat Kurang Tepat (SKT)
2	Jelaskan langkah- langkah pembuatan kulit sus serta hal-hal yang harus diperhatikan	Skor 10, bila mahasiswa dapat menjawab Sangat Tepat (ST)8, bila mahasiswa dapat menjawab Sangat (T) 6, bila mahasiswa dapat menjawab Cukup Tepat (CT) 4, bila mahasiswa dapat menjawab Kurang Tepat (KT) 2, bila mahasiswa dapat menjawab Sangat Kurang Tepat (SKT)

3	Sebutkan dan jelaskan fungsi bahan dalam pembuatan puding.	<p>Skor</p> <p>10, bila mahasiswa dapat menjawab Sangat Tepat (ST)8, bila mahasiswa dapat menjawab Sangat (T)</p> <p>6, bila mahasiswa dapat menjawab Cukup Tepat (CT) 4, bila mahasiswa dapat menjawab Kurang Tepat (KT)</p> <p>2, bila mahasiswa dapat menjawab Sangat Kurang Tepat ((SKT)</p>
4	Jelaskan tehnik pembuatan adonan pasir, dan pie	<p>Skor</p> <p>10, bila mahasiswa dapat menjawab Sangat Tepat (ST)8, bila mahasiswa dapat menjawab Sangat (T)</p> <p>6, bila mahasiswa dapat menjawab Cukup Tepat (CT) 4, bila mahasiswa dapat menjawab Kurang Tepat (KT)</p> <p>2, bila mahasiswa dapat menjawab Sangat Kurang Tepat (SKT)</p>
5	Jelaskan Cake serta uraikan secara singkat tehnik kerja dalam pembuatan adonan pie dan masalah keagalan dan penyebabnya	<p>Skor</p> <p>10, bila mahasiswa dapat menjawab Sangat Tepat (ST)8, bila mahasiswa dapat menjawab Sangat (T)</p> <p>6, bila mahasiswa dapat menjawab Cukup Tepat (CT) 4, bila mahasiswa dapat menjawab Kurang Tepat (KT)</p> <p>2, bila mahasiswa dapat menjawab Sangat Kurang Tepat (SKT)</p>
6	Uraikan penggolongan	<p>Skor</p>
	cake serta berikan masing-masing contohnya.	<p>10, bila mahasiswa dapat menjawab Sangat Tepat (ST)8, bila mahasiswa dapat menjawab Sangat (T)</p> <p>6, bila mahasiswa dapat menjawab Cukup Tepat (CT) 4, bila mahasiswa dapat menjawab Kurang Tepat (KT)</p> <p>2, bila mahasiswa dapat menjawab Sangat Kurang Tepat (SKT)</p>

7	Jelaskan langkah kerja pembuatan charlotte rose/strawberry charlotte.	<p>Skor</p> <p>10, bila mahasiswa dapat menjawab Sangat Tepat (ST)8, bila mahasiswa dapat menjawab Sangat (T)</p> <p>6, bila mahasiswa dapat menjawab Cukup Tepat (CT) 4, bila mahasiswa dapat menjawab Kurang Tepat (KT)</p> <p>2, bila mahasiswa dapat menjawab Sangat Kurang Tepat (SKT)</p>
---	---	---

SUMBER PUSTAKA

Anon. 2004. *Tehnik Boga*. Selera: Indonesia Gourment U.s.wheat

Anon. 2003. *Memanjakan Selera Pasien Diabet*. Jakarta: Majalah selera.

Anon. 2003. *Variasisus*. Majalah sedap sekejap.

Soetomo, Siska. 2004. *Roti dan Kue favorit*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

Tirta, Ida Bagus. 1990. *Pastry and Bakery*. Denpasar: Pusat Pendidikan dan Perhotelan dan Pariwisata Bali

U.s.Wheat Assosiation. 1981. *Pedoman Pembuatan Roti dan Kue*. Djambatan.

Mengetahui,

Ketua Program Studi

Dosen Pengasuh Mata Kuliah




Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si

Cok Istri Rakamarsiti, S.Pd., M.Pd

NIP 196504191990032001

NIP 197103031997032001

Lampiran 2. Angket Penilaian Validasi Ahli Media

ANGKET PENILAIAN VALIDASI AHLI MEDIA
PENGEMBANGAN *AUGMENTED REALITY BOOK 3D* MATA KULIAH
PASTRY DI PRODI PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER
UNDIKSHA

Hari/Tanggal :

Validator :

A. Petunjuk Pengisian

a. Dimohon untuk Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian terhadap Pengembangan Augmented Reality Book 3D Mata Kuliah Pastry Di Prodi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner Undiksha yang telah dibuat sesuai dengan kriteria yang telah termuat dalam instrumen penelitian.

b. Berikan tanda check (✓) pada kolom yang telah tersedia, dengan memilih alternatif jawaban yang tersedia. Terdapat empat alternatif jawaban, yaitu :

4 = Sangat Setuju

3 = Setuju

2 = Kurang Setuju

1 = Tidak Setuju

- c. Apabila Bapak/Ibu menilai kurang sesuai dengan atau terdapat beberapa hal yang perlu diperbaiki, dimohon untuk memberikan tanda sehingga dapat dilakukan revisi lebih lanjut lagi.
- d. Bapak/Ibu dimohon memberikan saran pada halaman yang telah disediakan.
- e. Bapak/Ibuk dimohon memberikan tanda check terhadap hasil akhir penelitian terhadap Pengembangan Augmented Reality Book 3D Mata Kuliah Pastry
- f. Atas bantuan Bapak/Ibu, saya ucapkan terimakasih.

B. Tabel Pernyataan

No	Pernyataan / Aspek Penilaian	Skor			
		1	2	3	4
1	Pengembangan Augmented Rality Book 3D Mata Kuliah Pastry pada materi adonan cake sesuai dengan SK dan KD mata kuliah pastry materi adonan cake				
2	Desain tampilan aplikasi augmented reality mata kuliah pastry pada materi adonan cake yang menarik dengan pemilihan warna yang tepat				
3	Tata letak komponen pada aplikasi augmented reality book 3D mata kuliah pastry pada materi adonan cake sudah tepat dan rapi sehingga nyaman dilihat				
4	Desain AR Book Menarik				
5	Teks didalam AR Book mudah dibaca				
6	Teks didalam aplikasi augmented reality book 3D mata kuliah pastry pada materi adonan cake muda dibaca				

No	Pernyataan / Aspek Penilaian	Skor			
		1	2	3	4
7	Tata letak teks pada AR Book disusun dengan baik				
8	Gambar yang terdapat di AR Book sesuai dengan materi yang disampaikan				
9	Objek 3D yang ditampilkan saat scan marker terlihat dengan jelas dan dapat mempresentasikan wujud benda aslinya				
10	Penentuan ukuran objek 3D dengan baik				
11	Kamera dapat menampilkan objek 3D saat scan marker dengan durasi waktu yang pendek				
12	Desain marker dapat mengenalkan bahan-bahan dan bentuk dari adonan cake				
13	Tampilan tombol-tombol menu jelas dengan penggunaan warna yang kontras				
14	Penataan tombol-tombol menu dengan baik dan rapi				
15	Tombol navigasi mudah diakses				
16	Petunjuk penggunaan aplikasi ditampilkan secara jelas				
17	Aplikasi digunakan dengan lancar tanpa adanya hang, crash atau lag				
18	Scan marker untuk menampilkan objek 3D bahan-bahan dari materi adonan cake dapat dioperasikan dengan mudah				
19	Aplikasi augmented reality book 3D mata kuliah pastry pada materi adonan cake mudah digunakan				
20	Aplikasi augmented reality book 3D mata kuliah pastry pada materi adonan cake komunikatif				

No	Pernyataan / Aspek Penilaian	Skor			
		1	2	3	4
21	Aplikasi augmented reality book 3D mata kuliah pastry pada materi adonan cake interaktif				
22	Aplikasi augmented reality pada platform android dapat digunakan sebagai media untuk pengenalan awal materi adonan cake pada mata kuliah pastry				
23	Penggunaan aplikasi augmented reality book 3D mata kuliah pastry pada materi adonan cake menumbuhkan semangat belajar mahasiswa				
24	Aplikasi augmented reality book 3D mata kuliah pastry pada materi adonan cake meningkatkan pemahaman mahasiswa dalam pengenalan awal materi pelajaran				
25	Aplikasi augmented reality book 3D mata kuliah pastry pada materi adonan cake memudahkan dosen pengampu dalam mengenalkan awal materi dan mempermudah mengenalkan baha-bahan dari adonan cake tanpa mendatangkan bahanya secara langsung				

C. Kesimpulan

Menurut saya, Aplikasi augmented reality book 3D mata kuliah pastry pada materi adonan cake ini dinyatakan :

- a. Layak digunakan tanpa revisi
- b. Layak digunakan dengan revisi sesuai saran
- c. Tidak layak

Komentar/Saran Perbaikan

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

Singaraja,

Penilaian,
.....

Lampiran 3. Angket Penilaian Validasi Isi

ANGKET PENILAIAN VALIDASI AHLI ISI
PENGEMBANGAN *AUGMENTED REALITY BOOK 3D* MATA KULIAH
PASTRY DI PRODI PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER
UNDIKSHA

Hari/Tanggal :

Validator :

A. Petunjuk Pengisian

- a. Dimohon untuk Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian terhadap Pengembangan Augmented Reality Book 3D Mata Kuliah Pastry Di Prodi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner Undiksha yang telah dibuat sesuai dengan kriteria yang telah termuat dalam instrumen penelitian.
- b. Berikan tanda check (√) pada kolom yang telah tersedia, dengan memilih alternatif jawaban yang tersedia. Terdapat empat alternatif jawaban, yaitu :
4 = Sangat Setuju
3 = Setuju
2 = Kurang Setuju
1 = Tidak Setuju

- c. Apabila Bapak/Ibu menilai kurang sesuai dengan atau terdapat beberapa hal yang perlu diperbaiki, dimohon untuk memberikan tanda sehingga dapat dilakukan revisi lebih lanjut lagi.
- d. Bapak/Ibu dimohon memberikan saran pada halaman yang telah disediakan.
- e. Bapak/Ibuk dimohon memberikan tanda check terhadap hasil akhir penelitian terhadap Pengembangan Augmented Reality Book 3D Mata Kuliah Pastry
- f. Atas bantuan Bapak/Ibu, saya ucapkan terimakasih.

B. Tabel Pernyataan

No	Pernyataan / Aspek Penilaian	Skor			
		1	2	3	4
1	Materi pada Pengembangan aplikasi Augmented Rality Book 3D Mata Kuliah Pastry pada materi adonan cake sudah sesuai dengan SK dan KD mata kuliah pastry materi adonan cake				
2	Materi pada aplikasi augmented reality book 3D mata kuylich pastry pada materi adonan cake sudah sesuai dengan tujuan pembelajaran				
3	Materi dalam aplikasi augmented reality book 3D pada mata kuliah pastry dapat memberikan pengenalan awal terkait materi adonan cake				
4	Aplikasi augmented reality book 3D mata kuylich pastry pada materi adonan cake dapat digunakan dimana saja dan kapan saja				

No	Pernyataan / Aspek Penilaian	Skor			
		1	2	3	4
5	Materi pada AR Book sesuai dengang materi yang ada pada aplikasi AR pastry				
6	Penggunaan bahasa yang komunikatif dan mudah dipahami				
7	Materi dalam aplikasi augmented reality book 3D mata kuliah pastry pada materi adonan cake mudah dipahami				
8	Bahan-bahan pada materi adonan cake ditampilkan dengan jelas pada marker sesuai standar				
9	Deskripsi bahan-bahan pada materi adonan cake ditampilkan dengan jelas di AR Book				
10	Objek 3D bahan-bahan adonan cake sudah mempresentasikan wujud bahan-bahan aslinya				
11	Objek 3D bahan-bahan adonan cake mengenalkan mahasiswa terhadap bahan-bahan yang terdapat pada materi adonan cake				
12	Materi di dalam aplikasi augmented reality dan AR Book disampaikan secara runtut				
13	Bahan-bahan adonan cake yang ditampilkan mencakup bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan adonan cake				
14	Petunjuk pengerjaan tes disampaikan dengan jelas				
15	Kualitas soal-soal tes sesuai dengan materi yang disampaikan				
16	Penilaian yang diberikan sesuai dengan hasil tes yang sudah dikerjakan mahasiswa				
17	Aplikasi augmented reality book 3D mata kuliah pastry pada materi adonan cake				

No	Pernyataan / Aspek Penilaian	Skor			
		1	2	3	4
	memberikan pengetahuan baru tentang teknologi augmented reality				
18	Aplikasi augmented reality bokk 3D mata kuliah pastry pada materi adonan cake dapat membantu pengenalan awal materi adonan cake				
19	Penggunaan aplikasi augmented reality book 3D mata kuliah pastry pada materi adonan cake mempermudah dosen pengampu dalam memaparkan pengenalan awal materi adonan cake				
20	Penggunaan aplikasi augmented reality book 3D mata kuliah pastry pada materi adonan cake dapat meningkatkan minat belajar mahasiswa				

C. Kesimpulan

Menurut saya, Aplikasi augmented reality book 3D mata kuliah pastry pada materi adonan cake ini dinyatakan :

- a. Layak digunakan tanpa revisi
- b. Layak digunakan dengan revisi sesuai saran
- c. Tidak layak

Komentar/Saran Perbaikan

.....

.....

.....

.....

.....

Singaraja,

Penilaian,

.....

Lampiran 4. Angket Penilaian Respon Pengguna

**ANGKET PENILAIAN RESPON PENGGUNA
PENGEMBANGAN *AUGMENTED REALITY BOOK 3D* MATA KULIAH
PASTRY DI PRODI PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER
UNDIKSHA**

Nama :
NIP/NIM :

A. Pengantar

Angket ini berisikan butir-butir pertanyaan yang dimaksudkan untuk mengetahui pendapat mahasiswa dan dosen mata kuliah pastry tentang aplikasi augmented reality bok 3D mata kuliah pastry pada materi adona cake. Oleh karena itu dimohon untuk memberikan respon atau pendapat pada angket ini sesuai dengan petunjuk yang diberikan.

B. Petunjuk pengisian

1. Tulis data diri anda pada tempat yang telah disediakan.
2. Bacalah angket penelitian ini dengan seksama.
3. Beri tanda check (✓) pada kolom yang tersedia, dengan memilih alternatif jawaban yang tersedia. Terdapat empat alternatif jawaban, yaitu :
4 = Sangat Setuju
3 = Setuju

2 = Kurang Setuju

1 = Tidak Setuju

4. Bila telah selesai mengisi lembar angket, mohon segera dikembalikan.
5. Selamat mengisi angket ini dan terimakasih atas partisipasi anda dalam mengisi angket penelitian ini.

C. Tabel Pernyataan

No	Pernyataan / Aspek Penilaian	Skor			
		1	2	3	4
1	Materi pembelajaran sesuai dengan tujuan pembelajaran				
2	Aplikasi augmented reality book 3D mata kuliah pastry pada materi adonan cake interaktif				
3	Aplikasi augmented reality book 3D mata kuliah pastry pada materi adonan cake dapat digunakan dimana saja dan kapan saja				
4	Tata bahasa yang digunakan dalam aplikasi augmented reality book 3D mata kuliah pastry pada materi adonan cake komunikatif dan mudah dipahami				
5	Desain tampilan Aplikasi augmented reality book 3D mata kuliah pastry pada materi adonan cake pada android menarik				
6	Teks didalam aplikasi augmented reality book 3D mata kuliah pastry pada materi adonan cake muda dibaca				
7	Teks pada AR Book mudah di baca				
8	Tata letak teks pada AR Book disusun dengan baik				
9	Objek 3D yang ditampilkan saat scan marker terlihat dengan jelas				

No	Pernyataan / Aspek Penilaian	Skor			
		1	2	3	4
10	Objek 3D yang ditampilkan memberikan pengetahuan awal dan baru akan bahan-bahan adonan cake				
11	Ukuran objek 3D yang ditampilkan telah sesuai				
12	Kecepatan kamera menampilkan objek saat scan marker				
13	Tampilan tombol-tombol menu dan navigasi terlihat jelas dengan penggunaan warna yang kontras				
14	Petunjuk penggunaan aplikasi augmented reality book 3D mata kuliah pastry pada materi adonan cake ditampilkan dengan jelas				
15	Aplikasi augmented reality book 3D mata kuliah pastry pada materi adonan cake dapat dioperasikan dengan mudah dan tanpa kerusakan				
16	Scan marker dapat dilakukan dengan mudah				
17	Aplikasi augmented reality book 3D mata kuliah pastry pada materi adonan cake meningkatkan pemahaman siswa terhadap pengertian adonan cake				
18	Aplikasi augmented reality book 3D mata kuliah pastry pada materi adonan cake meningkatkan pemahaman siswa terhadap cara mengatasi kegagalan dalam adonan cake				
19	Macam-macam cake dasar pada materi adonan cake ditampilkan dengan jelas di AR Book				
20	Aplikasi augmented reality book 3D mata kuliah pastry pada materi adonan cake				

No	Pernyataan / Aspek Penilaian	Skor			
		1	2	3	4
	meningkatkan pemahaman siswa terhadap cake dasar pada adonan cake				
21	Fungsi tiap bahan cake pada materi adonan cake ditampilkan dengan jelas di aplikasi Augmented Reality dan AR Book				
22	Petunjuk pengerjaan soal ditampilkan dengan jelas				
23	Soal latihan dapat menjadi alat evaluasi pemahaman siswa menguasai materi				
24	Penggunaan aplikasi augmented reality book 3D mata kuliah pastry pada materi adonan cake sebagai media untuk membantu pengenalan awal materi adonan cake				
25	Penggunaan aplikasi augmented reality book 3D mata kuliah pastry pada materi adonan cake menumbuhkan semangat belajar mahasiswa				

D. Kesimpulan

Komentar/Saran Perbaikan

.....

.....

.....

.....

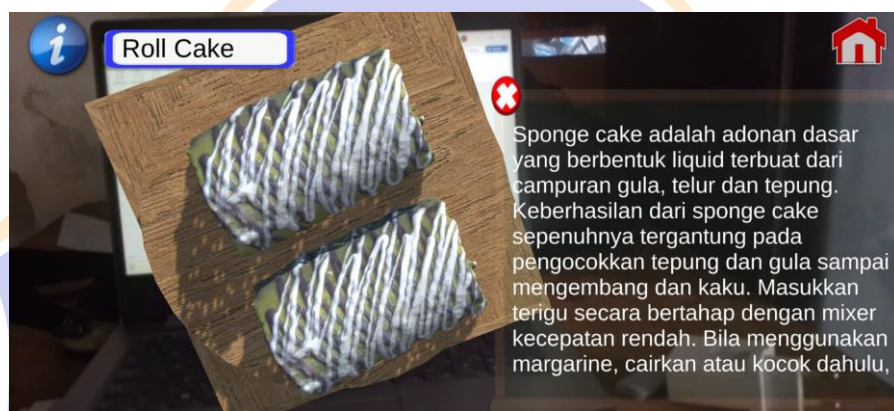
.....

.....

Singaraja,

Responden,

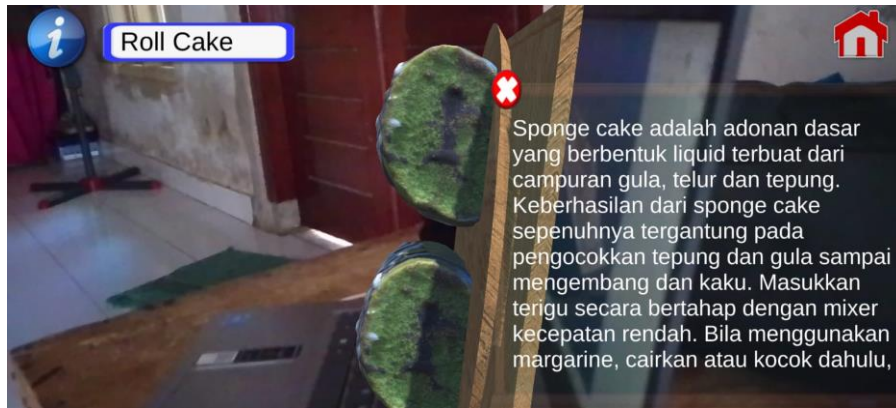
Lampiran 5. Tampilan Hasil Uji Coba Produk



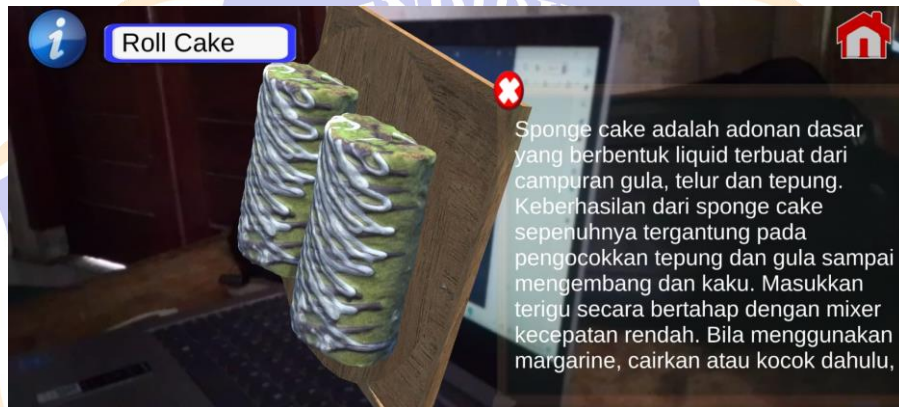
Gambar 1



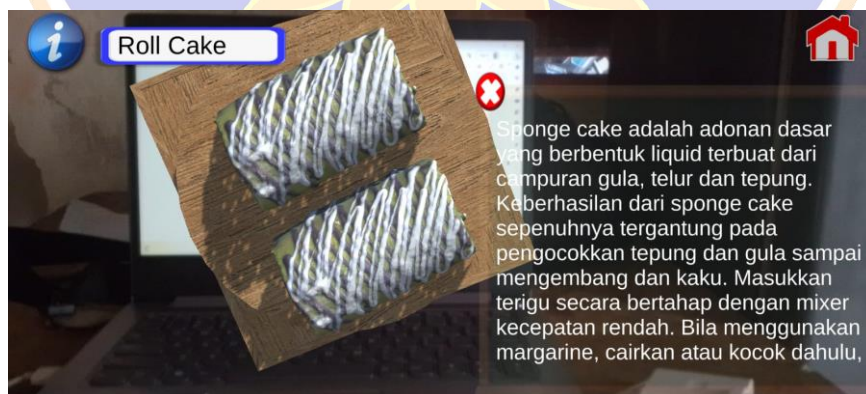
Gambar 2



Gambar 3



Gambar 4



Gambar 5



Gambar 6



Gambar 7



Gambar 8



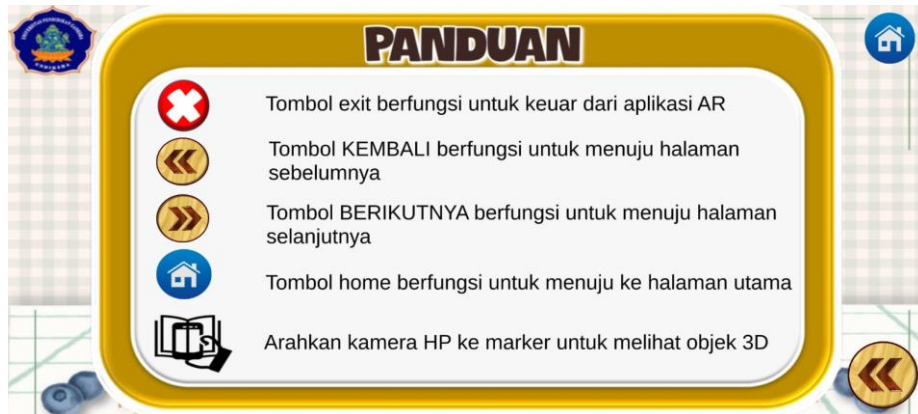
Gambar 9



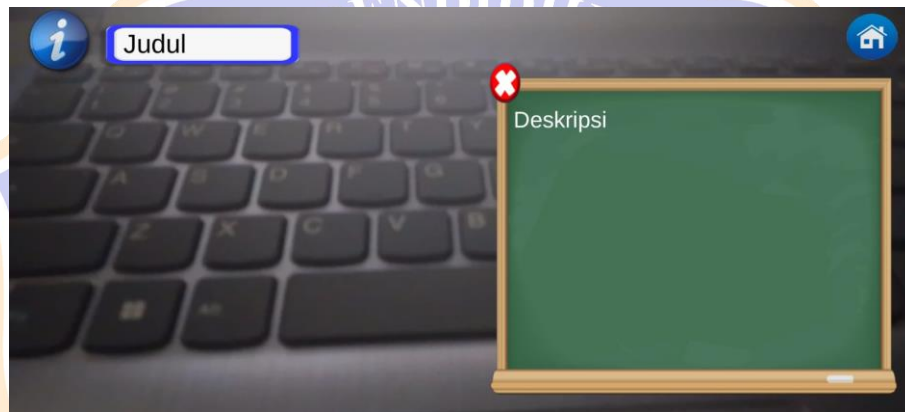
Gambar 10



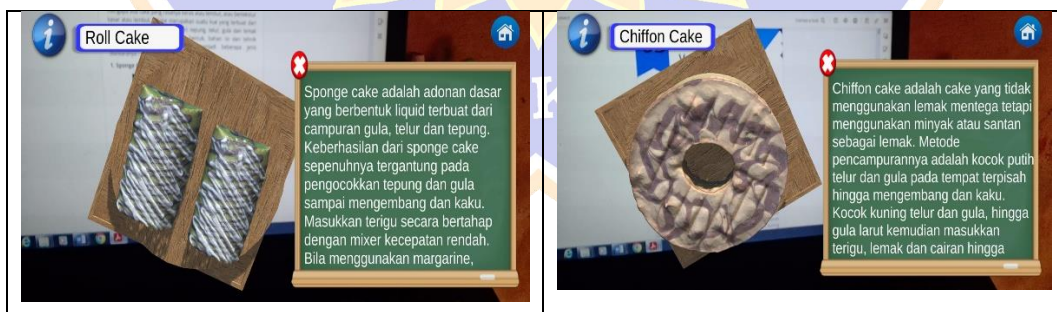
Gambar 11



Gambar 12



Gambar 13

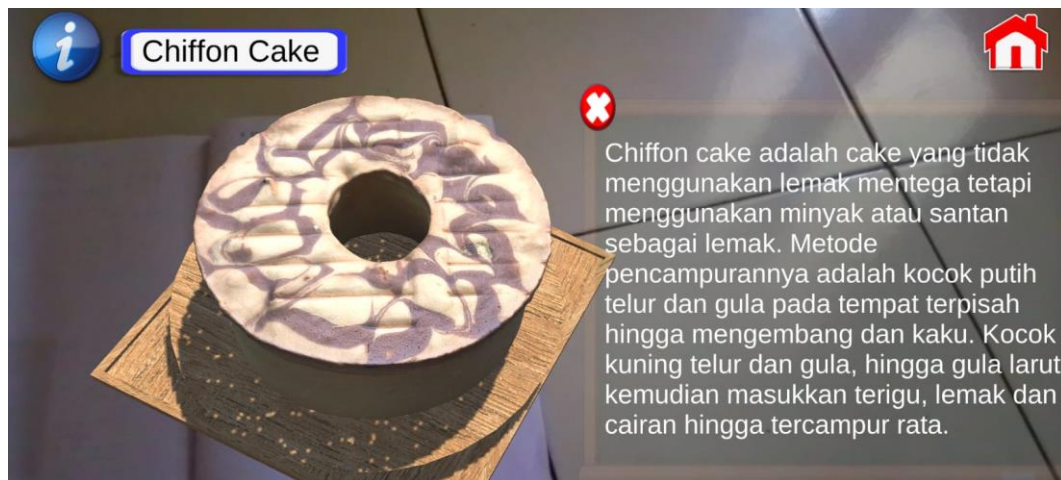




Tabel Gambar 14



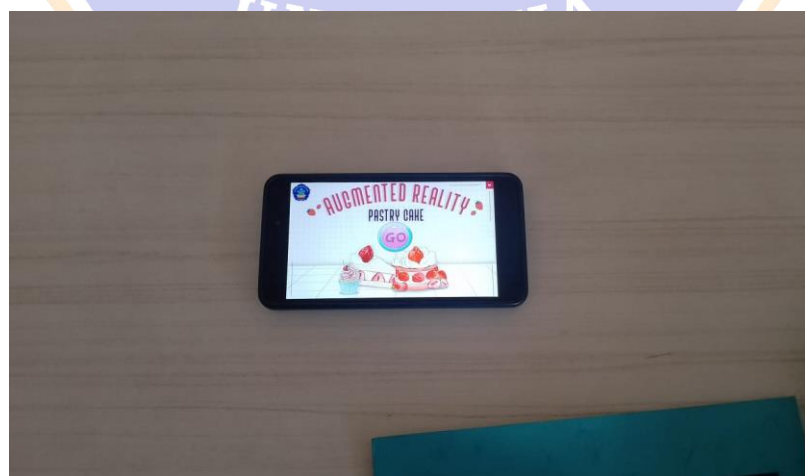
Gambar 15



Gambar 16



Gambar 17



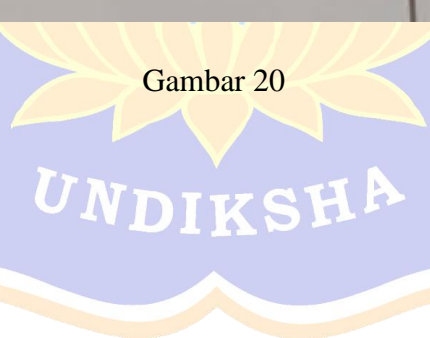
Gambar 18



Gambar 19



Gambar 20



Lampiran 6. Hasil Angket Penilaian Validasi Ahli Media 1

ANGKET PENILAIAN VALIDASI AHLI MEDIA
PENGEMBANGAN *AUGMENTED REALITY BOOK 3D* MATA KULIAH
PASTRY DI PRODI PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER
UNDIKSHA

Hari/Tanggal : Selasa, 19 September 2023
Validator : I KENT ANDIKA PRADNYANA, M.Pd.

A. Petunjuk Pengisian

- a. Dimohon untuk Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian terhadap Pengembangan Augmented Reality Book 3D Mata Kuliah Pastry Di Prodi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner Undiksha yang telah dibuat sesuai dengan kriteria yang telah termuat dalam instrumen penelitian.
- b. Berikan tanda check (✓) pada kolom yang telah tersedia, dengan memilih alternatif jawaban yang tersedia. Terdapat empat alternatif jawaban, yaitu :
 - 4 = Sangat Setuju
 - 3 = Setuju
 - 2 = Kurang Setuju
 - 1 = Tidak Setuju
- c. Apabila Bapak/Ibu menilai kurang sesuai dengan atau terdapat beberapa hal yang perlu diperbaiki, dimohon untuk memberikan tanda sehingga dapat dilakukan revisi lebih lanjut lagi.
- d. Bapak/Ibu dimohon memberikan saran pada halaman yang telah disediakan.
- e. Bapak/Ibu dimohon memberikan tanda check terhadap hasil akhir penelitian terhadap Pengembangan Augmented Reality Book 3D Mata Kuliah Pastry
- f. Atas bantuan Bapak/Ibu, saya ucapkan terimakasih.

B. Tabel Pernyataan

No	Pernyataan / Aspek Penilaian	Skor			
		1	2	3	4
1	Pengembangan Augmented Rality Book 3D Mata Kuliah Pastry pada materi adonan cake sesuai dengan SK dan KD mata kuliah pastry materi adonan cake				✓
2	Desain tampilan aplikasi augmented reality mata kuliah pastry pada materi adonan cake yang menarik dengan pemilihan warna yang tepat				✓
3	Tata letak komponen pada aplikasi augmented reality book 3D mata kuliah pastry pada materi adonan cake sudah tepat dan rapi sehingga nyaman dilihat			✓	
4	Desain AR Book Menarik		✓		
5	Teks didalam AR Book mudah dibaca			✓	
6	Teks didalam aplikasi augmented reality book 3D mata kuliah pastry pada materi adonan cake muda dibaca			✓	
7	Tata letak teks pada AR Book disusun dengan baik		✓		
8	Gambar yang terdapat di AR Book sesuai dengan materi yang disampaikan				✓
9	Objek 3D yang ditampilkan saat scan marker terlihat dengan jelas dan dapat mempresentasikan wujud benda aslinya				✓
10	Penentuan ukuran objek 3D dengan baik			✓	
11	Kamera dapat menampilkan objek 3D saat scan marker dengan durasi waktu yang pendek			✓	
12	Desain marker dapat mengenalkan bahan-bahan dan bentuk dari adonan cake			✓	

No	Pernyataan / Aspek Penilaian	Skor			
		1	2	3	4
13	Tampilan tombol-tombol menu jelas dengan penggunaan warna yang kontras		✓		
14	Penataan tombol-tombol menu dengan baik dan rapi			✓	
15	Tombol navigasi mudah diakses			✓	
16	Petunjuk penggunaan aplikasi ditampilkan secara jelas			✓	
17	Aplikasi digunakan dengan lancar tanpa adanya hang, crash atau lag				✓
18	Scan marker untuk menampilkan objek 3D bahan-bahan dari materi adonan cake dapat dioperasikan dengan mudah				✓
19	Aplikasi augmented reality book 3D mata kuliah pastry pada materi adonan cake mudah digunakan				✓
20	Aplikasi augmented reality book 3D mata kuliah pastry pada materi adonan cake komunikatif			✓	
21	Aplikasi augmented reality book 3D mata kuliah pastry pada materi adonan cake interaktif			✓	
22	Aplikasi augmented reality pada platform android dapat digunakan sebagai media untuk pengenalan awal materi adonan cake pada mata kuliah pastry			✓	
23	Penggunaan aplikasi augmented reality book 3D mata kuliah pastry pada materi adonan cake menumbuhkan semangat belajar mahasiswa			✓	
24	Aplikasi augmented reality book 3D mata kuliah pastry pada materi adonan cake			✓	

No	Pernyataan / Aspek Penilaian	Skor			
		1	2	3	4
	meningkatkan pemahaman mahasiswa dalam pengenalan awal materi pelajaran				
25	Aplikasi augmented reality book 3D mata kuliah pastry pada materi adonan cake memudahkan dosen pengampu dalam mengenalkan awal materi dan mempermudah mengenalkan baha-bahan dari adonan cake tanpa mendatangkan bahanya secara langsung			✓	

C. Kesimpulan

Menurut saya, Aplikasi augmented reality book 3D mata kuliah pastry pada materi adonan cake ini dinyatakan :

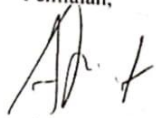
- Layak digunakan tanpa revisi
- Layak digunakan dengan revisi sesuai saran
- Tidak layak

Komentar/Saran Perbaikan

- Perbaiki warna tombol navigasi
- Book marker di kertas lebih menarik
- Perjelas background pada teks 3D

Singaraja, 19 September 2023

Penilaian,


 Ineska Pradnyana, N.P.

Lampiran 7. Hasil Angket Validasi Ahli Media 2

ANGKET PENILAIAN VALIDASI AHLI MEDIA
PENGEMBANGAN *AUGMENTED REALITY BOOK 3D* MATA KULIAH
PASTRY DI PRODI PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER
UNDIKSHA

Hari/Tanggal : *Senin, 18 September 2023*
Validator : *J. MENDAH EKA MERTAYASA, S.Pd, M.Pd*

A. Petunjuk Pengisian

- a. Dimohon untuk Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian terhadap Pengembangan Augmented Reality Book 3D Mata Kuliah Pastry Di Prodi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner Undiksha yang telah dibuat sesuai dengan kriteria yang telah termuat dalam instrumen penelitian.
- b. Berikan tanda check (✓) pada kolom yang telah tersedia, dengan memilih alternatif jawaban yang tersedia. Terdapat empat alternatif jawaban, yaitu :
4 = Sangat Setuju
3 = Setuju
2 = Kurang Setuju
1 = Tidak Setuju
- c. Apabila Bapak/Ibu menilai kurang sesuai dengan atau terdapat beberapa hal yang perlu diperbaiki, dimohon untuk memberikan tanda sehingga dapat dilakukan revisi lebih lanjut lagi.
- d. Bapak/Ibu dimohon memberikan saran pada halaman yang telah disediakan.
- e. Bapak/Ibu dimohon memberikan tanda check terhadap hasil akhir penelitian terhadap Pengembangan Augmented Reality Book 3D Mata Kuliah Pastry
- f. Atas bantuan Bapak/Ibu, saya ucapkan terimakasih.

B. Tabel Pernyataan

No	Pernyataan / Aspek Penilaian	Skor			
		1	2	3	4
1	Pengembangan Augmented Reality Book 3D Mata Kuliah Pastry pada materi adonan cake sesuai dengan SK dan KD mata kuliah pastry materi adonan cake				✓
2	Desain tampilan aplikasi augmented reality mata kuliah pastry pada materi adonan cake yang menarik dengan pemilihan warna yang tepat				✓
3	Tata letak komponen pada aplikasi augmented reality book 3D mata kuliah pastry pada materi adonan cake sudah tepat dan rapi sehingga nyaman dilihat				✓
4	Desain AR Book Menarik			✓	
5	Teks didalam AR Book mudah dibaca				✓
6	Teks didalam aplikasi augmented reality book 3D mata kuliah pastry pada materi adonan cake muda dibaca				✓
7	Tata letak teks pada AR Book disusun dengan baik				✓
8	Gambar yang terdapat di AR Book sesuai dengan materi yang disampaikan				✓
9	Objek 3D yang ditampilkan saat scan marker terlihat dengan jelas dan dapat mempresentasikan wujud benda aslinya				✓
10	Penentuan ukuran objek 3D dengan baik				✓
11	Kamera dapat menampilkan objek 3D saat scan marker dengan durasi waktu yang pendek				✓
12	Desain marker dapat mengenalkan bahan-bahan dan bentuk dari adonan cake				✓

No	Pernyataan / Aspek Penilaian	Skor			
		1	2	3	4
13	Tampilan tombol-tombol menu jelas dengan penggunaan warna yang kontras				✓
14	Penataan tombol-tombol menu dengan baik dan rapi				✓
15	Tombol navigasi mudah diakses				✓
16	Petunjuk penggunaan aplikasi ditampilkan secara jelas				✓
17	Aplikasi digunakan dengan lancar tanpa adanya hang, crash atau lag				✓
18	Scan marker untuk menampilkan objek 3D bahan-bahan dari materi adonan cake dapat dioperasikan dengan mudah				✓
19	Aplikasi augmented reality book 3D mata kuliah pastry pada materi adonan cake mudah digunakan				✓
20	Aplikasi augmented reality book 3D mata kuliah pastry pada materi adonan cake komunikatif				✓
21	Aplikasi augmented reality book 3D mata kuliah pastry pada materi adonan cake interaktif				✓
22	Aplikasi augmented reality pada platform android dapat digunakan sebagai media untuk pengenalan awal materi adonan cake pada mata kuliah pastry				✓
23	Penggunaan aplikasi augmented reality book 3D mata kuliah pastry pada materi adonan cake menumbuhkan semangat belajar mahasiswa				✓
24	Aplikasi augmented reality book 3D mata kuliah pastry pada materi adonan cake				✓

No	Pernyataan / Aspek Penilaian	Skor			
		1	2	3	4
	meningkatkan pemahaman mahasiswa dalam pengenalan awal materi pelajaran				
25	Aplikasi augmented reality book 3D mata kuliah pastry pada materi adonan cake memudahkan dosen pengampu dalam mengenalkan awal materi dan mempermudah mengenalkan baha-bahan dari adonan cake tanpa mendatangkan bahanya secara langsung				✓

C. Kesimpulan

Menurut saya, Aplikasi augmented reality book 3D mata kuliah pastry pada materi adonan cake ini dinyatakan :

- a. Layak digunakan tanpa revisi
- b. Layak digunakan dengan revisi sesuai saran
- c. Tidak layak

Komentar/Saran Perbaikan

- Sesuaikan warna masing-masing layer
 - Revisi materi mudah di scan

Singaraja, 18 September 2023

Penilaian,



Nengah Eka Mertayasa Spd Mpd

Lampiran 8. Dokumentasi Tahapan Analisis dan Observasi



Wawancara Melakukan Observasi Awal dan Melakukan Tahap Analisis Bahan Ajar dengan Dosen Pengampu Mata Kuliah Pastry di Prodi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner Undiksha

UNDIKSHA

Lampiran 9. Dokumentasi Tahapan Implementasi



Tahapan Implementasi Produk Untuk Uji Penilaian Responden pada Mahasiswa
Prodi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner Undiksha

UNDIKSHA