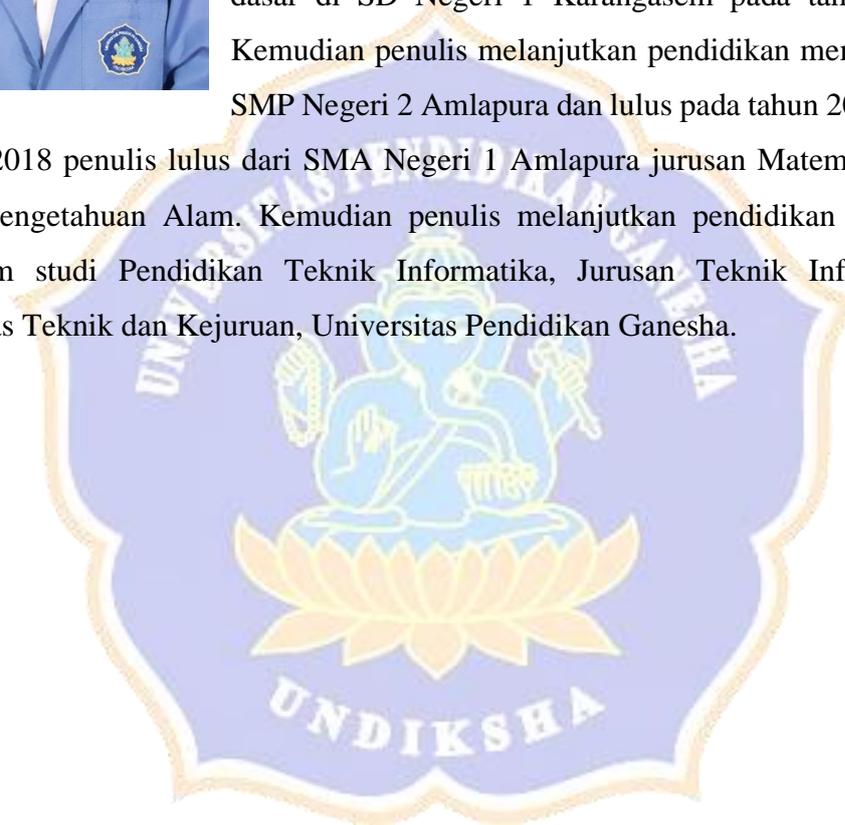


RIWAYAT HIDUP



Kadek Aprilia Cahyani lahir di Amlapura, 5 April 2000. Penulis lahir dari pasangan I Made Merteka dan Ni Made Putri Suparmi. Penulis berkebangsaan Indonesia dan beragama Hindu. Alamat tempat tinggal penulis di Banjar Dinas Lusuh Kauh, Kecamatan Selat, Kabupaten Karangasem, Bali. Penulis menyelesaikan pendidikan dasar di SD Negeri 1 Karangasem pada tahun 2012. Kemudian penulis melanjutkan pendidikan menengah di SMP Negeri 2 Amlapura dan lulus pada tahun 2015. Pada tahun 2018 penulis lulus dari SMA Negeri 1 Amlapura jurusan Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Kemudian penulis melanjutkan pendidikan tinggi di program studi Pendidikan Teknik Informatika, Jurusan Teknik Informatika, Fakultas Teknik dan Kejuruan, Universitas Pendidikan Ganesha.





Lampiran 1 Surat Observasi

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://ftk.undiksha.ac.id>

Nomor : 815/UN48.11.1/DT/2022 Singaraja, 20 April 2022
Lampiran : -
Hal : Permohonan Data

Yth. Koord. Prodi Pend. Vokasional Seni Kuliner
di tempat

Dengan hormat, dalam rangka melengkapi persyaratan penyusunan Skripsi, bersama ini dimohon bantuannya untuk memberikan informasi yang diperlukan terkait data mengenai "Kurikulum, Silabus dan RPS", kepada mahasiswa berikut.

Nama : Kadek Aprilia Cahyani
NIM : 1815051019
Program Studi : Pendidikan Teknik Informatika
Semester : VIII (delapan)

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

a.n. Dekan,
Wakil Dekan I,

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

Lampiran 2 Pedoman dan Hasil Wawancara Dosen

Pedoman Wawancara Analisis Kebutuhan Sumber Belajar Pengembangan Media

Interaktif Kuliner Asia Berbasis *Project Based Learning* di Prodi PVS Kuliner

Universitas Pendidikan Ganesha

(Dosen Pengajar)

1. Berapa jumlah tenaga pendidik atau dosen yang mengajar mata kuliah Kuliner Asia?

Jawaban:

.....
.....

2. Sumber belajar apa saja yang digunakan dalam kegiatan belajar mengajar mata kuliah Kuliner Asia?

Jawaban:

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

3. Pendekatan, metode dan model pembelajaran apa saja yang ibu gunakan selama ini dalam proses pembelajaran mata kuliah kuliner Asia?

Jawaban:

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

4. Selama masa pembelajaran jarak jauh aplikasi apa saja yang digunakan dalam proses kegiatan belajar mengajar pada mata kuliah Kuliner Asia mengingat saat ini perkuliahan belum sepenuhnya dilakukan secara *offline*?

Jawaban:

.....
.....

5. Apa saja media pembelajaran yang ibu gunakan dalam kegiatan belajar mengajar Kuliner Asia?

Jawaban:

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

6. Bagaimana proses praktikum yang ibu lakukan saat pembelajaran jarak jauh?

Jawaban:

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

7. Sarana dan prasarana apa saja yang tersedia di kampus untuk mendukung proses pembelajaran Kuliner Asia?

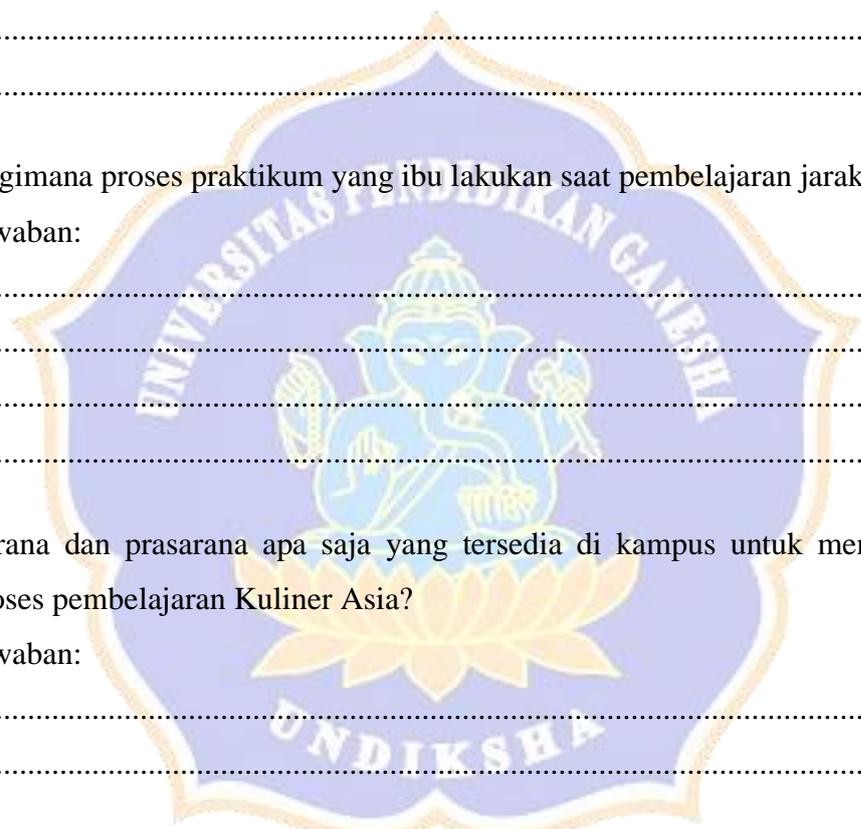
Jawaban:

.....
.....

8. Apakah alat dan media pembelajaran yang digunakan dalam proses pembelajaran yang digunakan di mata kuliah Kuliner Asia sudah mampu memfasilitasi peserta didik di dalam kelas secara umum dan di *dalam e-learning*?

Jawaban:

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



9. Bagaimana karakteristik belajar peserta didik prodi PVS Kuliner dalam proses pembelajaran mata kuliah Kuliner Asia?

Jawaban:

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

10. Apa yang menjadi faktor permasalahan atau kendala yang dialami selama proses pembelajaran mata kuliah Kuliner Asia dan menghambat proses pembelajaran?

Jawaban:

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

11. Apakah ibu mengetahui tentang media pembelajaran interaktif dalam proses pembelajaran?

Jawaban:

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

12. Jika terdapat suatu masalah/kendala dalam proses pembelajaran mata kuliah Kuliner Asia, menurut pemahaman ibu apakah perlu dikembangkan media pembelajaran interaktif sebagai sarana untuk menunjang proses pembelajaran agar lebih mudah dan efisien?

Jawaban:

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

.....

13. Konten apa saja yang diharapkan ibu dimuat di dalam media pembelajaran interaktif ini untuk membantu proses pembelajaran mata kuliah Kuliner Asia?

Jawaban:

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

14. Bagaimana respon ibu terhadap pengembangan media pembelajaran interaktif sebagai salah satu referensi dosen dalam mendukung proses pembelajaran mata kuliah Kuliner Asia?

Jawaban:

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



**Pedoman Wawancara Analisis Kebutuhan Sumber Belajar Pengembangan
Media Interaktif Kuliner Asia Berbasis Project Based Learning di Program
Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner Undiksha
(Dosen Pengajar)**

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

NIP : 197103031997032001

1. Berapa jumlah tenaga pendidik atau dosen yang mengajar mata kuliah Kuliner Asia?

Jawaban:

2 dosen dan 1 tenaga ~~pendidik~~ kependidikan

2. Sumber belajar apa saja yang digunakan dalam kegiatan belajar mengajar mata kuliah Kuliner Asia?

Jawaban:

Modul berupa materi dan petunjuk praktikum,
serta link video dari youtube

3. Pendekatan, metode dan model pembelajaran apa saja yang digunakan selama ini dalam proses pembelajaran mata kuliah kuliner Asia?

Jawaban:

Untuk praktikum menggunakan model pembelajaran
project based learning, untuk teori menggunakan
model Discovery Learning

Sudah mampu namun ada kekurangan di lab
yaitu masih perlu diperbaiki dan penataan ulang

9. Bagaimana karakteristik belajar peserta didik prodi PVS Kuliner dalam proses pembelajaran mata kuliah Kuliner Asia?

Jawaban:

Mahasiswa cukup antusias, namun kekurangannya
dari mahasiswa kurang mengkaji sumber belajar
dari internet.

10. Apa yang menjadi faktor permasalahan atau kendala yang dialami selama proses pembelajaran mata kuliah Kuliner Asia dan menghambat proses pembelajaran?

Jawaban:

Kendala dari kesiapan mahasiswa yang masih
kurang dan penggunaan elearning belum optimal, kendala
sinyal, media interaktif belum bervariasi.

11. Apakah ibu mengetahui tentang media pembelajaran interaktif dalam proses pembelajaran?

Jawaban:

Pernah baca, dan mengimplementasikan masih
belum bisa.

12. Jika terdapat suatu masalah/kendala dalam proses pembelajaran mata kuliah Kuliner Asia, menurut pemahaman ibu apakah perlu dikembangkan media pembelajaran interaktif sebagai sarana untuk menunjang proses pembelajaran agar lebih mudah dan efisien?

Jawaban:

Sangat diperlukan

13. Konten apa saja yang diharapkan ibu dimuat di dalam media pembelajaran inetraktif ini untuk membantu proses pembelajaran mata kuliah Kuliner Asia?

Jawaban:

Tujuan pembelajaran, KI/KD, materi, video praktikum. Menu-menu yang bisa diklik misalkan PPT, materi, video dan kalau bisa diselipkan quiz dan game agar lebih menarik.

14. Bagaimana respon ibu terhadap pengembangan media pembelajaran ineteraktif sebagai salah satu referensi dosen dalam mendukung proses pembelajaran mata kuliah Kuliner Asia?

Jawaban:

Sangat bagus dan mendukung pengembangan media interaktif

Singaraja, 25 Mei 2022

Mengetahui Dosen Pengampu Mata Kuliah,



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

NIP 197103031997032001

Lampiran 3 Kisi-Kisi Kuesioner Analisis Kebutuhan Peserta didik

No	Komponen	Indikator
1	Karakteristik Peserta Didik	a. Pemahaman peserta didik terhadap pembelajaran
		b. Ketertarikan peserta didik terhadap pembelajaran
		c. Motivasi peserta didik dalam belajar
2	Karakteristik Pembelajaran	a. Materi Pembelajaran
		b. Media Pembelajaran
		c. Sarana Pembelajaran

Lampiran 4 Hasil Kuesioner Analisis Kebutuhan Peserta Didik

Kuesioner Analisis Kebutuhan Peserta Didik

Om swastyastu.
Assalamualaikum. Wr. Wb
Salam sejahtera bagi kita semua.

Selamat pagi/malam/siang kepada teman-teman Prodi PVS Kuliner 🙏
Perkenalkan sebelumnya nama saya Kadek Aprilia Cahyani, mahasiswa tingkat akhir Program Studi Pendidikan Teknik Informatika (PTI) di Universitas Pendidikan Ganesha Singaraja. Saya mohon bantuan dan partisipasi teman-teman yang sudah mengambil mata kuliah Kuliner Asia untuk mengisi angket yang saya berikan berikut. Menangkan hadiah pulsa untuk 2 pengisi yang beruntung 🍀
Terimakasih dan semoga harimu menyenangkan!

Om santih, santih, santih Om.

Petunjuk Pengisian Angket:

1. Bacalah setiap butir pertanyaan dengan cermat.
2. Isilah pertanyaan berikut dengan sebenar-benarnya sesuai dengan pendapat anda sendiri.
3. Jawaban anda tidak akan mempengaruhi prestasi belajar anda di kelas.
4. Pilihlah sakat satu jawaban yang menurut anda paling sesuai dengan keadaan atau pendapat anda, dengan cara memberikan tanda (✓) pada salah satu jawaban yang telah di sediakan dengan keterangan sebagai berikut.

SS = Sangat Setuju

Lampiran 5 Hasil Responden Peserta Didik Prodi PVSK

Soal	Responden																																
	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	31	32	
Saya senang dan tertarik belajar mata kuliah Kuliner Asia.	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	4	5	4	5	5	5	5	4	5	4	4	5	5	4	4	4	5	4	5	5	
Saya tidak memahami dengan baik pelajaran Kuliner Asia yang disampaikan oleh dosen.	3	4	3	3	3	4	4	3	4	3	3	4	3	3	3	4	3	4	3	2	4	4	3	3	2	2	3	4	3	2	3	3	
Saya belajar dengan cara mencari materi tambahan di internet untuk menambah referensi dan pengalaman belajar.	5	4	5	5	5	4	5	4	5	4	4	5	5	5	5	4	4	4	2	5	5	4	4	4	5	4	5	4	5	4	4	5	
Saya terkadang bosan dengan media pembelajaran yang disampaikan oleh dosen.	4	3	2	2	4	3	2	4	5	4	2	4	5	4	2	3	3	1	5	5	1	2	2	2	3	4	4	2	2	2	4	4	
Saya lebih tertarik belajar jika terdapat gambar, video materi ataupun video tutorial praktikum agar materi pembelajaran mudah di pahami.	5	4	4	5	4	4	5	5	5	4	5	5	5	4	4	5	5	4	5	4	5	4	5	5	5	5	5	4	5	4	5	5	
Saya senang dan tertarik saat belajar terdapat game dan quiz pembelajaran.	5	4	4	5	5	4	5	4	5	3	2	4	5	4	4	4	4	4	4	5	5	4	4	4	5	5	5	4	5	4	5	5	
Saya terbiasa menggunakan E-Learning/LMS dalam pembelajaran.	4	4	4	4	4	4	5	5	5	4	4	5	4	4	4	5	4	4	3	4	2	4	4	4	5	4	4	4	4	4	4	5	
Saya membutuhkan media interaktif yang didalamnya berisi konten interaktif seperti quiz, games, ataupun video dengan animasi 3D didalamnya.	5	2	4	5	4	4	4	4	5	4	4	4	5	4	4	5	5	4	5	5	5	4	4	5	5	4	5	4	5	4	5	5	
Saya senang dan tertarik jika pembelajaran Kuliner Asia menggunakan media pembelajar yang interaktif.	5	4	4	5	4	4	5	4	5	4	4	5	5	4	5	4	4	4	5	5	5	5	4	4	5	4	5	4	5	4	5	5	
Saya mengalami kesulitan dalam pembelajaran berlangsung.	2	3	3	2	4	4	4	5	5	4	2	2	5	4	4	4	2	2	3	5	3	3	4	2	5	4	4	4	4	2	4	4	
Saya ingin dosen menggunakan media pembelajaran yang bervariasi.	4	4	4	5	5	4	5	4	5	4	2	4	5	4	4	5	5	4	5	4	5	4	4	5	5	5	5	5	4	4	5	5	
Menurut saya pembelajaran Kuliner Asia dengan menggunakan media pembelajaran interaktif dapat meningkatkan motivasi saya dalam belajar.	4	4	4	5	4	5	5	4	5	4	4	4	4	4	4	5	4	5	5	4	5	5	4	5	5	4	5	4	4	4	4	5	5
Saya memiliki komputer/laptop/smartphone.	4	4	4	5	4	4	4	4	5	4	4	4	5	5	4	4	4	5	5	5	5	5	4	4	5	4	5	4	4	4	4	5	5
Materi Kuliner Asia merupakan materi yang susah dipahami.	3	2	3	3	4	4	2	4	2	3	3	3	2	4	4	4	3	2	2	3	2	4	4	3	4	2	4	2	4	2	4	2	
Dosen tidak pernah menampilkan atau mengirmkan media pembelajaran yang menarik selama proses pembelajaran.	3	1	2	1	3	3	2	2	5	2	1	1	4	2	3	3	2	1	5	3	2	1	3	3	2	4	4	2	2	2	2	2	
Mata kuliah Kuliner Asia susah dipahami jika dijelaskan dengan teori saja.	4	2	4	5	4	4	5	5	3	4	4	2	4	5	3	4	4	4	5	5	4	2	4	4	5	4	5	4	5	4	5	4	
Kampus menyediakan E-Learning yang memadai dalam proses pembelajaran.	2	5	5	5	5	4	5	5	5	4	5	5	4	4	4	4	5	5	4	2	5	5	4	5	3	4	4	4	4	4	4	4	
Saat menjelaskan materi, Kuliner Asia dosen terkadang mengirmkan link youtube ataupun link video materi.	4	4	4	5	5	4	5	5	4	4	5	4	5	4	4	4	4	5	4	2	5	5	4	4	5	4	5	4	4	4	5	4	
Terkadang link youtube ataupun link video materi yang dikirimkan oleh dosen kurang saya pahami.	4	4	2	4	3	4	4	3	3	4	2	4	4	3	4	4	4	2	4	4	3	3	4	2	5	4	4	4	4	2	4	4	
Saat memberikan penjelasan materi Kuliner Asia dosen menggunakan media power point dan modul (berbasis teks).	4	4	4	5	5	4	5	4	5	5	4	5	5	5	4	4	4	5	4	2	5	5	4	4	5	4	5	4	5	4	4	4	

Keterangan:

Mencari Total SS = $5 \times$ total responden memilih

Mencari Total S = $4 \times$ total responden memilih

Mencari Total KS = $3 \times$ total responden memilih

Mencari Total TS = $2 \times$ total responden memilih

Mencari Total STS = $1 \times$ total responden memilih



No	Soal	Skala Linkert					Total Skor	Indeks
		SS	S	KS	TS	STS		
1	Saya senang dan tertarik belajar mata kuliah Kuliner Asia.	110	40	0	0	0	150	94%
2	Saya memahami dengan baik pelajaran Kuliner Asia yang disampaikan oleh	0	40	54	8	0	102	64%
3	Saya belajar dengan cara mencari materi tambahan di internet untuk menambah referensi dan pengalaman belajar.	80	60	0	2	0	142	89%
4	Saya terkadang bosan dengan media pembelajaran yang disampaikan oleh	20	40	15	22	2	99	62%
5	Saya lebih tertarik belajar jika terdapat gambar, video materi ataupun video tutorial praktikum agar materi pembelajaran mudah di pahami.	95	52	0	0	0	147	92%
6	Saya senang dan tertarik saat belajar terdapat game dan quiz pembelajaran.	70	64	3	2	0	139	87%
7	Saya terbiasa menggunakan E-Learning/LMS dalam pembelajaran.	35	92	3	2	0	132	83%
8	Saya membutuhkan media interaktif yang didalamnya berisi konten interaktif seperti quiz, games, ataupun video dengan animasi 3D didalamnya.	75	64	0	2	0	141	88%
9	Saya senang dan tertarik jika pembelajaran Kuliner Asia menggunakan media pembelajaran yang interaktif.	80	64	0	0	0	144	90%
10	Saya mengalami kesulitan dalam pembelajaran berlangsung.	25	56	15	16	0	112	70%
11	Saya ingin dosen menggunakan media pembelajaran yang bervariasi.	80	60	0	2	0	142	89%
12	Menurut saya pembelajaran Kuliner Asia dengan menggunakan media pembelajaran interaktif dapat meningkatkan motivasi saya dalam belajar.	70	72	0	0	0	142	89%
13	Saya memiliki	65	76	0	0	0	141	88%
14	Materi Kuliner Asia merupakan materi yang susah dipahami.	0	48	27	22	0	97	61%
15	Dosen tidak pernah menampilkan atau mengirimkan media pembelajaran yang menarik selama proses pembelajaran.	10	12	24	26	6	78	49%
16	Mata kuliah Kuliner Asia susah dipahami jika dijelaskan dengan teori saja.	50	68	6	6	0	130	81%
17	Kampus menyediakan E-Learning yang memadai dalam proses pembelajaran.	70	60	3	4	0	137	86%
18	Saat menjelaskan materi, Kuliner Asia dosen terkadang mengirimkan link youtube ataupun link video materi.	60	76	0	2	0	138	86%
19	Terkadang link youtube ataupun link video materi yang dikirimkan oleh dosen kurang saya pahami.	5	80	18	10	0	113	71%
20	Saat memberikan penjelasan materi Kuliner Asia dosen menggunakan media power point dan modul (berbasis teks).	70	68	0	2	0	140	88%

Keterangan:

Mencari Total SS = $5 \times$ total responden memilih

Mencari Total S = $4 \times$ total responden memilih

Mencari Total KS = $3 \times$ total responden memilih

Mencari Total TS = $2 \times$ total responden memilih

Mencari Total STS = $1 \times$ total responden memilih

Mencari total skor = total SS + total S + total KS + total TS + total STS

Mencari skor maksimum = jumlah responden \times skor tertinggi lingkert = 160

Mencari nilai indeks = Total Skor / Skor Maksimum

Interval Penilaian
Indeks 0-19,99%: Sangat Tidak Setuju
Indeks 20%-39,99%: Tidak Setuju
Indeks 40%-59,99%: Kurang Setuju
Indeks 60%-79,99%: Setuju
Indeks 80%-100%: Sangat Setuju



No	Aspek yang Dinilai	Komponen	Soal	Persentase Soal	Persentase Komponen	Keputusan
1	Karakteristik Peserta Didik	a. Pemahaman peserta didik terhadap pembelajaran	Saya tidak memahami dengan baik pelajaran Kuliner Asia yang disampaikan oleh dosen.	64%	64%	Tidak begitu Paham
		b. Ketertarikan peserta didik terhadap pembelajaran	Saya senang dan tertarik belajar mata kuliah Kuliner Asia.	94%	86%	Sangat Tertarik
			Saya belajar dengan cara mencari materi tambahan di internet untuk menambah <i>referensi</i> dan pengalaman belajar.	89%		
			Saya lebih tertarik belajar jika terdapat gambar, video materi ataupun video tutorial praktikum agar materi pembelajaran mudah dipahami.	92%		

No	Aspek yang Dinilai	Komponen	Soal	Persentase Soal	Persentase Komponen	Keputusan
			Saya terkadang bosan dengan media pembelajaran yang disampaikan oleh dosen.	62%		
			Saya senang dan tertarik saat belajar terdapat game dan quiz pembelajaran.	87%		
			Saya membutuhkan media interaktif yang didalamnya berisi konten interaktif seperti quiz, games, ataupun video dengan animasi 3D di dalamnya.	88%		
			Saya terbiasa menggunakan E-Learning/LMS dalam pembelajaran.	83%		
			Saya senang dan tertarik jika pembelajaran Kuliner Asia menggunakan media pembelajaran yang interaktif.	90%		

No	Aspek yang Dinilai	Komponen	Soal	Persentase Soal	Persentase Komponen	Keputusan
		c. Motivasi peserta didik dalam belajar	Saya ingin dosen menggunakan media pembelajaran yang bervariasi.	89%	83%	Sangat Setuju
			Menurut saya pembelajaran Kuliner Asia dengan menggunakan media pembelajaran interaktif dapat meningkatkan motivasi saya dalam belajar.	89%		
			Saya mengalami kesulitan dalam pembelajaran berlangsung.	70%		
2	Karakteristik Pembelajaran	d. Materi Pembelajaran	Mata kuliah Kuliner Asia susah dipahami jika dijelaskan dengan teori saja.	81%	71%	Setuju
			Materi Kuliner Asia merupakan materi yang susah dipahami.	61%		

No	Aspek yang Dinilai	Komponen	Soal	Persentase Soal	Persentase Komponen	Keputusan
		e. Media Pembelajaran	Saat memberikan penjelasan materi Kuliner Asia dosen menggunakan media <i>power point</i> dan modul (berbasis teks).	88%	74%	Setuju
			Saat menjelaskan materi, Kuliner Asia dosen terkadang mengirmkan link <i>youtube</i> ataupun link video materi.	86%		
			Terkadang link <i>youtube</i> ataupun link video materi yang dikirimkan oleh dosen kurang saya pahami.	71%		
			Dosen tidak pernah menampilkan atau mengirmkan media pembelajaran yang menarik selama proses pembelajaran.	49%		
		f. Sarana Pembelajaran	Saya memiliki komputer/laptop/smartphone.	88%	87%	Sangat Baik

No	Aspek yang Dinilai	Komponen	Soal	Persentase Soal	Persentase Komponen	Keputusan
			Kampus menyediakan E-Learning yang memadai dalam proses pembelajaran.	86%		



Lampiran 6 Silabus Mata Kuliah Kuliner Asia

Silabus

Fakultas : Fakultas Teknik
Program Studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
Mata Kuliah/SKS : Kuliner Asia / 4 SKS
Kode Mata Kuliah :
Prasyarat : Dasar Boga, Pengelolaan Makanan Nusantara.
Deskripsi Mata Kuliah : Materi kuliah terdiri dari konsep dasar yang meliputi pengertian, pembagian wilayah, dan faktor-faktor yang mempengaruhi hidangan, pengetahuan bahan makanan dan bumbu, pengetahuan alat, pola menu, proses persiapan, pengolahan, penyajian hidangan, dan tata cara makan dari negara-negara yang berada di Benua Asia.

Buku Wajib :

Gwenda L, Hyman. 1993. Cuisines of Southeast Asia. New York: John Willey & Sons Inc.

Jenifer, Harvey Lang. 1988. Larousse Gastronomique. New York: Publisher Inc.

Richard hosking. 2000. A Dictionary of Japanese Food: Ingredients & Culture. Singapore: Tuttle Publishing.

Solomon, Charman. 1987. The Complete Asian Cook Book. Sidney: Topan Printing Co. Ltd.

MINGGU	KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR	MATERI POKOK	KEGIATAN	PENGALAMAN BELAJAR	PENILAIAN
--------	---------------------	-----------	--------------	----------	-----------------------	-----------

I	Penguasaan konsep dasar hidangan Oriental	<ul style="list-style-type: none"> a. Menjelaskan pengertian hidangan Oriental b. Mengelompokkan negara berdasar wilayah di Asia c. Menjelaskan ciri khas hidangan Oriental d. Menjelaskan faktor-faktor yang mempengaruhi hidangan Oriental 	Pengertian hidangan Oriental, pembagian wilayah di Asia, Ciri khas hidangan Oriental, faktor-faktor yang mempengaruhi hidangan Oriental	Tatap Muka	Diskusi/tanya jawab tentang indikator a,b,c,dan d	
				Terstruktur	Menyampaikan hasil diskusi di depan kelas	
				Mandiri	Mencari literatur yang terkait dengan matakuliah	
II	Penguasaan keterampilan tentang hidangan dari wilayah Asia Barat Daya: Turki	<ul style="list-style-type: none"> a. Menjelaskan gambaran umum negara Turki b. Mendiskusikan karakteristik hidangan dari negara Turki c. Menjelaskan pola makan dari negara Turki d. Terampil mengolah makanan dari negara Turki dengan menerapkan POAC serta memperhatikan K3 (Kesehatan dan Keselamatan Kerja) 	Kondisi geografis, sosial budaya, cirri khas hidangan, bahan, bumbu.alat, ,teknik pengolahan, tata cara makan, praktik mengolah makanan dari negara Turki	Tatap Muka	Diskusi/tanya jawab tentang indikator a,b,c,dan d	Unjuk Kerja
				Terstruktur	Praktik mengolah makanan dari negara Turki	Unjuk kerja dan Rubrik
				Mandiri	Mencari resep-resp dan membuat perencanaan praktik, mengumpulkan standar resep dan reser-resep masakan dari masing-masing wilayah Asia untuk dibuat kliping	Unjuk kerja dan Rubrik
III	Penguasaan keterampilan tentang hidangan dari	<ul style="list-style-type: none"> a. Menjelaskan gambaran umum negara-negara Arab 	Kondisi geografis, sosial budaya, cirri khas hidangan, bahan, bumbu.alat, ,teknik	Tatap Muka	Diskusi/anya jawab tentang indikator a,b,c,dan d,	Unjuk Kerja

	wilayah Asia Barat Daya: Negara- negara Arab	<ul style="list-style-type: none"> b. Mendiskusikan karakteristik hidangan dari negara-negara Arab c. Menjelaskan pola makan dari negara-negara Arab d. Terampil mengolah makanan dari negara Turki dengan menerapkan-negara Arab serta memperhatikan K3. 	pengolahan, tata cara makan, praktik mengolah makanan dari negara-negara Arab	<ul style="list-style-type: none"> Terstruktur Mandiri 	<ul style="list-style-type: none"> Praktik mengolah makanan dari negara Arab Mencari resep-resp dan membuat perencanaan praktik 	<ul style="list-style-type: none"> Unjuk kerja dan Rubrik Unjuk kerja dan Rubrik
IV	Penguasaan keterampilan tentang hidangan dari wilayah Asia Selatan: India	<ul style="list-style-type: none"> a. Menjelaskan gambaran umum negara India b. Mendiskusikan karakteristik hidangan dari negara India c. Menjelaskan pola makan dari negara India d. Terampil mengolah makanan dari negara India dengan menerapkan POAC serta memperhatikan K3. 	Kondisi geografis, sosial budaya, cirri khas hidangan, bahan, bumbu.alat, ,teknik pengolahan, tata cara makan, praktik mengolah makanan dari negara India	Tatap Muka	Diskusi/tanya jawab tentang indikator a,b,c,dan d,	Unjuk Kerja
				Terstruktur	Praktik mengolah makanan dari negara Turki	Unjuk kerja dan Rubrik
				Mandiri	Mencari resep-resp dan membuat perencanaan praktik	Unjuk kerja dan Rubrik
V	Penguasaan keterampilan tentang hidangan dari wilayah Asia Selatan: Pakistan	<ul style="list-style-type: none"> a. Menjelaskan gambaran umum negara Pakistan b. Mendiskusikan karakteristik hidangan dari negara Pakistan c. Menjelaskan pola makan dari negara Pakistan d. Terampil mengolah makanan dari negara Pakistan dengan menerapkan POAC serta memperhatikan K3. 	Kondisi geografis, sosial budaya, cirri khas hidangan, bahan, bumbu.alat, ,teknik pengolahan, tata cara makan, praktik mengolah makanan dari negara Pakistan	Tatap Muka	Diskusi/tanya jawab tentang indikator a,b,c,dan d,	Unjuk Kerja
				Terstruktur	Praktik mengolah makanan dari negara Turki	Unjuk kerja dan Rubrik
				Mandiri	Mencari resep-resp dan membuat perencanaan praktik	Unjuk kerja dan Rubrik

VI	Penguasaan keterampilan tentang hidangan dari wilayah Asia Selatan: Bangladesh	a. Menjelaskan gambaran umum negara Bangladesh b. Mendiskusikan karakteristik hidangan dari negara Bangladesh c. Menjelaskan pola makan dari negara Bangladesh d. Terampil mengolah makanan dari negara Bangladesh dengan menerapkan POAC serta memperhatikan K3.	Kondisi geografis, sosial budaya, cirri khas hidangan, bahan, bumbu.alat, ,teknik pengolahan, tata cara makan, praktik mengolah makanan dari negara Bangladesh	Tatap Muka	Diskusi/tanya jawab tentang indikator a,b,c,dan d,	Unjuk Kerja
				Terstruktur	Praktik mengolah makanan dari negara Turki	Unjuk kerja dan Rubrik
				Mandiri	Mencari resep-resp dan membuat perencanaan praktik	Unjuk kerja dan Rubrik
VII	Penguasaan keterampilan tentang hidangan dari wilayah Asia Selatan: Srilanka	a. Menjelaskan gambaran umum negara Srilanka b. Mendiskusikan karakteristik hidangan dari negara Srilanka c. Menjelaskan pola makan dari negara Srilanka d. Terampil mengolah makanan dari negara Srilanka dengan menerapkan POAC serta memperhatikan K3.	Kondisi geografis, sosial budaya, cirri khas hidangan, bahan, bumbu.alat, ,teknik pengolahan, tata cara makan, praktik mengolah makanan dari negara Srilanka	Tatap Muka	Diskusi/tanya jawab tentang indikator a,b,c,dan d,	Unjuk Kerja
				Terstruktur	Praktik mengolah makanan dari negara Turki	Unjuk kerja dan Rubrik
				Mandiri	Mencari resep-resp dan membuat perencanaan praktik	Unjuk kerja dan Rubrik
VIII	U ts					
IX	Penguasaan keterampilan tentang hidangan dari wilayah Asia Timur: China	a. Menjelaskan gambaran umum negara China b. Mendiskusikan karakteristik hidangan dari negara China c. Menjelaskan pola makan dari negara China	Kondisi geografis, sosial budaya, cirri khas hidangan, bahan, bumbu.alat, ,teknik pengolahan, tata cara makan, praktik mengolah makanan dari negara korea	Tatap Muka	Diskusi/tanya jawab tentang indikator a,b,c,dan d,	Unjuk Kerja
				Terstruktur	Praktik mengolah makanan dari negara Turki	Unjuk kerja dan Rubrik

		d. Terampil mengolah makanan dari negara China dengan menerapkan POAC serta memperhatikan K3.		Mandiri	Mencari resep-resp dan membuat perencanaan praktik	Unjuk kerja dan Rubrik
X	Penguasaan keterampilan tentang hidangan dari wilayah Asia Timur: Jepang	a. Menjelaskan gambaran umum negara Jepang	Kondisi geografis, sosial budaya, cirri khas hidangan, bahan, bumbu.alat, ,teknik pengolahan, tata cara makan, praktik mengolah makanan dari negara Jepang	Tatap Muka	Diskusi/tanya jawab tentang indikator a,b,c,dan d,	Unjuk Kerja
		b. Mendiskusikan karakteristik hidangan dari negara Jepang		Terstruktur	Praktik mengolah makanan dari negara Turki	Unjuk kerja dan Rubrik
		c. Menjelaskan pola makan dari negara Jepang		Mandiri	Mencari resep-resp dan membuat perencanaan praktik	Unjuk kerja dan Rubrik
		d. Terampil mengolah makanan dari negara Jepang dengan menerapkan POAC serta memperhatikan K3.				



XI	Penguasaan keterampilan tentang hidangan dari wilayah Asia Timur: Korea	<ul style="list-style-type: none"> a. Menjelaskan gambaran umum negara Korea b. Mendiskusikan karakteristik hidangan dari negara Korea c. Menjelaskan pola makan dari negara Korea d. Terampil mengolah makanan dari negara Korea dengan menerapkan POAC serta memperhatikan K3. 	Kondisi geografis, sosial budaya, cirri khas hidangan, bahan, bumbu.alat, ,teknik pengolahan, tata cara makan, praktik mengolah makanan dari negara Korea	Tatap Muka	Diskusi/tanya jawab tentang indikator a,b,c,dan d,	Unjuk Kerja
				Terstruktur	Praktik mengolah makanan dari negara Turki	Unjuk kerja dan Rubriks
				Mandiri	Mencari resep-resp dan membuat perencanaan praktik	Unjuk kerja dan Rubrik
XII						
XIII	Penguasaan keterampilan tentang hidangan dari wilayah Asia Tenggara: Malaysia, Singapura, Brunai Darussalam	<ul style="list-style-type: none"> a. Menjelaskan gambaran umum negara Malaysia, Singapura, Brunai Darussalam b. Mendiskusikan karakteristik hidangan dari negara Malaysia, Singapura, Brunai Darussalam c. Menjelaskan pola makan dari negara Malaysia, Singapura, Brunai Darussalam d. Terampil mengolah makanan dari negara Malaysia, Singapura, Brunai Darussalam dengan menerapkan POAC serta memperhatikan K3. 	Kondisi geografis, sosial budaya, cirri khas hidangan, bahan, bumbu.alat, ,teknik pengolahan, tata cara makan, praktik mengolah makanan dari negara Malaysia, Singapura, Brunai Darussalam	Tatap Muka	Diskusi/tanya jawab tentang indikator a,b,c,dan d,	Unjuk Kerja
				Terstruktur	Praktik mengolah makanan dari negara Turki	Unjuk kerja dan Rubrik
				Mandiri	Mencari resep-resp dan membuat perencanaan praktik	Unjuk kerja dan Rubrik

XIV	Penguasaan keterampilan tentang hidangan dari wilayah Asia Tenggara: Philipina dan Thailand	<ul style="list-style-type: none"> a. Menjelaskan gambaran umum negara Philipina dan Thailand b. Mendiskusikan karakteristik hidangan dari negara Philipina dan Thailand c. Menjelaskan pola makan dari negara Philipina dan Thailand d. Terampil mengolah makanan dari negara Philipina dan Thailand dengan menerapkan POAC serta memperhatikan K3. 	Kondisi geografis, sosial budaya, cirri khas hidangan, bahan, bumbu.alat, ,teknik pengolahan, tata cara makan, praktik mengolah makanan dari negara Philipina dan Thailand	Tatap Muka	Diskusi/tanya jawab tentang indikator a,b,c,dan d,	Unjuk Kerja
				Terstruktur	Praktik mengolah makanan dari negara Turki	Unjuk kerja dan Rubrik
				Mandiri	Mencari resep-resp dan membuat perencanaan praktik	Unjuk kerja dan Rubrik
XV	Penguasaan keterampilan tentang hidangan dari wilayah Asia Tenggara: Indochina 9kamboja)	<ul style="list-style-type: none"> a. Menjelaskan gambaran umum negara Indochina b. Mendiskusikan karakteristik hidangan dari negara Indochina c. Menjelaskan pola makan dari negara Indochina d. Terampil mengolah makanan dari negara Indochina dengan menerapkan POAC serta memperhatikan K3. 	Kondisi geografis, sosial budaya, cirri khas hidangan, bahan, bumbu.alat, ,teknik pengolahan, tata cara makan, praktik mengolah makanan dari negara Indochina	Tatap Muka	Diskusi/tanya jawab tentang indikator a,b,c,dan d,	Unjuk Kerja
				Terstruktur	Praktik mengolah makanan dari negara Turki	Unjuk kerja dan Rubrik
				Mandiri	Mencari resep-resp dan membuat perencanaan praktik	Unjuk kerja dan Rubrik
XVI	Penguasaan keterampilan tentang hidangan dari wilayah Asia Tenggara: Indochina (laos, Vietnam)	<ul style="list-style-type: none"> a. Menjelaskan gambaran umum negara Indochina b. Mendiskusikan karakteristik hidangan dari negara Indochina c. Menjelaskan pola makan dari negara Indochina 	Kondisi geografis, sosial budaya, cirri khas hidangan, bahan, bumbu.alat, ,teknik pengolahan, tata cara makan, praktik mengolah	Tatap Muka	Diskusi/tanya jawab tentang indikator a,b,c,dan d,	Unjuk Kerja
				Terstruktur	Praktik mengolah makanan dari negara Turki	Unjuk kerja dan Rubrik

		d. Terampil mengolah makanan dari negara Indochina dengan menerapkan POAC serta memperhatikan K3.	makanan dari negara Indochina	Mandiri	Mencari resep-resp dan membuat perencanaan praktik	Unjuk kerja dan Rubrik
XVII	U S					



Lampiran 7. Rencana Pembelajaran Semester (RPS)

**PERANGKAT PEMBELAJARAN
MATA KULIAH KULINER ASIA**

(Silabus, Rencana Perkuliahan Semester (RPS), dan Kontrak Perkuliahan)



OLEH

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

NIP.197107111999032001

**UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN
JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI
PRODI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA**

2022

B. SILABUS

I. IDENTITAS MATA KULIAH

Program Studi	: Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
Mata Kuliah	: Kuliner Asia
Kode/SKS	: VSKS120215/3
Semester	: Ganjil
Mata Kuliah Prasyarat	: Telah lulus Kuliner Nusantara, Dasar Tata Boga
Pengampu	: Dr. Ni Wayan Sukerti, M.Pd.

II. CP MATA KULIAH

A. CP Sikap (S)

- 1) Berkontribusi dalam peningkatan mutu kehidupan bermasyarakat, berbangsa, bernegara, dan kemajuan peradaban berdasarkan Pancasila;
- 2) Menghargai keanekaragaman budaya, pandangan, agama, dan kepercayaan, serta pendapat atau temuan orisinal orang lain;
- 3) Bekerjasama dan memiliki kepekaan sosial serta kepedulian terhadap masyarakat dan lingkungan;
- 4) Menginternalisasi nilai, norma, dan etika akademik;
- 5) Menunjukkan sikap bertanggungjawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri;
- 6) Menginternalisasi semangat kemandirian, kejuangan, dan kewirausahaan;
- 7) Menunjukkan perilaku berdasarkan nilai moral luhur, bersikap empatik dan menghargai adanya perbedaan baik suku, agama, ras, tingkat usia, jenis kelamin, dan status sosioekonomi-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) Mengetahui konsep dasar Kuliner Asia
- 2) Memiliki pengetahuan pola makan, di negara-negara Asia
- 3) Memiliki pengetahuan karakteristik, bahan, bumbu, teknik potongan, teknik memasak, serta penyajian makanan Asia (Malaysia, Filipina, Thailand, Vietnam, Korea, Cina, Jepang, India dan Timur Tengah)

- 4) Memiliki pengetahuan tentang bahan dan Teknik potongan
 - 5) Memiliki pengetahuan Teknik memasak Kuliner Asia
 - 6) Memiliki pengetahuan Teknik penyajian Kuliner Asia (Malaysia, Filipina, Vietnam, Jepang, Korea, Cina, India dan Timur Tengah
- C. CP Keterampilan Umum (KU)
- 1) Menguasai konsep dasar Kulliner Asia
 - 2) Menguasai prinsip-prinsip Dasar pengolahan Kuliner Asia
 - 3) Menguasai Teknik memasak Kuliner Asia
 - 4) Menguasai Teknik Penyajian Kuliner Asia
- D. CP Ketrampilan Khusus (KK)
- 1) Mampu menganalisis berbagai hidangan dari negara-negara di Asia
 - 2) Mampu mengolah dengan berbagai Teknik sesuai giliran hidangan (pembuka, main course, dissert)
 - 3) Mampu menyajikan hidangan khas dari berbagai negara Asia.
 - 4) Mampu mengevaluasi tata cara penyajian kuliner khas dari berbagai negara Asia

III. GARIS BESAR RENCANA PEMBELAJARAN (GBRP)

No	Capaian Pembelajaran	Indikator Pencapaian CP (kemampuan akhir yang ingin dicapai)	Bahan Kajian/Materi Pokok Pembelajaran
1.	A1,2,3,6,7,8,9 B1,3	Mampu memahami sejarah mengenaimakanan Asia	1.1 Hidangan dan Menu Asia. 1.2 Peralatan memasak 1.3 Tehnik memotong bahan makanan . 1.4 Jenis bahan makanan dan bumbu.
2.	A1,2,3,4,5,6,8,9 B1,2	Mampu menguasai hidangan Negara malaysa, singapura, dan philipina	1.1Jenis hidangan Negara Malaysia. 1.2Jenis hidangan Negara singapura 1.3Jenis hidangan Negara philipina. 1.

3.	A1,2,3,4,5,6,7,8,9 B3,4 C1 D1	1. Mampu menguasai hidangan Negara Korea, jepang, dan china	1.1 Jenis-jenis hidangan Negara korea. 1.2 Jenis-jenis hidangan Negara jepang. 1.3 Jenis-jenis hidangan Negara china
4.	A1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,8, B1,2	1. Mampu menguasai hidangan Negara Vietnam, Laos, Dan Kamboja	1.1 Jenis-jenis hidangan Negara Vietnam 1.2 Jenis-jenis hidangan Negara Laos 1.3 Jenis-jenis hidangan Negara Kamboja
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	Mampu memahami sejarah mengenaimakanan Asia	1.5 Hidangan dan Menu Asia. 1.6 Peralatan memasak 1.7 Tehnik memotong bahan makanan . 1.8 Jenis bahan makanan dan bumbu.

7	S1,2,3,4,5,6,7,8,9 P7 KU 4 KK 2	1. Konsultasi Resep III	Malaysia, Timur Tengah
---	--	-------------------------	------------------------

Mengetahui Koorprodi,

Dosen Pengampu Mata Kuliah,

B. Rencana Pembelajaran Semester (RPS)

IV. IDENTITAS MATA KULIAH

Program Studi	: Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
Mata Kuliah	: Kuliner Asia
Kode Mata Kuliah	: VSK19210
Semester	: Ganjil
SKS	: 3
Prasyarat	: Telah lulus dasar boga, pengelolaan Kuliner
Nusantara Dosen Pengampu	: Dr. Ni Wayan Sukerti, M.Pd.

II. CP MATA KULIAH

I. CP MATA KULIAH

- A. CP Sikap (S) 1) Berkontribusi dalam peningkatan mutu kehidupan bermasyarakat, berbangsa, bernegara, dan kemajuan peradaban berdasarkan Pancasila;
- 2) Menghargai keanekaragaman budaya, pandangan, agama, dan kepercayaan, serta pendapat atau temuan orisinal orang lain;
 - 3) Bekerjasama dan memiliki kepekaan sosial serta kepedulian terhadap masyarakat dan lingkungan;
 - 4) Menginternalisasi nilai, norma, dan etika akademik;
 - 5) Menunjukkan sikap bertanggungjawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri;
 - 6) Menginternalisasi semangat kemandirian, kejuangan, dan kewirausahaan;
 - 7) Menunjukkan perilaku berdasarkan nilai moral luhur, bersikap empatik dan menghargai adanya perbedaan baik suku, agama, ras, tingkat usia, jenis kelamin, dan status sosialekonomi-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) Mengetahui konsep dasar Kuliner Asia

- 2) Memiliki pengetahuan pola makan,
- 3) Memiliki pengetahuan karakteristik, bahan, bumbu, teknik potongan, teknik memasak, serta penyajian makanan Asia (Malaysia, Filipina, Thailand, Vietnam, Korea, Cina, Jepang, India dan Timur Tengah)
- 4) Memiliki pengetahuan tentang bahan dan Teknik potongan
- 5) Memiliki pengetahuan Teknik memasak Kuliner Asia
- 6) Memiliki pengetahuan Teknik penyajian Kuliner Asia (Malaysia, Filipina, Vietnam, Jepang, Korea, Cina, India dan Timur Tengah)

C. CP Ketrampilan Umum (KU)

- 1) Menguasai konsep dasar Kuliner Asia
- 2) Menguasai prinsip-prinsip Dasar pengolahan Kuliner Asia
- 3) Menguasai Teknik memasak Kuliner Asia
- 4) Menguasai Teknik Penyajian Kuliner Asia

D. CP Keterampilan Khusus

- 1) Mampu menganalisis Teknik dasar, bahan, bumbu yang digunakan dalam Kuliner Asia.
- 2) Mampu mengolah kuliner Asia mulai dari appetizer, maincourse dan dissert
- 3) Mampu menyajikan kuliner asia secara menarik
- 4) Mampu mengevaluasi praktikum Kuliner Asia dan mempersiapkan sebagai calon pendidik kejuruan pada jenjang pendidikan menengah maupun tinggi.

III. DESKRIPSI MATA KULIAH

Mata kuliah ini membahas tentang konsep dasar/pengantar Kuliner Asia, yang meliputi: (1) Pengetahuan Bahan Makanan Kuliner Asia di setiap negara Asia, (2) Ruang lingkup peralatan dapur kuliner Asia, (3) Teknik pengolahan Kuliner Asia, (4) Seni Kuliner Negara - negara Asia (Cina, Jepang, India, Filipina, Thailand, Laos dan Kamboja, Korea dan Singapura. dalam bentuk ceramah, diskusi kelas maupun kelompok, dan tugas-tugas pengamatan dan kajian kritis terhadap permasalahan dan praktik-praktik mengolah makanan

IV. RINCIAN KEGIATAN PERKULIAHAN

Minggu / Tatap Muka ke	Capaian Pembelajaran	Bahan Kajian/Materi Pokok/ Rincian Materi	Kemampuan Akhir yang diharapkan	Metode Pembelajaran	Pengalaman Belajar	Alokasi Waktu	Referensi
I	A1,2,3,6,7,8,9 B1,3	1.1 Hidangan dan Menu Asia.	Mampu menjelaskan hidangan dan menu yang ada di Asia	Diskusi, dan ceramah	Mengkaji hidangan dan menu yang ada di Asia	3x50 mnt	Charmaine Salmon. 1980. <i>The complete Asian Cook Book</i> : Berita Publishing
II	A1,2,3,6,7,8,9 B1,3	2.1 Peralatan memasak	Mampu menjelaskan dan memahami jenis-jenis peralatan memasak	Diskusi kelompok,	Mengkaji dan memahami jenis-jenis peralatan memasak	3x50 mnt	Jay Harlolo. 1990. <i>South East Cooking</i> . Callifornia Culinary Academy.
III	A1,2,3,6,7,8,9 B1,3	3.1 Tehnik memotong bahan makanan	Mampu menjelaskan Tehnik-tehnik memotong bahan makanan	Diskusi kelompok	Mengkaji Tehnik-tehnik memotong bahan makanan	3x50 mnt	Khalid Aziz. 1980. <i>Idian Cooking</i> . Indiacrafti Limited Oxpord, London
IV	A1,2,3,4,5,6,8,9 B1,2	4.1 Jenis bahan makanan dan bumbu	Mampu memahami, menjelaskan, jenis bahan makanan dan bumbu	kelompok, presentasi kelompok	Mencari contoh-contoh bahan makanan dan bumbu	2x3x50 mnt	Pamela Clark. 1989. <i>Oriental Diner PartyCook book</i> . The Australia Woment Weekly
V	A1,2,3,4,5,6,7,8,9 B3,4 C1 D1	5.1 Jenis hidangan Negara Malaysia	Mampu memahami. menjelaskan jenis hidangan Negara malsya	Diskusi kelompok, presentasi	Mencari contoh-contoh hidangan Negara malasya	3x50 mnt	Suejipto. 1990. <i>Enseklopedi Indonesia Seri Geografi Asia</i>
VI + VII	A1,2,3,4,5,6,7,8,9 B3,4 C1 D1	7.1 Jenis hidangan Negara singapura	Mampu memahami. menjelaskan jenis hidangan Negara singapura	Diskusi kelompok, presentasi	Mencari contoh hidangan Negara singapura	2x3x50 mnt	PT.Letiar Baru Van House, Jakarata

VIII		UTS	-	-	-	3x50 mnt
XI	A1,2,3,4,5, 6,7,8,9 B4 C2 D1,2	9.1 Jenis hidangan Negara philipina. 9.2 Jenis-jenis hidangan Negara korea .	Mampu memahami. menjelaskan jenis hidangan Negara philipina Mampu memahami. menjelaskan jenis hidangan Negara Korea	Diskusi kelompok, presentasi Diskusi kelompok, presentasi	Mencari contoh hidangan Negara Philipina Mencari contoh hidangan Negara korea	3x50 mnt
X	A1,2,3,4,5, 6,7,8,9 B4 C2 D1,2	10.1 Jenis-jenis hidangan Negara jepang.	Mampu memahami. menjelaskan jenis hidangan Negara philipina	Diskusi kelompok, praktik, presentasi	Mencari contoh hidangan Negara Jepang	3x50 mnt
XI	A1,2,3,4,5, 6,7,8,9 C3	11.1 Jenis-jenis hidangan Negara china	Mampu memahami. menjelaskan jenis hidangan Negara china	Presentasi, praktik	Berlatih membuat hidangan Negara china	3x50 Mnt
XII + XIII	A1,2,3,4,5, 6,7,8,9 B3,4	12.1 Jenis-jenis hidanga	Mampu memahami. menjelaskan jenis hidangan	kelompok, praktik, presentasi	Berlatih membuat hidangan	3x50 mnt

	C4	n Negara Vietnam 13,1 Jenis- jenis hidangan Negara Laos	Negara Vietnam Mampu memahami. menjelaskan jenis hidangan Negara Vietnam		Negara Vietnam Berlatih membuat hidangan Negara Laos		
XIV+ XV	A1,2,3,4,5, 6,7,8,9 B4	14.1Jenis- jenis hidanga n Negara Kamboj a	Mampu memahami. menjelaskan jenis hidangan Negara Kamboja	praktik, presentasi	Mencari contoh-contoh jenis hidangan Negara Kamboja	3x50 mnt	
XVI		UAS	-	-	-	3x50 mnt	

V.MEDIA, ALAT, DAN BAHAN PEMBELAJARAN

Media : power point, LCD, platform pembelajaran daring, dan bahan-bahan berupa buku, artikel, jurnal, yang relevan

VI.PENILAIAN (KRITERIA, INDIKATOR, BOBOT)

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

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

Skor Persentil	Nilai Skala	Nilai Huruf
85 – 100	4,00	A
81 – 84	3,75	A-
77 – 80	3,25	B+
73 – 76	3,00	B
69 – 72	2,75	B-
65 – 68	2,50	C+
61 – 64	2.00	C
40 – 60	1,00	D
0 – 39	0,00	E

VIII. EVALUASI

Evaluasi diadakan secara formatif, kuis, Tes Tengah Semester , dan

Tes Akhir Semester Contoh Soal UTS



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN UNIVERSITAS
PENDIDIKAN GANESHA FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN
PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA

UJIAN TENGAH SEMESTER MATA KULIAH : KULINER ASIA

KODE : **VSK19210**
 KELAS : B
 WAKTU : 100 MENIT (14.30-16.10) WITA
 SKS : 3 SKS
 PENGASUH : Dr.NI WAYAN
 SUKERTI,S.Pd.,M.Pd.

PETUNJUK SOAL

Jawablah soal berikut dengan benar!

1. Jelaskan Konsep Dasar dan ciri khas kuliner Asia
2. Jelaskan Jenis-jenis bahan dan bumbu secara umum yang digunakan di dapur Asia
3. Sebutkan dan jelaskan 10 bumbu khas kuliner Asia
4. Sebutkan dan Jelaskan 5 macam Teknik pengolahan kuliner Asia

RUBRIK PENILAIAN SOAL URAIAN

Soal nomor 1

Kriteria Jawaban	Skor
Mahasiswa menjawab dengan jelas, tepat dan benar, sesuai konsep materi tentang Konsep kuliner Asia	3
Mahasiswa menjawab kurang, tepat, sesuai konsep materi tentang Konsep Kuliner Asia	2
Mahasiswa menjawab tidak tepat.sesuai konsep kuliner Asia	1
Tidak ada jawaban yang dijawab dengan jelas, tepat dan benar, sesuai konsep materi	0

Soal nomor 2

Kriteria Jawaban	Skor
Mahasiswa menjawab dengan jelas, tepat dan benar, sesuai konsep materi tentang bumbu yang digunakan pada kuliner Asia	3
Mahasiswa menjawab kurang, tepat, sesuai konsep materi tentang bumbu pada dapur Kuliner Asia	2
Mahasiswa menjawab tidak tepat.sesuai konsep bumbu kuliner Asia	1

Tidak ada jawaban yang dijawab dengan jelas, tepat dan benar, sesuai konsep materi	0
--	---

Soal nomor 3

Kriteria Jawaban	Skor
Mahasiswa menjawab dengan jelas, tepat dan benar, 10 jenis bumbu kuliner Asia	3
Mahasiswa menjawab kurang, tepat, hanya menyebutkan 5 bumbu Asia	2
Mahasiswa menjawab tidak tepat. hanya 1-2 jenis bumbu kuliner Asia	1
Tidak ada jawaban yang dijawab dengan jelas, tepat dan benar, sesuai konsep materi	0

Soal nomor 4

Kriteria Jawaban	Skor
Mahasiswa menjawab dengan jelas, tepat dan benar, 5 teknik pengolahan kuliner Asia	3
Mahasiswa menjawab kurang, tepat, hanya menyebutkan 3 teknik pengolahan Kuliner Asia	2
Mahasiswa menjawab 1-2 bumbu khas kuliner Asia	1
Tidak ada jawaban yang dijawab dengan jelas, tepat dan benar, sesuai konsep materi	0

Pedoman Penskoran

Skor akhir = $\frac{\text{skor perolehan}}{\text{Skor maksiman}} \times 100$

Skor maksiman

IX. SUMBER PUSTAKA

Anon. 2006 Seri Masak Femina. Hldangan Malaysia.

Primarasa. PT Gaya Favorite Press Ni Wayan SUkerti.

2007. Job Sheet Pengelolaan Makanan Oriental

<http://wikipedia.com>. Masakan India, Singapura, Thailand

.

Lampiran 8. Desain Pembelajaran model *Project Based Learning*

Program Studi : **Pendidikan Vokasional Seni Kuliner**

Mata Kuliah : **Kuliner Asia**

Semester : **Genap**

Alokasi Waktu : **6 x 45 menit (2 x Pertemuan)**

A. Capaian Pembelajaran

1. Memiliki pengetahuan pola makan di negara-negara Asia
2. Memiliki pengetahuan karakteristik, alat, bahan, bumbu, teknik memasak dan penyajian makanan Asia (Cina)
3. Menguasai prinsip-prinsip dasar pengolahan Kuliner Asia (Cina)
4. Menguasai teknik memasak Kuliner Asia (Cina)
5. Menguasai teknik penyajian Kuliner Asia (Cina)

B. Indikator Pencapaian CP

Peserta didik mampu

1. Memahami dan menjelaskan hidangan dari wilayah Asia Timur: Cina

C. Materi

1. Gambaran Umum di negara-negara Asia (Cina)
2. Karakteristik hidangan di Negara Cina
3. Alat, bahan dan bumbu khas pengolahan hidangan di Negara Cina
4. Teknik Memasak dalam hidangan Kuliner Asia (Cina)
5. Contoh menu hidangan Kuliner Asia (Cina)
6. Tata cara makan masyarakat di negara-negara Asia (Cina)

D. Model Pembelajaran

Model pembelajaran yang digunakan adalah *Project Based Learning*

E. Langkah-langkah Pembelajaran

Sintaks PjBL	Deskripsi Kegiatan
Pertemuan ke-9 Fase 1: Menentukan Pertanyaan Mendasar	Pembelajaran dimulai dengan memberikan pertanyaan serta suatu permasalahan. Peserta didik diarahkan menyimak video dan berita serta menjawab pertanyaan

	<p>yang terdapat pada media pembelajaran interaktif.</p> <p>Pertanyaan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apa karakteristik utama dari hidangan di Negara di Benua Asia (Jepang, Cina dan Korea?) • Apa peran alat, bahan-bahan, bumbu dan teknik memasak dalam kuliner Asia? • Bagaimana perkembangan teknologi dan tren modern memengaruhi evolusi kuliner di ketiga negara tersebut? <p>Permasalahan</p> <p>Kilas balik melihat sejarah, masuknya berbagai bangsa ke Indonesia melahirkan banyak akulturasi dari segi budaya, bahasa, tata busana dan tak terkecuali kuliner. Salah satunya adalah Negara Korea, Cina dan Jepang. Sebut saja, Tteok-bokki alias kue beras Korea yang dimakan dengan kuah pedas manis. Gimbap, Bibimbap, juga Kimchi pun tak kalah populer di sini. Penikmatnya tak terbatas usia, apalagi golongan ekonomi. Selain dijual di mall-mall, banyak pula yang menjualnya di warung kaki lima. Kalau perlu, kita bisa menikmatinya dengan soju alias minuman beralkohol khas Korea. Ada banyak distributornya dan kita bisa memesan secara online dengan sistem pre order. Selain faktor rasa, menjamurnya pedagang berbagai makanan dan minuman ini juga mendorong publik untuk mudah menerimanya. Dalam dunia kuliner Asia, banyak yang mulai meninggalkan resep asli dan memilih modifikasi. Hal ini menciptakan tantangan dalam melestarikan kekayaan kuliner tradisional sambil mengakomodasi perubahan selera dan tren. Bagaimana kita bisa menjaga keaslian resep di tengah popularitas makanan yang dimodifikasi untuk memenuhi selera pasar?</p>
<p>Pertemuan ke-10 Fase 2: Mendesain perencanaan untuk proyek</p>	<p>Peserta didik diarahkan untuk menyimak materi dan mempelajari materi yang disampaikan dalam media pembelajaran interaktif yang sudah <i>diembed</i> pada e-learning untuk membantu peserta didik dalam</p>

	memecahkan masalah yang telah disampaikan sebelumnya.
	Setelah menyimak materi, pendidik mengarahkan peserta didik untuk membentuk kelompok dengan 3 orang untuk memecahkan masalah yang sudah di sampaikan sebelumnya yaitu dengan membuat sebuah proyek
	<p>Setelah membentuk kelompok 3 orang, pendidik mengajak peserta didik untuk merencanakan sebuah proyek rancangan hidangan dari negara di Benua Asia dengan menganalisis karakteristik, alat, bahan, bumbu dan Teknik memasak dari hidangan tersebut, pendidik mengarahkan peserta didik untuk menyimak video tutorial sebagai contoh dari pembuatan hidangan dari Asia (penjelasan serta cara mengolah terdapat pada media pembelajaran interaktif kuliner Asia)</p> <p>Kemudian peserta didik mencari serta mengumpulkan informasi tentang karakteristik, alat, bahan, bumbu, teknik memasak yang akan dijelaskan di media pembelajaran interaktif pada <i>e-learning</i>.</p> <p>Peserta didik dan pendidik membuat aturan penyelesaian proyek misalnya:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Rentang waktu perancangan proyek ▪ Pembagian tugas ▪ Mempersiapkan alat dan bahan yang akan digunakan • Mempelajari cara pembuatan hidangan yang akan dibuat
Pertemuan ke-10 Fase 3: Menyusun Jadwal Pelaksanaan Proyek	Secara kolaboratif peserta didik dan pendidik menyusun jadwal aktivitas untuk menyelesaikan proyek. Kegiatan ini dilakukan melalui forum diskusi yang sudah disediakan pada <i>e-learning</i> .
	Peserta didik mulai mengerjakan proyek bersama kelompoknya
Sintaks PjBL	Deskripsi Kegiatan
Fase 1: Menentukan Pertanyaan Mendasar	<p>Pembelajaran dimulai dengan memberikan pertanyaan serta suatu permasalahan. Peserta didik diarahkan menyimak video dan berita serta menjawab pertanyaan yang terdapat pada media pembelajaran interaktif.</p> <p>Pertanyaan:</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • Apa karakteristik utama dari hidangan di Negara di Benua Asia (Jepang, Cina dan Korea?) • Apa peran alat, bahan-bahan, bumbu dan teknik memasak dalam kuliner Asia? • Bagaimana perkembangan teknologi dan tren modern memengaruhi evolusi kuliner di ketiga negara tersebut? <p>Permasalahan</p> <p>Kilas balik melihat sejarah, masuknya berbagai bangsa ke Indonesia melahirkan banyak akulturasi dari segi budaya, bahasa, tata busana dan tak terkecuali kuliner. Salah satunya adalah Negara Korea, Cina dan Jepang. Sebut saja, Tteok-bokki alias kue beras Korea yang dimakan dengan kuah pedas manis. Gimbap, Bibimbap, juga Kimchi pun tak kalah populer di sini. Penikmatnya tak terbatas usia, apalagi golongan ekonomi. Selain dijual di mall-mall, banyak pula yang menjualnya di warung kaki lima. Kalau perlu, kita bisa menikmatinya dengan soju alias minuman beralkohol khas Korea. Ada banyak distributornya dan kita bisa memesan secara online dengan sistem pre order. Selain faktor rasa, menjamurnya pedagang berbagai makanan dan minuman ini juga mendorong publik untuk mudah menerimanya. Dalam dunia kuliner Asia, banyak yang mulai meninggalkan resep asli dan memilih modifikasi. Hal ini menciptakan tantangan dalam melestarikan kekayaan kuliner tradisional sambil mengakomodasi perubahan selera dan tren. Bagaimana kita bisa menjaga keaslian resep di tengah popularitas makanan yang dimodifikasi untuk memenuhi selera pasar?</p>
Fase 2: Mendesain perencanaan untuk proyek	Peserta didik diarahkan untuk menyimak materi dan mempelajari materi yang disampaikan dalam media pembelajaran interaktif yang sudah <i>diembed</i> pada e-learning untuk membantu peserta didik dalam memecahkan masalah yang telah disampaikan sebelumnya.
	Setelah menyimak materi, pendidik mengarahkan peserta didik untuk membentuk

	kelompok dengan 3 orang untuk memecahkan masalah yang sudah di sampaikan sebelumnya yaitu dengan membuat sebuah proyek
	<p>Setelah membentuk kelompok 3 orang, pendidik mengajak peserta didik untuk merencanakan sebuah proyek rancangan hidangan dari negara di Benua Asia dengan menganalisis karakteristik, alat, bahan, bumbu dan Teknik memasak dari hidangan tersebut, pendidik mengarahkan peserta didik untuk menyimak video tutorial sebagai contoh dari pembuatan hidangan dari Asia (penjelasan serta cara mengolah terdapat pada media pembelajaran interaktif kuliner Asia)</p> <p>Kemudian peserta didik mencari serta mengumpulkan informasi tentang karakteristik, alat, bahan, bumbu, teknik memasak yang akan dijelaskan di media pembelajaran interaktif pada <i>e-learning</i>.</p> <p>Peserta didik dan pendidik membuat aturan penyelesaian proyek misalnya:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Rentang waktu perancangan proyek ▪ Pembagian tugas ▪ Mempersiapkan alat dan bahan yang akan digunakan • Mempelajari cara pembuatan hidangan yang akan dibuat
Fase 3: Menyusun Jadwal Pelaksanaan Proyek	Secara kolaboratif peserta didik dan pendidik menyusun jadwal aktivitas untuk menyelesaikan proyek. Kegiatan ini dilakukan melalui forum diskusi yang sudah disediakan pada <i>e-learning</i> .
	Peserta didik mulai mengerjakan proyek bersama kelompoknya

Program Studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Mata Kuliah : Kuliner Asia

Semester : Genap

Alokasi Waktu : 6 x 45 menit (2 x Pertemuan)

A. Capaian Pembelajaran

1. Memiliki pengetahuan pola makan di negara-negara Asia
2. Memiliki pengetahuan karakteristik, alat, bahan, bumbu, teknik memasak dan penyajian makanan Asia (Jepang dan Korea)
3. Menguasai prinsip-prinsip dasar pengolahan Kuliner Asia (Jepang dan Korea)
4. Menguasai teknik memasak Kuliner Asia (Jepang dan Korea)
5. Menguasai teknik penyajian Kuliner Asia (Jepang dan Korea)

B. Indikator Pencapaian CP

Peserta didik mampu

1. Memahami dan menjelaskan dari wilayah Asia Timur: Jepang dan Korea

C. Materi

1. Gambaran Umum di negara-negara Asia (Jepang dan Korea)
2. Karakteristik hidangan di Negara Jepang dan Korea
3. Alat, bahan dan bumbu khas pengolahan hidangan di Negara Jepang dan Korea
4. Teknik Memasak dalam hidangan Kuliner Asia (Jepang dan Korea)
5. Contoh menu hidangan Kuliner Asia (Jepang dan Korea)
6. Tata cara makan masyarakat di negara-negara Asia (Jepang dan Korea)

D. Model Pembelajaran

Model pembelajaran yang digunakan adalah *Project Based Learning*

E. Langkah-langkah Pembelajaran

Sintaks PjBL	Deskripsi Kegiatan
Pertemuan ke-11 Fase 4: Monitoring Kemajuan Proyek	Pendidik mengajak peserta didik untuk mengingat kembali materi di pertemuan sebelumnya sembari melakukan monitoring terkait proyek yang dibuat. (<i>Monitor the Students and the Progress of the Project</i>) Pendidik melakukan monitoring melalui forum diskusi yang di media pembelajaran interaktif dan diarahkan menuju el-learning. Di forum tersebut peserta didik dapat melakukan diskusi terkait kendala dan menyampaikan progres dari proyek yang dibuat
	Pendidik mengarahkan peserta didik untuk menyimak media pembelajaran interaktif yang didalamnya memuat penjelasan materi dan video tutorial yang ada untuk menambah wawasan peserta didik mengenai karakteristik, alat, bahan dan bumbu serta Teknik memasak hidangan di Negara Cina yang merupakan lanjutan dari pertemuan sebelumnya.
Pertemuan ke-12 Fase 5: Menguji Hasil	Setelah sampai pada batas waktu pengerjaan proyek perwakilan kelompok dari peserta didik mengirimkan laporan yang didalamnya memuat dokumentasi produk serta penjelasan mengenai produk yang dibuat
	Pendidik mengarahkan peserta didik untuk mengerjakan quiz pada media pembelajaran interaktif untuk mengetahui pemahaman peserta didik dari materi kuliner asia
Pertemuan ke-12 Fase 6: Evaluasi	Peserta didik dan pendidik melakukan refleksi yang dilakukan secara kelompok terhadap kegiatan serta hasil proyek, pada tahap ini pendidik meminta peserta didik untuk menyampaikan kesan atau perasaan dan pengalamannya selama kegiatan menyelesaikan proyek, kemudian melakukan diskusi guna memperbaiki kinerja selama proses kegiatan dan pembelajaran sehingga nantinya menemukan temuan baru untuk menjawab permasalahan (<i>Evaluate the Experience</i>)
Sintaks PjBL	Deskripsi Kegiatan
Fase 4: Monitoring Kemajuan Proyek	Pendidik mengajak peserta didik untuk mengingat kembali materi di pertemuan sebelumnya sembari melakukan monitoring

	<p>terkait proyek yang dibuat. (<i>Monitor the Students and the Progress of the Project</i>)</p> <p>Pendidik melakukan monitoring melalui forum diskusi yang di media pembelajaran interaktif dan diarahkan menuju el-learning. Di forum tersebut peserta didik dapat melakukan diskusi terkait kendala dan menyampaikan progres dari proyek yang dibuat</p>
	<p>Pendidik mengarahkan peserta didik untuk menyimak media pembelajaran interaktif yang didalamnya memuat penjelasan materi dan video tutorial yang ada untuk menambah wawasan peserta didik mengenai karakteristik, alat, bahan dan bumbu serta Teknik memasak hidangan di Negara Jepang dan Korea yang merupakan lanjutan dari pertemuan sebelumnya.</p>
Fase 5. Menguji Hasil	<p>Setelah sampai pada batas waktu pengerjaan proyek perwakilan kelompok dari peserta didik mengirimkan laporan yang didalamnya memuat dokumentasi produk serta penjelasan mengenai produk yang dibuat</p>
	<p>Pendidik mengarahkan peserta didik untuk mengerjakan quiz pada media pembelajaran interaktif untuk mengetahui pemahaman peserta didik dari materi kuliner asia</p>
Fase 6: Evaluasi	<p>Peserta didik dan pendidik melakukan refleksi yang dilakukan secara kelompok terhadap kegiatan serta hasil proyek, pada tahap ini pendidik meminta peserta didik untuk menyampaikan kesan atau perasaan dan pengalamannya selama kegiatan menyelesaikan proyek, kemudian melakukan diskusi guna memperbaiki kinerja selama proses kegiatan dan pembelajaran sehingga nantinya menemukan temuan baru untuk menjawab permasalahan (<i>Evaluate the Experience</i>)</p>

Lampiran 9. Kisi-kisi Instrumen Uji Ahli Isi/Materi

**KISI-KISI INSTRUMEN
UJI AHLI ISI/MATERI**

Instrumen dibuat dan dikembangkan untuk mengetahui kualitas isi/materi pada media interaktif yang telah dikembangkan. Instrumen yang digunakan oleh ahli isi/materi akan ditinjau dari beberapa aspek yaitu (1) Kognisi, (2) Penyajian. Kisi-kisi instrumen yang akan digunakan dalam uji validitas oleh ahli isi/materi di tunjukkan dalam tabel berikut:

No	Aspek	Indikator	Jumlah Butir	Butir Soal
1	Kognisi	Media dapat digunakan peserta didik untuk belajar	1	1
		Kejelasan petunjuk belajar	1	2
		Kegiatan pembelajaran dapat memotivasi peserta didik	1	3
		Kesesuaian materi dengan kompetensi dasar, capaian pembelajaran dan tujuan pembelajaran	2	4,5
		Kesesuaian penyajian materi pendukung (gambar, objek 3D,video)	3	6,7
		Kebenaran, kemenarikan, keruntutan materi	2	8,9,10
		Ketersediaan, ketepatan, kejelasan evaluasi	1	11,12
		Kemudahan pemahaman materi oleh pengguna	1	13
2	Penyajian Informasi	Ketersediaan materi pokok dan tujuan pembelajaran	2	14
		Ketepatan penggunaan bahasa	3	15,16,17

	Pemberian umpan balik	1	18
	Ketersediaan nilai pada evaluasi	1	19
	Materi bisa dijadikan referensi	1	20
	Jumlah	20	

Sumber: Wiradika (2022)

Catatan:



Lampiran 10. Kuesioner Uji Ahli Isi/Materi

KUESIONER VALIDITAS AHLI ISI

**PENGEMBANGAN MEDIA INTERAKTIF KULINER ASIA BERBASIS PROJECT
BASED LEARNING DI PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL
SENI KULINER UNDIKSHA**

Mata Kuliah : Kuliner Asia

Judul Media : Pengembangan Media Interaktif Kuliner Asia Berbasis Project
Based Learning di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni
Kuliner Undiksha

Hari, tanggal :

Validator :

Petunjuk pengisian :

- Berilah tanda centang (√) pada kolom pernyataan yang paling sesuai dengan penilaian anda.

No	Aspek Penilaian	Sesuai	Tidak Sesuai	Keterangan
A. Kognisi				
1	Media pembelajaran interaktif dapat digunakan peserta didik untuk belajar.			
2	Kejelasan petunjuk belajar yang disajikan dalam media pembelajaran interaktif untuk kegiatan pembelajaran			
3	Kegiatan pembelajaran menggunakan media pembelajaran interaktif mampu memotivasi peserta didik.			
4	Kesesuaian pemaparan materi dalam media pembelajaran interaktif dengan kompetensi dasar dan capaian pembelajaran.			

No	Aspek Penilaian	Sesuai	Tidak Sesuai	Keterangan
5	Kesesuaian pemaparan materi dalam media pembelajaran interaktif dengan tujuan pembelajaran.			
6	Kesesuaian ilustrasi objek 3D yang digunakan dengan materi.			
7	Kesesuaian ilustrasi gambar, video yang digunakan dengan materi.			
8	Keaktualan materi yang disajikan pada media pembelajaran intraktif			
9	Materi yang disajikan dalam media pembelajaran interaktif mampu menarik perhatian peserta didik dan dapat digunakan ada ataupun tidak ada pendidik.			
10	Urutan penyajian materi dalam media pembelajaran interaktif.			
11	Ketersediaan dan ketepatan evaluasi yang digunakan terhadap materi dalam media pembelajaran interaktif.			
12	Kejelasan evaluasi yang digunakan terhadap materi dalam media pembelajaran interaktif.			
13	Konsep materi yang disampaikan pada media pembelajaran interaktif tidak menimbulkan miskonsepsi.			
B. Penyajian Informasi				
14	Ketersediaan materi pokok dalam media pembelajaran interaktif mencakup semua topik yang dibutuhkan untuk mencapai tujuan pembelajaran			

No	Aspek Penilaian	Sesuai	Tidak Sesuai	Keterangan
15	Kejelasan informasi yang disampaikan pada media pembelajaran interaktif			
16	Penggunaan bahasa yang mudah dimengerti peserta didik dalam pembelajaran menggunakan media pembelajaran interaktif.			
17	Penggunaan bahasa Indonesia yang baik dan benar sesuai kaidah.			
18	Pemberian umpan balik pada media pembelajaran interaktif			
19	Ketersediaan nilai pada evaluasi dalam media pembelajaran interaktif.			
20	Materi dalam media pembelajaran interaktif dapat digunakan sebagai referensi.			

Kesimpulan:

Media pembelajaran interaktif ini dinyatakan*:

1. Layak untuk digunakan tanpa revisi
2. Layak untuk digunakan dengan revisi sesuai saran
3. Tidak layak digunakan

*(Mohon beri tanda lingkaran pada nomor sesuai dengan kesimpulan Bapak/Ibu)

Kritikan dan masukan:

.....

.....

.....

.....

Singaraja,
 Penilai,

.....

Lampiran 11. Hasil Kuesioner Uji Ahli isi/materi

KUESIONER VALIDITAS AHLI ISI

**PENGEMBANGAN MEDIA INTERAKTIF KULINER ASIA BERBASIS PROJECT
BASED LEARNING DI PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL
SENI KULINER UNDIKSHA**

Mata Kuliah : Kuliner Asia
 Judul Media : Pengembangan Media Interaktif Kuliner Asia Berbasis *Project Based Learning* di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner Undiksha
 Hari, tanggal : Rabu, 17 Januari 2024
 Validator : Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M.Pd.
 Petunjuk pengisian :

- Berilah tanda centang (✓) pada kolom pernyataan yang paling sesuai dengan penilaian anda.

No	Aspek Penilaian	Sesuai	Tidak Sesuai	Keterangan
A. Kognisi				
1	Media pembelajaran interaktif dapat digunakan peserta didik untuk belajar.	✓		
2	Kejelasan petunjuk belajar yang disajikan dalam media pembelajaran interaktif untuk kegiatan pembelajaran	✓		
3	Kegiatan pembelajaran menggunakan media pembelajaran interaktif mampu memotivasi peserta didik.	✓		
4	Kesesuaian pemaparan materi dalam media pembelajaran interaktif dengan kompetensi dasar dan capaian pembelajaran.	✓		
5	Kesesuaian pemaparan materi dalam media pembelajaran interaktif dengan tujuan pembelajaran.	✓		
6	Kesesuaian ilustrasi objek 3D yang digunakan dengan materi.	✓		

No	Aspek Penilaian	Sesuai	Tidak Sesuai	Keterangan
7	Kesesuaian ilustrasi gambar, video yang digunakan dengan materi.	✓		
8	Keaktualan materi yang disajikan pada media pembelajaran interaktif	✓		
9	Materi yang disajikan dalam media pembelajaran interaktif mampu menarik perhatian peserta didik dan dapat digunakan ada ataupun tidak ada pendidik.	✓		
10	Urutan penyajian materi dalam media pembelajaran interaktif.	✓		
11	Ketersediaan dan ketepatan evaluasi yang digunakan terhadap materi dalam media pembelajaran interaktif.	✓		
12	Kejelasan evaluasi yang digunakan terhadap materi dalam media pembelajaran interaktif.	✓		
13	Konsep materi yang disampaikan pada media pembelajaran interaktif tidak menimbulkan miskonsepsi.	✓		
B. Penyajian Informasi				
14	Ketersediaan materi pokok dalam media pembelajaran interaktif mencakup semua topik yang dibutuhkan untuk mencapai tujuan pembelajaran	✓		
15	Kejelasan informasi yang disampaikan pada media pembelajaran interaktif	✓		
16	Penggunaan bahasa yang mudah dimengerti peserta didik dalam pembelajaran menggunakan media pembelajaran interaktif.	✓		
17	Penggunaan bahasa Indonesia yang baik dan benar sesuai kaidah.	✓		

No	Aspek Penilaian	Sesuai	Tidak Sesuai	Keterangan
18	Pemberian umpan balik pada media pembelajaran interaktif	✓		
19	Ketersediaan nilai pada evaluasi dalam media pembelajaran interaktif.	✓		
20	Materi dalam media pembelajaran interaktif dapat digunakan sebagai referensi.	✓		

Kesimpulan:

Media pembelajaran interaktif ini dinyatakan*:

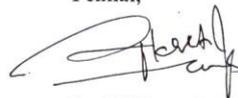
1. Layak untuk digunakan tanpa revisi
2. Layak untuk digunakan dengan revisi sesuai saran
3. Tidak layak digunakan

*(Mohon beri tanda lingkaran pada nomor sesuai dengan kesimpulan Bapak/Ibu)

Kritikan dan masukan:

Karakter 3D Mahana disesuaikan

Singaraja, 17 Januari 2024
Penilai,



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

Lampiran 12. Kisi-kisi Instrumen Uji Ahli Desain-Media

KISI-KISI INSTRUMEN
UJI AHLI DESAIN-MEDIA

Instrumen dibuat dan dikembangkan untuk mengetahui kualitas desain pada media interaktif yang telah dikembangkan. Instrumen yang digunakan oleh ahli desain-media akan ditinjau dari beberapa aspek yaitu (1) Kemudahan Navigasi, (2) Tampilan dan (3) Fungsi. Kisi-kisi instrumen yang akan digunakan dalam uji validitas oleh ahli isi/materi di tunjukkan dalam tabel berikut:

No	Aspek	Indikator	Jumlah Butir	Butir Soal
1	Kemudahan Navigasi	Kemudahan penggunaan navigasi dalam pemilihan materi, dan pengoperasian	1	1
		Kesesuaian dan konsistensi menu navigasi	1	2
		Kemudahan dan kelancaran pengoperasian	2	3,4
2	Tampilan	Tampilan relevan dengan materi	1	5
		Komposisi warna	2	6,7
		Penempatan konten	3	8,9,10
		Kekontrasan latar belakang dengan objek depan	1	11
		Tampilan meningkatkan motivasi	1	12
		Kualitas dan keterbatasan teks	3	13,14,15
		Kejelasan, ketepatan dan kreativitas media (audio, video, gambar)	4	16,17,18,19
3	Fungsi	Ketercapaian spesifikasi minimal pengembangan media	1	20

KUESIONER VALIDITAS AHLI DESAIN-MEDIA

**PENGEMBANGAN MEDIA INTERAKTIF KULINER ASIA BERBASIS
PROJECT BASED LEARNING DI PROGRAM STUDI
PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER UNDIKSHA**

Mata Kuliah : Kuliner Asia
Judul Media : Pengembangan Media Interaktif Kuliner Asia Berbasis Project Based Learning di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner Undiksha
Hari, tanggal :
Validator :
Petunjuk pengisian :
- Berilah tanda centang (√) pada kolom pernyataan yang paling sesuai dengan penilaian anda.

No	Aspek Penilaian	Sesuai	Tidak Sesuai	Keterangan
A. Kemudahan Navigasi				
1	Kemudahan penggunaan navigasi dalam pemilihan materi dan pengoperasian fitur pada media pembelajaran interaktif.			
2	Kesesuaian tombol navigasi pada media pembelajaran interaktif.			
3	Kemudahan dan kelancaran pengoperasian dan mengakses fitur pada media pembelajaran interaktif.			
4	Tombol <i>icon</i> dan <i>image button</i> dapat berjalan dengan baik.			
B. Tampilan				

No	Aspek Penilaian	Sesuai	Tidak Sesuai	Keterangan
5	Kesesuaian tampilan pada media pembelajaran interaktif dengan materi.			
6	Keserasian komposisi warna pada media pembelajaran interaktif.			
7	Ketepatan penggunaan warna <i>font</i> dengan background dalam media pembelajaran interaktif.			
8	Kerapian tata letak komponen pada antarmuka (<i>interface</i>) media pembelajaran interaktif.			
9	Kenyamanan susunan tampilan konten pada media pembelajaran interaktif ketika digunakan.			
10	Keselarasan antar komponen pada pada antarmuka (<i>interface</i>) media pembelajaran interaktif.			
11	Kekontrasan latar belakang dengan objek yang di depan pada media pembelajaran interaktif.			
12	Tampilan pada media pembelajaran interaktif dapat meningkatkan motivasi peserta didik.			
13	Ketepatan penggunaan jenis <i>font</i> untuk materi dan dialog pada media pembelajaran interaktif.			
14	Ketepatan penggunaan ukuran <i>font</i> pada media pembelajaran interaktif.			
15	Ketepatan spasi dan pengetikan teks materi pada media pembelajaran interaktif			

No	Aspek Penilaian	Sesuai	Tidak Sesuai	Keterangan
16	Kejelasan dan kualitas resolusi gambar yang digunakan.			
17	Kejelasan dan kualitas resolusi video yang digunakan.			
18	Kesesuaian <i>backsound</i> yang digunakan pada opening.			
19	Kesesuaian <i>sound effect</i> yang digunakan pada opening.			
C. Fungsi				
20	Penggunaan media tidak memerlukan perangkat dengan spesifikasi tinggi.			

Kesimpulan:

Media pembelajaran interaktif ini dinyatakan*:

1. Layak untuk digunakan tanpa revisi
2. Layak untuk digunakan dengan revisi sesuai saran
3. Tidak layak digunakan

*(Mohon beri tanda lingkaran pada nomor sesuai dengan kesimpulan Bapak/Ibu)

Kritikan dan masukan:

.....

.....

.....

.....

Singaraja,

.....

Penilai,

.....

Lampiran 14. Hasil Kuesioner Uji Ahli Desain-Media

KUESIONER VALIDITAS AHLI DESAIN-MEDIA

PENGEMBANGAN MEDIA INTERAKTIF KULINER ASIA BERBASIS *PROJECT BASED LEARNING* DI PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER UNDIKSHA

Mata Kuliah : Kuliner Asia
 Judul Media : Pengembangan Media Interaktif Kuliner Asia Berbasis Project Based Learning di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner Undiksha
 Hari, tanggal : 5 ENIN 22 JANUARI 2024
 Validator : I Nengah Eka Mertayasa, S.Pd., M.Pd.
 Petunjuk pengisian :

- Berilah tanda centang (✓) pada kolom pernyataan yang paling sesuai dengan penilaian anda.

No	Aspek Penilaian	Sesuai	Tidak Sesuai	Keterangan
A. Kemudahan Navigasi				
1	Kemudahan penggunaan navigasi dalam pemilihan materi dan pengoperasian fitur pada media pembelajaran interaktif.	✓		
2	Kesesuaian tombol navigasi pada media pembelajaran interaktif.	✓		
3	Kemudahan dan kelancaran pengoperasian dan mengakses fitur pada media pembelajaran interaktif.	✓		
4	Tombol <i>icon</i> dan <i>image button</i> dapat berjalan dengan baik.	✓		
B. Tampilan				
5	Kesesuaian tampilan pada media pembelajaran interaktif dengan materi.	✓		
6	Keserasian komposisi warna pada media pembelajaran interaktif.	✓		

No	Aspek Penilaian	Sesuai	Tidak Sesuai	Keterangan
7	Ketepatan penggunaan warna <i>font</i> dengan background dalam media pembelajaran interaktif.	✓		
8	Kerapian tata letak komponen pada antarmuka (<i>interface</i>) media pembelajaran interaktif.	✓		
9	Kenyamanan susunan tampilan konten pada media pembelajaran interaktif ketika digunakan.	✓		
10	Keselarasn antar komponen pada pada antarmuka (<i>interface</i>) media pembelajaran interaktif.	✓		
11	Kekontrasan latar belakang dengan objek yang di depan pada media pembelajaran interaktif.	✓		
12	Tampilan pada media pembelajaran interaktif dapat meningkatkan motivasi peserta didik.	✓		
13	Ketepatan penggunaan jenis <i>font</i> untuk materi dan dialog pada media pembelajaran interaktif.	✓		
14	Ketepatan penggunaan ukuran <i>font</i> pada media pembelajaran interaktif.	✓		
15	Ketepatan spasi dan pengetikan teks materi pada media pembelajaran interaktif	✓		
16	Kejelasan dan kualitas resolusi gambar yang digunakan.	✓		
17	Kejelasan dan kualitas resolusi video yang digunakan.	✓		

No	Aspek Penilaian	Sesuai	Tidak Sesuai	Keterangan
18	Kesesuaian <i>backsound</i> yang digunakan pada opening.	✓		
19	Kesesuaian <i>sound effect</i> yang digunakan pada opening.	✓		
C. Fungsi				
20	Penggunaan media tidak memerlukan perangkat dengan spesifikasi tinggi.	✓		

Kesimpulan:

Media pembelajaran interaktif ini dinyatakan*:

1. Layak untuk digunakan tanpa revisi
2. Layak untuk digunakan dengan revisi sesuai saran
3. Tidak layak digunakan

*(Mohon beri tanda lingkaran pada nomor sesuai dengan kesimpulan Bapak/Ibu)

Kritikan dan masukan:

sumua masukan telah disesuaikan

.....

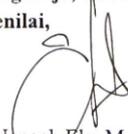
.....

.....

.....

.....

Singaraja, 22-1-2024
 Penilai,



I Nengah Eka Mertayasa, S.Pd., M.Pd.
 NIP 199503022019031006

Lampiran 15. Kisi-kisi Uji Perorangan, Kelompok Kecil dan Lapangan

KISI-KISI INSTRUMEN

UJI PERORANGAN, KELOMPOK KECIL DAN LAPANGAN

Instrumen dibuat dan dikembangkan untuk memperoleh masukan tentang kesalahan-kesalahan yang tampak dalam produk pengembangan dan memperoleh petunjuk awal tentang daya guna media pembelajaran interaktif. Sedangkan uji kelompok kecil dilakukan dengan meng uj icobakan program terhadap kelompok kecil calon pengguna. Uji lapangan dilakukan untuk mengetahui tanggapan peserta didik terhadap media pembelajaran interaktif yang telah dikembangkan saat uji coba lapangan Kisi-kisi instrumen yang akan digunakan dalam uji coba perorangan, kelompok kecil dan lapangan oleh peserta didik di tunjukkan dalam tabel berikut:

No	Aspek	Indikator	Jumlah Butir	Butir Soal	
				Positif	Negatif
1	Kemudahan Navigasi	Kemudahan penggunaan navigasi	2	1	2
		Kesesuaian menu navigasi	1		3
2	Kognisi	Materi mudah dipahami	1	4	
		Menambah motivasi dan keterampilan peserta didik	1	5	
		Memudahkan belajar peserta didik	1		6
3	Penyajian Informasi	Penggunaan Bahasa dalam media mudah dipahami	1	7	
	Tampilan	Tampilan relevan dengan isi	1	8	
		Komposisi warna	2	9	
		Penempatan konten	2		10
		Kekontrasan latar belakang dengan objek di depan	1	11	
		Tampilan meningkatkan motivasi	1	12	13,14
		Kualitas dan keterbacaan teks	2	15	16
		Kejelasan, kreativitas media (audio, video, gambar)	2	17	18

4	Fungsi Keseluruhan	Program dibuat sesuai dengan kemampuan pengguna	1		19
		Program memuat pembelajaran yang diinginkan pengguna	1	20	

Sumber: Wiradika (2022)

Catatan:



Lampiran 16. Kuesioner Uji Coba Perorangan

KUESIONER UJI COBA PERORANGAN

**PENGEMBANGAN MEDIA INTERAKTIF KULINER ASIA BERBASIS PROJECT
BASED LEARNING DI PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI
KULINER UNDIKSHA**

A. Materi Kuliner Asia Daerah Cina, Jepang dan Korea

1. Materi yang tidak jelas dan memerlukan penjelasan tambahan.

No	Judul Materi	Halaman	Baris	Kesalahan Ketik

2. Kesalahan ketik.

No	Judul Materi	Halaman	Baris	Kesalahan Ketik

3. Kesalahan ketik pada subtitle dalam video.

No	Judul Materi	Halaman	Baris	Kesalahan Ketik

4. Dubbing dalam video kurang jelas.

No	Judul Materi	Halaman	Baris	Kesalahan Ketik

5. Kata-kata yang sulit dipahami dan memerlukan penjelasan tambahan.

No	Judul Materi	Halaman	Baris	Kesalahan Ketik

6. Penggunaan huruf kapital dan huruf kecil yang salah.

No	Judul Materi	Halaman	Baris	Kesalahan Ketik

7. Kesalahan penggunaan tanda baca.

No	Judul Materi	Halaman	Baris	Kesalahan Ketik

Hal-hal yang perlu diperbaiki

.....

.....



KUESIONER UJI COBA PERORANGAN

PENGEMBANGAN MEDIA INTERAKTIF KULINER ASIA BERBASIS *PROJECT*
***BASED LEARNING* DI PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI**
KULINER UNDIKSHA

A. Pengantar

1. Pernyataan-pernyataan berikut menggambarkan respon peserta didik dalam melakukan uji coba perorangan terhadap Pengembangan Media Interaktif Kuliner Asia Berbasis Project Based Learning di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner.
2. Data yang diisikan tidak akan mempengaruhi prestasi belajar di sekolah. Oleh karena itu, mohon membaca setiap pernyataan tersebut dengan seksama dan mengisi pilihan dengan sejujur-jujurnya.

B. Identitas Peserta didik

Nama :

NIM :

Program Studi/Kelas :

C. Pentunjuk Pengisian

1. Bacalah pernyataan di bawah ini dengan cermat dan pilihlah jawaban yang benar-benar cocok dengan keadaan anda.
2. Catat respon anda pada lembar jawaban yang tersedia dengan tanda centang (√).
3. Jawaban yang diberikan berupa skor dengan bobot.
5 = Sangat Setuju (SS) 2 = Tidak Setuju (TS)
4 = Setuju (S) 1 = Sangat Tidak Setuju (STS)
3 = Ragu-ragu (RR)

D. Pernyataan Kuisisioner

No	Pernyataan	Respons				
		SS	S	RR	TS	STS
1	Pengguna dengan mudah dapat berinteraksi dalam menggunakan dan mengakses media pembelajaran interaktif					
2	Saya kesulitan mengoperasikan media pembelajaran interaktif saat proses pembelajaran					

3	Menu navigasi yang terdapat dalam media pembelajaran sudah sesuai dengan menu yang dituju					
4	Materi yang disampaikan mudah dipahami oleh mahasiswa					
5	Media pembelajaran interaktif ini dapat menambahkan motivasi dan keterampilan saya					
6	Media pembelajaran interaktif tidak efektif digunakan untuk membantu mahasiswa dalam belajar secara mandiri					
7	Bahasa yang digunakan mudah untuk saya pahami					
8	Saya merasa media pembelajaran interaktif ini relevan dengan materi yang disajikan dan mempermudah saya memahami informasi dengan lebih baik					
9	Komposisi warna yang digunakan menarik					
10	Saya merasa tata letak konten dalam media pembelajaran interaktif tidak teratur dan terstruktur dengan baik					
11	Saya merasa warna yang digunakan dalam media pembelajaran interaktif memperjelas objek di depan latar belakang					
12	Saya terdorong untuk belajar lebih giat dengan media pembelajaran interaktif ini					
13	Penggunaan media pembelajaran interaktif tidak mampu menarik minat mahasiswa untuk belajar					
14	Tahapan kegiatan pembelajaran yang ada dalam media pembelajaran interaktif tidak membuat saya aktif dalam belajar					
15	Jenis huruf (font) jelas					
16	Teks yang disajikan tidak mudah untuk dibaca					
17	Intonasi <i>dubbing</i> dalam media pembelajaran terdengar dengan jelas serta <i>backsound</i> tidak mengganggu dalam penyampaian materi.					
18	Contoh gambar yang digunakan memudahkan saya mempelajari materi.					

Kuesioner Uji Coba Perorangan

Pertanyaan Jawaban **3** Setelan

Jawaban tidak dapat diedit

Kuesioner Uji Coba Perorangan

1. Pernyataan-pernyataan berikut menggambarkan respon mahasiswa dalam melakukan uji coba perorangan terhadap Pengembangan Media Interaktif Kuliner Asia Berbasis Project Based Learning di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner Undiksha.

2. Data yang diisikan akan dijaga kerahasiaannya dan hasil isian diolah untuk kepentingan penelitian akademik. Oleh karena itu mohon membaca setiap pernyataan tersebut dengan seksama dan mengisi pilihan dengan sejujur-jujurnya.

Berikut link produk Media Interaktif Kuliner Asia Berbasis Project Based Learning:
<https://go.undiksha.ac.id/mediainteraktifkulinerasia>

Kuesioner Uji Coba Perorangan

Pertanyaan Jawaban **3** Setelan

Nama
Ni Luh Ari Melani Putri

NIM
2115081030

Program Studi
Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Kelas
A

Kuesioner

1. Pengguna dengan mudah dapat berinteraksi dalam menggunakan dan

Kuesioner Uji Coba Perorangan

Pertanyaan Jawaban **3** Setelan

Kuesioner

1. Pengguna dengan mudah dapat berinteraksi dalam menggunakan dan mengakses media pembelajaran interaktif.

Sangat Setuju

Setuju

Ragu-ragu

Tidak Setuju

Sangat Tidak Setuju

2. Saya kesulitan mengoperasikan media pembelajaran interaktif saat proses pembelajaran.

Sangat Setuju

Setuju

3. Menu navigasi yang terdapat dalam media pembelajaran sudah sesuai dengan menu yang dituju.

Sangat Setuju

Setuju

Ragu-ragu

Tidak Setuju

Sangat Tidak Setuju

4. Materi yang disampaikan mudah dipahami oleh mahasiswa

Sangat Setuju

Setuju

UNDIP

Lampiran 17. Responden Kuesioner Uji Coba Perorangan

Responden	Soal																				
	1	2 (-)	3	4	5	6 (-)	7	8	9	10 (-)	11	12	13 (-)	14	15	16 (-)	17	18 (-)	19 (-)	20	
Mahasiswa 1	Sangat Setuju	Tidak Setuju	Setuju	Setuju	Setuju	Setuju	Sangat Tidak Setuju	Sangat Setuju	Setuju	Setuju	Setuju	Sangat Setuju	Sangat Setuju	Sangat Tidak Setuju	Setuju	Sangat Setuju	Tidak Setuju	Setuju	Ragu-ragu	Tidak Setuju	Setuju
Mahasiswa 2	Setuju	Tidak Setuju	Sangat Setuju	Setuju	Setuju	Sangat Tidak Setuju	Sangat Setuju	Sangat Setuju	Sangat Setuju	Ragu-ragu	Setuju	Setuju	Tidak Setuju	Tidak Setuju	Sangat Setuju	Sangat Tidak Setuju	Setuju	Tidak Setuju	Tidak Setuju	Sangat Setuju	Setuju
Mahasiswa 3	Setuju	Tidak Setuju	Ragu-ragu	Sangat Setuju	Sangat Setuju	Tidak Setuju	Setuju	Setuju	Setuju	Tidak Setuju	Sangat Setuju	Setuju	Tidak Setuju	Tidak Setuju	Setuju	Tidak Setuju	Setuju	Tidak Setuju	Ragu-ragu	Setuju	Setuju



Lampiran 18. Hasil Perhitungan Kuesioner Uji Coba Perorangan

Responden	Soal																													
	Navigasi			Sub total	Skor Maksimum	Kognisi			Sub total	Skor Maksimum	Penyajian	Sub total	Skor Maksimum	Tampilan										Sub total	Skor Maksimum	Fungsi Keseluruhan		Sub total	Skor Maksimum	
	1	2 (-)	3 (-)			4	5	6 (-)						7	8	9	10 (-)	11	12	13 (-)	14	15	16 (-)			17	18			19 (-)
Mahasiswa 1	5	4	4	13	15	4	4	5	13	15	5	5	5	4	4	2	5	5	5	4	5	4	4	3	45	55	4	4	8	10
Mahasiswa 2	4	4	5	13	15	4	4	5	13	15	5	5	5	5	5	3	4	4	4	2	5	5	4	4	45	55	4	5	9	10
Mahasiswa 3	4	4	3	11	15	5	5	4	14	15	4	4	5	4	4	4	5	4	4	2	4	4	4	4	43	55	3	4	7	10
Total				37	45				40	45			14	15										133	165			24	30	

Responden	Aspek yang dinilai														
	Navigasi			Kognisi			Penyajian Informasi			Tampilan			Fungsi Keseluruhan		
	Sub Total	Skor Maksimum	Indeks	Sub Total	Skor Maksimum	Indeks	Sub Total	Skor Maksimum	Indeks	Sub Total	Skor Maksimum	Indeks	Sub Total	Skor Maksimum	Indeks
Mahasiswa 1	13	15	87%	13	15	87%	5	5	100%	45	55	82%	8	10	80%
Mahasiswa 2	13	15	87%	13	15	87%	5	5	100%	45	55	82%	9	10	90%
Mahasiswa 3	11	15	73%	14	15	93%	4	5	80%	43	55	78%	7	10	70%
Total	37	45	82%	40	45	89%	14	15	93%	133	165	81%	24	30	80%

Responden	Aspek yang dinilai				
	Navigasi	Kognisi	Penyajian Informasi	Tampilan	Fungsi Keseluruhan
Mahasiswa 1	13	13	5	45	8
Mahasiswa 2	13	13	5	45	9
Mahasiswa 3	11	14	4	43	7
Jumlah	37	40	14	133	24
Skor Maksimum	45	45	15	165	30
Skor Kelayakan	82%	89%	93%	81%	80%
Rerata	85%				

Lampiran 19. Kuesioner Uji Coba Kelompok Kecil

KUESIONER UJI COBA KELOMPOK KECIL

PENGEMBANGAN MEDIA INTERAKTIF KULINER ASIA BERBASIS *PROJECT BASED LEARNING* DI PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER UNDIKSHA

A. Pengantar

1. Pernyataan-pernyataan berikut menggambarkan respon peserta didik dalam melakukan uji coba kelompok kecil terhadap Pengembangan Media Interaktif Kuliner Asia Berbasis Project Based Learning di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner.
2. Data yang diisikan tidak akan mempengaruhi prestasi belajar di sekolah. Oleh karena itu, mohon membaca setiap pernyataan tersebut dengan seksama dan mengisi pilihan dengan sejujur-jujurnya.

B. Identitas Peserta didik

Nama :

NIM :

Program Studi/Kelas :

C. Pentunjuk Pengisian

1. Bacalah pernyataan di bawah ini dengan cermat dan pilihlah jawaban yang benar-benar cocok dengan keadaan anda.
2. Catat respon anda pada lembar jawaban yang tersedia dengan tanda centang (√).
3. Jawaban yang diberikan berupa skor dengan bobot.

5 = Sangat Setuju (SS)

2 = Tidak Setuju (TS)

4 = Setuju (S)

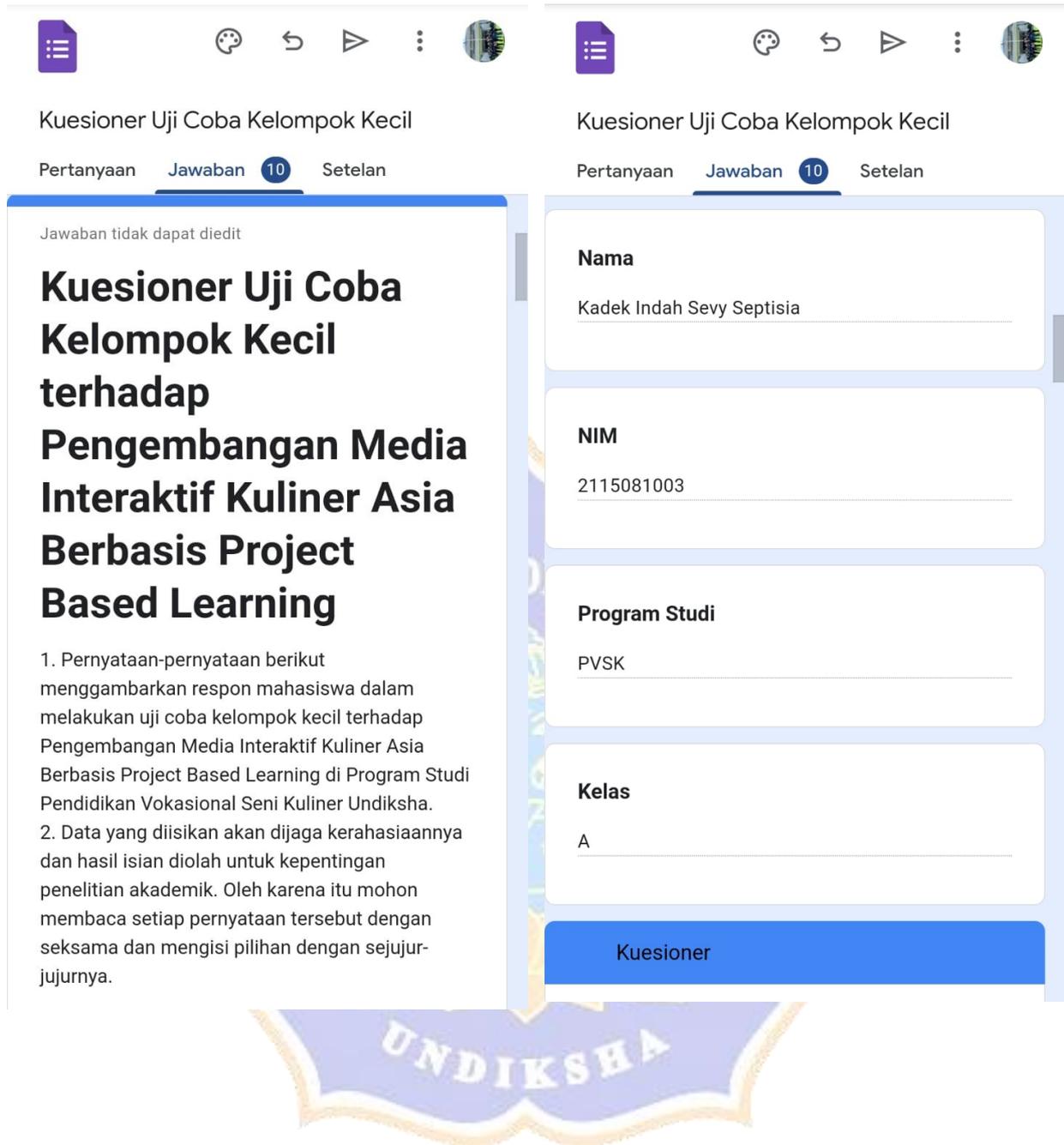
1 = Sangat Tidak Setuju (STS)

3 = Ragu-ragu (RR)

D. Pernyataan Kuisisioner

No	Pernyataan	Respons				
		SS	S	RR	TS	STS
1	Pengguna dengan mudah dapat berinteraksi dalam menggunakan dan mengakses media pembelajaran interaktif					

2	Saya kesulitan mengoperasikan media pembelajaran interaktif saat proses pembelajaran					
3	Menu navigasi yang terdapat dalam media pembelajaran sudah sesuai dengan menu yang dituju					
4	Materi yang disampaikan mudah dipahami oleh mahasiswa					
5	Media pembelajaran interaktif ini dapat menambahkan motivasi dan keterampilan saya					
6	Media pembelajaran interaktif tidak efektif digunakan untuk membantu mahasiswa dalam belajar secara mandiri					
7	Bahasa yang digunakan mudah untuk saya pahami					
8	Saya merasa media pembelajaran interaktif ini relevan dengan materi yang disajikan dan mempermudah saya memahami informasi dengan lebih baik					
9	Komposisi warna yang digunakan menarik					
10	Saya merasa tata letak konten dalam media pembelajaran interaktif tidak teratur dan terstruktur dengan baik					
11	Saya merasa warna yang digunakan dalam media pembelajaran interaktif memperjelas objek di depan latar belakang					
12	Saya terdorong untuk belajar lebih giat dengan media pembelajaran interaktif ini					
13	Penggunaan media pembelajaran interaktif tidak mampu menarik minat mahasiswa untuk belajar					
14	Tahapan kegiatan pembelajaran yang ada dalam media pembelajaran interaktif tidak membuat saya aktif dalam belajar					
15	Jenis huruf (font) jelas					
16	Teks yang disajikan tidak mudah untuk dibaca					
17	Intonasi <i>dubbing</i> dalam media pembelajaran terdengar dengan jelas serta <i>background</i> tidak mengganggu dalam penyampaian materi.					



Kuesioner Uji Coba Kelompok Kecil

Pertanyaan Jawaban **10** Setelan

Jawaban tidak dapat diedit

Kuesioner Uji Coba Kelompok Kecil terhadap Pengembangan Media Interaktif Kuliner Asia Berbasis Project Based Learning

1. Pernyataan-pernyataan berikut menggambarkan respon mahasiswa dalam melakukan uji coba kelompok kecil terhadap Pengembangan Media Interaktif Kuliner Asia Berbasis Project Based Learning di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner Undiksha.
2. Data yang diisikan akan dijaga kerahasiaannya dan hasil isian diolah untuk kepentingan penelitian akademik. Oleh karena itu mohon membaca setiap pernyataan tersebut dengan seksama dan mengisi pilihan dengan sejujurnya.

Nama
Kadek Indah Sevy Septisia

NIM
2115081003

Program Studi
PVSK

Kelas
A

Kuesioner



Kuesioner Uji Coba Kelompok Kecil

Pertanyaan Jawaban **10** Setelan

Kuesioner

1. Pengguna dengan mudah dapat berinteraksi dalam menggunakan dan mengakses media pembelajaran interaktif.

Sangat Setuju

Setuju

Ragu-ragu

Tidak Setuju

Sangat Tidak Setuju

2. Saya kesulitan mengoperasikan media pembelajaran interaktif saat proses pembelajaran.

Sangat Setuju

Setuju

Kuesioner Uji Coba Kelompok Kecil

Pertanyaan Jawaban **10** Setelan

2. Saya kesulitan mengoperasikan media pembelajaran interaktif saat proses pembelajaran.

Sangat Setuju

Setuju

Ragu-ragu

Tidak Setuju

Sangat Tidak Setuju

3. Menu navigasi yang terdapat dalam media pembelajaran sudah sesuai dengan menu yang dituju.

Sangat Setuju

Setuju

Ragu-ragu

Lampiran 20. Responden Kuesioner Uji Coba Kelompok Kecil

Responden	Soal																			
	1	2 (-)	3	4	5	6 (-)	7	8	9	10 (-)	11	12	13 (-)	14	15	16 (-)	17	18 (-)	19 (-)	20
Mahasiswa 1	Sangat Se	Ragu-ragu	Sangat Se	Sangat Se	Sangat Se	Tidak Setu	Sangat Se	Sangat Se	Tidak Setu	Tidak Setu	Tidak Setu	Sangat Se	Tidak Setu	Sangat Ti	Tidak Setu	Sangat Se				
Mahasiswa 2	Sangat Se	Sangat Ti	Sangat Se	Sangat Se	Sangat Se	Ragu-ragu	Sangat Se	Sangat Se	Sangat Se	Ragu-ragu	Sangat Se	Sangat Se	Tidak Setu	Sangat Se	Sangat Se	Tidak Setu	Sangat Se	Sangat Ti	Tidak Setu	Sangat Se
Mahasiswa 3	Sangat Se	Tidak Setu	Sangat Se	Sangat Se	Sangat Se	Sangat Ti	Sangat Se	Sangat Se	Sangat Se	Sangat Ti	Sangat Se	Sangat Se	Sangat Ti	Sangat Se	Sangat Se	Sangat Ti	Sangat Se	Sangat Ti	Sangat Ti	Sangat Se
Mahasiswa 4	Tidak Setu	Sangat Se	Sangat Ti	Tidak Setu																
Mahasiswa 5	Tidak Setu	Ragu-ragu	Tidak Setu	Tidak Setu	Tidak Setu	Tidak Setu	Sangat Se	Tidak Setu	Tidak Setu	Ragu-ragu	Tidak Setu									
Mahasiswa 6	Sangat Se	Sangat Ti	Sangat Se	Sangat Se	Sangat Se	Sangat Ti	Sangat Se	Sangat Se	Sangat Se	Sangat Ti	Sangat Se	Tidak Setu	Sangat Ti	Sangat Se	Sangat Se	Sangat Ti	Sangat Se	Tidak Setu	Sangat Ti	Tidak Setu
Mahasiswa 7	Tidak Setu	Tidak Setu	Tidak Setu	Sangat Se	Tidak Setu	Tidak Setu	Tidak Setu	Tidak Setu	Sangat Se	Tidak Setu										
Mahasiswa 8	Sangat Se	Tidak Setu	Sangat Se	Tidak Setu	Tidak Setu	Ragu-ragu	Tidak Setu	Sangat Se	Sangat Se	Ragu-ragu	Ragu-ragu	Tidak Setu	Sangat Ti	Sangat Se	Ragu-ragu	Setuju	Sangat Se	Sangat Ti	Sangat Ti	Sangat Se
Mahasiswa 9	Tidak Setu	Setuju	Tidak Setu	Sangat Se	Sangat Se	Sangat Ti	Sangat Se	Sangat Se	Sangat Se	Sangat Ti	Sangat Se	Tidak Setu	Setuju	Sangat Se	Tidak Setu	Sangat Ti	Tidak Setu	Sangat Ti	Tidak Setu	Sangat Se
Mahasiswa 10	Sangat Se	Tidak Setu	Sangat Se	Tidak Setu	Tidak Setu	Sangat Ti	Sangat Se	Tidak Setu	Sangat Se	Tidak Setu	Sangat Se	Sangat Ti	Tidak Setu	Sangat Ti	Tidak Setu	Tidak Setu				



Lampiran 21. Hasil Perhitungan Kuesioner Uji Coba Kelompok Kecil

Responden	Soal																															
	Navigasi			Sub total	Skor Maksimum	Kognisi			Sub total	Skor Maksimum	Penyajian	Sub total	Skor Maksimum	Tampilan										Sub total	Skor Maksimum	Fungsi Keseluruhan		Sub total	Skor Maksimum			
	1	2 (-)	3 (-)			4	5	6 (-)						7	8	9	10 (-)	11	12	13 (-)	14	15	16 (-)			17	18			19	20	
Mahasiswa 1	5	3	5	13	15	5	5	4	14	15	5	5	5	5	4	4	4	4	5	4	2	4	4	4	4	5	45	55	4	5	9	10
Mahasiswa 2	5	5	5	15	15	5	5	3	13	15	5	5	5	5	5	3	5	5	4	5	5	4	5	5	5	5	51	55	4	5	9	10
Mahasiswa 3	5	4	5	14	15	5	5	5	15	15	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	55	55	5	5	10	10	
Mahasiswa 4	4	4	4	12	15	4	4	4	12	15	4	4	5	4	5	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	46	55	4	4	8	10	
Mahasiswa 5	4	3	4	11	15	4	4	4	12	15	5	5	5	4	4	3	4	4	4	2	4	4	4	4	4	41	55	4	4	8	10	
Mahasiswa 6	5	5	5	15	15	5	5	5	15	15	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	4	53	55	5	4	9	10	
Mahasiswa 7	4	4	4	12	15	5	4	4	13	15	4	4	5	4	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	45	55	4	4	8	10	
Mahasiswa 8	5	4	5	14	15	4	4	3	11	15	4	4	5	5	5	3	4	4	5	5	3	2	5	5	5	45	55	5	5	10	10	
Mahasiswa 9	4	2	4	10	15	5	5	5	15	15	5	5	5	5	5	5	4	2	5	4	5	4	5	5	49	55	4	5	9	10		
Mahasiswa 10	5	4	5	14	15	4	4	5	13	15	5	5	5	4	5	4	4	4	4	2	5	5	4	5	46	55	4	4	8	10		
Total				130	150				133	150		47	50												476	550			88	100		

Responden	Aspek yang dinilai														
	Navigasi			Kognisi			Penyajian Informasi			Tampilan			Fungsi Keseluruhan		
	Sub Total	Skor Maksimum	Indeks	Sub Total	Skor Maksimum	Indeks	Sub Total	Skor Maksimum	Indeks	Sub Total	Skor Maksimum	Indeks	Sub Total	Skor Maksimum	Indeks
Mahasiswa 1	13	15	87%	14	15	93%	5	5	100%	45	55	82%	9	10	90%
Mahasiswa 2	15	15	100%	13	15	87%	5	5	100%	51	55	93%	9	10	90%
Mahasiswa 3	14	15	93%	15	15	100%	5	5	100%	55	55	100%	10	10	100%
Mahasiswa 4	12	15	80%	12	15	80%	4	5	80%	46	55	84%	8	10	80%
Mahasiswa 5	11	15	73%	12	15	80%	5	5	100%	41	55	75%	8	10	80%
Mahasiswa 6	15	15	100%	15	15	100%	5	5	100%	53	55	96%	9	10	90%
Mahasiswa 7	12	15	80%	13	15	87%	4	5	80%	45	55	82%	8	10	80%
Mahasiswa 8	14	15	93%	11	15	73%	4	5	80%	45	55	82%	10	10	100%
Mahasiswa 9	10	15	67%	15	15	100%	5	5	100%	49	55	89%	9	10	90%
Mahasiswa 10	14	15	93%	13	15	87%	5	5	100%	46	55	84%	8	10	80%
Total	130	150	87%	133	150	89%	47	50	94%	476	550	87%	88	100	88%

Responden	Aspek yang dinilai				
	Navigasi	Kognisi	Penyajian Informasi	Tampilan	Fungsi Keseluruhan
Mahasiswa 1	13	14	5	45	9
Mahasiswa 2	15	13	5	51	9
Mahasiswa 3	14	15	5	55	10
Mahasiswa 4	12	12	4	46	8
Mahasiswa 5	11	12	5	41	8
Mahasiswa 6	15	15	5	53	9
Mahasiswa 7	12	13	4	45	8
Mahasiswa 8	14	11	4	45	10
Mahasiswa 9	10	15	5	49	9
Mahasiswa 10	14	13	5	46	8
Jumlah	130	133	47	476	88
Skor Maksimum	150	150	50	550	100
Skor Kelayakan	87%	89%	94%	87%	88%
Rerata	89%				



Lampiran 22. Kuesioner Uji Coba Lapangan

KUESIONER UJI COBA LAPANGAN

PENGEMBANGAN MEDIA INTERAKTIF KULINER ASIA BERBASIS *PROJECT BASED LEARNING* DI PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER UNDIKSHA

A. Pengantar

1. Pernyataan-pernyataan berikut menggambarkan respon peserta didik dalam melakukan uji coba lapangan terhadap Pengembangan Media Interaktif Kuliner Asia Berbasis Project Based Learning di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner.
2. Data yang diisikan tidak akan mempengaruhi prestasi belajar di sekolah. Oleh karena itu, mohon membaca setiap pernyataan tersebut dengan seksama dan mengisi pilihan dengan sejujur-jujurnya.

B. Identitas Peserta didik

Nama :

NIM :

Program Studi/Kelas :

C. Pentujuk Pengisian

1. Bacalah pernyataan di bawah ini dengan cermat dan pilihlah jawaban yang benar-benar cocok dengan keadaan anda.
2. Catat respon anda pada lembar jawaban yang tersedia dengan tanda centang (√).
3. Jawaban yang diberikan berupa skor dengan bobot.

5 = Sangat Setuju (SS)

2 = Tidak Setuju (TS)

4 = Setuju (S)

1 = Sangat Tidak Setuju (STS)

3 = Ragu-ragu (RR)

D. Pernyataan Kuisisioner

No	Pernyataan	Respons				
		SS	S	RR	TS	STS
1	Pengguna dengan mudah dapat berinteraksi dalam menggunakan dan mengakses media pembelajaran interaktif					

2	Saya kesulitan mengoperasikan media pembelajaran interaktif saat proses pembelajaran					
3	Menu navigasi yang terdapat dalam media pembelajaran sudah sesuai dengan menu yang dituju					
4	Materi yang disampaikan mudah dipahami oleh mahasiswa					
5	Media pembelajaran interaktif ini dapat menambahkan motivasi dan keterampilan saya					
6	Media pembelajaran interaktif tidak efektif digunakan untuk membantu mahasiswa dalam belajar secara mandiri					
7	Bahasa yang digunakan mudah untuk saya pahami					
8	Saya merasa media pembelajaran interaktif ini relevan dengan materi yang disajikan dan mempermudah saya memahami informasi dengan lebih baik					
9	Komposisi warna yang digunakan menarik					
10	Saya merasa tata letak konten dalam media pembelajaran interaktif tidak teratur dan terstruktur dengan baik					
11	Saya merasa warna yang digunakan dalam media pembelajaran interaktif memperjelas objek di depan latar belakang					
12	Saya terdorong untuk belajar lebih giat dengan media pembelajaran interaktif ini					
13	Penggunaan media pembelajaran interaktif tidak mampu menarik minat mahasiswa untuk belajar					
14	Tahapan kegiatan pembelajaran yang ada dalam media pembelajaran interaktif tidak membuat saya aktif dalam belajar					
15	Jenis huruf (font) jelas					
16	Teks yang disajikan tidak mudah untuk dibaca					
17	Intonasi <i>dubbing</i> dalam media pembelajaran terdengar dengan jelas serta <i>background</i> tidak mengganggu dalam penyampaian materi.					

Jawaban tidak dapat diedit

Kuesioner Uji Coba Lapangan: Media Interaktif Kuliner Asia Berbasis *Project Based Learning*

1. Pernyataan-pernyataan berikut menggambarkan respon mahasiswa dalam melakukan uji coba lapangan terhadap Pengembangan Media Interaktif Kuliner Asia Berbasis Project Based Learning di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner Undiksha.
2. Data yang diisikan akan dijaga kerahasiaannya dan hasil isian diolah untuk kepentingan penelitian akademik. Oleh karena itu mohon membaca setiap pernyataan tersebut dengan seksama dan mengisi pilihan dengan

<https://go.undiksha.ac.id/mediainteraktifkulinerasia>

* Menunjukkan pertanyaan yang wajib diisi

Nama *

LUH KOMANG YUNITANINGSIH

Kelas

A

Kuesioner

1. Pengguna dengan mudah dapat berinteraksi dalam menggunakan dan mengakses media pembelajaran interaktif. *



2. Saya kesulitan mengoperasikan media pembelajaran interaktif saat proses pembelajaran. *

- Sangat Setuju
- Setuju
- Ragu-ragu
- Tidak Setuju
- Sangat Tidak Setuju

4. Materi yang disampaikan mudah dipahami oleh mahasiswa *

- Sangat Setuju
- Setuju
- Ragu-ragu
- Tidak Setuju
- Sangat Tidak Setuju

3. Menu navigasi yang terdapat dalam media pembelajaran sudah sesuai dengan menu yang dituju. *

- Sangat Setuju
- Setuju
- Ragu-ragu
- Tidak Setuju
- Sangat Tidak Setuju

5. Media pembelajaran interaktif ini dapat menambahkan motivasi dan keterampilan saya *

- Sangat Setuju
- Setuju
- Ragu-ragu
- Tidak Setuju
- Sangat Tidak Setuju



Lampiran 24. Hasil Perhitungan Kuesioner Uji Coba Lapangan

Responden	Soal																													
	Navigasi			Sub total	Skor Maksimum	Kognisi			Sub total	Skor Maksimum	Penyajian	Sub total	Skor Maksimum	Tampilan										Sub total	Skor Maksimum	Fungsi Keseluruhan		Sub total	Skor Maksimum	
	1	2 (-)	3			4	5	6 (-)						7	8	9	10 (-)	11	12	13 (-)	14	15	16 (-)			17	18 (-)			19 (-)
Mahasiswa 1	4	3	4	11	15	5	5	5	15	15	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	3	3	51	55	3	4	7	10	
Mahasiswa 2	5	5	4	14	15	5	5	5	15	15	4	4	5	4	4	4	5	5	4	4	4	4	4	46	55	4	4	8	10	
Mahasiswa 3	5	5	4	14	15	5	5	5	15	15	5	5	5	4	5	4	4	4	4	4	5	4	4	47	55	4	4	8	10	
Mahasiswa 4	5	3	5	13	15	5	5	5	15	15	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	4	5	5	53	55	5	5	10	10	
Mahasiswa 5	5	4	5	14	15	5	4	5	14	15	5	5	5	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5	53	55	5	5	10	10	
Mahasiswa 6	5	4	3	12	15	4	4	4	12	15	5	5	5	4	4	5	5	5	5	4	4	3	3	47	55	5	5	10	10	
Mahasiswa 7	4	4	4	12	15	5	5	5	15	15	5	5	5	4	5	5	5	5	5	4	4	4	4	49	55	5	5	10	10	
Mahasiswa 8	5	4	4	13	15	5	5	5	15	15	5	5	5	5	5	4	4	5	5	4	4	4	4	49	55	5	5	10	10	
Mahasiswa 9	5	5	5	15	15	5	5	1	11	15	5	5	5	5	5	1	5	5	5	5	5	5	5	51	55	5	5	10	10	
Mahasiswa 10	5	5	5	15	15	5	5	5	15	15	5	5	5	5	5	5	5	5	4	4	4	4	4	49	55	5	5	10	10	
Mahasiswa 11	5	5	5	15	15	5	5	5	15	15	4	4	5	5	5	5	4	4	5	5	5	5	4	4	51	55	5	5	10	10
Mahasiswa 12	5	5	5	15	15	5	5	5	15	15	5	5	5	5	5	5	3	3	4	3	4	4	4	44	55	5	5	10	10	
Mahasiswa 13	5	5	5	15	15	5	5	5	15	15	5	5	5	5	5	5	4	4	5	4	5	4	3	4	48	55	5	5	10	10
Mahasiswa 14	5	5	5	15	15	4	5	3	12	15	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	3	4	51	55	5	4	9	10	
Mahasiswa 15	5	5	5	15	15	5	5	5	15	15	5	5	5	5	5	4	4	4	5	5	5	3	4	49	55	4	5	9	10	
Mahasiswa 16	5	5	5	15	15	5	5	5	15	15	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	4	4	52	55	4	4	8	10	
Mahasiswa 17	5	5	5	15	15	3	3	5	11	15	5	5	5	4	4	5	4	4	5	5	5	4	4	49	55	4	4	8	10	
Mahasiswa 18	4	5	5	14	15	1	1	5	7	15	4	4	25	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	55	55	5	5	10	10	
Mahasiswa 19	5	4	4	13	15	4	4	5	13	15	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	54	55	5	4	9	10	
Mahasiswa 20	4	4	5	13	15	4	4	5	13	15	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	1	5	5	50	55	4	4	8	10	
Mahasiswa 21	5	4	5	14	15	5	5	4	14	15	5	5	5	5	5	5	5	5	2	5	4	5	5	51	55	4	5	9	10	
Mahasiswa 22	5	5	5	15	15	5	5	5	15	15	5	5	5	5	4	5	4	4	5	4	5	5	4	50	55	5	5	10	10	
Mahasiswa 23	4	4	4	12	15	5	5	5	15	15	5	5	5	5	4	5	5	5	4	4	5	5	4	51	55	5	5	10	10	
Mahasiswa 24	4	4	4	12	15	5	4	4	13	15	5	5	5	4	4	5	4	5	4	5	5	5	4	50	55	5	5	10	10	
Mahasiswa 25	5	5	5	15	15	5	5	4	14	15	5	5	5	5	5	4	5	5	4	5	5	5	4	52	55	5	5	10	10	
Mahasiswa 26	5	4	4	13	15	5	5	4	14	15	5	5	5	5	5	5	5	5	2	5	5	4	5	51	55	5	5	10	10	
Mahasiswa 27	5	4	5	14	15	4	4	1	9	15	5	5	5	5	5	2	5	5	5	5	5	5	5	52	55	5	5	10	10	
Mahasiswa 28	4	5	4	13	15	4	4	4	12	15	5	5	5	4	5	5	5	5	5	4	4	3	4	49	55	3	4	7	10	
Mahasiswa 29	4	4	4	12	15	5	4	4	13	15	4	4	5	3	5	3	5	5	5	4	5	5	5	50	55	4	4	8	10	
Mahasiswa 30	5	5	5	15	15	5	5	1	11	15	5	5	5	4	5	2	5	5	5	5	4	4	4	48	55	4	4	8	10	
Mahasiswa 31	5	4	4	13	15	4	5	4	13	15	5	5	5	5	5	5	5	4	4	5	5	4	4	51	55	5	4	9	10	
Mahasiswa 32	4	5	4	13	15	4	4	4	12	15	4	4	5	3	4	4	5	4	4	5	4	4	4	46	55	4	4	8	10	
Mahasiswa 33	4	5	4	13	15	4	4	4	12	15	5	5	5	5	5	5	5	5	5	3	4	2	4	48	55	4	4	8	10	
Total				452	495				440	495		160	185										1647	1815			301	330		

Responden	Aspek yang dinilai														
	Navigasi			Kognisi			Penyajian Informasi			Tampilan			Fungsi Keseluruhan		
	Sub Total	Skor Maksimum	Indeks	Sub Total	Skor Maksimum	Indeks	Sub Total	Skor Maksimum	Indeks	Sub Total	Skor Maksimum	Indeks	Sub Total	Skor Maksimum	Indeks
Mahasiswa 1	11	15	73%	15	15	100%	5	5	100%	51	55	93%	7	10	70%
Mahasiswa 2	14	15	93%	15	15	100%	4	5	80%	46	55	84%	8	10	80%
Mahasiswa 3	14	15	93%	15	15	100%	5	5	100%	47	55	85%	8	10	80%
Mahasiswa 4	13	15	87%	15	15	100%	5	5	100%	53	55	96%	10	10	100%
Mahasiswa 5	14	15	93%	14	15	93%	5	5	100%	53	55	96%	10	10	100%
Mahasiswa 6	12	15	80%	12	15	80%	5	5	100%	47	55	85%	10	10	100%
Mahasiswa 7	12	15	80%	15	15	100%	5	5	100%	49	55	89%	10	10	100%
Mahasiswa 8	13	15	87%	15	15	100%	5	5	100%	49	55	89%	10	10	100%
Mahasiswa 9	15	15	100%	11	15	73%	5	5	100%	51	55	93%	10	10	100%
Mahasiswa 10	15	15	100%	15	15	100%	5	5	100%	49	55	89%	10	10	100%
Mahasiswa 11	15	15	100%	15	15	100%	4	5	80%	51	55	93%	10	10	100%
Mahasiswa 12	15	15	100%	15	15	100%	5	5	100%	44	55	80%	10	10	100%
Mahasiswa 13	15	15	100%	15	15	100%	5	5	100%	48	55	87%	10	10	100%
Mahasiswa 14	15	15	100%	12	15	80%	5	5	100%	51	55	93%	9	10	90%
Mahasiswa 15	15	15	100%	15	15	100%	5	5	100%	49	55	89%	9	10	90%
Mahasiswa 16	15	15	100%	15	15	100%	5	5	100%	52	55	95%	8	10	80%
Mahasiswa 17	15	15	100%	11	15	73%	5	5	100%	49	55	89%	8	10	80%
Mahasiswa 18	14	15	93%	7	15	47%	4	25	16%	55	55	100%	10	10	100%
Mahasiswa 19	13	15	87%	13	15	87%	5	5	100%	54	55	98%	9	10	90%
Mahasiswa 20	13	15	87%	13	15	87%	5	5	100%	50	55	91%	8	10	80%
Mahasiswa 21	14	15	93%	14	15	93%	5	5	100%	51	55	93%	9	10	90%
Mahasiswa 22	15	15	100%	15	15	100%	5	5	100%	50	55	91%	10	10	100%
Mahasiswa 23	12	15	80%	15	15	100%	5	5	100%	51	55	93%	10	10	100%
Mahasiswa 24	12	15	80%	13	15	87%	5	5	100%	50	55	91%	10	10	100%
Mahasiswa 25	15	15	100%	14	15	93%	5	5	100%	52	55	95%	10	10	100%
Mahasiswa 26	13	15	87%	14	15	93%	5	5	100%	51	55	93%	10	10	100%
Mahasiswa 27	14	15	93%	9	15	60%	5	5	100%	52	55	95%	10	10	100%
Mahasiswa 28	13	15	87%	12	15	80%	5	5	100%	49	55	89%	7	10	70%
Mahasiswa 29	12	15	80%	13	15	87%	4	5	80%	50	55	91%	8	10	80%
Mahasiswa 30	15	15	100%	11	15	73%	5	5	100%	48	55	87%	8	10	80%
Mahasiswa 31	13	15	87%	13	15	87%	5	5	100%	51	55	93%	9	10	90%
Mahasiswa 32	13	15	87%	12	15	80%	4	5	80%	46	55	84%	8	10	80%
Mahasiswa 33	13	15	87%	12	15	80%	5	5	100%	48	55	87%	8	10	80%
Total	452	495	91%	440	495	89%	160	185	86%	1647	1815	91%	301	330	91%

Responden	Aspek yang dinilai				
	Navigasi	Kognisi	Penyajian Informasi	Tampilan	Fungsi Keseluruhan
Mahasiswa 1	11	15	5	51	7
Mahasiswa 2	14	15	4	46	8
Mahasiswa 3	14	15	5	47	8
Mahasiswa 4	13	15	5	53	10
Mahasiswa 5	14	14	5	53	10
Mahasiswa 6	12	12	5	47	10
Mahasiswa 7	12	15	5	49	10
Mahasiswa 8	13	15	5	49	10
Mahasiswa 9	15	11	5	51	10
Mahasiswa 10	15	15	5	49	10
Mahasiswa 11	15	15	4	51	10
Mahasiswa 12	15	15	5	44	10
Mahasiswa 13	15	15	5	48	10
Mahasiswa 14	15	12	5	51	9
Mahasiswa 15	15	15	5	49	9
Mahasiswa 16	15	15	5	52	8
Mahasiswa 17	15	11	5	49	8
Mahasiswa 18	14	7	4	55	10
Mahasiswa 19	13	13	5	54	9
Mahasiswa 20	13	13	5	50	8
Mahasiswa 21	14	14	5	51	9
Mahasiswa 22	15	15	5	50	10
Mahasiswa 23	12	15	5	51	10
Mahasiswa 24	12	13	5	50	10
Mahasiswa 25	15	14	5	52	10
Mahasiswa 26	13	14	5	51	10
Mahasiswa 27	14	9	5	52	10
Mahasiswa 28	13	12	5	49	7
Mahasiswa 29	12	13	4	50	8
Mahasiswa 30	15	11	5	48	8
Mahasiswa 31	13	13	5	51	9
Mahasiswa 32	13	12	4	46	8
Mahasiswa 33	13	12	5	48	8
Jumlah	452	440	160	1647	301
Skor Maksimum	495	495	185	1815	330
Skor Kelayakan	91%	89%	86%	91%	91%
Rerata	90%				



Lampiran 25. Kisi-kisi Kuesioner Uji Respon Dosen dan Peserta Didik menggunakan UEQ

KISI-KISI INSTRUMEN
USER EXPERIENCE QUESTIONNAIRE (UEQ)

No	Aspek	Indikator		Butir Soal
1	Daya Tarik (<i>Attractiveness</i>)	Menyusahkan	Menyenangkan	1
		Tidak disukai	Menggembirakan	14
		Baik	Buruk	12
		Tidak Nyaman	Nyaman	16
		Ramah pengguna	Tidak ramah pengguna	25
		Ataktrif	Tidak aktraktif	24
2	Kejelasan (<i>Perspicuity</i>)	Mudah dipelajari	Sulit dipelajari	4
		Jelas	Membingungkan	21
		Rumit	Sederhana	13
		Tidak dapat dipahami	Dapat dipahami	2
3	Efisiensi (<i>Efficiency</i>)	Tidak efesien	Efesien	20
		Terorganisasi	Berantakan	23
		Cepat	Lambat	9
		Tidak praktis	Praktis	22
4	Ketepatan (<i>Dependability</i>)	Memenuhi ekspektasi	Tidak memenuhi ekspektasi	19
		Menghalangi	Mendukung	11
		Tidak dapat diprediksi	Dapat diprediksi	8
		Aman	Tidak aman	17
5	Stimulasi (<i>Stimulation</i>)	Memotivasi	Tidak memotivasi	18
		Bermanfaat	Kurang bermanfaat	5
		Membosankan	Mengasyikkan	6
		Tidak Menarik	Menarik	7
6	Kebaruan (<i>Novelty</i>)	Konservatif	Inovatif	26
		Kreatif	Monoton	3
		Lazim	Terdepam	15
		Berdaya cipta	Konvensional	10

	1	2	3	4	5	6	7	
8 Tidak dapat di prediksi	<input type="radio"/>	Dapat diprediksi						
9 Cepat	<input type="radio"/>	Lambat						
10 Berdaya cipta	<input type="radio"/>	Konvensional						
11 Menghalangi	<input type="radio"/>	Mendukung						
12 Baik	<input type="radio"/>	Buruk						
13 Rumit	<input type="radio"/>	Sederhana						
14 Tidak disukai	<input type="radio"/>	Menggembirakan						
15 Lazim	<input type="radio"/>	Terdepan						
16 Tidak nyaman	<input type="radio"/>	Nyaman						
17 Aman	<input type="radio"/>	Tidak aman						
18 Memotivasi	<input type="radio"/>	Tidak memotivasi						
19 Memenuhi ekspektasi	<input type="radio"/>	Tidak memenuhi ekspektasi						
20 Tidak efisien	<input type="radio"/>	Efisien						
21 Jelas	<input type="radio"/>	Membingungkan						
22 Tidak praktis	<input type="radio"/>	Praktis						
23 Terorganisir	<input type="radio"/>	Berantakan						
24 Atraktif	<input type="radio"/>	Tidak atraktif						
25 Ramah Pengguna	<input type="radio"/>	Tidak ramah pengguna						
26 Konservatif	<input type="radio"/>	Inovatif						

Saran dan Komentari:

.....

.....

.....

.....

Singaraja,

Penilai,

.....

Jawaban tidak dapat diedit

User Experience Questionnaire (UEQ): Media Interaktif Kuliner Asia Berbasis Project Based Learning

Kuesioner ini bertujuan untuk mengukur pengalaman pengguna dalam menggunakan Media Interaktif Kuliner Asia Berbasis *Project Based Learning*

* Menunjukkan pertanyaan yang wajib diisi

Nama *

LUH KOMANG YUNITANINGSIH

Kelas *

Nama *

LUH KOMANG YUNITANINGSIH

Kelas *

A

User Experience Questionnaire (UEQ) pada Media Interaktif Kuliner Asia Berbasis Project Based Learning

User Experience Questionnaire (UEQ) merupakan sebuah metode pengukuran UX. Metode ini menggunakan kuesioner untuk mengumpulkan *feedback* atau *umpan balik* dari pengguna ketika menggunakan sebuah produk.

Untuk melakukan asesmen atau evaluasi terhadap produk **Media Interaktif Kuliner Asia** silahkan mengisi kuesioner ini. Kuesioner ini menyajikan 26 butir pertanyaan yang dengan skala 7 (1 sampai 7)



User Experience Questionnaire (UEQ) pada Media Interaktif Kuliner Asia Berbasis Project Based Learning

User Experience Questionnaire (UEQ) merupakan sebuah metode pengukuran UX. Metode ini menggunakan kuesioner untuk mengumpulkan *feedback* atau *umpan balik* dari pengguna ketika menggunakan sebuah produk.

Untuk melakukan asesmen atau evaluasi terhadap produk **Media Interaktif Kuliner Asia** silahkan mengisi kuesioner ini. Kuesioner ini menyajikan 26 butir pertanyaan yang dengan skala 7 (1 sampai 7) dengan pertanyaan-pertanyaan yang tidak selalu angka 1 mewakili pertanyaan/pernyataan negatif dan juga angka 7 mewakili pertanyaan-pertanyaan positif.

Pendapat anda sangat penting. Mohon diperhatikan tidak ada jawaban salah atau benar.

Daya Tarik (*Attractiveness*) *

Menyusahkan

Daya Tarik (*Attractiveness*) *

Menyusahkan

1

2

3

4

5

6

7

Menyenangkan

Kejelasan (*Perspiciuity*) *

Tidak dapat dipahami

1

Kejelasan (*Perspiciuity*) *

Tidak dapat dipahami

1

2

3

4

5

6

7

Dapat dipahami

Kebaruan (*Novelty*) *

Kreatif

1

Lampiran 27. Hasil Kuesioner Uji Respon Dosen dan Peserta Didik menggunakan UEQ

a. Mahasiswa

Items																										
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	
4	4	4	4	1	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
7	7	2	3	1	6	6	6	4	4	5	3	5	5	5	6	2	2	3	6	2	6	2	2	2	2	6
6	7	1	1	2	6	7	7	2	1	7	2	6	7	2	6	1	1	2	7	1	7	1	2	2	6	6
7	7	7	7	1	7	7	7	3	1	6	1	7	7	7	7	2	1	1	7	1	7	1	1	1	1	7
6	6	5	4	1	6	6	6	4	4	5	3	5	6	5	5	4	4	3	5	4	6	3	3	3	6	6
5	5	4	5	1	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5
7	7	1	1	1	7	7	7	1	1	7	1	7	7	7	7	1	1	2	7	1	7	1	1	1	1	7
6	7	2	1	1	6	6	7	2	2	6	1	6	6	5	6	1	2	2	6	1	7	2	2	2	2	6
7	7	7	7	2	6	7	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	7	6	6	6	6	6	6	6	6	6
4	4	4	4	1	5	5	5	3	5	5	5	5	5	5	6	6	6	5	4	5	5	5	5	5	5	5
5	5	1	3	1	6	5	6	3	3	6	1	6	6	6	6	2	2	2	7	2	5	4	3	3	6	6
5	5	4	2	1	7	2	4	4	4	4	2	4	6	4	6	2	2	3	6	2	6	3	2	1	1	7
6	6	3	3	2	6	6	5	4	4	5	4	4	6	5	5	3	2	3	6	3	6	2	3	3	4	4
7	6	2	1	1	6	6	6	3	2	6	1	5	6	5	6	2	1	1	5	1	6	1	2	2	7	7
3	2	5	5	1	2	5	4	5	5	3	5	2	1	4	2	5	6	4	1	1	1	1	1	5	5	5
6	6	1	1	1	6	6	6	1	2	6	1	6	6	6	6	1	1	1	6	1	6	1	1	1	1	6
5	6	5	5	1	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	3	4	3	4	4	5	5
7	7	7	7	1	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7
6	5	4	4	2	5	6	7	6	5	3	2	5	5	6	6	6	3	3	5	3	5	3	3	2	3	3
5	5	1	1	1	7	5	5	2	1	6	1	5	5	6	5	2	2	2	5	1	5	2	2	2	2	5
7	7	1	1	1	7	7	7	3	7	7	1	7	7	7	7	1	1	1	7	1	7	1	1	1	1	7
7	6	2	2	1	7	7	7	2	2	6	2	7	7	7	7	1	1	1	6	2	6	1	1	1	1	7
6	6	2	2	1	5	5	6	2	2	7	1	7	6	6	7	1	1	2	6	1	7	2	2	2	2	7
6	5	4	4	1	6	6	5	4	4	5	2	6	5	5	6	2	3	3	5	3	5	3	3	3	6	6
7	7	1	1	1	6	7	6	3	1	7	3	6	7	6	6	6	2	2	7	2	7	2	2	2	2	7
7	7	7	7	1	6	5	6	4	6	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7
7	7	2	1	3	7	7	6	2	2	7	1	6	7	6	7	1	2	2	6	1	7	1	1	1	1	7
6	4	3	2	1	6	4	6	3	1	6	1	4	5	5	7	2	1	1	6	1	7	1	1	2	1	1
5	7	1	1	1	7	7	7	1	4	7	1	7	5	6	7	1	1	1	7	1	6	4	1	1	1	4
7	5	7	6	1	6	7	6	5	5	6	2	4	5	5	6	3	1	3	6	4	7	4	4	1	6	6
6	6	6	5	1	7	6	4	5	6	5	6	6	6	6	6	6	5	5	5	6	6	6	6	6	6	6
6	5	6	5	1	5	5	5	5	5	6	6	5	5	5	5	5	5	5	6	5	5	5	5	5	5	5

b. Dosen

Items																										
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	
7	7	1	2	1	7	7	6	2	1	7	1	6	7	7	7	1	1	1	7	1	7	1	1	1	7	7
6	6	2	2	1	6	7	5	2	1	6	2	6	6	7	7	2	2	1	7	2	6	2	1	2	7	7

Lampiran 28. Kisi-kisi Soal Instrumen Uji Efektivitas

**DRAF INSTRUMEN UJI EFEKTIVITAS
MATA KULIAH KULINER ASIA**

Capaian Pembelajaran	Indikator	Materi Pokok	Butir Soal		Bentuk Soal
			Soal	Level Kognitif	
1. Memiliki pengetahuan pola makan di negara-negara Asia 2. Memiliki pengetahuan karakteristik, alat, bahan, bumbu, teknik memasak dan penyajian makanan Asia (Cina) 3. Menguasai prinsip-prinsip dasar pengolahan Kuliner Asia (Cina) 4. Menguasai teknik memasak Kuliner Asia (Cina) 5. Menguasai teknik penyajian Kuliner Asia (Cina)	Memahami dan menjelaskan terkait hidangan dari wilayah Asia Timur: Cina	a. Gambaran Umum di negara-negara Asia (Cina) b. Karakteristik hidangan di Negara Cina c. Alat, bahan dan bumbu khas pengolahan hidangan di Negara Cina d. Teknik Memasak dalam hidangan Kuliner Asia (Cina) e. Contoh menu hidangan Kuliner Asia (Cina) f. Tata cara makan masyarakat di negara-negara Asia (Cina)	1. Dimanakah letak geografis Negara Cina? a. Asia Barat b. Asia Tenggara c. Asia Timur d. Asia Selatan e. Asia Tengah	C1	Pilihan Ganda
			2. Berikut adalah karakteristik dari beberapa negara di Benua Asia. (1) Menghormati musim dan keseimbangan yin dan yang (2) Makanan lebih Sering Disajikan dalam Keadaan Mentah (3) Rasa yang beragam dan saus yang kaya (4) Didominasi cita rasa pedas Yang manakah karakteristik hidangan dari Negara Cina? a. (1) dan (3) b. (1) dan (2) c. (2) dan (3) d. (2) dan (4) e. (3) dan (4)	C2	
			3. Bumbu khas cina yang merupakan hasil fermentasi dari kacang kedelai, cuka, bawang putih, bawang bombay, cabai sehingga memiliki rasa manis	C1	

			<p>dan gurih disebut dengan...</p> <p>a. Saus Plum b. Duo Banjiang c. Taosi d. Saus Hoisin e. Gou Qi Zi</p>		
			<p>4. Berikut adalah nama menu kesempatan yang berasal dari Negara Cina, kecuali...</p> <p>a. Bebek Panggang b. Capcay c. Siu Mie d. Ikan Saus Asam Manis e. Yu-Sheng</p>	C2	
			<p>5. Teknik memasak dari Cina yang memiliki Ciri khas menumis dengan menggunakan sedikit minyak, serta kemudian digoyang goyangkan/diaduk disebut...</p> <p>a. Chuan b. Tang c. Chao d. Hongshao e. Wei</p>	C1	
<p>1. Memiliki pengetahuan pola makan di negara-negara Asia</p> <p>2. Memiliki pengetahuan karakteristik, alat, bahan, bumbu, teknik memasak dan penyajian makanan Asia (Jepang)</p>	<p>Memahami dan menjelaskan terkait hidangan dari wilayah Asia Timur: Jepang</p>	<p>a. Gambaran Umum di negara-negara Asia (Jepang)</p> <p>b. Karakteristik hidangan di Negara Jepang</p> <p>c. Alat, bahan dan bumbu khas pengolahan hidangan di Negara Jepang</p>	<p>6. Bagaimana cara penerapan teknik memasak "Karaage" yang tepat pada hidangan khas Jepang Chicken Karaage?</p> <p>a. Merebus potongan ayam dan membumbuinya sedikit dengan garam dan cuka.</p> <p>b. Mencampur potongan ayam dengan bumbu</p>	C3	

<p>3. Menguasai prinsip-prinsip dasar pengolahan Kuliner Asia (Jepang)</p> <p>4. Menguasai teknik memasak Kuliner Asia (Jepang)</p> <p>5. Menguasai teknik penyajian Kuliner Asia (Jepang)</p>		<p>d. Teknik Memasak dalam hidangan Kuliner Asia (Jepang)</p> <p>e. Contoh menu hidangan Kuliner Asia (Jepang)</p> <p>f. Tata cara makan masyarakat di negara-negara Asia (Jepang)</p>	<p>lalu menumisnya</p> <p>c. Memanggang potongan ayam dan mengolesinya dengan bumbu saus.</p> <p>d. Mencampur potongan ayam dengan kuah kaldu.</p> <p>e. Menggoreng potongan ayam yang sudah dibumbui sebelumnya hingga berwarna emas kecoklatan.</p>		
			<p>7. Berikut adalah karakteristik hidangan dari Negara Jepang, kecuali...</p> <p>a. Lebih sering disajikan dalam keadaan mentah</p> <p>b. Menghormati musim dan keseimbangan yin dan yang</p> <p>c. Sering menggunakan seafood dan hasil Pertanian</p> <p>d. Alat makan yang digunakan cenderung menggunakan mangkok dan sumpit.</p> <p>e. Sangat jarang menggunakan merica dan cabai.</p>	C2	
			<p>8. Kanpai atau bersulang digunakan dibudaya Jepang, apa artinya jika seseorang menyeduhkan</p>	C3	

			<p>minuman ke gelasnya sendiri untuk yang peratama?</p> <p>a. Menandakan orang tersebut dalam keadaan lapar</p> <p>b. Hal ini dianggap kurang sopan.</p> <p>c. Menandakan orang tersebut ingin minum lebih banyak</p> <p>d. Tindakan yang sopan</p> <p>e. Ingin meninggalkan pertemuan dengan lebih awal.</p>		
			<p>9. Kue tradisional Jepang, bentuknya bulat dan agak sedikit mengembung dan di bagian tengah kue ini berisi kacang merah atau aneka rasa disebut dengan...</p> <p>a. Dorayaki</p> <p>b. Daifuku Mochi</p> <p>c. Dango</p> <p>d. Takoyaki</p> <p>e. Yakitori</p>	C1	
			<p>10. Bumbu khas dari Negara Jepang yang terbuat dari dari ganggang laut atau rumput laut yang kemudian akan diolah menjadi bahan dasar dalam pembuatan kaldu khas Jepang yaitu Dashi disebut dengan...</p> <p>a. Wakame</p> <p>b. Wasabi</p> <p>c. Miso</p> <p>d. Kombu</p> <p>e. Gari</p>	C1	

<p>1. Memiliki pengetahuan pola makan di negara-negara Asia</p> <p>2. Memiliki pengetahuan karakteristik, alat, bahan, bumbu, teknik memasak dan penyajian makanan Asia (Jepang)</p> <p>3. Menguasai prinsip-prinsip dasar pengolahan Kuliner Asia (Korea)</p> <p>4. Menguasai teknik memasak Kuliner Asia (Korea)</p> <p>5. Menguasai teknik penyajian Kuliner Asia (Korea)</p>	<p>Memahami dan menjelaskan terkait hidangan dari wilayah Asia Timur: Korea</p>	<p>a. Gambaran Umum di negara-negara Asia (Korea)</p> <p>b. Karakteristik hidangan di Negara Korea</p> <p>c. Alat, bahan dan bumbu khas pengolahan hidangan di Negara Korea</p> <p>d. Teknik Memasak dalam hidangan Kuliner Asia (Korea)</p> <p>e. Contoh menu hidangan Kuliner Asia (Korea)</p> <p>f. Tata cara makan masyarakat di negara-negara Asia (Korea)</p>	<p>11. Hidangan khas Korea yang terbuat dari nasi putih (bap) yang digulung dengan lembaran rumput laut (kim atau gim) disebut dengan...</p> <p>a. Kimbab</p> <p>b. Sushi</p> <p>c. Bibimbap</p> <p>d. Bulgogi</p> <p>e. Yuzu Tea</p> <p>12. Bagaimana tata cara makan masyarakat yang umum di Korea Selatan?</p> <p>a. Menggunakan piring kecil untuk meletakkan lauk.</p> <p>b. Mengucapkan itadakimasu sebelum makan.</p> <p>c. Tidak mengetukkan kaki saat makan.</p> <p>d. Tidak mencapkan sumpit pada nasi.</p> <p>e. Jangan bersuara saat makan.</p> <p>13. Bagaimana cara penerapan teknik memasak jjigae (mengukus) dalam memasak hidangan Kimchi Jjigae</p> <p>a. Menggoreng kimchi dengan saus teriyaki</p> <p>b. Merebus kimchi dengan bahan lain dalam kuah kaldu pedas</p> <p>c. Mencampur kimchi dengan air panas dan</p>	<p>C1</p> <p>C2</p> <p>C3</p>	
--	---	---	---	-------------------------------	--

			<p>menumisnya dengan daging</p> <p>d. Memanggang kimchi dengan menambahkan beberapa bumbu</p> <p>e. Mengukus kimchi dengan bahan lain.</p>		
			<p>14. Apa nama bumbu yang terbuat dari bubuk cabai merah yang dikeringkan dan sering digunakan untuk memberikan rasa pedas pada hidangan korea?</p> <p>a. Ssamjang</p> <p>b. Gochujang</p> <p>c. Doenjang</p> <p>d. Gochugaru</p> <p>e. Kimchi</p>		C1
			<p>15. Salah satu karakteristik dari hidangan Bibimbap yang berasal dari Korea adalah...</p> <p>a. Dimakan dalam mangkuk besar</p> <p>b. Nasi yang dicampur dengan sayuran, daging, saus pedas</p> <p>c. Terdiri dari sayuran saja</p> <p>d. Dicampur dengan saus dan kuah kaldu</p> <p>e. Dimakan dengan sup kental</p>		

Lampiran 29. Hasil Pretest

Nama	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Mahasiswa 1	c. Asia Tir	b. (1) dan	e. Gou Qi	d. Ikan Sau	d. Hongsh	e. Menggo	b. Mengho	d. Tindaka	a. Dorayak	d. Kombu	a. Kimbab	a. Menggu	c. Mencan	b. Gochuja	b. Nasi yar
Mahasiswa 2	c. Asia Tir	a. (1) dan	c. Taosi	d. Ikan Sau	d. Hongsh	e. Menggo	b. Mengho	a. Menand	a. Dorayak	d. Kombu	a. Kimbab	a. Menggu	c. Mencan	d. Gochug	b. Nasi yar
Mahasiswa 3	c. Asia Tir	e. (3) dan	d. Saus Ho	d. Ikan Sau	c. Chao	a. Merebus	b. Mengho	b. Hal ini	a. Dorayak	d. Kombu	a. Kimbab	a. Menggu	c. Mencan	d. Gochug	b. Nasi yar
Mahasiswa 4	c. Asia Tir	a. (1) dan	a. Saus Pl	a. Bebek P	a. Chuan	a. Merebus	c. Sering r	c. Menand	b. Daifuku	c. Miso	a. Kimbab	b. Menguc	e. Menguk	b. Gochuja	b. Nasi yar
Mahasiswa 5	c. Asia Tir	a. (1) dan	b. Duo Bar	e. Yu-Sher	b. Tang	e. Menggo	a. Lebih se	e. Ingin me	a. Dorayak	c. Miso	a. Kimbab	e. Jangan t	b. Merebu	d. Gochug	b. Nasi yar
Mahasiswa 6	c. Asia Tir	a. (1) dan	d. Saus Ho	b. Capcay	b. Tang	c. Mengang	d. Alat ma	e. Ingin me	d. Takoyak	b. Wasabi	a. Kimbab	a. Menggu	e. Menguk	b. Gochuja	b. Nasi yar
Mahasiswa 7	c. Asia Tir	a. (1) dan	b. Duo Bar	a. Bebek P	c. Chao	e. Menggo	a. Lebih se	d. Tindaka	a. Dorayak	c. Miso	a. Kimbab	a. Menggu	b. Merebu	d. Gochug	b. Nasi yar
Mahasiswa 8	c. Asia Tir	c. (2) dan	d. Saus Ho	a. Bebek P	d. Hongsh	e. Menggo	e. Sangat j	b. Hal ini	a. Dorayak	d. Kombu	a. Kimbab	a. Menggu	e. Menguk	b. Gochuja	b. Nasi yar
Mahasiswa 9	c. Asia Tir	a. (1) dan	d. Saus Ho	a. Bebek P	c. Chao	e. Menggo	e. Sangat j	b. Hal ini	b. Daifuku	d. Kombu	b. Sushi	a. Menggu	b. Merebu	d. Gochug	b. Nasi yar
Mahasiswa 10	c. Asia Tir	e. (3) dan	d. Saus Ho	d. Ikan Sau	c. Chao	e. Menggo	e. Sangat j	d. Tindaka	b. Daifuku	d. Kombu	a. Kimbab	d. Tidak m	e. Menguk	d. Gochug	b. Nasi yar
Mahasiswa 11	c. Asia Tir	c. (2) dan	d. Saus Ho	d. Ikan Sau	c. Chao	e. Menggo	e. Sangat j	b. Hal ini	a. Dorayak	d. Kombu	a. Kimbab	a. Menggu	b. Merebu	d. Gochug	a. Dimakar
Mahasiswa 12	c. Asia Tir	a. (1) dan	d. Saus Ho	b. Capcay	c. Chao	e. Menggo	e. Sangat j	d. Tindaka	a. Dorayak	d. Kombu	a. Kimbab	b. Menguc	b. Merebu	d. Gochug	b. Nasi yar
Mahasiswa 13	c. Asia Tir	c. (2) dan	c. Taosi	d. Ikan Sau	c. Chao	e. Menggo	b. Mengho	b. Hal ini	a. Dorayak	d. Kombu	a. Kimbab	a. Menggu	b. Merebu	d. Gochug	b. Nasi yar
Mahasiswa 14	b. Asia Te	a. (1) dan	d. Saus Ho	d. Ikan Sau	c. Chao	e. Menggo	b. Mengho	e. Ingin me	a. Dorayak	c. Miso	a. Kimbab	a. Menggu	b. Merebu	d. Gochug	a. Nasi yar
Mahasiswa 15	c. Asia Tir	a. (1) dan	c. Taosi	e. Yu-Sher	c. Chao	e. Menggo	e. Sangat j	c. Menand	d. Takoyak	c. Miso	a. Kimbab	a. Menggu	e. Menguk	b. Gochuja	b. Nasi yar
Mahasiswa 16	c. Asia Tir	a. (1) dan	d. Saus Ho	d. Ikan Sau	c. Chao	e. Menggo	b. Mengho	d. Tindaka	a. Dorayak	d. Kombu	a. Kimbab	a. Menggu	b. Merebu	d. Gochug	b. Nasi yar
Mahasiswa 17	c. Asia Tir	e. (3) dan	c. Taosi	d. Ikan Sau	c. Chao	e. Menggo	e. Sangat j	c. Menand	a. Dorayak	d. Kombu	a. Kimbab	a. Menggu	b. Merebu	d. Gochug	a. Dimakar
Mahasiswa 18	c. Asia Tir	c. (2) dan	c. Taosi	b. Capcay	d. Hongsh	e. Menggo	a. Lebih se	b. Hal ini	a. Dorayak	d. Kombu	a. Kimbab	a. Menggu	b. Merebu	d. Gochug	b. Nasi yar
Mahasiswa 19	b. Asia Te	c. (2) dan	e. Gou Qi	a. Bebek P	c. Chao	e. Menggo	b. Mengho	b. Hal ini	b. Daifuku	d. Kombu	a. Kimbab	e. Jangan t	b. Merebu	b. Gochuja	b. Nasi yar
Mahasiswa 20	c. Asia Tir	e. (3) dan	c. Taosi	e. Yu-Sher	d. Hongsh	e. Menggo	c. Sering r	b. Hal ini	a. Dorayak	d. Kombu	a. Kimbab	a. Menggu	b. Merebu	d. Gochug	b. Nasi yar
Mahasiswa 21	c. Asia Tir	a. (1) dan	d. Saus Ho	c. Siu Mie	c. Chao	e. Menggo	b. Mengho	b. Hal ini	b. Daifuku	d. Kombu	a. Kimbab	b. Menguc	b. Merebu	b. Gochuja	b. Nasi yar
Mahasiswa 22	c. Asia Tir	e. (3) dan	d. Saus Ho	a. Bebek P	c. Chao	e. Menggo	e. Sangat j	d. Tindaka	a. Dorayak	d. Kombu	b. Sushi	a. Menggu	c. Mencan	d. Gochug	b. Nasi yar
Mahasiswa 23	c. Asia Tir	a. (1) dan	c. Taosi	d. Ikan Sau	d. Hongsh	e. Menggo	b. Mengho	a. Menand	a. Dorayak	d. Kombu	a. Kimbab	a. Menggu	e. Menguk	d. Gochug	b. Nasi yar
Mahasiswa 24	c. Asia Tir	e. (3) dan	d. Saus Ho	d. Ikan Sau	c. Chao	e. Menggo	b. Mengho	b. Hal ini	a. Dorayak	d. Kombu	a. Kimbab	a. Menggu	e. Menguk	a. Ssamjar	b. Nasi yar
Mahasiswa 25	c. Asia Tir	a. (1) dan	b. Duo Bar	a. Bebek P	c. Chao	e. Menggo	a. Lebih se	b. Hal ini	b. Daifuku	d. Kombu	a. Kimbab	d. Tidak m	b. Merebu	d. Gochug	b. Nasi yar
Mahasiswa 26	c. Asia Tir	b. (1) dan	d. Saus Ho	d. Ikan Sau	a. Chuan	e. Menggo	e. Sangat j	b. Hal ini	a. Dorayak	d. Kombu	a. Kimbab	e. Jangan t	b. Merebu	d. Gochug	b. Nasi yar
Mahasiswa 27	b. Asia Te	d. (2) dan	d. Saus Ho	e. Yu-Sher	c. Chao	e. Menggo	e. Sangat j	e. Ingin me	a. Dorayak	b. Wasabi	a. Kimbab	e. Jangan t	d. Memang	b. Gochuja	c. Terdiri c
Mahasiswa 28	c. Asia Tir	b. (1) dan	d. Saus Ho	b. Capcay	c. Chao	e. Menggo	e. Sangat j	b. Hal ini	b. Daifuku	d. Kombu	a. Kimbab	b. Menguc	b. Merebu	b. Gochuja	b. Nasi yar
Mahasiswa 29	c. Asia Tir	c. (2) dan	d. Saus Ho	c. Siu Mie	c. Chao	d. Mencan	c. Sering r	c. Menand	a. Dorayak	b. Wasabi	a. Kimbab	a. Menggu	c. Mencan	b. Gochuja	b. Nasi yar
Mahasiswa 30	c. Asia Tir	c. (2) dan	d. Saus Ho	e. Yu-Sher	d. Hongsh	c. Memang	b. Mengho	b. Hal ini	b. Daifuku	b. Wasabi	c. Bibimba	d. Tidak m	b. Merebu	b. Gochuja	c. Terdiri c
Mahasiswa 31	c. Asia Tir	c. (2) dan	e. Gou Qi	a. Bebek P	a. Chuan	b. Mencan	b. Mengho	c. Menand	a. Dorayak	b. Wasabi	a. Kimbab	b. Menguc	e. Menguk	b. Gochuja	b. Nasi yar
Mahasiswa 32	d. Asia Se	a. (1) dan	d. Saus Ho	a. Bebek P	d. Hongsh	e. Menggo	a. Lebih se	d. Tindaka	b. Daifuku	b. Wasabi	a. Kimbab	e. Jangan t	e. Menguk	b. Gochuja	b. Nasi yar
Mahasiswa 33	c. Asia Tir	a. (1) dan	a. Saus Pl	d. Ikan Sau	c. Chao	e. Menggo	b. Mengho	d. Tindaka	b. Daifuku	d. Kombu	b. Sushi	b. Menguc	d. Memang	b. Gochuja	b. Nasi yar



Lampiran 30. Rekapitulasi Hasil Pretest

Responden	Pre-Test	
	Jumlah Soal Benar	Nilai Akhir
Mahasiswa 1	8	53,33
Mahasiswa 2	10	66,67
Mahasiswa 3	11	73,33
Mahasiswa 4	4	26,67
Mahasiswa 5	8	53,33
Mahasiswa 6	7	46,67
Mahasiswa 7	10	66,67
Mahasiswa 8	9	60,00
Mahasiswa 9	11	73,33
Mahasiswa 10	8	53,33
Mahasiswa 11	11	73,33
Mahasiswa 12	12	80,00
Mahasiswa 13	12	80,00
Mahasiswa 14	11	73,33
Mahasiswa 15	7	46,67
Mahasiswa 16	13	86,67
Mahasiswa 17	9	60,00
Mahasiswa 18	11	73,33
Mahasiswa 19	7	46,67
Mahasiswa 20	10	66,67
Mahasiswa 21	10	66,67
Mahasiswa 22	9	60,00
Mahasiswa 23	10	66,67
Mahasiswa 24	11	73,33
Mahasiswa 25	10	66,67
Mahasiswa 26	10	66,67
Mahasiswa 27	5	33,33
Mahasiswa 28	10	66,67
Mahasiswa 29	7	46,67
Mahasiswa 30	6	40,00
Mahasiswa 31	5	33,33
Mahasiswa 32	5	33,33
Mahasiswa 33	6	40,00
Jumlah		1953,33
Skor Maksimal		100
Rata-rata		59,19

Lampiran 31. Hasil Posttest

Nama	Soal															
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
Mahasiswa 1	b. Merebus	Kimbab	b. (1) dan	d. Hongsha	d. Saus Hq	b. Mengho	b. Hal ini	d. Gochuge	e. Menggo	c. Asia	Tira	a. Dorayak	b. Nasi ya	b. Capcay	d. Kombu	a. Menggunakan piring ke
Mahasiswa 2	b. Merebus	Kimbab	a. (1) dan	d. Hongsha	c. Taosi	b. Mengho	b. Hal ini	d. Gochuge	e. Menggo	c. Asia	Tira	a. Dorayak	b. Nasi ya	b. Capcay	d. Kombu	a. Menggunakan piring ke
Mahasiswa 3	b. Merebus	Kimbab	e. (3) dan	c. Chao	d. Saus Hq	b. Mengho	b. Hal ini	d. Gochuge	e. Menggo	c. Asia	Tira	a. Dorayak	b. Nasi ya	b. Capcay	d. Kombu	a. Menggunakan piring ke
Mahasiswa 4	b. Merebus	Kimbab	a. (1) dan	a. Chuan	a. Saus Pl	b. Mengho	b. Hal ini	d. Gochuge	a. Merebus	c. Asia	Tira	a. Dorayak	b. Nasi ya	b. Capcay	d. Kombu	a. Menggunakan piring ke
Mahasiswa 5	b. Merebus	Kimbab	a. (1) dan	d. Hongsha	b. Duo Ba	b. Mengho	b. Hal ini	d. Gochuge	e. Menggo	c. Asia	Tira	a. Dorayak	b. Nasi ya	b. Capcay	d. Kombu	a. Menggunakan piring ke
Mahasiswa 6	b. Merebus	Kimbab	a. (1) dan	a. Chuan	d. Saus Hq	b. Mengho	b. Hal ini	d. Gochuge	e. Menggo	c. Asia	Tira	a. Dorayak	b. Nasi ya	b. Capcay	d. Kombu	a. Menggunakan piring ke
Mahasiswa 7	b. Merebus	Kimbab	a. (1) dan	c. Chao	d. Saus Hq	b. Mengho	b. Hal ini	d. Gochuge	e. Menggo	c. Asia	Tira	a. Dorayak	b. Nasi ya	b. Capcay	d. Kombu	a. Menggunakan piring ke
Mahasiswa 8	b. Merebus	Kimbab	e. (3) dan	d. Hongsha	d. Saus Hq	b. Mengho	b. Hal ini	d. Gochuge	e. Menggo	c. Asia	Tira	a. Dorayak	b. Nasi ya	b. Capcay	d. Kombu	a. Menggunakan piring ke
Mahasiswa 9	b. Merebus	Kimbab	a. (1) dan	c. Chao	d. Saus Hq	b. Mengho	b. Hal ini	d. Gochuge	e. Menggo	c. Asia	Tira	a. Dorayak	b. Nasi ya	b. Capcay	d. Kombu	a. Menggunakan piring ke
Mahasiswa 10	b. Merebus	Kimbab	e. (3) dan	c. Chao	d. Saus Hq	b. Mengho	b. Hal ini	d. Gochuge	e. Menggo	c. Asia	Tira	b. Daifuku	b. Nasi ya	b. Capcay	d. Kombu	a. Menggunakan piring ke
Mahasiswa 11	b. Merebus	Kimbab	c. (2) dan	c. Chao	d. Saus Hq	b. Mengho	b. Hal ini	d. Gochuge	e. Menggo	c. Asia	Tira	a. Dorayak	b. Nasi ya	b. Capcay	d. Kombu	a. Menggunakan piring ke
Mahasiswa 12	b. Merebus	Kimbab	a. (1) dan	c. Chao	d. Saus Hq	b. Mengho	b. Hal ini	d. Gochuge	e. Menggo	c. Asia	Tira	a. Dorayak	b. Nasi ya	b. Capcay	d. Kombu	a. Menggunakan piring ke
Mahasiswa 13	b. Merebus	Kimbab	a. (1) dan	c. Chao	c. Taosi	b. Mengho	b. Hal ini	d. Gochuge	e. Menggo	c. Asia	Tira	a. Dorayak	b. Nasi ya	b. Capcay	d. Kombu	a. Menggunakan piring ke
Mahasiswa 14	b. Merebus	Kimbab	a. (1) dan	c. Chao	d. Saus Hq	b. Mengho	b. Hal ini	d. Gochuge	e. Menggo	c. Asia	Tira	a. Dorayak	b. Nasi ya	b. Capcay	d. Kombu	a. Menggunakan piring ke
Mahasiswa 15	b. Merebus	Kimbab	a. (1) dan	c. Chao	c. Taosi	b. Mengho	b. Hal ini	d. Gochuge	e. Menggo	c. Asia	Tira	a. Dorayak	b. Nasi ya	b. Capcay	d. Kombu	a. Menggunakan piring ke
Mahasiswa 16	b. Merebus	Kimbab	c. (2) dan	c. Chao	d. Saus Hq	b. Mengho	b. Hal ini	d. Gochuge	e. Menggo	c. Asia	Tira	b. Daifuku	b. Nasi ya	b. Capcay	d. Kombu	a. Menggunakan piring ke
Mahasiswa 17	b. Merebus	Kimbab	a. (1) dan	c. Chao	c. Taosi	b. Mengho	b. Hal ini	d. Gochuge	e. Menggo	c. Asia	Tira	a. Dorayak	b. Nasi ya	d. Ikan Sai	d. Kombu	d. Tidak mencapkan sum
Mahasiswa 18	b. Merebus	Kimbab	e. (3) dan	c. Chao	b. Duo Ba	b. Mengho	b. Hal ini	d. Gochuge	e. Menggo	c. Asia	Tira	a. Dorayak	b. Nasi ya	b. Capcay	d. Kombu	a. Menggunakan piring ke
Mahasiswa 19	b. Merebus	Kimbab	c. (2) dan	e. Wei	d. Saus Hq	b. Mengho	a. Menand	d. Gochuge	e. Mencan	c. Asia	Tira	a. Dorayak	b. Nasi ya	b. Capcay	d. Kombu	d. Tidak mencapkan sum
Mahasiswa 20	b. Merebus	Kimbab	e. (3) dan	c. Chao	d. Saus Hq	b. Mengho	b. Hal ini	d. Gochuge	e. Menggo	c. Asia	Tira	a. Dorayak	b. Nasi ya	b. Capcay	d. Kombu	a. Menggunakan piring ke
Mahasiswa 21	b. Merebus	Kimbab	a. (1) dan	c. Chao	d. Saus Hq	b. Mengho	e. Ingin m	d. Gochuge	e. Menggo	c. Asia	Tira	a. Dorayak	b. Nasi ya	b. Capcay	d. Kombu	c. Tidak menentukn kal
Mahasiswa 22	b. Merebus	Kimbab	a. (1) dan	c. Chao	d. Saus Hq	b. Mengho	b. Hal ini	d. Gochuge	e. Menggo	c. Asia	Tira	a. Dorayak	b. Nasi ya	b. Capcay	d. Kombu	d. Tidak mencapkan sum
Mahasiswa 23	e. Menguka	Kimbab	a. (1) dan	d. Hongsha	d. Saus Hq	b. Mengho	a. Menand	d. Gochuge	e. Menggo	c. Asia	Tira	a. Dorayak	b. Nasi ya	b. Capcay	d. Kombu	a. Menggunakan piring ke
Mahasiswa 24	e. Menguka	Kimbab	e. (3) dan	c. Chao	d. Saus Hq	b. Mengho	b. Hal ini	a. Ssamjar	e. Menggo	c. Asia	Tira	a. Dorayak	b. Nasi ya	b. Capcay	d. Kombu	a. Menggunakan piring ke
Mahasiswa 25	b. Merebus	Kimbab	a. (1) dan	c. Chao	d. Saus Hq	a. Lebih se	b. Hal ini	d. Gochuge	e. Menggo	c. Asia	Tira	b. Daifuku	b. Nasi ya	b. Capcay	d. Kombu	d. Tidak mencapkan sum
Mahasiswa 26	b. Merebus	Kimbab	b. (1) dan	a. Chuan	d. Saus Hq	b. Mengho	b. Hal ini	d. Gochuge	e. Menggo	c. Asia	Tira	a. Dorayak	b. Nasi ya	b. Capcay	d. Kombu	e. Jangan bersuara saat r
Mahasiswa 27	b. Merebus	b. Sushi	d. (2) dan	c. Chao	d. Saus Hq	b. Mengho	b. Hal ini	a. Ssamjar	e. Menggo	c. Asia	Tira	a. Dorayak	b. Nasi ya	d. Ikan Sai	b. Wasabi	a. Menggunakan piring ke
Mahasiswa 28	b. Merebus	Kimbab	d. (2) dan	c. Chao	d. Saus Hq	b. Mengho	b. Hal ini	d. Gochuge	e. Menggo	c. Asia	Tira	b. Daifuku	b. Nasi ya	e. Yu-Shei	d. Kombu	b. Mengucapkan itadakin
Mahasiswa 29	b. Merebus	Kimbab	b. (1) dan	d. Hongsha	d. Saus Hq	b. Mengho	a. Menand	d. Gochuge	e. Menggo	c. Asia	Tira	a. Dorayak	b. Nasi ya	b. Capcay	d. Kombu	b. Mengucapkan itadakin
Mahasiswa 30	b. Merebus	Kimbab	e. (3) dan	b. Tang	d. Saus Hq	b. Mengho	b. Hal ini	d. Gochuge	e. Menggo	c. Asia	Tira	b. Daifuku	b. Nasi ya	b. Capcay	d. Kombu	b. Mengucapkan itadakin
Mahasiswa 31	b. Merebus	Kimbab	c. (2) dan	a. Chuan	d. Saus Hq	b. Mengho	a. Menand	b. Gochuj	e. Menggo	c. Asia	Tira	a. Dorayak	b. Nasi ya	b. Capcay	d. Kombu	a. Menggunakan piring ke
Mahasiswa 32	b. Merebus	Kimbab	c. (2) dan	c. Chao	c. Taosi	b. Mengho	d. Tindak	b. Gochuj	e. Menggo	c. Asia	Tira	b. Daifuku	b. Nasi ya	a. Bebek P	d. Kombu	e. Jangan bersuara saat r
Mahasiswa 33	b. Merebus	b. Sushi	b. (1) dan	c. Chao	a. Saus Pl	b. Mengho	d. Tindak	b. Gochuj	e. Menggo	c. Asia	Tira	b. Daifuku	b. Nasi ya	d. Ikan Sai	d. Kombu	b. Mengucapkan itadakin



Lampiran 32. Rekapitulasi Hasil Posttest

Responden	Post-Test	
	<i>Jumlah Soal Benar</i>	<i>Nilai Akhir</i>
Mahasiswa 1	14	93,33
Mahasiswa 2	13	86,67
Mahasiswa 3	15	100,00
Mahasiswa 4	15	100,00
Mahasiswa 5	13	86,67
Mahasiswa 6	15	100,00
Mahasiswa 7	15	100,00
Mahasiswa 8	14	93,33
Mahasiswa 9	15	100,00
Mahasiswa 10	15	100,00
Mahasiswa 11	15	100,00
Mahasiswa 12	15	100,00
Mahasiswa 13	14	93,33
Mahasiswa 14	15	100,00
Mahasiswa 15	14	93,33
Mahasiswa 16	14	93,33
Mahasiswa 17	13	86,67
Mahasiswa 18	14	93,33
Mahasiswa 19	12	80,00
Mahasiswa 20	15	100,00
Mahasiswa 21	14	93,33
Mahasiswa 22	13	86,67
Mahasiswa 23	12	80,00
Mahasiswa 24	13	86,67
Mahasiswa 25	13	86,67
Mahasiswa 26	14	93,33
Mahasiswa 27	11	73,33
Mahasiswa 28	12	80,00
Mahasiswa 29	12	80,00
Mahasiswa 30	13	86,67
Mahasiswa 31	13	86,67
Mahasiswa 32	10	66,67
Mahasiswa 33	13	86,67
Jumlah		2986,67
Skor Maksimal		100
Rata-rata		90,51

Lampiran 33. Dokumentasi



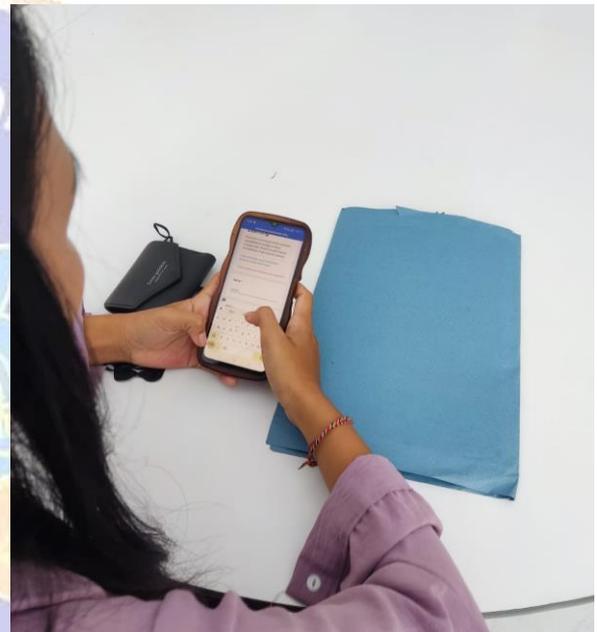
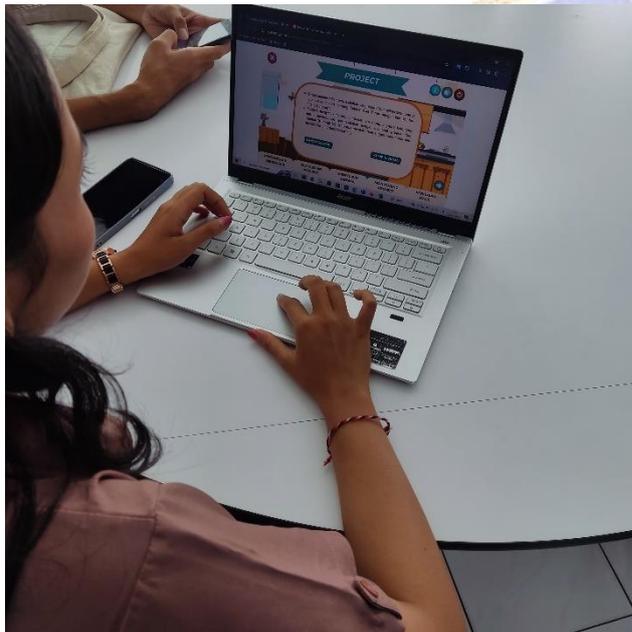
Gambar 1 Observasi dan Wawancara dengan Dosen Pengampu



Gambar 2 Uji Ahli isi



Gambar 3 Uji Ahli Media



Gambar 2 Uji Coba Perorangan



Gambar 3 Uji Kelompok Kecil



Gambar 4 Uji Coba Lapangan