



LAMPIRAN

Lampiran 01 Instrumen Kelayakan Materi oleh Ahli Instrumen 1

Instrumen Kelayakan Materi Pada Media Pembelajaran *Powerpoint* Interaktif Pada Mata Kuliah Kuliner Eropa

Petunjuk:

1. Mohon dibaca dengan cermat setiap butir pernyataan, kemudian berilah tanda *checklist* (√) pada kolom yang tersedia sesuai pendapat Bapak/Ibu secara obyektif.
2. Kreteria yang digunakan dalam setiap pernyataan adalah :
Valid : jika butir instrument dinyatakan layak.
Tidak valid : jika butir instrument dinyatakan tidak layak.
3. Saran dan kesimpulan dapat ditulis pada kolom yang telah disediakan. Terima kasih atas kesediaan Bapak/Ibu telah mengisi kuesioner ini.

No	Pernyataan	Valid	Tidak Valid	Keterangan
1.	Materi yang disajikan dalam media <i>Powerpoint</i> sesuai dengan ruang lingkup silabus Mata Kuliah Kuliner Eropa pada Materi <i>Main Course</i>	✓		
2.	Materi yang disajikan dalam media <i>Powerpoint</i> sesuai dengan ruang linkup RPS Mata Kuliah Kuliner Eropa pada Materi <i>Main Course</i>	✓		
3.	Materi yang disajikan dalam media <i>Powerpoint</i> sesuai dengan tujuan pembelajaran <i>Main Course</i>	✓		
4.	Materi yang disajikan dalam media <i>Powerpoint</i> jelas dan mudah dipahami	✓		
5.	Materi dalam media <i>Powerpoint</i> disajikan secara runut/urut	✓		
6.	Materi yang disajikan dalam	✓		

	media <i>Powerpoint</i> dijabarkan secara sistematis	✓		
7.	Materi yang disajikan dalam media <i>Powerpoint</i> dijabarkan secara akurat	✓		
8.	Materi yang disajikan dalam media <i>Powerpoint</i> menggunakan tata Bahasa sesuai EYD	✓		
9.	Materi yang disajikan dalam media <i>Powerpoint</i> menggunakan tata tulis sesuai EYD	✓		


Kesimpulan:

Instrumen Media Pembelajaran *Powerpoint* Interaktif pada Mata Kuliah Kuliner Eropa dinyatakan:

- Layak digunakan tanpa revisi
 Layak digunakan dengan revisi
 Tidak layak

Singaraja, 20-9-2023

Validator/Ahli



Prof. Gede Sudarta, S.Pd., M.Pd.
197106161996021001

Lampiran 02 Instrumen Kelayakan Materi oleh Ahli Instrumen 2

Instrumen Kelayakan Materi Pada Media Pembelajaran *Powerpoint* Interaktif Pada Mata Kuliah Kuliner Eropa

Petunjuk:

1. Mohon dibaca dengan cermat setiap butir pernyataan, kemudian berilah tanda *checklist* (√) pada kolom yang tersedia sesuai pendapat Bapak/Ibu secara obyektif.
2. Kreteria yang digunakan dalam setiap pernyataan adalah :
Valid : jika butir instrument dinyatakan layak.
Tidak valid : jika butir instrument dinyatakan tidak layak.
3. Saran dan kesimpulan dapat ditulis pada kolom yang telah disediakan. Terima kasih atas kesediaan Bapak/Ibu telah mengisi kuesioner ini.

No	Pernyataan	Valid	Tidak Valid	Keterangan
1.	Materi yang disajikan dalam media <i>Powerpoint</i> sesuai dengan ruang lingkup silabus Mata Kuliah Kuliner Eropa pada Materi <i>Main Course</i>	√		
2.	Materi yang disajikan dalam media <i>Powerpoint</i> sesuai dengan ruang linkup RPS Mata Kuliah Kuliner Eropa pada Materi <i>Main Course</i>	√		
3.	Materi yang disajikan dalam media <i>Powerpoint</i> sesuai dengan tujuan pembelajaran <i>Main Course</i>	√		
4.	Materi yang disajikan dalam media <i>Powerpoint</i> jelas dan mudah dipahami	√		
5.	Materi dalam media <i>Powerpoint</i> disajikan secara runut/urut	√		
6.	Materi yang disajikan dalam	√		

	media <i>Powerpoint</i> dijabarkan secara sistematis	✓		
7.	Materi yang disajikan dalam media <i>Powerpoint</i> dijabarkan secara akurat	✓		
8.	Materi yang disajikan dalam media <i>Powerpoint</i> menggunakan tata Bahasa sesuai EYD	✓		
9.	Materi yang disajikan dalam media <i>Powerpoint</i> menggunakan tata tulis sesuai EYD	✓		

Kesimpulan:

Instrumen Media Pembelajaran *Powerpoint* Interaktif pada Mata Kuliah Kuliner Eropa dinyatakan:

- Layak digunakan tanpa revisi
 Layak digunakan dengan revisi
 Tidak layak

Singaraja 20-9-2023

Validator/Ahli

(Pr. Ni Ketut Widiartini, M.Pd.)

Lampiran 03 Instrumen Kelayakan Desain oleh Ahli Instrumen 1

Instrumen Kelayakan Desain Pada Media Pembelajaran *Powerpoint* Interaktif Pada Mata Kuliah Kuliner Eropa

Petunjuk:

1. Mohon dibaca dengan cermat setiap butir pernyataan, kemudian berilah tanda *checklist* (✓) pada kolom yang tersedia sesuai dengan pendapat Bapak/Ibu secara obyektif.
2. Kreteria yang digunakan dalam setiap pernyataan adalah:
Valid : jika butir instrument dinyatakan layak.
Tidak valid : jika butir instrument dinyatakan tidak layak
3. Saran dan kesimpulan dapat ditulis pada kolom yang telah disediakan.
Terima kasih atas kesediaan Bapak/Ibu telah mengisi kuesioner ini.

No	Pernyataan	Valid	Tid fak Valid	Keterangan
1	Materi yang disampaikan dikemas secara menarik dalam media <i>Powerpoint</i>	✓		
2	Materi yang disampaikan dalam media <i>Powerpoint</i> sesuai dengan perangkat pembelajaran	✓		
3	Materi yang disampaikan dalam media <i>Powerpoint</i> sesuai dengan tujuan pembelajaran	✓		
4	Urutan materi yang disampaikan pada setiap <i>slide</i> berurutan	✓		
5	Warna yang digunakan	✓		

	dalam media <i>Powerpoint</i> tampak menarik	✓		
6	Tampilan gambar yang digunakan dalam Media <i>Powerpoint</i> terlihat jelas dan menarik	✓		
7	Animasi yang digunakan dalam media <i>Powerpoint</i> menarik dan sesuai dengan karakteristik materi	✓		

Kesimpulan:

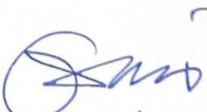
Instrumen Media Pembelajaran *Powerpoint* Interaktif pada Mata Kuliah Kuliner

Eropa dinyatakan:

- Layak digunakan tanpa revisi
 Layak digunakan dengan revisi
 Tidak layak

Singaraja, 20-9-2023

Validator/Ahli


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

Lampiran 04 Instrumen Kelayakan Desain oleh Ahli Instrumen 2

Instrumen Kelayakan Desain Pada Media Pembelajaran *Powerpoint* Interaktif Pada Mata Kuliah Kuliner Eropa

Petunjuk:

1. Mohon dibaca dengan cermat setiap butir pernyataan, kemudian berilah tanda *checklist* (✓) pada kolom yang tersedia sesuai dengan pendapat Bapak/Ibu secara obyektif.
2. Kreteria yang digunakan dalam setiap pernyataan adalah:
Valid : jika butir instrument dinyatakan layak.
Tidak valid : jika butir instrument dinyatakan tidak layak
3. Saran dan kesimpulan dapat ditulis pada kolom yang telah disediakan. Terima kasih atas kesediaan Bapak/Ibu telah mengisi kuesioner ini.

No	Pernyataan	Valid	Tid fak Valid	Keterangan
1	Materi yang disampaikan dikemas secara menarik dalam media <i>Powerpoint</i>	✓		
2	Materi yang disampaikan dalam media <i>Powerpoint</i> sesuai dengan perangkat pembelajaran	✓		
3	Materi yang disampaikan dalam media <i>Powerpoint</i> sesuai dengan tujuan pembelajaran	✓		
4	Urutan materi yang disampaikan pada setiap <i>slide</i> berurutan	✓		
5	Warna yang digunakan dalam media <i>Powerpoint</i> tampak menarik	✓		
6	Tampilan gambar yang	✓		

	digunakan dalam Media <i>Powerpoint</i> terlihat jelas dan menarik			
7	Animasi yang digunakan dalam media <i>Powerpoint</i> menarik dan sesuai dengan karakteristik materi	✓		


Kesimpulan:

Instrumen Media Pembelajaran *Powerpoint* Interaktif pada Mata Kuliah Kuliner Eropa dinyatakan:

- Layak digunakan tanpa revisi
 Layak digunakan dengan revisi
 Tidak layak

Singaraja, 28/05/2023

Validator/Ahli


Dr. Ni Ketut Widiastuti, M.Pd.

Lampiran 05 Instrumen Kelayakan Media oleh Ahli Instrumen 1

Instrumen Kelayakan Media Pembelajaran *Powerpoint* Interaktif Pada Mata Kuliah Kuliner Eropa (Untuk Ahli Media)

Petunjuk:

1. Mohon dibaca dengan cermat setiap butir pernyataan, kemudian berilah tanda *checklist* (✓) pada kolom yang tersedia sesuai dengan pendapat Bapak/Ibu secara obyektif.
2. Kreteria yang digunakan dalam setiap pernyataan adalah:
Valid : jika butir instrument dinyatakan layak.
Tidak valid : jika butir instrument dinyatakan tidak layak.
3. Saran dan kesimpulan dapat ditulis pada kolom yang telah disediakan.
Terima kasih atas kesediaan Bapak/Ibu telah mengisi kuesioner ini.

No	Pernyataan	Valid	Tidak Valid	Keterangan
1.	Media <i>Powerpoint</i> interaktif ini dapat menambah variasi cara belajar mahasiswa PVSK pada materi <i>maincourse</i>	✓		
2.	Media <i>Powerpoint</i> interaktif ini dapat mempermudah kegiatan belajar mengajar pada materi <i>maincourse</i>	✓		
3.	Warna <i>background</i> pada setiap <i>slide</i> yang digunakan dalam media <i>Powerpoint</i> menarik	✓		
4.	Tampilan gambar yang digunakan dalam media <i>powerpoint</i> menarik	✓		
5.	Animasi yang digunakan dalam media <i>powerpoint</i> menarik	✓		
6.	Ukuran gambar yang digunakan	✓		

	dalam media <i>powerpoint</i> standar	✓		
7.	Gambar yang digunakan dalam media <i>powerpoint</i> terlihat dengan jelas	✓		
8.	Gradasi warna Slide dalam media <i>powerpoint</i> menarik	✓		
9.	Suara video yang disajikan dalam <i>powerpoint</i> terdengar jelas	✓		
10.	Musik pengiring video yang disajikan dalam <i>powerpoint</i> tsesuai dan terdengar jelas	✓		
11.	Teks yang disajikan dalam <i>powerpoint</i> terbaca dengan jelas	✓		
12.	Ukuran huruf pada teks yang disajikan dalam PPT standar (tidak terlalu kecil dan tidak terlalu besar)	✓		

Kesimpulan:


Instrumen Media Pembelajaran Powerpoint Interaktif pada Mata Kuliah Kuliner

Eropa dinyatakan:

- Layak digunakan tanpa revisi
 Layak digunakan dengan revisi
 Tidak layak

Singaraja, 20-2-2023

Validator/Ahli


 (Prof. Dr. I. Geede Sudir-Ha, S.Pd., M.Pd.
 197106161996021001)

Lampiran 06 Instrumen Kelayakan Media oleh Ahli Instrumen 2

Instrumen Kelayakan Media Pada Media Pembelajaran *Powerpoint* Interaktif Pada Mata Kuliah Kuliner Eropa

Petunjuk:

1. Mohon dibaca dengan cermat setiap butir pernyataan, kemudian berilah tanda *checklist* (√) pada kolom yang tersedia sesuai dengan pendapat Bapak/Ibu secara obyektif.
2. Kreteria yang digunakan dalam setiap pernyataan adalah:
Valid : jika butir instrument dinyatakan layak.
Tidak valid : jika butir instrument dinyatakan tidak layak.
3. Saran dan kesimpulan dapat ditulis pada kolom yang telah disediakan. Terima kasih atas kesediaan Bapak/Ibu telah mengisi kuesioner ini.

No	Pernyataan	Valid	Tidak Valid	Keterangan
1.	Media <i>Powerpoint</i> interaktif ini dapat menambah variasi cara belajar mahasiswa PVSK pada materi <i>maincourse</i>	✓		
2.	Media <i>Powerpoint</i> interaktif ini dapat mempermudah kegiatan belajar mengajar pada materi <i>maincourse</i>	✓		
3.	Warna <i>background</i> pada setiap <i>slide</i> yang digunakan dalam media <i>Powerpoint</i> menarik	✓		
4.	Tampilan gambar yang digunakan dalam media <i>powerpoint</i> menarik	✓		
5.	Animasi yang digunakan dalam media <i>powerpoint</i> menarik	✓		
6.	Ukuran gambar yang digunakan dalam media <i>powerpoint</i> standar	✓		
7.	Gambar yang digunakan dalam	✓		

	media <i>powerpoint</i> terlihat dengan jelas			
8.	Gradasi warna Slide dalam media <i>powerpoint</i> menarik	✓		
9.	Suara video yang disajikan dalam <i>powerpoint</i> terdengar jelas	✓		
10.	Musik pengiring video yang disajikan dalam <i>powerpoint</i> tsesuai dan terdengar jelas	✓		
11.	Teks yang disajikan dalam <i>powerpoint</i> terbaca dengan jelas	✓		
12.	Ukuran huruf pada teks yang disajikan dalam PPT standar (tidak terlalu kecil dan tidak terlalu besar)	✓		

Kesimpulan:

Instrumen Media Pembelajaran *Powerpoint* Interaktif pada Mata Kuliah Kuliner Eropa dinyatakan:

- Layak digunakan tanpa revisi
 Layak digunakan dengan revisi
 Tidak layak

Singaraja, 20/09/2023

Validator/Ahli

Dr. Ni Ketut Widiyanti, M.Pd.

Lampiran 07 Lampiran 7 Hasil Uji Instrumen Kelayakan Materi pada Media Pembelajaran PowerPoint Interaktif pada Mata Kuliah Kuliner Eropa oleh Ahli Materi 1

Petunjuk:

1. Mohon dibaca dengan cermat setiap butir pernyataan, kemudian berilah tanda *checklist* (√) pada kolom yang sudah disediakan sesuai dengan pendapat Bapak/Ibu.
2. Keterangan yang digunakan untuk menjawab pernyataan adalah SS (sangat sesuai), S (sesuai), KS (kurang sesuai), TS (tidak sesuai), STS (sangat tidak sesuai).
3. Terima kasih atas kesediaan Bapak/Ibu mengisi kuesioner ini

No	Pernyataan	SS	S	KS	TS	STS	Keterangan
1	Materi yang disajikan dalam media <i>powerpoint</i> sesuai dengan ruang lingkup silabus Mata Kuliah Kuliner Eropa pada Materi <i>Maincourse</i>	√					
2	Materi yang disajikan dalam media <i>powerpoint</i> sesuai dengan ruang lingkup RPS Mata Kuliah Kuliner Eropa pada Materi <i>Maincourse</i>	√					
3	Materi yang disajikan dalam media <i>powerpoint</i> sesuai dengan tujuan pembelajaran <i>Maincourse</i>	√					

4	Materi yang disajikan dalam media <i>powerpoint</i> jelas dan mudah dipahami	√				
5	Materi dalam media <i>powerpoint</i> disajikan secara urut	√				
6	Materi yang disajikan dalam media <i>powerpoint</i> dijabarkan secara sistematis	√				
7	Materi yang disajikan dalam media <i>powerpoint</i> dijabarkan secara akurat	√				
8	Materi yang disajikan dalam media <i>powerpoint</i> menggunakan tata Bahasa sesuai kaidah EYD	√				
9	Materi yang disajikan dalam media <i>powerpoint</i> menggunakan tata tulis sesuai kaidah EYD	√				

Singaraja, 27 Sept 2023.

Validator/Ahli Materi



(Dr Ni Wayan Sukerti)

NIP.197107111999032001

Lampiran 08 Hasil Uji Instrumen Kelayakan Materi pada Media Pembelajaran PowerPoint Interaktif pada Mata Kuliah Kuliner Eropa oleh Ahli Materi 2


Instrumen Kelayakan Materi Pada Media Pembelajaran *Powerpoint* Interaktif Pada Mata Kuliah Kuliner Eropa

Petunjuk:

1. Mohon dibaca dengan cermat setiap butir pernyataan, kemudian berilah tanda *checklist* (√) pada kolom yang sudah disediakan sesuai dengan pendapat Bapak/Ibu.
2. Keterangan yang digunakan untuk menjawab pernyataan adalah SS (sangat sesuai), S (sesuai), KS (kurang sesuai), TS (tidak sesuai), STS (sangat tidak sesuai).
3. Terima kasih atas kesediaan Bapak/Ibu mengisi kuesioner ini

No	Pernyataan	SS	S	KS	TS	STS	Keterangan
1	Materi yang disajikan dalam media <i>powerpoint</i> sesuai dengan ruang lingkup silabus Mata Kuliah Kuliner Eropa pada Materi <i>Maincourse</i>	✓					
2	Materi yang disajikan dalam media <i>powerpoint</i> sesuai dengan ruang lingkup RPS Mata Kuliah Kuliner Eropa pada Materi <i>Maincourse</i>	✓					
3	Materi yang disajikan dalam media <i>powerpoint</i> sesuai dengan tujuan pembelajaran <i>Maincourse</i>	✓					
4	Materi yang disajikan dalam media <i>powerpoint</i> jelas dan mudah dipahami	✓					
5	Materi dalam media <i>powerpoint</i> disajikan secara runut	✓					
6	Materi yang disajikan dalam media <i>powerpoint</i> dijabarkan secara sistematis	✓					
7	Materi yang disajikan dalam media <i>powerpoint</i> dijabarkan secara akurat	✓					
8	Materi yang disajikan dalam media <i>powerpoint</i> menggunakan tata Bahasa sesuai kaidah EYD		✓				
9	Materi yang disajikan dalam media <i>powerpoint</i> menggunakan tata tulis sesuai kaidah EYD		✓				

Singaraja, 26-9-2023
Validator/Ahli Materi


J. A. Pt. Henry Ekayani
NIP. 197309022002122001

Lampiran 09 Hasil Uji Instrumen Kelayakan Media pada Media Pembelajaran PowerPoint Interaktif pada Mata Kuliah Kuliner Eropa oleh Ahli Media 1

Petunjuk:

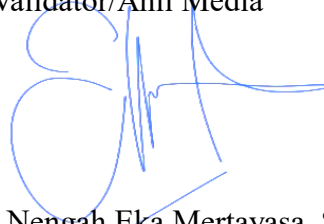
1. Mohon dibaca dengan cermat setiap butir pernyataan, kemudian berilah tanda *checklist* (√) pada kolom yang disediakan sesuai dengan pendapat Bapak/Ibu.
2. Kriteria yang digunakan dalam setiap butir pernyataan adalah SS (sangat sesuai), S (sesuai), KS (kurang sesuai), TS (tidak sesuai), STS (sangat tidak sesuai).
3. Terima kasih atas kesediaan Bapak/Ibu mengisi kuesioner ini

No	Pernyataan	SS	S	KS	TS	STS	Keterangan
1	Media <i>Powerpoint</i> interaktif ini dapat menambah variasi cara belajar mahasiswa PVSK pada materi <i>maincourse</i>	√					
2	Media <i>Powerpoint</i> interaktif ini dapat mempermudah kegiatan belajar mengajar pada materi <i>maincourse</i>	√					
3	Warna <i>background</i> pada setiap <i>slide</i> yang digunakan dalam media <i>Powerponit</i> menarik		√				
4	Tampilan gambar yang digunakan dalam media <i>powerpoint</i> menarik	√					
5	Animasi yang digunakan dalam media <i>powerpoint</i> menarik	√					
6	Video yang digunakan dalam media <i>powerpoint</i> sesuai dengan karakteristik materi	√					

7	Ukuran gambar yang digunakan dalam media <i>powerpoint</i> sudah standar	√				
8	Gambar yang digunakan dalam media <i>powerpoint</i> terlihat dengan jelas	√				
9	Gradasi warna Slide dalam media <i>powerpoint</i> menarik	√				
10	Suara video yang disajikan dalam <i>powerpoint</i> terdengar jelas	√				
11	Musik pengiring video yang disajikan dalam <i>powerpoint</i> sesuai dan terdengar jelas	√				
12	Teks yang disajikan dalam <i>powerpoint</i> terbaca dengan jelas	√				Warna teks dan background disesuaikan
13	Ukuran huruf pada teks yang disajikan dalam PPT standar (tidak terlalu kecil dan tidak terlalu besar)	√				

Singaraja, 26 Sept 2023.

Validator/Ahli Media



(I Nengah Eka Mertayasa, S.Pd., M.Pd.)

NIP.199503022019031006

Lampiran 10 Hasil Uji Instrumen Kelayakan Media pada Media Pembelajaran PowerPoint Interaktif pada Mata Kuliah Kuliner Eropa oleh Ahli Media 2

Instrumen Kelayakan Media Pada Media Pembelajaran *Powerpoint* Interaktif Pada Mata Kuliah Kuliner Eropa

Petunjuk:

1. Mohon dibaca dengan cermat setiap butir pernyataan, kemudian berilah tanda *checklist* (✓) pada kolom yang disediakan sesuai dengan pendapat Bapak/Ibu.
2. Kriteria yang digunakan dalam setiap butir pernyataan adalah SS (sangat sesuai), S (sesuai), KS (kurang sesuai), TS (tidak sesuai), STS (sangat tidak sesuai).
3. Terima kasih atas kesediaan Bapak/Ibu mengisi kuesioner ini

No	Pernyataan	SS	S	KS	TS	STS	Keterangan
1	Media <i>Powerpoint</i> interaktif ini dapat menambah variasi cara belajar mahasiswa PVSK pada materi <i>maincourse</i>	✓					
2	Media <i>Powerpoint</i> interaktif ini dapat mempermudah kegiatan belajar mengajar pada materi <i>maincourse</i>	✓					
3	Warna <i>background</i> pada setiap <i>slide</i> yang digunakan dalam media <i>Powerpoint</i> menarik	✓					
4	Tampilan gambar yang digunakan dalam media <i>powerpoint</i> menarik	✓					
5	Animasi yang digunakan dalam media <i>powerpoint</i> menarik	✓					
6	Video yang digunakan dalam media <i>powerpoint</i> sesuai dengan karakteristik materi	✓					
7	Ukuran gambar yang digunakan dalam media <i>powerpoint</i> sudah	✓					

	standar						
8	Gambar yang digunakan dalam media <i>powerpoint</i> terlihat dengan jelas	✓					
9	Gradasi warna Slide dalam media <i>powerpoint</i> menarik	✓					
10	Suara video yang disajikan dalam <i>powerpoint</i> terdengar jelas	✓					
11	Musik pengiring video yang disajikan dalam <i>powerpoint</i> sesuai dan terdengar jelas	✓					
12	Teks yang disajikan dalam <i>powerpoint</i> terbaca dengan jelas	✓					
13	Ukuran huruf pada teks yang disajikan dalam PPT standar (tidak terlalu kecil dan tidak terlalu besar)	✓					

Singaraja, 27-9-2023
 Validator/Ahli Media


 (Ma. Diah Angendari)
 NIP. 19790316 2006091001

Lampiran 11 Hasil Uji Instrumen Kelayakan Desain pada Media Pembelajaran PowerPoint Interaktif pada Mata Kuliah Kuliner Eropa oleh Ahli Desain 1

Instrumen Kelayakan Desain Pada Media Pembelajaran *Powerpoint* Interaktif Pada Mata Kuliah Kuliner Eropa


Petunjuk:

1. Mohon dibaca dengan cermat setiap butir pernyataan, kemudian berilah tanda *checklist* (✓) pada kolom yang disediakan sesuai dengan pendapat Bapak/Ibu.
2. Kriteria yang digunakan dalam setiap butir pernyataan adalah SS (sangat sesuai), S (sesuai), KS (kurang sesuai), TS (tidak sesuai), STS (sangat tidak sesuai).
3. Terima kasih atas kesediaan Bapak/Ibu mengisi kuesioner ini

No	Pernyataan	SS	S	KS	TS	STS	Keterangan
1	Materi yang disampaikan dikemas secara menarik dalam media <i>Powerpoint</i>	✓					
2	Materi yang disampaikan dalam media <i>Powerpoint</i> sesuai dengan perangkat pembelajaran	✓					
3	Materi yang disampaikan dalam media <i>Powerpoint</i> sesuai dengan tujuan pembelajaran	✓					
4	Urutan materi yang disampaikan pada setiap <i>slide</i> berurutan	✓					
5	Warna yang digunakan dalam media <i>Powerpoint</i> tampak menarik	✓					
6	Tampilan gambar yang digunakan dalam Media <i>Powerpoint</i> terlihat jelas dan menarik	✓					
7	Animasi yang digunakan dalam media <i>Powerpoint</i> menarik dan sesuai dengan karakteristik materi		✓				

8	Tools <i>hyperlink</i> yang digunakan dalam media powerpoint jelas dan menarik	✓							
---	--	---	--	--	--	--	--	--	--

Singaraja,
Validator/Ahli Desain


(Prof. Gede Sudiana, S.Pd., M.Pd.)
197106161996021001

Lampiran 12 Hasil Uji Instrumen Kelayakan Desain pada Media Pembelajaran PowerPoint Interaktif pada Mata Kuliah Kuliner Eropa oleh Ahli Desain 2

Instrumen Kelayakan Desain Pada Media Pembelajaran *Powerpoint* Interaktif Pada Mata Kuliah Kuliner Eropa

Petunjuk:

1. Mohon dibaca dengan cermat setiap butir pernyataan, kemudian berilah tanda *checklist* (✓) pada kolom yang disediakan sesuai dengan pendapat Bapak/Ibu.
2. Kriteria yang digunakan dalam setiap butir pernyataan adalah SS (sangat sesuai), S (sesuai), KS (kurang sesuai), TS (tidak sesuai), STS (sangat tidak sesuai).
3. Terima kasih atas kesediaan Bapak/Ibu mengisi kuesioner ini

No	Pernyataan	SS	S	KS	TS	STS	Keterangan
1	Materi yang disampaikan dikemas secara menarik dalam media <i>Powerpoint</i>	✓					
2	Materi yang disampaikan dalam media <i>Powerpoint</i> sesuai dengan perangkat pembelajaran		✓				
3	Materi yang disampaikan dalam media <i>Powerpoint</i> sesuai dengan tujuan pembelajaran	✓					
4	Urutan materi yang disampaikan pada setiap <i>slide</i> berurutan	✓					
5	Warna yang digunakan dalam media <i>Powerpoint</i> tampak menarik	✓					
6	Tampilan gambar yang digunakan dalam Media <i>Powerpoint</i> terlihat jelas dan menarik	✓					
7	Animasi yang digunakan dalam media <i>Powerpoint</i> menarik dan sesuai dengan karakteristik materi	✓					

8	Tools <i>hyperlink</i> yang digunakan dalam media powerpoint jelas dan menarik	✓							
---	--	---	--	--	--	--	--	--	--

Singaraja, 27-9-2023
Validator/Ahli Desain


(Md. Shah Angedan)
NIP. 197403162006092001

Lampiran 13 Hasil Uji Instrumen Kelayakan oleh Mahasiswa

Pernyataan	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30		
Media Powerpoint interaktif dapat mempermudah pemahaman materi	5	4	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	4	4	5	4	4	5	4	4	4	5	4	4	5	4	5	5	5	5	5	5

Pernyataan	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Media Powerpoint interaktif dapat melatih kemandirian dalam pembelajaran	5	4	5	5	4	5	4	5	5	5	4	5	4	4	5	5	4	5	4	4	4	4	5	4	4	5	4	5	4	5
Media Powerpoint interaktif dapat	4	5	5	5	4	5	5	5	5	5	4	5	4	5	5	5	5	4	4	4	4	5	5	4	5	5	4	4	5	5

Pernyataan	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0
Tampilan gambar yang digunakan dalam media Powerpoint terlihat jelas dan menarik	4	5	5	5	4	5	4	5	5	4	4	5	4	4	5	5	5	5	4	4	5	5	5	4	4	5	4	5	4	4	
Warna yang digunakan dalam media Powerpoint	4	4	5	5	5	5	4	5	5	5	4	5	4	3	5	5	4	5	4	4	4	5	5	5	4	4	5	4	5	3	5

Pernyataan	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
tampak menarik																														
Animasi yang digunakan dalam media Powerpoint menarik dan sesuai dengan karakteristik materi	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	4	4	5	5	4	4	4	4	5	5	4	4	5	5	4	5	3	5

Pernyataan	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Konten yang disajikan dalam media Powerpoint menggunakan tata Bahasa yang sesuai EYD	5	4	5	5	4	5	4	5	5	5	4	5	5	3	5	4	5	4	4	4	5	5	4	4	5	4	4	4	4	4
Konten yang disajikan dalam media	5	4	5	5	4	4	4	5	5	5	4	5	4	4	5	5	3	4	5	4	5	5	5	4	4	5	5	4	4	4

Pernyataan	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
menggunakan huruf yang standar (tidak terlalu kecil dan tidak terlalu besar)																														
Total	1360																													
Percentage	90,66%																													

Lampiran 14 Hasil Pengisian Kuesioner dari para Ahli

Ahli Materi

No.		Ahli 1	Ahli 2
1.	Presentase	95,55%	86,66%
2.	Rata-Rata	91,10%	

Ahli Desain

No.		Ahli 1	Ahli 2
1.	Presentase	95%	97,50%
2.	Rata-Rata	96,25%	

Ahli Media

No.		Ahli 1	Ahli 2
1.	Presentase	95,36%	98,45%
2.	Rata-Rata	96,90%	

Lampiran 15 Silabus Mata Kuliah Kuliner Eropa

I. IDENTITAS MATA KULIAH

Program Studi	:	Pendidikan kesejahteraan keluarga
Mata Kuliah	:	Kuliner Eropa
Kode Mata Kuliah	:	PKK 1405
Semester	:	
Sks	:	4
Prasyarat	:	-
Dosen Pengampu	:	Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd, M.Pd

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 kuliner Kontinental
- 2) Menguasai konsep-konsep tentang menu masakan Kontinental
- 3) Menguasai teknik pengolahan masakan Kontinental
- 4) Memahami penyajian dan pengolahan masakan Kontinental

C. CP Keterampilan Umum

- 1) Memiliki kemampuan untuk menguasai tentang bahan dan bumbu makanan Kontinental
- 2) Memiliki kemampuan untuk mengolah masakan Kontinental
- 3) Memiliki kemampuan untuk menyajikan makanan continental
- 4) Memiliki kemampuan mengenai teknik-teknik yang digunakan dalam masakan Kontinental

D. CP Keterampilan Khusus

- 1) Memiliki kemampuan untuk menyusun menu-menu makanan Kontinental

III. GARIS BESAR RENCANA PEMBELAJARAN (GBRP)

Mata Kuliah Kuliner Eropa di Universitas Pendidikan

Ganesha

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 menguasai tentang bahan dan bumbu makanan	1.1 Bahan dan bumbu makanan Kontinental 1.2 Alat dan bahan yang digunakan dalam pengolahan makanan Kontinental

		Kontinental	1.3 Teknik Memasak Makanan Kontinental 1.4 Persiapan bahan dan peralatan dalam pengolahan makanan Kontinental
2.	A1,2,3,4,5,6,8,9 B1,2	1. Menguasai substansi tentang menu makanan Kontinental	1.1 Struktur menu makanan Kontinental 1.2 Jenis atau tipe menu 1.3 Pengertian dari <i>Entrée</i> 1.4 Menjelaskan tentang <i>Main Course</i> 1.5 Menyebutkan jenis-jenis <i>Dessert</i> 1.6 Menjelaskan tentang <i>Sandwich</i> 1.7 Menjabarkan tentang pasta 1.8 Membuat 1 jenis hidangan menu Kontinental (<i>Dessert</i>)
3.	A1,2,3,4,5,6,7,8,9 B3, 4 C1 D1	1. Menguasai substansi tentang pengolahan dan penyajian makanan Kontinental	1.1 Pengolahan makanan Kontinental dalam hal ini tentang <i>Appetizer</i> 1.2 Jenis-jenis <i>Appetizer</i> 1.3 Membuat 1 jenis hidangan <i>Appetizer</i> 1.4 Menjelaskan tentang makanan pembuka panas (<i>hot Appetizer</i>) 1.5 Menyebutkan klasifikasi <i>Soup</i> 1.6 Membuat 1 jenis <i>Soup</i>

Sumber : Silabus Mata Kuliah Kuliner Eropa Prodi Pendidikan
Vokasional Seni Kuliner Undiksha

Mengetahui,

Ketua Program Studi



Dr. Dra Risa Panty Ariani, M.Si

NIP 196504191990032001

Dosen Pengampu



Dr. Cok Istri raka marsiti, S.Pd.,M.Pd

NIP 197103031997032001



RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER (RPS)

I. IDENTITAS MATA KULIAH

Program Studi	:	Pendidikan kesejahteraan keluarga
Mata Kuliah	:	Kuliner Eropa
Kode Mata Kuliah	:	
Semester	:	
Sks	:	
Prasyarat	:	-
Dosen Pengampu	:	Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd, M.Pd

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 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

- 1) Menguasai konsep teoretik tentang kuliner Kontinental
- 2) Menguasai konsep-konsep tentang menu masakan Kontinental
- 3) Menguasai teknik pengolahan masakan Kontinental
- 4) Memahami penyajian dan pengolahan masakan Kontinental

C. CP Keterampilan Umum

- 1) Memiliki kemampuan untuk menguasai tentang bahan dan bumbu makanan Kontinental
- 2) Memiliki kemampuan untuk mengolah masakan Kontinental
- 3) Memiliki kemampuan untuk menyajikan makanan Kontinental
- 4) Memiliki kemampuan mengenai teknik-teknik yang digunakan dalam masakan Kontinental

D. CP Keterampilan Khusus

- 1) Memiliki kemampuan untuk menyusun menu-menu makanan kontinental

III. DESKRIPSI MATA KULIAH

Mata kuliah ini membahas tentang : (1) Bahan dan bumbu makanan Kontinental, (2) Teknik-teknik yang digunakan dalam makanan Kontinental, (3) Alat dan bahan dalam pengolahan makanan Kontinental, (4) Jenis-jenis makanan Kontinental, (5) Mengolah dan menyajikan makanan Kontinental.

IV. RINCIAN KEGIATAN PERKULIAHAN

Mata Kuliah Kuliner Eropa di Universitas Pendidikan Ganesha

Minggu / Tatap Muka	Capaian Pembelajaran	Bahan Kajian / Materi Pokok / Rincian Materi	Kemampuan Akhir yang Diharapkan	Motode Pembelajaran	Pengalaman Belajar	Alokasi Waktu
I	S1, 2, 3, 6, 7, 8, 9 P1, 3	Bahan dan bumbu makanan Kontinental Alat dan bahan yang digunakan dalam pengolahan makanan Kontinental	Mampu menjelaskan bahan dan bumbu makanan Kontinental serta alat dan bahan yang digunakan dalam pengolahan makanan Kontinental	Ekspositorik, inkuiri, diskusi kelompok	Mengkaji mengenai bumbu makanan serta alat dan bahan dalam pengolahan makanan Kontinental	3 x 50 mnt

II	S1, 2, 3, 6, 7, 8, 9 P1, 3	Teknik memasak makanan Kontinental Persiapan peralatan dan bahan dalam pengolahan makanan Kontinental	Mampu menjelaskan dan memahami mengenai teknik memasak Kontinental serta mampu menjelaskan persiapan peralatan dan bahan dalam pengolahan makanan	Ekspositorik, inkuiri, diskusi kelompok, PBL	Mengkaji teknik memasak makanan Kontinental Mengkaji persiapan peralatan dan bahan dalam Kontinental	3 x 50 mnt
	A1, 2, 3, 6, 7, 8, 9 B1, 3	Struktur menu makanan Kontinental Jenis atau tipe menu	Mampu menjelaskan dan mendeskripsikan tentang struktur menu makanan Kontinental serta menjelaskan,	Ekspositorik, PBL, inkuiri, diskusi kelompok	Mengkaji struktur menu makanan Kontinental Mengkaji jenis atau type menu serta	3 x 50 mnt

III		Pengertian dari <i>Entrée</i>	memahami, dan mendeskripsikan jenis atau tipe menu serta mendeskripsikan pengertian dari <i>Entrée</i>		pengertian dari <i>Entrée</i> dan <i>Main Course</i>	
IV	S1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9 P1, 2	Menjelaskan tentang <i>Main Course</i> Menyebut kan jenis-jenis <i>Dessert</i>	Mampu menjelaskan tentang <i>Main Course</i> Mampu menyebutkan jenis-jenis <i>Dessert</i>	Ekspositorik, inquiry, PBL, diskusi kelompok, presentasi kelompok	Mengkaji mengenai <i>Main Course</i> dan jenis-jenis <i>Dessert</i>	3 x 50 mnt

V + VI	S1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 KU 1 KK 1	Pengertian <i>Sandwich</i> Jenis-jenis <i>Sandwich</i> Fungsi <i>sandwich</i>	Mampu menjelaskan mengenai <i>Sandwich</i> serta jenis-jenis <i>Sandwich</i> dan fungsi <i>Sandwich</i>	Ekspositorik, diskusi kelompok, praktik, presentasi	Mengkaji macam- macam <i>Sandwich</i>	3 x 50 mnt
VII		UTS	-	-	-	3 x 50 mnt
VIII + I X + X	S1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 KU 1 KK 1	Menjabar kan tentang pasta Jenis-jenis pasta Macam-macam pasta	Mampu menjabarkan tentang pasta serta jenis-jenis pasta dan macam-macam pasta	Ekspositorik, diskusi kelompok, praktik, presentasi	Mengkaji mengenai pasta, jenis-jenis dan macam-macam pasta	4 x 3 x 50 mnt

XI	S1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 P4 KU2 KK1, 2	Pengolahan makanan Kontinental tentang <i>Appetizer</i> Makanan pembuka panas (<i>hot Appetizer</i>)	Mampu menjelaskan makanan Kontinental berupa <i>Appetizer</i> serta menjelaskan makanan pembuka panas (<i>hot Appetizer</i>)	Diskusi kelompok dan presentasi	Mengkaji mengenai makanan Kontinental tentang <i>Appetizer</i> dan menjelaskan makanan pembuka panas (<i>hot Appetizer</i>)	3 x 50 mnt
XII	S1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 KU2 KK1, 2	Membuat masakan kontinental yaitu <i>Soup</i>	Mampu mempraktek an jenis hidangan yaitu <i>Soup</i>	Ekspositorik, diskusi kelompok, praktik, presentasi	Berlatih membuat jenis masakan Kontinental yaitu <i>Soup</i>	3 x 50 mnt

XIII	S1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 KU3	Membuat masakan kontinental jenis <i>Appetizer</i>	Mampu mempraktek an masakan kontinental berupa <i>Soup</i>	Praktik	Berlatih membuat masakan Kontinental yaitu jenis <i>Appetizer</i>	
XIV + XV	S1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 P3, 4 KU4	Membuat masakan kontinental yaitu <i>Main Course</i> dan <i>Dessert</i>	Mampu membuat masakan Kontinental yaitu jenis <i>Main Course</i> dan <i>Dessert</i>	Praktik	Berlatih membuat masakan Kontinental yaitu <i>Main Course</i> dan <i>Dessert</i>	3 x 50 mnt
XVI		UAS				3 x 50 mnt

Sumber : Silabus Mata Kuliah Kuliner Eropa Prodi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner Undiksha

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, dan 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.

Acuan Penilaian

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



Dosen Pengampu



Dr. Dra Risa Panti Ariani, M.Si Dr. Cok Istri raka marsiti, S.Pd.,M.Pd

NIP 196504191990032001

NIP 197103031997032001



Lampiran 16 Materi *Main Course*

a. Pengertian *Main Course*

Main Course adalah hidangan utama dengan susunan menu yang dihidangkan saat makan disiang hari (*lunch*) maupun malam hari (*dinner*) dengan porsi yang lebih besar dibandingkan dengan hidangan pembuka (*appetizer*). *Main course* disebut juga *main dish* *grace* atau *piece* (Rusmini dkk., 2016).

b. Komposisi *Main Course*

Komposisi pada *Main Course* untuk bahan hewani seperti daging 175 - 225 gr, untuk sayuran 75 gr, dan untuk *garniture* 75 gr.

c. Bahan Makanan yang Digunakan untuk *Main Course*

Menyatakan bahwa makanan untuk hidangan *Main Course* biasanya berasal dari bahan hewani seperti telur (unggas dan ikan), daging (sapi, babi, dan kambing), unggas (kalkun, ayam, bebek), ikan (tuna, salmon, dan tenggiri), dan seafood (cumi, udang, kepiting, kerang), sayurannya (wortel, brokoli, bunga kol, dan buncis) dan *garniture* atau bahan yang mengandung pati (kentang).

1. Bahan makanan untuk *Main Course* yang berasal dari hewani
Daging sapi, daging kambing, daging babi, daging ayam, dan daging ikan merupakan beberapa bahan yang berasal dari hewani dan mengandung protein. Bahan-bahan hewani yang digunakan untuk membuat *Main Course* hendaknya memiliki kualitas yang baik yang dapat dilihat dari kesegaran, warna, dan aroma daging yang tidak memiliki bau, tekstur daging lembut dan berserat halus. Selain itu dalam memilih ikan harus yang mempunyai mutu yang terjamin dan baik. Cara memilih ikan yang memiliki mutu yang baik dapat dilihat dari sisik ikan masih melekat kuat pada kulitnya, pada bagian insang masih berwarna merah segar, dan bola mata ikan masih terlihat cerah atau segar.



Gb. 1 Daging Sapi



Gb.2 Daging Kambing



Gb.3 Daging babi



Gb. 4 Daging Ayam



Gb. 5 Daging ikan Tuna

2. Bahan Pelengkap *Main Course*

a. *Garniture*

Terdiri dari bahan yang mengandung pati seperti kentang. Kentang biasanya bisa dibuat dengan berbagai macam metode memasak, seperti kentang yang dibakar (*baked jacket potatoes*), kentang yang digoreng (*chips potatoes*), kentang yang dipanggang dan dibentuk kerucut (*william potatoes*). Kentang juga bisa diganti dengan pasta, contohnya *spaghetti*, *lasagna*, dan *maccaroni*.



Gb. 6 Kentang

Gb. 7 spaghetti,

Gb. 8

Makaroni

b. Sayuran

Sayuran yang biasa digunakan dalam *Main Course* adalah buncis, brokoli, kacang polong, bayam, tomat, asparagus, dan lain sebagainya.



Gb. 9 Buncis

Gb. 10 Brokoli

Gb, 11

Wortel



Gb 12 Bunga kol

Gb.13 Asparagus

Gb.14

Tomat

Adapun macam-macam potongan sayuran untuk dihidangkan bersama hidangan *Main Course* :

1. *Jardiniere* : potongan sayuran yang berbentuk balok dengan ukuran 3 cm x 1 cm x 1 cm. Potongan sayuran ini digunakan untuk pendamping hidangan *steak*, jenis sayuran yang biasanya digunakan yaitu wortel, lobak, dan kentang.



2. *Julienne* : potongan sayuran yang berbentuk seperti korek api karena bentuknya yang tipis, kecil dan memanjang, potongan ini berukuran 3 cm x 1 mm x 1 mm. Potongan ini biasanya umum dijumpai pada bahan salad, soup, dan *garnish*, jenis sayuran yang biasanya digunakan yaitu wortel, lobak, kentang dan timun.



3. *Brunoise* : serupa dengan potongan *Dice*, namun *Brunoise* lebih kecil. sayuran yang berbentuk kubus kecil dengan ukuran 1 x 1 x 1 mm. Potongan ini biasanya umum dijumpai pada bahan isian risol, pastel atau kroket

sayuran, jenis sayuran yang biasanya digunakan yaitu wortel dan tomat sayuran.



4. *Macedoine (Dice)* : potongan sayuran yang berbentuk kubus atau dadu kecil dengan ukuran 1 cm x 1 cm x 1 cm. Potongan ini biasanya umum dijumpai pada bahan isian soup, jenis sayuran yang biasanya digunakan yaitu wortel dan kentang.



5. *Chopped* : potongan sayuran yang berbentuk cincangan halus yang sangat kecil. Potongan ini biasanya digunakan untuk bumbu tumis dan soup, jenis sayuran yang digunakan *onion*, *garlic*, dan *peterseli* atau *basil*.



6. *Shred* : potongan sayuran yang tipis dan halus dengan bentuk memanjang. Potongan ini biasanya umum dijumpai pada bahan salad, jenis sayuran yang biasanya digunakan yaitu kol dan selada.



7. *Turning* : potongan sayuran yang berbentuk tabung. Potongan ini biasanya umum dijumpai pada bahan salad, jenis sayuran yang biasanya digunakan yaitu wortel, kentang, lobak.



8. *Slice* : potongan sayuran yang melintang atau miring tipis dan rata, panjang, dan tipis. Potongan ini biasanya umum dijumpai pada bahan bumbu atau *garnish*, jenis sayuran yang biasanya digunakan yaitu timun, wortel, tomat.



9. *Wedges* : potongan sayuran yang membentuk juring sayur yang dipotong dan berbentuk segitiga. Potongan ini biasanya umum dijumpai pada bahan *potato wedges* dan peneman hidangan *steak*, jenis sayuran yang biasanya digunakan yaitu kentang dan tomat.



10. *Paysanne* : potongan sayuran yang berukuran tipis dan bentuknya kotak pipih dengan ukuran 1 cm x 1 cm x 2 mm. Potongan ini biasanya umum dijumpai pada bahan soup, jenis sayuran yang biasanya digunakan yaitu wortel, lobak, dan kentang.



11. *Chiffonade* : potongan sayuran yang digulung dan dipotong iris tipis melintang dengan ketebalan 1-2 mm. Potongan ini biasanya umum dijumpai pada bahan *salad*, jenis sayuran yang biasanya digunakan yaitu daun selada, seledri, kol dan sawi putih.



12. *Minced* : potongan sayuran yang menyerupai *chopped*, namun dengan tekstur yang lebih halus dan menghasilkan bentuk potongan layaknya bubur. Potongan ini biasanya umum dijumpai pada bahan bumbu dapur, isian, dan taburan, jenis sayuran yang biasanya digunakan yaitu.



13. *Lozenge (diamond cut)* : potongan sayuran yang mirip dengan berlian dan menggunakan teknik memotong yang

menghasilkan belah ketupat dengan ukuran 1 cm x 1 cm x 2 mm. Potongan ini biasanya umum dijumpai pada bahan sayuran dalam hidangan *salad*, jenis sayuran yang biasanya digunakan yaitu lobak, wortel, dan kentang.



c. Saus dasar

Saus merupakan cairan yang dikentalkan dengan salah satu kombinasi dari bahan pengental sehingga menjadi *semi liquid* atau setengah cair. Komposisi dari saus pada hidangan *Main Course* kurang lebih 50-95 cc. Fungsi dari saus yaitu menambah rasa dan kelezatan pada suatu hidangan, meningkatkan penampilan dalam warna, dan mempertinggi nilai gizi. Bahan pengental yang biasanya digunakan untuk membuat saus yaitu *roux* (*leading sauce* / saus dasar merupakan hasil olahan campuran antara tepung dan lemak) dan *corn starch* (campuran maizena dengan air atau kaldu dingin yang ditambahkan dengan saus yang sedang dimasak / panas). Adapun macam-macam saus dasar yaitu :

1. *Bechamel sauce* : dibuat dari susu cair dengan pengental *roux* putih.



Gb. *Bechamel sauce*

2. *Veloute* (*chicken, fish, dan veal veloute*) : dibuat dari kaldu putih cair dengan *roux* putih atau kuning.



Gb. 16 *Veloute sauce*

3. *Brown sauce* atau *espagnole* : dibuat dari kaldu coklat cair dengan *roux* coklat.



Gb. 17 *Brown sauce*

4. *Tomato sauce* : dibuat dari tomat cair ditambah *stock* dengan *roux* atau *corn strach*.



Gb. 18 *Tomato sauce*

5. *Hollandaise sauce* dan *bernaise sauce* : dibuat dari *butter* cair ditambah pengental kuning telur.



Gb. 19 *Hollandaise sauce*

6. *Mayonaise sauce* : dibuat dari minyak cair dengan pengental kuning telur.



Gb. 20 *Mayonaise sauce*

d. Saus tambahan

Saus tambahan untuk hidangan *main course*, antara lain :

1. *Apple sauce* : saus ini terbuat dari pure dari apel, gula, cinnamon lalu dimasak bersama apple cider (juice apple), biasanya dimakan untuk daging babi. Saus ini memiliki rasa

manis, selain itu juga memiliki rasa asam yang membantu untuk mengurangi lemak pada daging.



2. Ketchup : terbuat dari bahan yang memiliki rasa manis seperti tomat, vinegar, gula, dan sayuran. Banyak dipakai untuk kentang goreng.



3. Olive oil, vinegar, dan lemon : biasanya digunakan untuk hidangan yang amis seperti ikan dan juga kerap digunakan untuk hidangan steak.



d. Teknik Pengolahan

Teknik pengolahan dari hidangan *Main Course*, antara lain :

1. *Boiling* (merebus)



Teknik ini merupakan cara mengolah bahan makanan dalam cairan yang sedang mendidih (100 derajat celcius). Prinsip dasar merebus adalah :

- a) Cairan yang digunakan harus mendidih.
- b) Buih yang ada diatas permukaan air harus dibuang untuk mencegah bersatu kembali kedalam cairan sehingga mempengaruhi mutu makanan.
- c) Besar kecilnya alat yang akan digunakan harus disesuaikan dengan cairan dan jumlah bahan makanan yang akan dimasak.

2. *Grilling* (membakar)



Teknik ini merupakan cara mengolah makanan di atas lempengan besi panas (*griddle*) yang diletakkan di atas perapian, suhu yang dibutuhkan untuk *grill* sekitar 292 derajat celsius, panas ini didapatkan dari dilakukannya membakar diatas arang kayu, batu bara atau alat elektrik dan alan bantu lainnya. Prinsip dasar membakar adalah :

- a) Pilih daging yang akan dimasak.
- b) Sebelum di *grill*, daging direndam dalam bumbu (*marinade*).
- c) Olesi permukaan pemanggangan dengan minyak mentega
- d) Gunakan jepitan untuk membalikkan makanan, agar tidak panas.

3. *Frying* (menggoreng)



Teknik ini merupakan cara mengolah bahan makanan dengan minyak yang banyak sampai mendapatkan hasil yang *crispy* atau kering (*deep frying*). Prinsip dasar menggoreng dengan minyak banyak (*deep frying*) adalah :

- a) Selama proses menggoreng, makanan harus terendam seluruhnya dalam minyak.
- b) Pada saat menggoreng pastikan minyak sudah panas sesuai dengan suhu yang diinginkan.
- c) Menggunakan api yang sedang saat menggoreng masakan.

4. *Roasting* (pemanggangan)



Teknik ini merupakan cara memasak makanan dalam oven dengan suhu 150 derajat celcius dengan hanya menggunakan minyak atau lemak baik dari makanan itu sendiri. Prinsip dasar dari pemanggangan (*roasting*) adalah :

- a. Pemanggangan dilakukan dengan menggunakan panas langsung dari api atau sumber panas tinggi seperti panggangan atau arang.
- b. Makanan diletakkan di atas atau di dekat sumber panas sehingga matangnya bisa secara cepat dan mendapatkan rasa yang khas.
- c. Pemanggangan adalah Teknik memasak kering tanpa menggunakan banyak cairan atau minyak

5. *Braising* (merebus)



Teknik ini merupakan cara merebus makanan dalam waktu tertentu hingga empuk. Prinsip dasar dari merebus (*braising*) adalah :

- a. Merebus menggunakan pemanasan pada air sehingga mencapai titik didih (100 derajat Celsius) dan makanan dimasukkan ke dalam air yang mendidih untuk dimasak.
 - b. Air yang mendidih dapat mengalirkan panas ke makanan dan memasaknya secara merata.
 - c. Merebus sering digunakan untuk memasak makanan yang memerlukan waktu pemasakan yang cukup lama.
6. *Sautening* (menumis)



Teknik ini merupakan cara memasak makanan dengan sedikit minyak, berbalik dengan teknik *deep frying* yang menggunakan banyak minyak dalam memasak makanan. Prinsip dasar dari menumis (*sautening*) adalah :

- a. Teknik ini merupakan teknik memasak cepat yang menggunakan sedikit minyak atau lemak dengan api yang tinggi.
- b. Makanan dipotong kecil-kecil atau dipotong tipis, maka dari itu masakan akan lebih cepat matang dan merata.
- c. Menumis umumnya menghasilkan hidangan yang kaya akan cita rasa, karena makanan cepat matang dan karamelisasi didapatkan secara ringan.

e. Contoh Hidangan *Main Course*

1) Chiken Parmigiana



Bahan:

- 4 ptg fillet dada ayam
- 2 siung bawang putih diparut
- ½ sendok teh merica bubuk
- 2 butir telur ayam dikocok
- 250 gr tepung panir putih kasar
- 50 gr keju parmesan parut
- Minyak goreng secukupnya

Bahan Sauce:

- 2 sdm minyak sayur
- ½ butir bawang bombay, cincang halus
- 2 siung bawang putih, cincang halus
- 400 gr pure tomat kaleng
- ½ sdt merica bubuk
- 1 sdt basil kering
- 1 sdt oregano kering
- 1 sdt gula pasir
- 1 sdt garam

Bahan Topping:

- 150 keju mozzarella
- 50 gr keju parmesan bubuk
- 1 sdm peterseli cincang halus

Bahan Pelengkap:

50 gr wortel

50 gr buncis

Peralatan yang dipergunakan:

1) Alat Persiapan:

1 buah timbangan

1 buah ayakan

1 buah ballon wisk

2 buah mangkok *kecil*

4 buah piring ceper

2) Alat Pengolahan:

1 buah *Frying pan*

1 buah oven

1 buah wadah tahan panas (*pirex*)

3) Alat Penyajian:

1 buah *Dinner Plate*

Cara Pembuatan:

1. Ayam yang sudah difillet dipukul-pukul hingga lunak
2. Ayam dimarinasi dengan bawang putih, merica, dan garam hingga merata.
3. Ayam yang sudah dimarinasi dicelupkan ke dalam kocokan telur lalu dibalur dengan tepung panir sampai merata.
4. Minyak dipanaskan ke dalam wajan, kemudian ayam digoreng dengan api sedang sampai matang dan berwarna kuning keemasan.
5. Ayam diangkat dan ditiriskan.
6. Untuk sauce: bawang Bombay dan bawang putih di tumis hingga layu, kemudian dimasukkan pure tomat dan bumbu lainnya, diaduk merata dan dibiarkan hingga mendidih. Setelah matang diangkat.
7. Ayam diletakkan di atas wadah tahan panas, di atasnya diolesi saus lalu diberi toping keju mozzarella.

8. Dipanggang di atas oven dengan suhu 170° selama 15 menit hingga keju meleleh. Setelah meleleh diangkat dan disajikan dengan taburan peterseli cincang.



RIWAYAT HIDUP



Luh Gede Surya Ningrum lahir di Singaraja, 16 April 2001. Lahir dari pasangan Made Dwisa Febriar Delim, S.E dan Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd., beragama Hindu berasal dari Desa Gunung Sari, Kecamatan Seririt, Kabupaten Buleleng. Saat ini tinggal di Baktiseraga, Singaraja. Pendidikan diawali dengan Taman Kanak-Kanak di TK Negeri Kaliuntu Tahun 2005, kemudian melanjutkan Sekolah Dasar di SDN 3 Banjar Jawa pada Tahun 2007, selanjutnya melanjutkan Sekolah Menengah Pertama di SMP N 6 Singaraja pada Tahun 2013, kemudian pada Tahun 2016 melanjutkan Pendidikan di SMA N 4 Singaraja mengambil Jurusan Ilmu Pengetahuan Alam (IPA). Selanjutnya Tahun 2019 penulis melanjutkan studi di Universitas Pendidikan Ganesha dengan mengambil Jurusan Teknologi Industri, Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner. Penulis berkesempatan mengikuti beberapa kegiatan serta berorganisasi selama menjadi mahasiswa yaitu Ketua dari Komunitas *Dance* di Jurusan Teknologi Industri, Koor Sub Bidang Seni dari Bidang 2 Minat dan Bakat di HMJ Teknologi Industri, Anggota dari Bidang 3 Kesejahteraan Mahasiswa di HMJ dan Anggota Komunitas Tari di Fakultas Teknik dan Kejuruan.