



LAMPIRAN

Lampiran 01. Pedoman Wawancara Awal Pada Dosen Pengampu

Pedoman Wawancara Analisis Kebutuhan Sumber Belajar Pengembangan
Flipbook Hidangan *Main Course* Pada Mata Kuliah Kuliner Eropa di Program
Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

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

Jawaban:

Jumlah tenaga didik atau dosen yang mengajar mata kuliah Kuliner Eropa ini yaitu sebanyak 2 orang yaitu Ibu Dr.Cokorda Istri Raka Marsiti S.Pd., M.Pd. dan juga Ibu Dra. Damiati M.Kes.

2. Sumber belajar apa saja yang digunakan dalam kegiatan belajar mengajar mata kuliah Kuliner Eropa khususnya pada materi *Main Course*?

Jawaban:

Sumber ajar yang digunakan dalam pembelajaran mata kuliah Kuliner Eropa yaitu berupa buku dan juga sumber jurnal internet yang dapat diakui keakurasiannya.

3. Pendekatan, metode dan model pembelajaran apa saja yang ibu gunakan selama ini dalam proses pembelajaran *Main Course* mata kuliah Kuliner Eropa?

Jawaban:

Ekpositorik dan inkuiri ceramah serta *proble based learning* melalui diskusi kelompok untuk materi praktikum metodenya ya praktikum di laboratorium

4. Apa saja media pembelajaran yang ibu gunakan dalam kegiatan belajar mengajar materi *Main Course* pada mata kuliah Kuliner Eropa?

Jawaban:

Media pembelajaran yang digunakan yaitu melalui laman E-Learning dari pihak kampus, PPT, modul ajar, serta link video dari youtube untuk menambah referensi dan wawasan mahasiswa.

5. Bagaimana proses pemaparan materi serta praktikum *Main Course* pada mata kuliah Kuliner Eropa yang ibu lakukan saat pembelajaran?

Jawaban:

Untuk materi ya dijelaskan melalui metode ceramah dan *problem based learning* dengan diskusi kelompok terkadang dilakukan secara daring dan juga luring. Untuk praktikum dilakukan di laboratorium kampus.

6. Sarana dan prasarana apa saja yang tersedia di kampus untuk mendukung proses pembelajaran materi *Main Course* pada mata kuliah Kuliner Eropa?

Jawaban:

Kampus telah menyediakan layanan internet gratis bagi setiap mahasiswa aktifnya jadi itu bisa dimanfaatkan dengan baik oleh mahasiswa.

7. Bagaimana karakteristik belajar mahasiswa prodi PVS Kuliner dalam proses pembelajaran *Main Course* pada mata kuliah Kuliner Eropa ?

Jawaban:

Mahasiswa itu macam-macam dengan gaya belajarnya ada yang mudah memahami materi juga ada yang sulit memahami materi namun semua itu tergantung bagaimana upaya belajar mereka untuk memahaminya.

8. Apa yang menjadi faktor permasalahan atau kendala yang sekiranya menghambat proses pembelajaran *Main Course* pada mata kuliah Kuliner Eropa?

Jawaban:

Penghambat mungkin pada media belajar yang perlu untuk terus diupgrade mengingat ilmu memang harus perlu terbarukan, sehingga media ajar juga harus mampu mengimbangi dan memfasilitasi dengan baik.

9. Apa yang ibu ketahui tentang media pembelajaran *flipbook* dalam proses pembelajaran?

Jawaban :

Apa ya semacam buku digital begitu.

10. Apakah ibu sebelumnya sudah pernah menerapkan media pembelajaran *flipbook* pada pembelajaran *Main Course* Kuliner Eropa ?

Jawaban:

Sebelumnya mungkin pernah yaitu E-Modul namun pada mata kuliah lain bukan pada mata kuliah Kuliner Eropa.

11. Jika terdapat suatu masalah atau kendala dalam proses pembelajaran mata kuliah Kuliner Eropa, menurut pemahaman ibu apakah perlu dikembangkan media belajar *flipbook* sebagai sarana untuk menunjang proses pembelajaran agar lebih mudah dan efisien?

Jawaban:

Sekiranya perlu dikembangkan untuk proses upgrade ilmu pengetahuan dan perkembangan teknologi dalam belajar.

12. Konten atau format apa saja yang diharapkan ibu dimuat di dalam *flipbook* ini untuk membantu proses pembelajaran materi *Main Course* mata kuliah Kuliner Eropa?

Jawaban:

Konten dan format yang jelas harus sesuai dengan silabus dan indikator materi *main course* yang mampu membuat mahasiswa lebih senang untuk mempelajarinya

13. Bagaimana respon ibu terhadap pengembangan *flipbook* sebagai salah satu referensi dosen dalam mendukung proses pembelajaran *Main Course* pada mata kuliah Kuliner Eropa?

Jawaban:

Respon saya sangat senang dan positif antusias dan saya tunggu segera produknya

14. Apa harapan ibu dengan dibuatnya pengembangan *flipbook* dalam pembelajaran *Main Course* mata kuliah Kuliner Eropa ini?

Jawaban:

Supaya produk hasil pengembangan *flipbook* ini nantinya mampu menambah bahan ajar yang sudah ada menjadi lebih terbaru dan saya tunggu hasil produk dari mahasiswa PVSK yang lain.

Lampiran 02. Kisi-Kisi Angket Analisis Kebutuhan Peserta Didik

| No | Komponen | Indikator |
|----|-----------------------------|--|
| 1 | Karakteristik Peserta Didik | a. Minat dan motivasi peserta didik terhadap materi ajar |
| 2 | Karakteristik Pembelajaran | a. Media Pembelajaran |
| | | b. Sarana Pembelajaran |

Lampiran 03. Hasil Kuesioner Analisis Kebutuhan Peserta Didik

Kuisoner Analisis Kebutuhan Peserta Didik

Om swastyastu
Terima kasih telah membuka link gform ini. Secara tidak langsung, ini sangat membantu dalam penelitian yang hendak saya lakukan. Setidaknya terdapat 15 soal yang harus anda jawab dalam gform ini. Dibutuhkan waktu selama kurang lebih 10 menit dalam pengisian. Pastikan sebelum mengisi form ini, anda telah mendapatkan mata kuliah Kuliner Eropa sebelumnya.

Anda akan disajikan soal pilihan ganda dengan pilihan rentan skor 5 Sangat setuju hingga sangat tidak setuju yang memiliki skor 1.
Terima kasih selamat mengisi jawaban, pastikan jawaban yang anda isi sesuai dengan kebenaran yang ada dilapangan.

fentyarinta@gmail.com Ganti akun
Tidak dibagikan

* Menunjukkan pertanyaan yang wajib diisi

Nama Lengkap *
Jawaban Anda

NIM *
Jawaban Anda

Semester *
 4
 6
 8

Apakah sebelumnya sudah lulus mata kuliah kuliner eropa? *
 Sudah
 Belum

Kusoner Analisis Kebutuhan Pe... x +

docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQL5FWDPq0iWA2Fy6y3zqSMuz8boUlG652XIIIvP..._rq9Zr6NA/formResponse

Saya rasa pembuatan flipbook dalam materi hidangan main course akan sangat membantu saya memahami materi tersebut *

Sangat setuju

Setuju

Kurang Setuju

Tidak Setuju

Sangat tidak setuju

Menurut saya pembelajaran hidangan main course kuliner eropa akan lebih interaktif jika menggunakan flipbook *

Sangat setuju

Setuju

Kurang Setuju

Tidak Setuju

Sangat tidak setuju



Lampiran 04. Hasil Responden Peserta Didik Program Studi PVS Kuliner

| 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 |
| Saya rasa mata kuliah kuliner eropa sangat menyenangkan | 2 | 4 | 4 | 3 | 2 | 2 | 4 | 2 | 3 | 5 | 1 | 4 | 3 | 5 | 2 | 1 | 2 | 3 | 2 | 2 | 4 | 2 | 1 | 2 | 3 |
| Saya lebih tertarik jika materi hidangan main course lebih variatif seperti terdapat gambar, video materi maupun tutorial praktikum | 5 | 4 | 5 | 5 | 4 | 5 | 5 | 4 | 4 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 4 | 5 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 5 |
| Saya senang membaca materi yang bersifat variatif dan memuat konten gambar yang menarik | 5 | 4 | 4 | 5 | 4 | 5 | 5 | 5 | 4 | 5 | 4 | 4 | 3 | 5 | 5 | 4 | 4 | 5 | 4 | 4 | 4 | 5 | 4 | 4 | 4 |
| Saya terbiasa menggunakan E-Learning dalam pembelajaran | 5 | 4 | 5 | 4 | 3 | 5 | 4 | 5 | 4 | 5 | 4 | 4 | 5 | 5 | 4 | 4 | 4 | 3 | 3 | 4 | 4 | 4 | 3 | 5 | 5 |
| Saya membutuhkan buku atau sumber ajar yang lebih upgrade dan canggih untuk menunjang pembelajaran yang lebih interaktif dan variative | 5 | 4 | 5 | 5 | 4 | 4 | 4 | 5 | 3 | 5 | 4 | 4 | 4 | 5 | 5 | 4 | 5 | 4 | 4 | 5 | 4 | 5 | 4 | 4 | 3 |
| Saya rasa pembuatan flipbook dalam materi hidangan main course akan sangat membantu saya memahami materi tersebut | 5 | 4 | 4 | 5 | 2 | 5 | 5 | 5 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 5 | 5 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| Menurut saya pembelajaran hidangan main course kuliner eropa akan lebih interaktif jika menggunakan flipbook | 5 | 4 | 5 | 4 | 3 | 5 | 4 | 5 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 5 | 5 | 4 | 4 | 3 | 4 | 4 | 4 | 5 | 4 | 3 | 4 |
| Saya memiliki device seperti smartphone atau laptop dalam belajar | 4 | 4 | 5 | 4 | 4 | 4 | 4 | 5 | 4 | 5 | 4 | 4 | 5 | 4 | 4 | 4 | 4 | 5 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Pihak kampus memberikan layanan internet dan E-Learning yang baik untuk menunjang pembelajaran saya | 4 | 4 | 5 | 4 | 1 | 3 | 4 | 5 | 4 | 5 | 4 | 4 | 5 | 4 | 5 | 4 | 4 | 3 | 4 | 4 | 4 | 5 | 4 | 5 | 4 |

| No | Soal | Skala Likert | | | | | Total Skor | Indeks |
|----|--|--------------|----|----|----|-----|------------|--------|
| | | SS | S | KS | TS | STS | | |
| 1. | Saya rasa mata kuliah kuliner eropa sangat menyenangkan | 10 | 20 | 15 | 20 | 3 | 68 | 54% |
| 2. | Saya lebih tertarik jika materi hidangan main course lebih variatif seperti terdapat gambar, video materi maupun tutorial praktikum | 65 | 48 | 0 | 0 | 0 | 113 | 90% |
| 3. | Saya senang membaca materi yang bersifat variatif dan memuat konten gambar yang menarik | 50 | 56 | 3 | 0 | 0 | 109 | 87% |
| 4. | Saya terbiasa menggunakan E-Learning dalam pembelajaran | 45 | 48 | 12 | 0 | 0 | 105 | 84% |
| 5. | Saya membutuhkan buku atau sumber ajar yang lebih upgrade dan canggih untuk menunjang pembelajaran yang lebih interaktif dan variative | 45 | 48 | 12 | 0 | 0 | 105 | 84% |
| 6. | Saya rasa pembuatan flipbook dalam materi hidangan main course akan sangat membantu saya memahami materi tersebut | 35 | 68 | 0 | 2 | 0 | 105 | 84% |
| 7. | Menurut saya pembelajaran hidangan main course kuliner eropa akan lebih interaktif jika menggunakan flipbook | 30 | 64 | 9 | 0 | 0 | 103 | 82% |
| 8. | Saya memiliki device seperti smartpone atau laptop dalam belajar | 35 | 72 | 0 | 0 | 0 | 107 | 86% |
| 9. | Pihak kampus memberikan layanan internet dan E-Learning yang baik untuk menunjang pembelajaran saya | 40 | 56 | 6 | 0 | 1 | 103 | 82% |

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 likert = 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%: Tidak Setuju |
| Indeks 80%-100%: Sangat Setuju |

Lampiran 05. Hasil Persentase Kuisioner Analisis Kebutuhan Peserta Didik

| No | Aspek Yang Dinilai | Komponen | Soal | Presentase Soal | Presentase Komponen | Keputusan |
|----|-----------------------------|--|--|-----------------|---------------------|---------------|
| 1. | Karakteristik Peserta Didik | a. Minat dan motivasi Peserta didik terhadap materi ajar | Materi hidangan main course memerlukan bahan ajar khusus supaya membuat saya lebih paham | 87% | 87% | Sangat Setuju |
| | | | Saya senang membaca materi yang bersifat variatif dan memuat konten gambar yang menarik | 87% | | |
| | | | Saya rasa pembuatan <i>flipbook</i> dalam materi hidangan main course akan sangat membantu saya memahami materi tersebut | 84% | | |
| | | | Saya rasa mata kuliah kuliner eropa sangat menyenangkan | 87% | | |
| | | | Saya lebih tertarik jika materi hidangan main course lebih variatif seperti terdapat gambar, video materi maupun tutorial praktikum. | 90% | | |
| 2. | Karakteristik Pembelajaran | a. Media Pembelajaran | Menurut saya pembelajaran hidangan <i>main course</i> kuliner eropa akan lebih interaktif jika menggunakan <i>flipbook</i> | 82% | 83% | Sangat Setuju |
| | | | Saya terbiasa menggunakan E-Learning dalam pembelajaran | 84% | | |
| | | b. Sarana Pembelajaran | Saya memiliki device seperti smartphone atau laptop dalam belajar | 86% | 84% | Sangat Setuju |
| | | | Pihak kampus memberikan layanan internet dan E-Learning yang baik untuk menunjang pembelajaran saya | 82% | | |

Lampiran 06.RPS dan Silabus Mata Kuliah Kuliner Eropa

B. RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER (RPS)

I. IDENTITAS MATA KULIAH

Program Studi : PendidikanVokasional Seni Kuliner

Mata Kuliah : Kuliner Eropa

Kode/SKS : VSKS119305

Semester : 3

Mata Kuliah Prasyarat : Dasar Tata Boga,Kuliner Nusantara

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

II. CP MATA KULIAH

A. CP Sikap (S)

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

B. CP Pengetahuan (P)

1. Menguasai konsep teoretik tentang kuliner continental

2. Menguasai konsep-konsep tentang menu masakan continental
3. Menguasai teknik pengolahan masakan continental
4. Memahami penyajian dan pengolahan masakan continental

C. CP Keterampilan Umum (KU)

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

D. CP Keterampilan Khusus (KK)

1. Memiliki kemampuan untuk menyusun menu-menu makanan kontinental

III. DESKRIPSI MATA KULIAH

Mata kuliah ini membahas tentang: (1) Bahan dan bumbu makanan kontinental, (2) teknik- teknik yang digunakan dalam makakan kontinental, (3) alat dan bahan dalam pengolahan makanan kontinental, (4) jenis-jenis makanan continental, (5) mengolah dan menyajikan makanan continental.

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 |
|------------------------|-------------------------|---|--|--|--|---------------|
| I | S1,2,3,6,7, 8,9 P1,3 | 1.1 Bahan dan bumbu makana n contine ntal | Mampu menjelaskan bahan dan bumbu makanan continental serta alat | Eksposit orik, inkuiri, diskusi kelompok | Mengkaji mengenai bumbu makanan serta alat dan bahan dalam | 3x50 mnt |

| | | | | | | |
|-----|------------------------------|--|---|---|---|-------------|
| | | 1.2 Alat dan bahan yang digunakan dalam pengolahan makanan kontinental | dan bahan yang digunakan dalam pengolahan makanan kontinental | | pengelolaan makanan kontinental | |
| II | S1,2,3,6,7, 8,9 P1,3 | Teknik memasak makanan kontinental 2.2 Persiapan peralatan dan bahan dalam pengolahan makanan kontinental | Mampu menjelaskan dan memahami mengenai teknik memasak kontinental serta mampu menjelaskan persiapan peralatan dan bahan dalam pengolahan makanan | ekspositorik, inquiry, diskusi kelompok, PBL | Mengkaji teknik memasak makanan kontinental mengkaji persiapan peralatan dan bahan dalam ntal | 3x50 mnt |
| III | A1,2,3,6,7, 8,9 B1,3 | 3.1 Struktur menu makanan kontinental 3.2 Jenis atau tipe menu 3.3 Pengertian dari entrée | Mampu menjelaskan dan mendeskripsikan tentang struktur menu makanan kontinental serta menjelaskan , memahami, dan mendeskripsikan jenis atau type menu serta mendeskripsikan pengertian dari entrée | ekspositorik, PBL, inquiry, diskusi kelompok | Mengkaji struktur menu makanan kontinental mengkaji jenis atau type menu serta pengertian dari entrée dan maincourse | 3x50 mnt |
| IV | S1,2,3,4,5, 6,8,9 P1,2 | menjelaskan tentang main course dan dessert | Mampu menjelaskan tentang maincourse Mampu menyebutkan jenis-jenis dessert | Ekspositorik, inkuiri, PBL, diskusi kelompok, presentas | Mengkaji mengenai maincourse dan jenis- jenis dessert | 3x50 mnt |

| | | | | | | |
|-----------|---|---|--|--|---|------------|
| | | dessert | | | | |
| | | | | i kelompo k | | |
| V+VI | S1,2,3,4,5, 6,7,8,9 P3,4 KU1 KK1 | 5.1 pengertian sandwich 6.1 Jenis-jenis sandwich 6.2 Fungsi sandwich | Mampu menjelaskan mengenai sandwich serta jenis-jenis sandwich dan fungsi sandwich | Eksposit orik, diskusi kelompok, praktik, presentasi | Mengkaji macam-macam sandwich | 3x50 mnt |
| VII | | UTS | | | | 3x50 mnt |
| VIII+IX+X | S1,2,3,4,5, 6,7,8,9 P3,4 KU1 KK1 | 8.1menjabarkan tentang pasta 9.1 jenis-jenis pasta 10.1 macam-macam pasta | Mampu menjabarkan tentang pasta serta jenis-jenis pasta dan macam-macam pasta | Eksposit orik, diskusi kelompok, praktik, presentasi | Mengkaji mengenai pasta, jenis-jenis dan macam-macam pasta | 4x3x50 mnt |
| XI | S1,2,3,4,5, 6,7,8,9 P4 KU2 KK1,2 | 6.1 pengolahan makanan continental tentang appetizer 6.2 Makanan pembuka | mampu menjelaskan makanan continental berupa appetizer serta menjelaskan | Diskusi kelompok, presentasi | Mengkaji mengenai makanan continental tentang appetizer dan menjelaskan | 3x50 mnt |

| | | | | | | |
|----------|---------------------------------------|--|--|--|---|----------|
| | | panas (hot Appetizer) | makanan pembuka panas (hot Appetizer) | | makanan pembuka panas (hot Appetizer) | |
| XII | S1,2,3,4,5,6,7,8,9 P4 KU2 KK1,2 | 7.1 Membuat masakan continental yaitu soup | mampu mempraktekan jenis hidangan yaitu soup | Eksposit orik, diskusi kelompok, praktik, presentasi | Berlatih membuat jenis masakan continental yaitu soup | 3x50 mnt |
| XIII | S1,2,3,4,5,6,7,8,9 KU3 | 5.1 Membuat masakan continental jenis appetizer | Mampu mempraktekan masakan continental berupa soup | Praktik | Berlatih membuat masakan continental yaitu jenis appetizer | |
| XIV + XV | S1,2,3,4,5,6,7,8,9 P3,4 KU4 | 6.1 Membuat masakan continental yaitu 1 dan maincourse dan dessert | Mampu membuat masakan continental yaitu jenis maincourse dan dessert | praktik | Berlatih membuat masakan kontinental yaitu maincourse dan dessert | 3x50 mnt |
| XVI | | UAS | | | | 3x50 mnt |

V. MEDIA, ALAT, DAN BAHAN PEMBELAJARAN

A. Media :

Power point, Gambar/Bahan nyata.

B. Alat :

LCD, Papan tulis, Spidol, Leptop

C. Bahan Pembelajaran: Hand Out.

V. PENILAIAN (KRITERIA, INDIKATOR,BOBOT)

A. Penilaian Proses (bobot 60%)

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

B. Penilaian Produk (bobot 40%)

1. Ujian Tengah Semester

C. Ujian Akhir SemesterAcuan Penilaian

Acuan penilaian digunakan skala lima, sebagai berikut.

| Skor Persentil | Nilai Skala | Nilai Huruf |
|----------------|-------------|-------------|
| 96 – 100 | 4.00 | A |
| 91 – 95 | 3.75 | A- |
| 86 -90 | 3.25 | B+ |
| 81 – 85 | 3.00 | B |
| 76 – 80 | 2.75 | B- |
| 65 -75 | 2.00 | C |
| 40 – 64 | 1.00 | D |
| 0 – 39 | 0.00 | E |

VI. EVALUASI

| | |
|------------------|--|
| Program Studi | : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner |
| Mata Kuliah | : Kuliner Eropa |
| Kode Mata Kuliah | : VSKS119305 |
| Semester | : 3 |
| SKS | : 4 |
| Prasyarat | : Dasar Tata Boga, Kuliner Nusantara |
| Dosen Pengampu | : Dr.Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd |
| Waktu | : 60 menit |

Soal : UAS

1. Sebutkan dan jelaskan bahan dasar pembuatan sauce!
2. Jelaskan 3 hal yang menentukan kualitas sauce!
3. Gambarkan bagan sauce beserta turunannya!
4. Sebutkan dan jelaskan klasifikasi supbeserta contohnya!
5. jelaskan sejarah pasta dan contohnya!

VII. RUBRIK PENILAIAN

| NO | INDIKATOR | RUBRIK |
|----|--|---|
| 1 | Sebutkan dan jelaskan bahan dasar pembuatan sauce! | Skor 10, bila mahasiswa dapat menjawab Sangat Tepat (ST) 8, bila mahasiswa dapat menjawab Sangat (T) 6, bila mahasiswa dapat menjawab Cukup Tepat (CT) 4, bila mahasiswa dapat menjawab Kurang Tepat (KT) |

| | | |
|---|---|---|
| | | 2, bila mahasiswa dapat menjawab Sangat Kurang Tepat (Sangat Kurang Tepat) |
| 2 | Jelaskan 3 hal yang menentukan kualitas sauce! | Skor 10, bila mahasiswa dapat menjawab Sangat Tepat (ST) 8, bila mahasiswa dapat menjawab Sangat (T) 6, bila mahasiswa dapat menjawab Cukup Tepat (CT) 4, bila mahasiswa dapat menjawab Kurang Tepat (KT) 2, bila mahasiswa dapat menjawab Sangat Kurang Tepat (Sangat Kurang Tepat) |
| 3 | Gambarkan bagan sauce beserta turunannya! | Skor 10, bila mahasiswa dapat menjawab Sangat Tepat (ST) 8, bila mahasiswa dapat menjawab Sangat (T) 6, bila mahasiswa dapat menjawab Cukup Tepat (CT) 4, bila mahasiswa dapat menjawab Kurang Tepat (KT) 2, bila mahasiswa dapat menjawab Sangat Kurang Tepat (Sangat Kurang Tepat) |
| 4 | Sebutkan dan jelaskan klasifikasi supbeserta contohnya! | Skor 10, bila mahasiswa dapat menjawab Sangat Tepat (ST) 8, bila mahasiswa dapat menjawab Sangat (T) 6, bila mahasiswa dapat menjawab Cukup Tepat (CT) 4, bila mahasiswa dapat menjawab Kurang Tepat (KT) 2, bila mahasiswa dapat menjawab Sangat Kurang Tepat (Sangat Kurang Tepat) |
| 5 | Jelaskan sejarah pasta dan contohnya! | Skor 10, bila mahasiswa dapat menjawab Sangat Tepat (ST) 8, bila mahasiswa dapat menjawab Sangat (T) 6, bila mahasiswa dapat menjawab, Cukup Tepat (CT) 4, bila mahasiswa dapat menjawab Kurang Tepat (KT), 2, bila mahasiswa dapat menjawab, Sangat Kurang Tepat (Sangat Kurang Tepat) |

VIII. SUMBER PUSTAKA

1. Pengetahuan Dasar Pengolahan Makanan Eropa, Retno Widyati. PT Gramedia Widiasarana Indonesia, Jakarta, 2004.
2. Pengolahan makanan, Suarti Mochantoyo, Suwarti Azwar, BA Pratiwi, Dra. Ermainis, angkasa Bandung.
3. Petunjuk Praktikum Pengelolaan Makanan Kontinental, oleh Cok Istri Raka Marsiti, S.pd., M.pd 2007.

Mengetahui,

Ketua Program Studi

Dosen Pengasuh Mata Kuliah



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

Cok Istri raka marsiti, S.Pd., M.Pd
NIP 19710303199703200



Lampiran 07. Dokumentasi Wawancara Bersama Dosen Pengampu



Lampiran 08. Uji Instrumen Kelayakan Isi Oleh Ahli Instrumen 1

Instrumen Kelayakan Isi *Flipbook* Hidangan *Main Course* Pada Mata Kuliah Kuliner Eropa

Petunjuk:

1. Mohon baca dan cermati setiap butir pernyataan yang telah tertera, berilah tanda centang (✓) pada kolom yang disediakan sesuai dengan pendapat Bapak/Ibu
2. Kriteria yang digunakan dalam setiap pernyataan adalah :
 Relevan : Jika butir instrumen dinyatakan layak
 Tidak Relevan : Jika butir instrumen dinyatakan tidak layak
3. Saran dan masukan dapat diberikan pada kolom yang telah disediakan.

| No | Pernyataan | Relevan | Tidak Relevan | Keterangan |
|----|--|---------|---------------|------------|
| 1. | Materi yang disajikan dalam media <i>Flipbook</i> sesuai dengan RPS mata kuliah Kuliner Eropa | ✓ | | |
| 2. | Materi yang disajikan runtut sesuai dengan alur pembelajaran | ✓ | | |
| 3. | Materi yang disajikan mampu menuntaskan tujuan pembelajaran | ✓ | | |
| 4. | Evaluasi berupa soal sesuai dengan capaian pembelajaran | ✓ | | |
| 5. | Penulisan dalam <i>flipbook</i> materi hidangan <i>main course</i> telah sesuai dengan format <i>flipbook</i> dalam pembelajaran | ✓ | | |
| 6. | Materi yang disajikan dalam <i>flipbook</i> memiliki bahasa yang sesuai dengan EYD | ✓ | | |
| 7. | Penggunaan kalimat dalam <i>flipbook</i> mudah dipahami | ✓ | | |

| | | | | |
|-----|---|---|--|--|
| 8. | Terdapat sensasi <i>flipping</i> seperti buku sungguhan | ✓ | | |
| 9. | Sajian materi menarik sehingga meningkatkan pemahaman dalam materi <i>main course</i> | ✓ | | |
| 10. | <i>Flipbook</i> mudah diakses | ✓ | | |

Kesimpulan:

Instrumen kelayakan isi *Flipbook* Hidangan *Main Course* Pada Mata Kuliah Kuliner

Eropa dinyatakan :

- Layak Digunakan Tanpa Revisi
 Layak Digunakan Dengan Revisi
 Tidak Layak Digunakan

Validator/Ahli



Dr. Mi Ketut Widiartini, S.Pd., M.Pd.

Lampiran 0. 9 Uji Instrumen Kelayakan Isi Ahi Instrumen

Instrumen Kelayakan Isi *Flipbook* Hidangan *Main Course* Pada Mata Kuliah Kuliner Eropa

Petunjuk:

1. Mohon baca dan cermati setiap butir pernyataan yang telah tertera, berilah tanda centang (√) pada kolom yang disediakan sesuai dengan pendapat Bapak/Ibu
2. Kriteria yang digunakan dalam setiap pernyataan adalah :
 1. Relevan : Jika butir instrumen dinyatakan layak
 2. Tidak Relevan : Jika butir instrumen dinyatakan tidak layak
3. Saran dan masukan dapat diberikan pada kolom yang telah disediakan.

| No | Pernyataan | Relevan | Tidak Relevan | Keterangan |
|----|--|---------|---------------|------------|
| 1. | Materi yang disajikan dalam media <i>Flipbook</i> sesuai dengan RPS mata kuliah Kuliner Eropa | √ | | |
| 2. | Materi yang disajikan runtut sesuai dengan alur pembelajaran | √ | | |
| 3. | Materi yang disajikan sesuai dengan tujuan pembelajaran | √ | | |
| 4. | Evaluasi sesuai dengan capaian pembelajaran | √ | | |
| 5. | Penulisan materi dalam <i>flipbook</i> sesuai dengan format penulisan <i>flipbook</i> dalam pembelajaran | √ | | |
| 6. | Bahasa dalam materi <i>flipbook</i> baku sesuai dengan EYD | √ | | |
| 7. | Penggunaan kalimat dalam <i>flipbook</i> mudah dipahami | √ | | |

| | | | | |
|-----|---|---|--|--|
| 8. | Sensasi <i>flipping</i> seperti buku sungguhan | ✓ | | |
| 9. | Sajian materi menarik sehingga meningkatkan pemahaman dalam materi <i>main course</i> | ✓ | | |
| 10. | <i>Flipbook</i> mudah diakses | ✓ | | |

Instrumen kelayakan isi *Flipbook* Hidangan *Main Course* Pada Mata Kuliah Kuliner

Eropa dinyatakan :

Layak Digunakan Tanpa Revisi

Layak Digunakan Dengan Revisi

Tidak Layak Digunakan



Lampiran 10. Uji Instrumen Kelayakan Desain Oleh Ahli Instrumen 1

Instrumen Kelayakan Desain Pembelajaran *Flipbook* Hidangan *Main Course* Pada Mata Kuliah Kuliner Eropa

Petunjuk:

- Mohon baca dan cermati setiap butir pernyataan yang telah tertera, berilah tanda centang (✓) pada kolom yang disediakan sesuai dengan pendapat Bapak/Ibu
- Kriteria yang digunakan dalam setiap pernyataan adalah :
Relevan : Jika butir instrumen dinyatakan layak
Tidak Relevan : Jika butir instrument dinyatakan tidak layak
- Saran dan masukan dapat diberikan pada kolom yang telah disediakan.

| No | Pernyataan | Relevan | Tidak Relevan | Keterangan |
|----|--|---------|---------------|------------|
| 1. | Ukuran video tepat jelas dilihat oleh pengguna <i>flipbook</i> | ✓ | | |
| 2. | Musik latar yang digunakan mampu mendukung suasana belajar | ✓ | | |
| 3. | Media <i>flipbook</i> mampu mempermudah kegiatan belajar mengajar materi hidangan <i>main course</i> | ✓ | | |
| 4. | Media <i>flipbook</i> ini memberi variasi pembelajaran di program studi PVSK | ✓ | | |
| 5. | Media <i>flipbook</i> ini membuat pembelajaran hidangan <i>main course</i> fleksibel | ✓ | | |
| 6. | Media <i>flipbook</i> ini mudah digunakan tanpa perlu instal aplikasi tambahan | ✓ | | |
| 7. | Ukuran huruf dalam <i>flipbook</i> hidangan <i>main course</i> terbaca dengan jelas | ✓ | | |

| | | | | |
|-----|---|---|--|--|
| 8. | Gambar terlihat jelas dan berfungsi menunjang materi ajar | ✓ | | |
| 9. | Audio terdengar jelas dan berfungsi menunjang materi ajar | ✓ | | |
| 10. | Video terlihat dan terdengar jelas berfungsi menunjang materi ajar | ✓ | | |
| 11. | Tampilan desain <i>flipbook</i> hidangan <i>main course</i> menarik | ✓ | | |

Kesimpulan:

Instrumen kelayakan desain pembelajaran *Flipbook* Hidangan *Main Course* Pada

Mata Kuliah Kuliner Eropa dinyatakan :

- Layak Digunakan Tanpa Revisi
 Layak Digunakan Dengan Revisi
 Tidak Layak Digunakan

Validator/Ahli


 (Dr. Ni Kehut Widartini, S.Pd., M.Pd...)

Lampiran 11. Uji Instrumen Kelayakan Desain Oleh Ahli Instrumen 2

Instrumen Kelayakan Desain Pembelajaran *Flipbook* Hidangan *Main Course* Pada Mata Kuliah Kuliner Eropa

Petunjuk:

1. Mohon baca dan cermati setiap butir pernyataan yang telah tertera, berilah tanda centang (√) pada kolom yang disediakan sesuai dengan pendapat Bapak/Ibu
2. Kriteria yang digunakan dalam setiap pernyataan adalah :
 1. Relevan : Jika butir instrumen dinyatakan layak.
 2. Tidak Relevan : Jika butir instrumen dinyatakan tidak layak
3. Saran dan masukan dapat diberikan pada kolom yang telah disediakan.

| No | Pernyataan | Relevan | Tidak Relevan | Keterangan |
|----|--|---------|---------------|------------|
| 1. | Lebar tata letak video dapat disaksikan dengan jelas | √ | | |
| 2. | Musik latar yang digunakan mampu mendukung suasana belajar | √ | | |
| 3. | Media <i>flipbook</i> mempermudah kegiatan belajar mengajar materi hidangan <i>main course</i> | √ | | |
| 4. | Media <i>flipbook</i> ini memberi variasi pembelajaran pada mata kuliah Kuliner Eropa | √ | | |
| 5. | Media <i>flipbook</i> membuat pembelajaran hidangan <i>main course</i> fleksibel | √ | | |
| 6 | Media <i>flipbook</i> ini mudah digunakan tanpa perlu instal aplikasi tambahan | √ | | |
| 7 | Ukuran huruf dalam <i>flipbook</i> | √ | | |

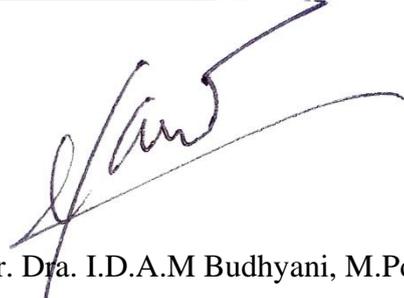
| | | | | |
|-----|---|---|--|--|
| | hidangan <i>main course</i> terbaca dengan jelas | | | |
| 8. | Contoh gambar terlihat jelas untuk mendukung materi ajar | ✓ | | |
| 9 | Visual dalam video terlihat jelas untuk mendukung materi ajar | ✓ | | |
| 10 | Audio dalam video terdengar jelas untuk mendukung materi ajar | ✓ | | |
| 11. | Tampilan desain <i>flipbook</i> hidangan <i>main course</i> menarik | ✓ | | |

Kesimpulan:

Instrumen kelayakan desain pembelajaran *Flipbook* Hidangan *Main Course* Pada Mata Kuliah Kuliner Eropa dinyatakan :

- Layak Digunakan Tanpa Revisi
- Layak Digunakan Dengan Revisi
- Tidak Layak Digunakan

Validator/Ahli



Dr. Dra. I.D.A.M Budhyani, M.Pd.

Lampiran 12. Uji Instrumen Kelayakan Media Oleh Ahli Instrumen 1

Instrumen Kelayakan Media Pembelajaran *Flipbook* Hidangan *Main Course* Pada Mata Kuliah Kuliner Eropa

Petunjuk:

1. Mohon baca dan cermati setiap butir pernyataan yang telah tertera, berilah tanda centang (✓) pada kolom yang disediakan sesuai dengan pendapat Bapak/Ibu
2. Kriteria yang digunakan dalam setiap pernyataan adalah :
 Relevan : Jika butir instrumen dinyatakan layak
 Tidak relevan : Jika butir instrumen dinyatakan tidak layak
3. Saran dan masukan dapat diberikan pada kolom yang telah disediakan.

| No | Pernyataan | Relevan | Tidak Relevan | Keterangan |
|----|---|---------|---------------|------------|
| 1. | Penyajian materi dalam media <i>flipbook</i> sesuai dengan perangkat ajar | ✓ | | |
| 2. | Penyusunan tata letak <i>flipbook</i> rapi | ✓ | | |
| 3 | Penggunaan bahasa sesuai dengan EYD | ✓ | | |
| 4 | Media <i>flipbook</i> yang dibuat sesuai dengan format penulisan buku ajar dalam pembelajaran | ✓ | | |
| 5 | Pembelajaran bersifat efisien menggunakan media <i>flipbook</i> | ✓ | | |
| 6. | Media <i>flipbook</i> dapat dipakai berulang kali | ✓ | | |
| 7. | Paduan warna yang digunakan menarik sehingga meningkatkan motivasi belajar mahasiswa | ✓ | | |
| 8. | Desain ilustrasi menunjang suasana | ✓ | | |

| | | | | |
|-----|---|---|--|--|
| | pembelajaran | | | |
| 9. | Kemudahan navigasi dalam penggunaan <i>flipbook</i> | ✓ | | |
| 10. | Terdapat sensasi <i>flipping</i> seperti buku sungguhan | ✓ | | |

Kesimpulan:

Instrumen kelayakan media pembelajaran *Flipbook* Hidangan *Main Course* Pada Mata Kuliah Kuliner Eropa dinyatakan :

- Layak Digunakan Tanpa Revisi
 Layak Digunakan Dengan Revisi
 Tidak Layak Digunakan

Validator/Ahli



(Dr. Mu Ketut Widiantini, S.Pd., M.Pd.)

Lampiran 13. Uji Instrumen Kelayakan Media Oleh Ahli Instrumen 2

Instrumen Kelayakan Media Pembelajaran *Flipbook* Hidangan *Main Course* Pada Mata Kuliah Kuliner Eropa

Petunjuk:

1. Mohon baca dan cermati setiap butir pernyataan yang telah tertera, berilah tanda centang (✓) pada kolom yang disediakan sesuai dengan pendapat Bapak/Ibu
2. Kriteria yang digunakan dalam setiap pernyataan adalah :
 1. Relevan : Jika butir instrumen dinyatakan layak
 2. Tidak relevan : Jika butir instrumen dinyatakan tidak layak
3. Saran dan masukan dapat diberikan pada kolom yang telah disediakan.

| No | Pernyataan | Relevan | Tidak Relevan | Keterangan |
|----|---|---------|---------------|------------|
| 1. | Penyajian materi dalam media <i>flipbook</i> sesuai dengan perangkat ajar | ✓ | | |
| 2. | Penyusunan tata letak <i>flipbook</i> rapi | ✓ | | |
| 3 | Penggunaan bahasa sesuai dengan EYD | ✓ | | |
| 4 | Media <i>flipbook</i> yang dibuat sesuai dengan format penulisan buku ajar dalam pembelajaran | ✓ | | |
| 5 | Media <i>flipbook</i> bersifat efisien dalam pembelajaran | ✓ | | |
| 6. | Media <i>flipbook</i> dapat dibaca dipakai berulang kali | ✓ | | |
| 7. | Paduan warna yang digunakan menarik sehingga meningkatkan | ✓ | | |

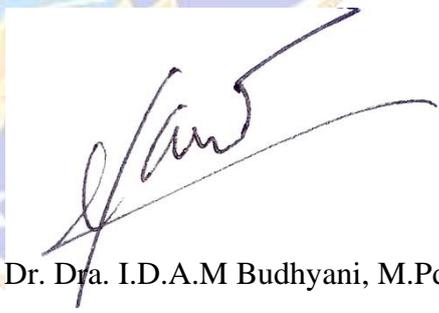
| | | | | |
|-----|---|---|--|--|
| | motivasi belajar mahasiswa | | | |
| 8. | Desain ilustrasi menunjang suasana pembelajaran | ✓ | | |
| 9. | Kemudahan navigasi dalam penggunaan <i>flipbook</i> | ✓ | | |
| 10. | Terdapat sensasi <i>flipping</i> seperti buku sungguhan | ✓ | | |

Kesimpulan:

Instrumen kelayakan media pembelajaran *Flipbook* Hidangan *Main Course* Pada Mata Kuliah Kuliner Eropa dinyatakan :

- Layak Digunakan Tanpa Revisi
- Layak Digunakan Dengan Revisi
- Tidak Layak Digunakan

Validator/Ahli


Dr. Dra. I.D.A.M Budhyani, M.Pd.

Lampiran 14. Instrumen Respon Mahasiswa

Instrumen Respon Mahasiswa Terhadap *Flipbook* Hidangan *Main Course* Pada Mata Kuliah Kuliner Eropa

Petunjuk:

1. Mohon dibaca dengan cermat dan teliti setiap butir pernyataan, kemudian beri skor pada kolom yang telah disediakan sesuai dengan pendapat saudara/saudari
2. Keterangan skor untuk menjawab dalam lembar instrumen ini adalah sebagai berikut:
 - 4 : Sangat Setuju
 - 3 : Setuju
 - 2 : Tidak Setuju
 - 1 : Sangat Tidak Setuju
3. Saran dan kesimpulan bisa dituliskan pada akhir kolom

| No | Pernyataan | Skor | | | |
|-----|---|------|---|---|---|
| | | 4 | 3 | 2 | 1 |
| 1. | Media <i>flipbook</i> hidangan <i>main course</i> mampu meningkatkan pemahaman saya dalam mempelajari materi <i>main course</i> | | | | |
| 2. | Media <i>flipbook</i> hidangan <i>main course</i> memberikan saya pengalaman belajar yang menyenangkan | | | | |
| 3. | Media <i>flipbook</i> hidangan <i>main course</i> membangkitkan kreativitas saya dalam belajar | | | | |
| 4. | Minat dan motivasi belajar saya meningkat setelah menggunakan <i>flipbook</i> hidangan <i>main course</i> dalam pembelajaran | | | | |
| 5. | Hal abstrak yang terlintas saat belajar dapat terbantu dengan adanya gambar pada <i>flipbook</i> | | | | |
| 6. | Media <i>flipbook</i> memberikan saya kesan belajar yang positif dan menyenangkan | | | | |
| 7. | Tampilan audio dan video pada <i>flipbook</i> menambah kejelasan materi hidangan <i>main course</i> | | | | |
| 8. | Paduan warna yang diterapkan pada <i>flipbook</i> menarik sehingga menggugah semangat belajar saya | | | | |
| 9. | Bahasa yang digunakan mampu membuat saya paham dalam pembelajaran <i>main course</i> | | | | |
| 10. | Penyajian materi dalam <i>flipbook</i> membuat saya mudah memahami materi hidangan <i>main course</i> | | | | |

Lampiran 15. Hasil Uji Instrumen Kelayakan Isi *Flipbook* Hidangan *Main Course* Pada Mata Kuliah Kuliner Eropa oleh Ahli Isi 1

Instrumen Kelayakan Isi *Flipbook* Hidangan *Main Course* Pada Mata Kuliah Kuliner Eropa

Petunjuk:

1. Mohon dibaca dengan cermat dan teliti setiap butir pernyataan, kemudian beri tanda centang (✓) pada kolom yang telah disediakan sesuai dengan pendapat Bapak/Ibu.
2. Keterangan skor untuk menjawab dalam lembar instrument ini adalah sebagai berikut yaitu :
 - 4 : Sangat Relevan
 - 3 : Relevan
 - 1 : Tidak Relevan
 - 1 : Sangat Tidak Relevan
3. Saran dan kesimpulan bisa dituliskan pada kolom yang telah disediakan.

| No | Pernyataan | Skor | | | | Keterangan |
|----|--|------|---|---|---|------------|
| | | 4 | 3 | 2 | 1 | |
| 1. | Materi yang disajikan dalam media <i>Flipbook</i> sesuai dengan RPS mata kuliah Kuliner Eropa | ✓ | | | | |
| 2. | Materi yang disajikan runtut sesuai dengan alur pembelajaran | ✓ | | | | |
| 3. | Materi yang disajikan sesuai dengan tujuan pembelajaran | ✓ | | | | |
| 4. | Evaluasi sesuai dengan capaian pembelajaran | ✓ | | | | |
| 5. | Penulisan materi dalam <i>flipbook</i> sesuai dengan format penulisan <i>flipbook</i> dalam pembelajaran | ✓ | | | | |
| 6. | Bahasa dalam materi <i>flipbook</i> baku sesuai dengan EYD | ✓ | | | | |

| | | | | | | |
|------------------------|---|----|--|--|--|--|
| 7. | Penggunaan kalimat dalam <i>flipbook</i> mudah dipahami | ✓ | | | | |
| 8. | Sensasi <i>flipping</i> seperti buku sungguhan | ✓ | | | | |
| 9. | Sajian materi menarik sehingga meningkatkan pemahaman dalam materi <i>main course</i> | ✓ | | | | |
| 10. | <i>Flipbook</i> mudah diakses | ✓ | | | | |
| Perolehan Skor | | | | | | |
| Skor Maksimal | | 40 | | | | |
| Presentase Skor | | | | | | |

Petunjuk Penskoran:

Perhitungan presentase skor menggunakan rumus :

$$\frac{\text{Perolehan Skor}}{\text{Skor maksimal}} \times 100\% = \text{Presentase Skor}$$

Kesimpulan:

Media pembelajaran *flipbook* 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:

*Flipbook sangat menarik, baik digunakan
untuk pembelajaran*

Singaraja, 21/2/2024

Penilai,



Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si

NIP. 196504191990032001

Lampiran 16. Hasil Uji Instrumen Kelayakan Isi *Flipbook* Hidangan *Main Course* Pada Mata Kuliah Kuliner Eropa Oleh Ahli Isi 2

Instrumen Kelayakan Isi *Flipbook* Hidangan *Main Course* Pada Mata Kuliah Kuliner Eropa

Petunjuk:

1. Mohon dibaca dengan cermat dan teliti setiap butir pernyataan, kemudian beri tanda centang (✓) pada kolom yang telah disediakan sesuai dengan pendapat Bapak/Ibu
2. Keterangan skor untuk menjawab dalam lembar instrument ini adalah sebagai berikut yaitu :
 - 4 : Sangat Relevan
 - 3 : Relevan
 - 2 : Tidak Relevan
 - 1 : Sangat Tidak Relevan
3. Saran dan kesimpulan bisa dituliskan pada kolom yang telah disediakan.

| No | Pernyataan | Skor | | | | Keterangan |
|----|--|------|---|---|---|--|
| | | 4 | 3 | 2 | 1 | |
| 1. | Materi yang disajikan dalam media <i>Flipbook</i> sesuai dengan RPS mata kuliah Kuliner Eropa | ✓ | | | | |
| 2. | Materi yang disajikan runtut sesuai dengan alur pembelajaran | ✓ | | | | |
| 3. | Materi yang disajikan sesuai dengan tujuan pembelajaran | ✓ | | | | |
| 4. | Evaluasi sesuai dengan capaian pembelajaran | | ✓ | | | |
| 5. | Penulisan materi dalam <i>flipbook</i> sesuai dengan format penulisan <i>flipbook</i> dalam pembelajaran | ✓ | | | | |
| 6. | Bahasa dalam materi <i>flipbook</i> baku sesuai dengan EYD | | ✓ | | | Susun kalimat SPOR dan tdk mengulang kata. |

| | | | | | | |
|------------------------|---|----|--|--|--|--|
| 7. | Penggunaan kalimat dalam <i>flipbook</i> mudah dipahami | ✓ | | | | |
| 8. | Sensasi <i>flipping</i> seperti buku sungguhan | ✓ | | | | |
| 9. | Sajian materi menarik sehingga meningkatkan pemahaman dalam materi <i>main course</i> | ✓ | | | | |
| 10. | <i>Flipbook</i> mudah diakses | ✓ | | | | |
| Perolehan Skor | | | | | | |
| Skor Maksimal | | 40 | | | | |
| Presentase Skor | | | | | | |

Petunjuk Penskoran:

Perhitungan presentase skor menggunakan rumus :

$$\frac{\text{Perolehan Skor}}{\text{Skor maksimal}} \times 100\% = \text{Presentase Skor}$$

Kesimpulan:

Media pembelajaran *flipbook* 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:

Perbaiki susunan kalimat mengacu SPK
 Tes disesuaikan dengan materi

Singaraja,

Penilai,

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

NIP. 197309022002122001

Lampiran 17. Hasil Uji Instrumen Kelayakan Desain Pembelajaran *Flipbook* Hidangan *Main Course* Pada Mata Kuliah Kuliner Eropa oleh Ahli Desain 1

Instrumen Kelayakan Desain Pembelajaran *Flipbook* Hidangan *Main Course* Pada Mata Kuliah Kuliner Eropa

Petunjuk:

1. Mohon dibaca dengan cermat dan teliti setiap butir pernyataan, kemudian beri tanda centang (✓) pada kolom yang telah disediakan sesuai dengan pendapat Bapak/Ibu
2. Keterangan skor untuk menjawab dalam lembar instrument ini adalah sebagai berikut yaitu :
 - 4 : Sangat Relevan
 - 3 : Relevan
 - 2 : Tidak Relevan
 - 1 : Sangat Tidak Relevan
3. Saran dan kesimpulan bisa dituliskan pada kolom yang telah disediakan.

| No | Pernyataan | Skor | | | | Keterangan |
|----|--|------|---|---|---|------------|
| | | 4 | 3 | 2 | 1 | |
| 1. | Lebar tata letak video dapat disaksikan dengan jelas | ✓ | | | | |
| 2. | Musik latar yang digunakan mampu mendukung suasana belajar | ✓ | | | | |
| 3. | Media <i>flipbook</i> mempermudah kegiatan belajar mengajar materi hidangan <i>main course</i> | ✓ | | | | |
| 4. | Media <i>flipbook</i> ini memberi variasi pembelajaran pada mata kuliah Kuliner Eropa | ✓ | | | | |
| 5. | Media <i>flipbook</i> membuat pembelajaran hidangan <i>main course</i> fleksibel | ✓ | | | | |

| | | | | | | |
|------------------------|---|----|--|--|--|--|
| 6. | Media <i>flipbook</i> ini mudah digunakan tanpa perlu instal aplikasi tambahan | ✓ | | | | |
| 7. | Ukuran huruf dalam <i>flipbook</i> hidangan <i>main course</i> terbaca dengan jelas | ✓ | | | | |
| 8. | Contoh gambar terlihat jelas untuk mendukung materi ajar | ✓ | | | | |
| 9. | Visual dalam video terlihat jelas untuk mendukung materi ajar | ✓ | | | | |
| 10. | Audio dalam video terdengar jelas untuk mendukung materi ajar | ✓ | | | | |
| 11. | Tampilan desain <i>flipbook</i> hidangan <i>main course</i> menarik | ✓ | | | | |
| Perolehan skor | | | | | | |
| Skor Maksimal | | 44 | | | | |
| Presentase Skor | | | | | | |

Petunjuk Penskoran:

Perhitungan presentase skor menggunakan rumus :

$$\frac{\text{Perolehan Skor}}{\text{Skor maksimal}} \times 100\% = \text{Presentase Skor}$$

Kritikan dan masukan:

- Peta konsep dibuat hirarki dan terstruktur
- Petunjuk tahapan belajar

Kesimpulan:

Media pembelajaran *flipbook* 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)

Singaraja,

Penilai,



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

NIP. 1995030220190310006

**Instrumen Kelayakan Desain Pembelajaran *Flipbook* Hidangan *Main Course*
Pada Mata Kuliah Kuliner Eropa**

Petunjuk:

1. Mohon dibaca dengan cermat dan teliti setiap butir pernyataan, kemudian beri tanda centang (✓) pada kolom yang telah disediakan sesuai dengan pendapat Bapak/Ibu
2. Keterangan skor untuk menjawab dalam lembar instrument ini adalah sebagai berikut yaitu :
 - 4 : Sangat Relevan
 - 3 : Relevan
 - 2 : Tidak Relevan
 - 1 : Sangat Tidak Relevan
3. Saran dan kesimpulan bisa dituliskan pada kolom yang telah disediakan.

| No | Pernyataan | Skor | | | | Keterangan |
|----|--|------|---|---|---|------------|
| | | 4 | 3 | 2 | 1 | |
| 1. | Lebar tata letak video dapat disaksikan dengan jelas | ✓ | | | | |
| 2. | Musik latar yang digunakan mampu mendukung suasana belajar | ✓ | | | | |
| 3. | Media <i>flipbook</i> mempermudah kegiatan belajar mengajar materi hidangan <i>main course</i> | ✓ | | | | |
| 4. | Media <i>flipbook</i> ini memberi variasi pembelajaran pada mata kuliah Kuliner Eropa | ✓ | | | | |
| 5. | Media <i>flipbook</i> membuat pembelajaran hidangan <i>main course</i> fleksibel | ✓ | | | | |

| | | | | | | |
|------------------------|---|---|--|--|--|----|
| 6. | Media <i>flipbook</i> ini mudah digunakan tanpa perlu instal aplikasi tambahan | ✓ | | | | |
| 7. | Ukuran huruf dalam <i>flipbook</i> hidangan <i>main course</i> terbaca dengan jelas | ✓ | | | | |
| 8. | Contoh gambar terlihat jelas untuk mendukung materi ajar | ✓ | | | | |
| 9. | Visual dalam video terlihat jelas untuk mendukung materi ajar | ✓ | | | | |
| 10. | Audio dalam video terdengar jelas untuk mendukung materi ajar | ✓ | | | | |
| 11. | Tampilan desain <i>flipbook</i> hidangan <i>main course</i> menarik | ✓ | | | | |
| Perolehan skor | | | | | | |
| Skor Maksimal | | | | | | 44 |
| Presentase Skor | | | | | | |

Petunjuk Penskoran:

Perhitungan presentase skor menggunakan rumus :

$$\frac{\text{Perolehan Skor}}{\text{Skor maksimal}} \times 100\% = \text{Presentase Skor}$$

Kritikan dan masukan:

-

.....

.....

.....

Kesimpulan:

Media pembelajaran *flipbook* 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)

Singaraja,

Penilai,



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

NIP. 1995030220190310006

Lampiran 18. Hasil Uji Instrumen Kelayakan Desain Pembelajaran *Flipbook* Hidangan *Main Course* Pada Mata Kuliah Kuliner Eropa Oleh Ahli Desain 2

Instrumen Kelayakan Desain Pembelajaran *Flipbook* Hidangan *Main Course* Pada Mata Kuliah Kuliner Eropa

Petunjuk:

1. Mohon dibaca dengan cermat dan teliti setiap butir pernyataan, kemudian beri tanda centang (√) pada kolom yang telah disediakan sesuai dengan pendapat Bapak/Ibu.
2. Keterangan skor untuk menjawab dalam lembar instrument ini adalah sebagai berikut yaitu :
 - 4 : Sangat Relevan
 - 3 : Relevan
 - 2 : Tidak Relevan
 - 1 : Sangat Tidak Relevan
3. Saran dan kesimpulan bisa dituliskan pada kolom yang telah disediakan.

| No | Pernyataan | Skor | | | | Keterangan |
|----|--|------|---|---|---|------------|
| | | 4 | 3 | 2 | 1 | |
| 1. | Lebar tata letak video dapat disaksikan dengan jelas | √ | | | | |
| 2. | Musik latar yang digunakan mampu mendukung suasana belajar | | √ | | | |
| 3. | Media <i>flipbook</i> mempermudah kegiatan belajar mengajar materi hidangan <i>main course</i> | √ | | | | |
| 4. | Media <i>flipbook</i> ini memberi variasi pembelajaran pada mata kuliah Kuliner Eropa | √ | | | | |
| 5. | Media <i>flipbook</i> membuat pembelajaran hidangan <i>main course</i> fleksibel | √ | | | | |

| | | | | | |
|------------------------|---|----|--|--|--|
| 6. | Media <i>flipbook</i> ini mudah digunakan tanpa perlu instal aplikasi tambahan | ✓ | | | |
| 7. | Ukuran huruf dalam <i>flipbook</i> hidangan <i>main course</i> terbaca dengan jelas | ✓ | | | |
| 8. | Contoh gambar terlihat jelas untuk mendukung materi ajar | ✓ | | | |
| 9. | Visual dalam video terlihat jelas untuk mendukung materi ajar | ✓ | | | |
| 10. | Audio dalam video terdengar jelas untuk mendukung materi ajar | ✓ | | | |
| 11. | Tampilan desain <i>flipbook</i> hidangan <i>main course</i> menarik | ✓ | | | |
| Perolehan skor | | | | | |
| Skor Maksimal | | 44 | | | |
| Presentase Skor | | | | | |

Petunjuk Penskoran:

Perhitungan presentase skor menggunakan rumus :

$$\frac{\text{Perolehan Skor}}{\text{Skor maksimal}} \times 100\% = \text{Presentase Skor}$$

Kritikan dan masukan:

- gambar terlalu kecil, sebaiknya dibesarkan
 agar terlihat jelas

Kesimpulan:

Media pembelajaran *flipbook* 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)

Singaraja, 23 - 2 - 2024

Penilai,



Dr. Made Diah Angendari S.Pd., M.Pd.

NIP. 1974031620060420001

**Instrumen Kelayakan Desain Pembelajaran *Flipbook* Hidangan *Main Course*
Pada Mata Kuliah Kuliner Eropa**

Petunjuk:

1. Mohon dibaca dengan cermat dan teliti setiap butir pernyataan, kemudian beri tanda centang (✓) pada kolom yang telah disediakan sesuai dengan pendapat Bapak/Ibu.
2. Keterangan skor untuk menjawab dalam lembar instrument ini adalah sebagai berikut yaitu :
 - 4 : Sangat Relevan
 - 3 : Relevan
 - 2 : Tidak Relevan
 - 1 : Sangat Tidak Relevan
3. Saran dan kesimpulan bisa dituliskan pada kolom yang telah disediakan.

| No | Pernyataan | Skor | | | | Keterangan |
|----|--|------|---|---|---|------------|
| | | 4 | 3 | 2 | 1 | |
| 1. | Lebar tata letak video dapat disaksikan dengan jelas | ✓ | | | | |
| 2. | Musik latar yang digunakan mampu mendukung suasana belajar | ✓ | | | | |
| 3. | Media <i>flipbook</i> mempermudah kegiatan belajar mengajar materi hidangan <i>main course</i> | ✓ | | | | |
| 4. | Media <i>flipbook</i> ini memberi variasi pembelajaran pada mata kuliah Kuliner Eropa | ✓ | | | | |
| 5. | Media <i>flipbook</i> membuat pembelajaran hidangan <i>main course</i> fleksibel | ✓ | | | | |

| | | | | | | |
|------------------------|---|----|---|--|--|--|
| 6. | Media <i>flipbook</i> ini mudah digunakan tanpa perlu instal aplikasi tambahan | ✓ | | | | |
| 7. | Ukuran huruf dalam <i>flipbook</i> hidangan <i>main course</i> terbaca dengan jelas | | ✓ | | | |
| 8. | Contoh gambar terlihat jelas untuk mendukung materi ajar | ✓ | | | | |
| 9. | Visual dalam video terlihat jelas untuk mendukung materi ajar | ✓ | | | | |
| 10. | Audio dalam video terdengar jelas untuk mendukung materi ajar | ✓ | | | | |
| 11. | Tampilan desain <i>flipbook</i> hidangan <i>main course</i> menarik | ✓ | | | | |
| Perolehan skor | | | | | | |
| Skor Maksimal | | 44 | | | | |
| Presentase Skor | | | | | | |

Petunjuk Penskoran:

Perhitungan presentase skor menggunakan rumus :

$$\frac{\text{Perolehan Skor}}{\text{Skor maksimal}} \times 100\% = \text{Presentase Skor}$$

Kritikan dan masukan:

-

.....

.....

.....

Kesimpulan:

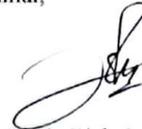
Media pembelajaran *flipbook* ini dinyatakan*:

- 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)

Singaraja,

Penilai, 5 - 3 - 2023



Dr. Made Diah Angendari S.Pd., M.Pd.

NIP. 1974031620060420001

Lampiran 19. Hasil Uji Instrumen Kelayakan Media Pembelajaran *Flipbook* Hidangan *Main Course* Pada Mata Kuliah Kuliner Eropa Oleh Ahli Media 1

Instrumen Kelayakan Media Pembelajaran *Flipbook* Hidangan *Main Course* Pada Mata Kuliah Kuliner Eropa

Petunjuk:

1. Mohon dibaca dengan cermat dan teliti setiap butir pernyataan, kemudian beri tanda centang (✓) pada kolom yang telah disediakan sesuai dengan pendapat Bapak/Ibu.
2. Keterangan skor untuk menjawab dalam lembar instrument ini adalah sebagai berikut yaitu :
 - 4 : Sangat Relevan
 - 3 : Relevan
 - 2 : Tidak Relevan
 - 1 : Sangat Tidak Relevan
3. Saran dan kesimpulan bisa dituliskan pada kolom yang telah disediakan.

| No | Pernyataan | Skor | | | | Keterangan |
|----|---|------|---|---|---|------------|
| | | 4 | 3 | 2 | 1 | |
| 1. | Penyajian materi dalam media <i>flipbook</i> sesuai dengan perangkat ajar | ✓ | | | | |
| 2. | Penyusunan tata letak <i>flipbook</i> rapi | ✓ | | | | |
| 3. | Penggunaan bahasa sesuai dengan EYD | ✓ | | | | |
| 4. | Media <i>flipbook</i> yang dibuat sesuai dengan format penulisan buku ajar dalam pembelajaran | ✓ | | | | |
| 5. | Media <i>flipbook</i> bersifat efisien dalam pembelajaran | ✓ | | | | |
| 6. | Media <i>flipbook</i> dapat dibaca dipakai berulang kali | ✓ | | | | |
| 7. | Paduan warna yang digunakan menarik sehingga meningkatkan motivasi belajar mahasiswa | ✓ | | | | |

| | | | | | | |
|------------------------|---|----|--|--|--|--|
| 8. | Desain ilustrasi menunjang suasana pembelajaran | ✓ | | | | |
| 9. | Kemudahan navigasi dalam penggunaan <i>flipbook</i> | ✓ | | | | |
| 10. | Terdapat sensasi <i>flipping</i> seperti buku sungguhan | ✓ | | | | |
| Perolehan skor | | | | | | |
| Skor Maksimal | | 40 | | | | |
| Presentase Skor | | | | | | |

Petunjuk Penskoran:

Perhitungan presentase skor menggunakan rumus :

$$\frac{\text{Perolehan Skor}}{\text{Skor maksimal}} \times 100\% = \text{Presentase Skor}$$

Kesimpulan:

Media pembelajaran *flipbook* 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:

- Posisi gambar dirapikan
- Tambahkan keterangan gambar dan video

Singaraja,

Penilai,



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

NIP. 1995030220190310006

**Instrumen Kelayakan Media Pembelajaran *Flipbook* Hidangan *Main Course*
Pada Mata Kuliah Kuliner Eropa**

Petunjuk:

1. Mohon dibaca dengan cermat dan teliti setiap butir pernyataan, kemudian beri tanda centang (✓) pada kolom yang telah disediakan sesuai dengan pendapat Bapak/Ibu.
2. Keterangan skor untuk menjawab dalam lembar instrument ini adalah sebagai berikut yaitu :
 - 4 : Sangat Relevan
 - 3 : Relevan
 - 2 : Tidak Relevan
 - 1 : Sangat Tidak Relevan
3. Saran dan kesimpulan bisa dituliskan pada kolom yang telah disediakan.

| No | Pernyataan | Skor | | | | Keterangan |
|----|---|------|---|---|---|------------|
| | | 4 | 3 | 2 | 1 | |
| 1. | Penyajian materi dalam media <i>flipbook</i> sesuai dengan perangkat ajar | ✓ | | | | |
| 2. | Penyusunan tata letak <i>flipbook</i> rapi | ✓ | | | | |
| 3. | Penggunaan bahasa sesuai dengan EYD | ✓ | | | | |
| 4. | Media <i>flipbook</i> yang dibuat sesuai dengan format penulisan buku ajar dalam pembelajaran | ✓ | | | | |
| 5. | Media <i>flipbook</i> bersifat efisien dalam pembelajaran | ✓ | | | | |
| 6. | Media <i>flipbook</i> dapat dibaca dipakai berulang kali | ✓ | | | | |
| 7. | Paduan warna yang digunakan menarik sehingga meningkatkan motivasi belajar mahasiswa | ✓ | | | | |

| | | | | | | |
|------------------------|---|----|--|--|--|--|
| 8. | Desain ilustrasi menunjang suasana pembelajaran | ✓ | | | | |
| 9. | Kemudahan navigasi dalam penggunaan <i>flipbook</i> | ✓ | | | | |
| 10. | Terdapat sensasi <i>flipping</i> seperti buku sungguhan | ✓ | | | | |
| Perolehan skor | | | | | | |
| Skor Maksimal | | 40 | | | | |
| Presentase Skor | | | | | | |

Petunjuk Penskoran:

Perhitungan presentase skor menggunakan rumus :

$$\frac{\text{Perolehan Skor}}{\text{Skor maksimal}} \times 100\% = \text{Presentase Skor}$$

Kesimpulan:

Media pembelajaran *flipbook* 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,



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

NIP. 1995030220190310006

Lampiran 20. Hasil Uji Instrumen Kelayakan Media Pembelajaran *Flipbook* Hidangan *Main Course* Pada Mata Kuliah Kuliner Eropa oleh Ahli Media 2

**Instrumen Kelayakan Media Pembelajaran *Flipbook* Hidangan *Main Course*
Pada Mata Kuliah Kuliner Eropa**

Petunjuk:

1. Mohon dibaca dengan cermat dan teliti setiap butir pernyataan, kemudian beri tanda centang (✓) pada kolom yang telah disediakan sesuai dengan pendapat Bapak/Ibu.
2. Keterangan skor untuk menjawab dalam lembar instrument ini adalah sebagai berikut yaitu :
 - 4 : Sangat Relevan
 - 3 : Relevan
 - 2 : Tidak Relevan
 - 1 : Sangat Tidak Relevan
3. Saran dan kesimpulan bisa dituliskan pada kolom yang telah disediakan.

| No | Pernyataan | Skor | | | | Keterangan |
|----|---|------|---|---|---|------------|
| | | 4 | 3 | 2 | 1 | |
| 1. | Penyajian materi dalam media <i>flipbook</i> sesuai dengan perangkat ajar | ✓ | | | | |
| 2. | Penyusunan tata letak <i>flipbook</i> rapi | ✓ | | | | |
| 3. | Penggunaan bahasa sesuai dengan EYD | | ✓ | | | |
| 4. | Media <i>flipbook</i> yang dibuat sesuai dengan format penulisan buku ajar dalam pembelajaran | ✓ | | | | |
| 5. | Media <i>flipbook</i> bersifat efisien dalam pembelajaran | ✓ | | | | |
| 6. | Media <i>flipbook</i> dapat dibaca dipakai berulang kali | ✓ | | | | |
| 7. | Paduan warna yang digunakan menarik sehingga meningkatkan motivasi belajar | ✓ | | | | |

| | | | | | | |
|------------------------|---|----|--|--|--|--|
| | mahasiswa | | | | | |
| 8. | Desain ilustrasi menunjang suasana pembelajaran | V | | | | |
| 9. | Kemudahan navigasi dalam penggunaan <i>flipbook</i> | V | | | | |
| 10. | Terdapat sensasi <i>flipping</i> seperti buku sungguhan | V | | | | |
| Perolehan skor | | | | | | |
| Skor Maksimal | | 40 | | | | |
| Presentase Skor | | | | | | |

Petunjuk Penskoran:

Perhitungan presentase skor menggunakan rumus :

$$\frac{\text{Perolehan Skor}}{\text{Skor maksimal}} \times 100\% = \text{Presentase Skor}$$

Kesimpulan:

Media pembelajaran *flipbook* 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:

- Tulisan Undiksha pd cover sebaiknya dihilangkan saja, karena sudah ada logo undiksha,
- tahun diletakkan di bawah nama perjarang

Singaraja, 23-2-2021

Penilai,

Dr. Made Diah Angendari S.Pd., M.Pd.

NIP. 1974031620060420001

**Instrumen Kelayakan Media Pembelajaran *Flipbook* Hidangan *Main Course*
Pada Mata Kuliah Kuliner Eropa**

Petunjuk:

1. Mohon dibaca dengan cermat dan teliti setiap butir pernyataan, kemudian beri tanda centang (✓) pada kolom yang telah disediakan sesuai dengan pendapat Bapak/Ibu.
2. Keterangan skor untuk menjawab dalam lembar instrument ini adalah sebagai berikut yaitu :
 - 4 : Sangat Relevan
 - 3 : Relevan
 - 2 : Tidak Relevan
 - 1 : Sangat Tidak Relevan
3. Saran dan kesimpulan bisa dituliskan pada kolom yang telah disediakan.

| No | Pernyataan | Skor | | | | Keterangan |
|----|---|------|---|---|---|------------|
| | | 4 | 3 | 2 | 1 | |
| 1. | Penyajian materi dalam media <i>flipbook</i> sesuai dengan perangkat ajar | ✓ | | | | |
| 2. | Penyusunan tata letak <i>flipbook</i> rapi | ✓ | | | | |
| 3. | Penggunaan bahasa sesuai dengan EYD | | ✓ | | | |
| 4. | Media <i>flipbook</i> yang dibuat sesuai dengan format penulisan buku ajar dalam pembelajaran | ✓ | | | | |
| 5. | Media <i>flipbook</i> bersifat efisien dalam pembelajaran | ✓ | | | | |
| 6. | Media <i>flipbook</i> dapat dibaca dipakai berulang kali | ✓ | | | | |
| 7. | Paduan warna yang digunakan menarik sehingga meningkatkan motivasi belajar | ✓ | | | | |

| | | | | | | |
|-----------------|---|----|--|--|--|--|
| | mahasiswa | | | | | |
| 8. | Desain ilustrasi menunjang suasana pembelajaran | ✓ | | | | |
| 9. | Kemudahan navigasi dalam penggunaan <i>flipbook</i> | ✓ | | | | |
| 10. | Terdapat sensasi <i>flipping</i> seperti buku sungguhan | ✓ | | | | |
| Perolehan skor | | | | | | |
| Skor Maksimal | | 40 | | | | |
| Presentase Skor | | | | | | |

Petunjuk Penskoran:

Perhitungan presentase skor menggunakan rumus :

$$\frac{\text{Perolehan Skor}}{\text{Skor maksimal}} \times 100\% = \text{Presentase Skor}$$

Kesimpulan:

Media pembelajaran *flipbook* 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, 5-3-2024

Dr. Made Diah Angendari S.Pd., M.Pd.

NIP. 1974031620060420001

Lampiran 21. Instrumen Berupa Kuesioner *G-Form* Respon Mahasiswa Terhadap *Flipbook* Hidangan *Main Course*

Kuesioner Uji Respon Mahasiswa Terhadap Flipbook Hidangan Main Course

Halo mahasiswa PVSU Undiksha
Terima kasih telah bersedia membuka link kuesioner uji coba lapangan produk skripsi ini. Pastikan kamu telah melihat dan mengulangi Flipbook Hidangan Main Course terlebih dahulu, karena hal itu akan berpengaruh pada pengisian pertanyaan pada kuesioner berikut. Pastikan juga bahwa kalian sudah mendapatkan dan mempelajari mata kuliah Kuliner Eropa pada semester sebelumnya. Ayo jawab pernyataan dibawah dengan jujur dan sesuai dengan apa yang telah kalian alami.
Bobot skor dalam kuesioner ini yaitu :
4 : Sangat Setuju
3 : Setuju
2 : Tidak Setuju
1 : Sangat Tidak Setuju

fenty@undiksha.ac.id [Switch account](#)

* Indicates required question

Email *

Nama Lengkap *

Your answer _____

NIM *

Your answer _____

Kelas *

A
 B

Semester *

4
 6

Kuesioner Uji Respon Mahasiswa Terhadap Flipbook Hidangan Main Course

fenty@undiksha.ac.id [Switch account](#)

* Indicates required question

Jawablah pernyataan dibawah sesuai dengan pengalaman belajarmu

Media flipbook hidangan main course mampu meningkatkan pemahaman saya dalam mempelajari materi main course *

Sangat Setuju
 Setuju
 Tidak Setuju
 Sangat Tidak Setuju

Media flipbook hidangan main course memberikan saya pencaharian belajar yang *

Lampiran 22. Hasil Respon Oleh Mahasiswa

| Pernyataan | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 |
|--|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| Media flipbook hidangan main course mampu meningkatkan pemahaman saya dalam mempelajari materi main course | 4 | 3 | 3 | 4 | 4 | 3 | 4 | 4 | 4 | 4 | 3 | 3 | 4 | 3 | 3 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 3 | 3 | 4 | 3 | 3 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| Media flipbook hidangan main course memberikan saya pengalaman belajar yang menyenangkan | 4 | 3 | 3 | 4 | 4 | 3 | 3 | 4 | 4 | 4 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 4 | 3 | 3 | 3 | 3 | 4 | 4 | 4 | 4 | 3 | 3 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| Media flipbook hidangan main course membangkitkan kreativitas saya dalam belajar | 4 | 3 | 3 | 4 | 4 | 3 | 3 | 4 | 4 | 4 | 3 | 3 | 4 | 3 | 4 | 4 | 4 | 3 | 4 | 3 | 3 | 3 | 3 | 4 | 3 | 3 | 4 | 4 | 3 | 4 |
| Minat dan motivasi belajar saya meningkat setelah menggunakan flipbook hidangan main course dalam pembelajaran | 4 | 2 | 3 | 4 | 3 | 3 | 4 | 4 | 4 | 4 | 3 | 3 | 4 | 3 | 3 | 4 | 3 | 3 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 3 | 4 | 3 | 4 | 4 | 3 | 4 |
| Hal abstrak yang terlintas saat belajar dapat terbantu dengan adanya gambar pada flipbook | 4 | 4 | 3 | 4 | 3 | 3 | 4 | 4 | 4 | 4 | 3 | 3 | 4 | 4 | 3 | 4 | 3 | 4 | 4 | 3 | 4 | 3 | 4 | 4 | 4 | 3 | 3 | 4 | 3 | 4 |
| Media flipbook memberikan saya kesan | 4 | 3 | 3 | 4 | 4 | 3 | 3 | 4 | 4 | 4 | 3 | 3 | 4 | 4 | 3 | 3 | 3 | 4 | 4 | 4 | 4 | 3 | 4 | 3 | 4 | 3 | 4 | 4 | 4 | 4 |

Lampiran 23. Materi *Flipbook* Hidangan *Main Course*

A. Pengertian *Main Course*

Main course atau biasa disebut sebagai makanan utama bisa dimaknai sebagai hidangan dari sayur mayur, hidangan dari daging, hidangan dari unggas, hidangan dari seafood, dan juga sebagai hidangan dari pasta. Sebagai hidangan pokok atau hidangan utama, *main course* sendiri disajikan untuk makan siang atau makan malam dalam jumlah yang lebih banyak dibandingkan hidangan pembuka.



Main course adalah hidangan terberat dan paling kompleks. Hal ini terlihat dari struktur menunya yang biasanya terdiri dari daging, ikan, atau sumber protein lainnya, tak jarang *main course* ini disebut juga "hidangan daging". Pada dasarnya *main course* merupakan sajian makanan utama yang menjadi bintang utama dalam sebuah sajian makanan. Dalam seporsi *main course* terdapat seluruh nutrisi kompleks yaitu protein, karbohidrat, dan serat. Dengan komposisi 350 sampai 375 gram tak heran jika *main course* menjadi makanan utama yang mengenyangkan.

Berdasarkan pada jenis bahan yang diolah *main course* terbagi menjadi berbagai macam olahan yaitu

- Hidangan Soup (*Soup Dishes*)
- Hidangan Telur (*Eggs Dishes*)
- Hidangan Pasta dan atau Kentang
- Hidangan Ikan (*Fish Dishes*)
- Hidangan Ikan Berkulit Keras (*Shellfish Dishes*)
- Hidangan Ayam (*Chicken Dishes*)
- Hidangan Daging Sapi (*Beef Dishes*)
- Hidangan Kambing (*Lamb Dishes*)
- Hidangan Sapi Muda (*Veal Dishes*)
- Hidangan Salad (*Salad Dishes*)

A. Ciri-Ciri *Main Course*

Hidangan *main course* tentu berbeda dengan hidangan lain dan pasti memiliki perbedaan yang dapat diketahui secara visual. Adapun ciri-ciri hidangan *main course* adalah sebagai berikut

1. Memiliki sajian hidangan yang paling kompleks diantara jenis hidangan lain yang minimal terdiri dari protein, karbohidrat, dan sayur.
2. Berat takaran sajian makanan *main course* adalah yang paling banyak yaitu sekitar 350-375 gram per sajian. Dengan rincian 75 gram adalah sayur, 75 gram adalah karbohidrat, dan protein sebesar 175 hingga 225 gram
3. Sajian hidangan dengan variasi warna bentuk serta tektur yang beragam dan menarik.
4. Hidangan *main course* selalu memiliki cita rasa *savory*
5. Hidangan *main course* merupakan salah satu hidangan yang mengenyangkan, karena sajian yang relative kompleks.

B. Komponen Pembentuk *Main Course*

1. Karbohidrat

Karbohidrat menjadi komponen pertama yang harus ada dalam sepiring sajian *main course* atau hidangan utama. Karbohidrat menyumbang kebutuhan sumber energi utama dalam tubuh untuk menjalankan berbagai fungsi organ dalam tubuh. Selain itu fungsi karbohidrat yaitu melengkapi nutrisi dalam sepiring sajian hidangan *main course* dengan berat 75 gram.

a. Kentang

Kentang (*Solanum tuberosum*) merupakan salah satu sayuran yang mengandung karbohidrat yang banyak dibudidayakan di Indonesia (Asgar & Rahayu, 2014). Di negara-negara eropa dan sekitarnya memanfaatkan kentang atau

JENDELA INFORMASI

Tahukah Kamu ? Mengapa seseorang bisa kenyang setelah mengkonsumsi karbohidrat ? Hal ini dikarenakan makanan yang mengandung karbohidrat khususnya karbohidrat kompleks memiliki banyak serat yang perlahan menuju ke saluran pencernaan, sehingga hal ini yang menjadikan kenyang lebih lama dan mampu mengendalikan konsumsi makanan yang berlebihan.

Sumber: yankes.kemkes.go.id

AYO BERPIKIR

Pernahkah kalian menjumpai hidangan nasi pada makanan-makanan orang Eropa? Tahukah kalian mengapa orang-orang Eropa tidak terbiasa mengkonsumsi nasi? Padi merupakan tanaman penghasil beras yang nantinya diolah menjadi nasi. Nah masalahnya adalah tumbuhan satu ini tidak mampu hidup di iklim subtropis seperti di Eropa dan sekitarnya. Itulah alasannya. Lalu mereka mengganti karbohidrat dengan apa dong ?

roti sebagai hidangan utama dengan kandungan karbohidrat yang dimiliki. Kandungan 90 % atau setara dengan 200 gram kentang memiliki 175 kkal atau setara dengan 100 gram nasi. Komposisi kentang adalah 80% air, 18% tepung (pati), dan 2% protein dan gula, sehingga karbohidratnya lebih sedikit

dibandingkan roti, sehingga cepat mengenyangkan perut dan mudah dicerna (Lubis, 2013). Tak heran jika di negara seperti eropa memanfaatkan kentang sebagai makanan pokok mereka. Salah satu contoh olahan kentang dalam kuliner Eropa yaitu : Pommes Anna yaitu makanan tradisional khas Perancis dimana kentang di iris tipis-tipis lalu dibumbui dengan garam dan merica lalu dipanggang hingga matang. Rosti kentang adalah hidangan Swiss yang terbuat dari kentang parut yang digoreng hingga renyah di luar dan lembut di dalam. Hidangan ini biasanya disajikan sebagai sarapan atau sebagai hidangan sampingan. Roasted Potato Wedges adalah kentang panggang yang dipotong menyerupai wedges dengan seasoning garam, lada, kaldu bubuk, serta bubuk paprika.

b. Pasta

Pasta merupakan salah satu olahan makanan yang digunakan dalam masakan Italia, dibuat dari tepung terigu, telur, minyak zaitun, dan garam hingga membentuk adonan yang dapat dibentuk menjadi berbagai bentuk dan ukuran

(Sahla, 2023). Di Indonesia, spageti, lasagna, dan makaroni merupakan jenis pasta yang paling dikenal dan digemari. Tepung gandum merupakan bahan baku pasta, diperoleh dengan menggiling biji gandum yang dicampur dengan telur. Hasilnya warnanya agak kuning cerah dan jika dimasak dengan benar konsistensinya agak kenyal. Nama-nama jenis pasta tersebut umumnya diambil berdasarkan nama-nama bentuk pasta yang ada di dalam Bahasa Italia. Pasta yang berbentuk seperti kupu-kupu disebut dengan farfalle, kemudian pasta yang berbentuk pendek seperti pena disebut dengan penne. Berikut ini adalah jenis-jenis pasta

| Gambar | Nama Pasta | Uraian |
|---|-------------|--|
|  <p>Sumber Gramedia blogspot</p> | Spaghetti | Spaghetti merupakan jenis pasta yang sudah populer di Indonesia. Atau biasa disebut sebagai mie Italia olahan dari jenis pasta ini antara lain spaghetti agli olio, spaghetti bolognese, dll |
|  <p>Sumber Gramedia blogspot</p> | Papardelle | Jenis pasta lebar serta pipih. Pappardelle cocok diolah dengan saos ragout ataupun bolognese |
|  <p>Sumber Gramedia blogspot</p> | Fettuccine | Fettuccine memiliki arti “pita kecil”, berbentuk panjang dan pipih yang mana bentuknya hampir sama seperti kwetiau. Biasanya akan dihidangkan bersama dengan saus tomat dengan taburan daging ataupun carbonara. |
|  <p>Sumber Gramedia blogspot</p> | Tagliatelle | Tagliatelle adalah pasta panjang yang berbentuk pita yang hampir mirip dengan fettuccine. |
|  <p>Sumber Gramedia blogspot</p> | Linguine | Dalam Bahasa Italia, Linguine ini memiliki arti “lidah kecil”, dimana bentuknya elips dan lebarnya hanya sekitar 4 mm. Linguine sendiri lebih lebar dibandingkan dengan spaghetti |
|  | Canneloni | Berbentuk seperti tabung mentah dengan Panjang kurang lebih 10 cm untuk isian isian dikelilingi oleh bahan-bahan untuk |

| | | |
|---|----------|--|
| Sumber Gramedia blogspot | | memasak, keju parmesan, tomat, daging cincang |
|  Sumber Gramedia blogspot | Bucatini | Bucatini merupakan pasta panjang yang hampir mirip dengan spaghetti, namun lebih tebal dan mempunyai lubang di bagian tengahnya |
|  Sumber Gramedia blogspot | Macaroni | Berbentuk lurus ataupun melengkung dengan lubang di bagian tengahnya. Umumnya disajikan dengan cara dipanggang dengan keju atau dijadikan sebagai isian sup. |
|  Sumber Gramedia blogspot | Fusili | Memiliki bentuk pendek dan spiral. Biasanya fusilli diolah dengan saus krim dan juga kacang polong. Fusilli sendiri bisa dihidangkan dengan bahan lain seperti daging sapi, ayam, sayur-sayuran, dan lain sebagainya |
|  Sumber Gramedia blogspot | Farfalle | Bahasa Italia yakni farfalle yang artinya kupu-kupu. Pasta yang cantik ini biasanya berbentuk seperti kupu-kupu. Oleh karena itu, jenis pasta ini seringkali disebut dengan kupu-kupu pasta. |
|  Sumber Gramedia blogspot | Penne | Pasta penne adalah pasta berbentuk seperti pena panjang, bagian dalamnya berongga dengan ujung serong atau runcing. Permukaannya ada yang bergaris-garis ada pula yang polos |
|  Sumber Gramedia blogspot | Rigatoni | Bentuknya seperti tabung yang tidak terlalu besar, panjangnya kira-kira 5 cm, permukaannya bergaris-garis. |
|  Sumber Gramedia blogspot | Lasagna | Lasagna merupakan pasta yang berisi daging dan juga sayur-sayuran. Lasagna sendiri disajikan dalam bentuk lembaran tipis yang mirip dengan keju slice |

| | | |
|---|------------|--|
| | | serta disusun dan diberi isian sayuran, daging seperti sapi, ayam, seafood, dan jenis daging lainnya, kemudian ditambahkan dengan saus. |
|  Sumber Gramedia blogspot | Ravioli | Ravioli merupakan salah satu jenis pasta yang terdiri dari adonan pasta tipis yang memiliki isian di dalamnya. Selain itu, ravioli juga biasanya disajikan dalam kaldu ataupun dengan saus. |
|  Sumber Gramedia blogspot | Tortellini | Tortellini merupakan salah satu jenis pasta yang berbentuk seperti cincin. Umumnya, pasta jenis ini berisi keju atau daging. Secara tradisional, tortellini akan tersaji dalam kaldu capon. |
|  Sumber Gramedia blogspot | Cavatelli | Cavatelli ini diklaim sebagai salah satu jenis pasta tertua yang terbuat dari adonan tanpa menggunakan telur. Lalu, adonan tersebut digulung menjadi bentuk cangkang kecil sampai menyerupai roti hot dog kecil. |
|  Sumber Gramedia blogspot | Gnocchi | Gnocchi merupakan salah satu jenis pasta khas Italia yang terbuat dari tumbukan kentang rebus, telur, dan juga tepung. Biasanya Gnocchi ini akan disajikan dengan saus gurih seperti saus berbasis tomat ataupun saus putih. |

2. Protein

Nama lain *main course* salah satunya adalah hidangan daging. Sehingga peran protein hewani menjadi hal yang sangat vital dibutuhkan dalam sajian *main course*. Protein dalam sajian *main course* bertujuan sebagai bahan utama yang harus ada, jadi tak heran jika terkadang nama protein yang diolah dalam sajian *main course* menjadi nama utama dalam hidangan tersebut. Fungsi protein dalam sepiring sajian *main course* antara lain yaitu sebagai sumber energi yang mampu meningkatkan kekebalan tubuh. Takaran protein dalam sajian *main course* cukup besar yaitu 175-225 gram dalam setiap porsi.

a. Beef

Daging ternak dapat dibedakan berdasarkan spesies ternak, umur panen (pemotongan untuk diambil dagingnya), dan jenis kelamin. Setiap jenis daging memiliki ciri khasnya masing-masing dan memiliki nama yang berbeda-beda. Daging sapi dikenal dengan berbagai istilah, veal, calf, dan beef, berdasarkan pada umur potongnya. Daging sapi muda atau veal merupakan sapi yang disembelih pada umur 3 sampai 14 minggu dan memiliki warna yang sangat terang. Calf atau sapi muda disembelih pada umur 14 sampai 52 minggu. Beef adalah daging sapi biasa yang telah berumur lebih dari setahun. Daging sapi umumnya disebut beef di pasaran. Berikut merupakan jenis potongan daging sapi.

- *Brisket* terletak di bagian depan sapi, tepat di bawah leher. Daging ini kaya serat dan lemak sehingga sering digunakan dalam sup dan semur. Sandung lamur atau brisket cocok untuk diolah menjadi barbeque, pastrami, atau daging asap.
- *Chuck* terletak di bagian atas leher dan bahu. Daging ini memiliki tekstur yang lebih kasar tetapi penuh dengan rasa. Bagian ini cocok dimasak menjadi daging giling, dan juga burger.
- *Sirloin* adalah daging yang berasal dari bagian luar tulang rusuk. Sirloin adalah potongan yang bagus untuk steak. Serat dagingnya halus, tapi otot di bagian ini cukup keras. Sirloin juga dilapisi dengan lapisan lemak yaitu marbling fat yang memberikan rasa juicy.
- *Ribs* daging yang terletak di sekitar tulang rusuk memiliki tekstur yang empuk dengan sejumlah lemak. *Ribs* sangat sesuai untuk diolah menjadi rebusan seperti sop atau kaldu.
- *Tenderloin* terletak di bawah sirloin dan merupakan potongan daging yang paling empuk. *Tenderloin* adalah potongan daging sapi yang paling empuk dan ideal untuk diolah menjadi steak.
- *Tomahawk* yaitu daging *ribs eye* versi besar, dikarenakan ukuran potongan lebih besar yang disertai dengan tulang iga.
- *Rump steak* yaitu potongan daging sapi yang berasal dari punggung belakang sapi.

JENDELA INFORMASI

Tahukah kamu ? Tingkat kematangan beef steak dapat diukur dengan kelima jari tangan kita. Caranya adalah dengan menekan bagian ibu jari dengan alur kanan ke kiri. Semakin ke kiri maka semakin matang setak yang kita olah. Hal ini didasari pada persamaan tekstur yang dimiliki.

b. Lamb atau Mutton

Protein selanjutnya adalah lamb atau mutton. Lamb merupakan daging kambing muda dengan umur potong kurang dari satu tahun, sedangkan mutton adalah daging kambing dengan umur potong lebih dari satu tahun. Sekilas hal ini sama namun tekstur daging keduanya memiliki perbedaan yaitu serat daging dan tingkat kelunakannya.

- *Shoulder* atau bahu memiliki tekstur dagingnya empuk, tapi lemaknya banyak, dan berbau khas. Penggunaan bumbu yang tajam mampu menghilangkan

bau pada bagian daging ini. Cocok untuk dipanggang utuh, digiling untuk burger, atau digunakan sebagai sate atau steak.

- Iga (Rib) Memiliki tekstur daging agak alot, namun banyak lemaknya, dan baunya khas. Iga ini cocok untuk aneka olahan dengan teknik grill ataupun roast
- Punggung (loin) daging yang terletak pada punggung dan bisa dipanggang, digoreng, atau bahkan dimasak dengan oven, sehingga fleksibel untuk berbagai menu.
- Leg daging ini terletak pada bagian paha, karakteristiknya yaitu tidak terlalu berlemak dan memiliki tekstur yang liat
- Breast memiliki karakteristik daging yang berlemak dan empuk cocok untuk olahan dengan teknik memasak grill ataupun lainnya
- Shank atau bagian kaki, memiliki tekstur yang liat dengan sedikit lemak. Bagian ini sangat cocok untuk teknik memasak dengan waktu lama sehingga sesuai jika dijadikan stock.

c. Poultry

Unggas (Inggris: poultry) adalah jenis hewan ternak yang termasuk dalam kelompok burung yang diambil atau dimanfaatkan daging dan telurnya. Biasanya diambil dari ayam, kalkun dan bebek. Dalam pengolahan unggas, umur hewan merupakan faktor yang paling menentukan, begitu pula cara pengolahan unggas tersebut. Unggas muda lebih empuk dan oleh karena itu dapat diolah dengan panas kering, sedangkan unggas yang lebih tua memerlukan pemrosesan yang lama dan lambat sehingga cocok untuk perlakuan panas lembab. Biasanya unggas yang digunakan dalam pengolahannya adalah ayam, bebek, kalkun, angsa dan berbagai jenis burung. Berikut macam-macam poultry

- a) Ayam (*chicken*)
 - memiliki warna daging yang putih pucat
 - serat pada daging halus
 - konsistensi daging lembut dan kurang padat
 - lemak pada serat daging tidak ada
 - memiliki konsistensi lunak dan warna lemak kekuning-kuningan
- b) Kalkun (*turkey*)
 - Tekstur daging lebih keras daripada ayam
 - Warna daging merah muda
 - Memiliki bau amis khas unggas
- c) Bebek (*duck*) dan atau angsa (*goose*)
 - Daging bebek/angsa lebih liat dan lembab, namun memiliki rasa yang lebih gurih dibandingkan jenis unggas lainnya.
 - Daging bebek/angsa memiliki bau yang lebih amis sehingga penanganan yang dilakukan lebih rumit dibandingkan daging ayam.
 - Khusus untuk melunakkan daging alot dan menghilangkan bau amis yang menyengat, membutuhkan waktu dan pengalaman memasak.

Ciri-ciri daging unggas yang bermutu adalah sebagai berikut.

- Memiliki badan yang montok dan besar
- Dagingnya segar dan lezat, tidak berbau busuk
- Masih terdapat tulang rawan pada bagian dada
- Unggas tidak mengantuk dan tidak berpenyakit.
- Memiliki mata yang cerah dan segar.
- Kulit tampak segar, putih merata dan/atau berwarna kemerahan.

d. Fish

Ikan juga merupakan salah satu sumber protein dalam suatu hidangan. Ikan menjadi olahan yang sangat digemari terutamanya ikan salmon dan tuna di negara-negara Eropa. Adapun jenis ikan yaitu pertama adalah ikan bersisik contohnya yaitu ikan salmon, ikan baramundi, ikan gindara, dll. Kedua yaitu ikan tanpa sisik contohnya yaitu unagi, tuna, cakalang, dll.

Ciri-ciri ikan yang segar adalah sebagai berikut

- Berwarna cerah putih dan hitam pada bagian mata
- Insang Nampak merah segar
- Jika ikan tak bersisik pastikan permukaan kulit ikan tidak berlendir
- Bersih dan tanpa ada cacat
- Bagian mata ikan tampak segar dan menonjol
- Jika ikan laut maka bau khas laut menandakan ikan tersebut masih segar

e. Shelfish

Istilah shelfish yaitu mencakup semua hewan berkulit keras yang biasa hidup di air dan mempunyai tubuh lunak dengan kulit luar yang keras yang berfungsi sebagai pelindung atau disebut kerang. Dalam pengolahan makanan yang dimaksud dengan kerang mencakup hewan berbadan lunak lainnya yang hidup di antara batuan karang dan di gua-gua karang. Daging kerang memiliki lemak yang jauh lebih sedikit dibandingkan daging hewan lain sehingga serat daging kerang lebih kasar dibandingkan daging hewan lain sehingga perlu dimasak lebih lama supaya empuk. Klasifikasi shellfish terdiri yaitu

- Kelompok pertama adalah kepiting dan udang, atau *crustasea*. Kelompok ini mencakup kepiting seperti rajungan, rajungan, rajungan, dan *king crab* berkaki panjang. Selanjutnya adalah lobster, spesies ini dikenal dengan nama langouste atau udang antena atau biasa dengan dikenal udang lobster.
- Kelompok kedua adalah jenis kerang, ini mencakup semua jenis kerang atau kerang seperti kerang darah, kerang hijau, oyster, dll
- Kelompok ketiga adalah hewan bertubuh lunak yang biasa disebut moluska. Hewan ini memiliki kulit yang tipis dan tubuh yang lembut, dan sekilas terlihat seperti hewan tanpa tulang. Contohnya yaitu ubur-ubur, cumi, gurita, sotong, dan teripang.

3. Sayur

Sayur merupakan salah satu sumber serat yang berasal dari panganan nabati dari tumbuhan baik itu bagian daun, batang, akar, umbi, ataupun bunga, dan buah. Sayur sebagai komponen dalam suatu sajian hidangan *main course* memiliki tujuan sebagai pelengkap nutrisi bagi tubuh juga sebagai condiment pembentuk sehingga sajian *main course* sangat kompleks. Sayuran termasuk makanan rendah kalori, namun salah satu makanan sehat (Lubis, 2013). Kesegaran suatu sayuran tidak hanya ditentukan oleh rasanya, tetapi juga oleh kayanya kandungan mineral dan vitamin. Selain itu, jenis sayuran juga kaya akan serat pangan yang baik untuk dicerna tubuh. Takaran sayuran dalam hidangan *main course* adalah 75 gram.

a. Pengelompokan Sayur

- Sayur Daun

Sayur daun ialah sayur yang dikonsumsi pada bagian daun dalam suatu tumbuhan. Contohnya seperti bayam, kemangi, lettuce, caisim, pakcoy, dll

Untuk penyimpanan sayur segar yaitu

- ✓ Simpan di tempat yang sejuk cenderung dingin
- ✓ Simpan dalam wadah semi tertutup agar sirkulasi udara, tekstur, aroma, warna, serta nutrisi tetap

- Sayur Batang

Bagian tumbuhan yang dikonsumsi pada bagian susunan batang. Contohnya ialah seledri, daun bawang, dll

- Sayur Buah

Sayur atau sumber serat nabati pada bagian tumbuhan yaitu buah. Contohnya ialah timun, terong, pare, tomat, dll

- Sayur Biji

Sumber serat nabati yang dikonsumsi pada bagian biji dalam suatu susunan tumbuhan. Contohnya ialah polong, kedelai, kacang tanah, dll

- Sayur Akar

Sayur akar ialah bagian pada tumbuhan yang mampu dikonsumsi. Adapun contohnya yaitu berupa umbi-umbian, wortel, kentang, lobak, beet root, dll

- Sayur Bunga

Tidak hanya buah, bagian bunga tumbuhan juga mampu dijadikan sebagai kebutuhan serat dalam suatu hidangan contohnya ialah bunga kol, brokoli, bunga turi, bunga lotus

- Jamur

Jamur menjadi salah satu tumbuhan yang tergolong kedalam sayur, meskipun susunan tumbuhannya tidak lengkap namun beberapa jenis jamur mampu dikonsumsi oleh manusia seperti shitake, champignon, dll

b. Potongan Sayur

Potongan sayur yang dimaksud yaitu beragam jenis potongan yang umumnya digunakan dalam mengolah suatu hidangan makanan.

- *Julienne*

Bentuk potongan *julienne* menyerupai korek api yaitu memanjang kecil dengan ukuran biasanya 30 x 1 x 1 mm

- *Tourney*

Teknik potongan *tourney* yaitu menyerupai tabung sayuran yang digunakan dalam jenis potongan *tourney* biasanya wortel, lobak, dan kentang. Sajian dengan teknik potongan ini biasanya dengan direbus atau dipanggang.

- *Slices*

Slices merupakan jenis potongan dasar yaitu berupa irisan sayur. Potongan ini biasa diterapkan pada sayur sawi, seledri, kol, dll

- *Wedges*

Potongan *wedges* mungkin hanya bisa diterapkan untuk buah atau sayur dengan bentuk bulat. Karena potongan ini membentuk seperti juring yang berbentuk segitiga.

- *Jardiniere*

Jardiniere adalah potongan sayuran yang membentuk seperti balok memanjang dengan ukuran 3 x 1 x 1 cm. Sayur yang umumnya dipotong dengan teknik ini adalah ubi, kentang, wortel, lobak, dll

- *Dice*

Potongan *dice* yaitu potongan sayuran yang berbentuk kubus dengan ukuran 1 x 1 x 1 cm. Potongan ini umumnya digunakan untuk makanan yang berkuah seperti soup.

- *Brunoise*

Brunoise adalah potongan *dice* namun lebih kecil dengan ukuran biasanya yaitu 1 x 1 x 1 mm bentuknya sama yaitu kubus atau dadu. Potongan ini biasanya diterapkan pada olahan ragout.

4. Saus

Saus merupakan cairan yang biasanya dikentalkan hingga setengah cair (semi liquid) menggunakan salah satu pengental dan disajikan bersamaan dengan protein dalam satu piring ataupun terpisah. Saus dalam hidangan di negara Eropa memiliki macam-macam jenis tergantung pada bahan yang diolah. Misalnya yaitu bechamel sauce, mayonnaise, hollandaise sauce, tomato sauce dan masih banyak jenisnya. Berikut ulasan cara membuat 5 saus inti dalam hidangan *main course* kuliner Eropa.

Fungsi penggunaan saus dalam suatu hidangan yaitu

- Menambah rasa dan kelembatan pada masakan.
- Menambah cairan pada makanan
- Menambah aroma dan cita rasa pada makanan
- Meningkatkan penampakan warna dan rasa
- Meningkatkan nilai gizi.

C. Teknik Pengolahan Hidangan *Main Course*

1. *Boiling*

Boiling (merebus) adalah cara memasak dalam cairan mendidih, biasanya cairan yang digunakan adalah kaldu, santan, susu, sirup dan air. Cairan kaldu biasanya digunakan untuk pembuatan kaldu, sirup cair digunakan untuk pembuatan manisan. Gelembung-gelembung cairan mendidih terlihat hingga gelembung-gelembung tersebut tampak pecah di permukaan, cairan tersebut mencapai titik didih 100 derajat Celcius

2. *Simmering*

Simmering yaitu proses memasak makanan dengan bahan cair yang dimasak perlahan dengan suhu 95-98 derajat Celcius. Perbedaan merebus dan merebus adalah pergerakan bahan cair pada proses memasak, pada proses perebusan bahan cair cepat matang, sedangkan pada proses perebusan pergerakannya sangat lambat, karena api yang digunakan pada proses memasak sangat kecil sehingga hanya menghasilkan suhu 95-98 derajat Celcius.

3. *Braising*

Braising adalah memasak makanan dalam cairan yang sedikit lebih banyak dari makanan (menutupi makanan) dan memasukkannya ke dalam oven. Cairan yang digunakan dalam teknik perebusan adalah kaldu. Daging yang dimasak dengan teknik ini dimasak dalam keadaan tertutup, sehingga diproses secara perlahan melalui cairan pekat dan panas dengan api yang cukup tinggi .

4. *Poaching*

Poaching adalah prinsip pengolahan makanan dimana bahan makanan olahan direndam dalam bahan cair yang dipanaskan dibawah titik didihnya. Saat menggunakan teknik ini, bahan cair sebagai media pendidihan tidak boleh diaduk sedikit pun (bahan cair harus tetap diam). Suhu yang digunakan dalam teknik ini adalah 93-95 derajat Celcius.

5. *Blanching*

Blanching adalah proses dimana bahan makanan dalam waktu singkat dimasak dalam bahan cair mendidih, kemudian segera diangkat (khusus sayuran yang dibalancing dengan air, sayuran langsung dimasukkan kedalam air dingin atau air es untuk menghentikan proses pemasakan serta mencerahkan warna bahan makanan khususnya sayuran).

6. *Steaming*

Steam adalah Metode memasak lembab/basah dengan uap panas atau steam. Sebuah steamer terdiri dari beberapa panci yang disusun berlapis-lapis. Ada air mendidih di panci bawah. Panci yang diletakkan di atasnya dilubangi agar kelembapan dapat menembus lubang tersebut. Makanan yang dikukus tidak bersentuhan dengan air. Hal ini dilakukan agar nutrisinya tidak hilang dan tekstur

makanan lebih terjaga. Jika uap berlanjut dalam waktu lama, periksa apakah air mendidih di lapisan bawah panci tidak bocor.

7. *Grilling*

Grilling adalah bentuk memasak makanan yang melibatkan panas langsung. Sumber panas yang dapat digunakan untuk grilling ada tiga yaitu arang kayu, listrik dan gas. Sumber panas grilling berada di bawah makanan sedangkan broiling di atas makanan. Makanan yang dimatangkan hanya dengan teknik grilling terbatas pada makanan yang bentuk dan potongannya kecil-kecil supaya semua bagian dalam makanan teraliri panas dan matang.

8. *Roasting*

Roasting adalah metode memasak dengan menggunakan panas kering, dari nyala api yang terbuka, oven atau sumber panas lain. Makanan yang dimasak dengan teknik roasting ditempatkan pada rak, pan atau ditusukkan pada batang stainless steel yang dapat diputar (rotasi). Selama proses roasting, udara panas di oven dialirkan ke seputar daging dari semua sisi (atas, bawah dan samping).

9. *Sauteing*

Sauteing adalah metode memasak makanan dengan menggunakan sedikit minyak atau lemak yang hanya menempel pada permukaan wajan (*frying pan*), wajan, atau sauteuse. Lemak atau minyak dipanaskan dengan panas yang relatif tinggi sehingga proses memasak makanan dapat berlangsung secara cepat. Proses ini bertujuan agar permukaan bahan makanan mengalami perubahan warna menjadi kecoklatan dan menambah aroma.

10. *Deep Frying*

Deep-frying, adalah metode menggoreng dengan minyak berjumlah banyak sehingga semua bagian makanan yang digoreng terendam di dalam minyak

BERPIKIR KRITIS

Dari teknik memasak diatas ada satu teknik dimana makanan hanya diolah dengan suatu alat yaitu salamander menggunakan panas atas yang dimana tujuannya untuk mendapatkan warna permukaan yang cantik. Adakah dari kalian tahu apa yang dimaksud dengan teknik masak tersebut ? Coba paparkan uraianmu pada teman dan pengajarmu !

panas. Deep frying secara meluas telah banyak digunakan oleh industri pangan dengan menggunakan alat yang lebih canggih yaitu pressure fryer atau vacuum fryer.

D. Contoh & Praktikum Hidangan *Main Course*

Video Tutorial

Contoh 1 Sweddish Meatball

Sumber: <https://youtu.be/UvDvY0fRxU0?si=wpqnfzbzTVUP1ikPO>

Contoh 2 *Chicken Grilled with Mushroom Sauce*

Sumber: <https://youtu.be/TcYCcXxMLfU?si=slDqshCIPDX8v9wI>

Contoh 3 Spaghetti Brulle

Sumber: https://youtu.be/7Rbur3wAPzg?si=XDh4zDFFu_fqp7ek

RESEP**Resep Swedish Meatball (untuk 5-6 porsi)****Bahan:**

| | | |
|------------------------------------|----------------------------------|------------------------------|
| 350 gr daging sapi giling | 2 sdt gula | 60 gr bawang bombai, cincang |
| $\frac{3}{4}$ sdt garam | $\frac{1}{2}$ sdt kaldu sapi | 3 sdm minyak |
| 1 sdt garlic powder | 50 gr putih telur | 120 ml susu |
| $\frac{1}{4}$ sdt mixed herbs | $\frac{1}{2}$ buah bawang bombai | 2-3 sdm mentega |
| 10 gr bread crumbs | 3 siung bawang putih | Pelengkap: |
| 100 ml air es | 500 ml air / kaldu sapi | Wortel, potong kotak, rebus |
| 2-3 sdm tepung maizena | 2 cube kaldu sapi | Buncis, potong kotak, rebus |
| $\frac{1}{2}$ sdt baking powder | 60 ml cream | Jagung pipil, rebus |
| Saus gravy: | Minyak untuk menumis | Selai raspberry |
| 3 sdm mentega | Mashed potato: | |
| 3 sdm tepung terigu protein sedang | 600 gr kentang | |
| | $\frac{1}{2}$ sdt garam | |

Langkah:

1. Potong kotak kentang, lalu rebus dengan garam selama 15 menit, tiriskan. Haluskan kentang dengan sendok dan saring
3. Siapkan wajan, lalu masukkan kentang, mentega, dan susu, masak di api kecil sedang, aduk
4. Tumis bawang bombai dengan tiga sdm minyak hingga kecokelatan, biarkan dingin
5. Mixer daging, gula, garam, dan kaldu sapi hingga lengket
6. Masukkan bread crumbs, air, bawang bombai, mixed herbs, garlic powder, baking powder, putih telur, dan tepung maizena, mixer kembali hingga rata, diamkan sebentar di dalam kulkas
7. Untuk saus gravy, tumis bawang bombai hingga kecokelatan, lalu masukkan bawang putih, tumis hingga sedikit kecokelatan
8. Tambahkan mentega dan tepung terigu, aduk rata
9. Larutkan kaldu ke dalam air kemudian masukkan ke dalam tumisan, aduk rata, masak hingga sedikit mengental. Masukkan cream, aduk rata, lalu blender
11. Basahi tangan dan olesi wadah dengan sedikit minyak, lalu bentuk bulat meatball dengan sendok
12. Panaskan sedikit minyak, lalu masak meatball di api sedang hingga kecokelatan, tiriskan
13. Untuk dikonsumsi langsung, masak meatball dengan saus gravy, aduk rata
14. Swedish meatball siap disajikan dengan saus, mashed potato, selai raspberry, dan sayuran sebagai pelengkap.

KEGIATAN PRAKTIKUM

Setelah mempelajari materi diatas maka kegiatan selanjutnya adalah praktikum. Ikuti langkah-langkah berikut untuk melaksanakan kegiatan praktikum.

1. Pilihlah salah satu hidangan main course yang menurutmu menarik untuk diolah
2. Buatlah standar resep dari hidangan yang hendak kamu olah
3. Buatlah rencana bahan yang digunakan
4. Buatlah rencana alat yang digunakan
5. Buatlah seluruh petunjuk dalam sebuah perencanaan praktikum
6. Setelah kegiatan praktikum, mintalah dosen untuk menilai dan menelaah hidanganmu

RANGKUMAN

Main course adalah makanan atau hidangan yang memiliki sajian terlengkap dan terberat daiatara urutan makan lainnya, khususnya di negara-negara Eropa. *Main course* memiliki berat sajian 350-375 gram dalam setiap porsinya. Dengan demikian tak heran jika *main course* disebut juga dengan hidangan pokok protein yang memiliki nama lain *beef dishes*, *veal dishes*, *lamb dishes*, *fish dishes*, *chicken dishes*, pasta dan atau kentang, *shellfish dishes*, serta salad *dishes*. Dalam mengenali hidangan *main course* ini cukup mudah yaitu memiliki sajian hidangan yang paling kompleks diantara jenis hidangan lain yang minimal terdiri dari protein, karbohidrat, dan sayur, berat takaran sajian makanan main course adalah yang paling banyak yaitu sekitar 350-375 gram per sajian dengan rincian 75 gram adalah sayur, 75 gram adalah karbohidrat, dan protein sebesar 175 hingga 225 gram, sajian hidangan dengan variasi warna bentuk serta tektur yang beragam dan menarik. Adapun bahan penyusun main course yaitu terdiri dari karbohidrat yaitu pasta dan kentang, protein berupa beef, lamb dan atau mutton, poultry (*chicken*, *duck*, *turkey*), sayur, serta saus sebagai pelengkap. Untuk pengolahan dalam sajian hidangan *main course* ini menggunakan beberapa teknik yang umum digunakan yaitu seperti *boiling*, *simmering*, *braising*, *sautéing*, *roasting*, *grilling*, *deep frying*, *steaming*, *blancing*, serta *poaching*.

SOAL DAN EVALUASI

Untuk mengetahui seberapa jauh pemahaman kalian. Yuk klik link dibawah ini untuk mengikuti mini kuis yang seru dan menarik

<https://go.undiksha.ac.id/Kuis-Hidangan-Main-Course-MK-Kuliner-Eropa>

Uji Diri !

Setelah melihat tayangan contoh video hidangan *main course* diatas, silakan pilih salah satu lalu identifikasi dengan format sebagai berikut

| Nama Hidangan | Gambar | Teknik Pengolahan | Bahan Yang Digunakan | Alat Yang Digunakan | Langkah Kerja |
|---------------|--------|-------------------|----------------------|---------------------|---------------|
| | | 1. | 1. | 1. | 1. |
| | | 2. | 2. | 2. | 2. |
| | | Dst | Dst | Dst | Dst |
| | | | | | |

TES FORMATIF

- Berapa takaran tepat susunan serat dalam sepiring hidangan main course.....
 - 73 gram
 - 70 gram
 - 75 gram
 - 74 gram
 - 72 gram
- Peran saus dalam suatu hidangan main course yaitu
 - Menambah cairan pada makanan
 - Meningkatkan nilai gizi.
 - Meningkatkan warna dan rasa
 - Pilihan a,b, c benar
 - Pilihan a,b,c salah
- Nama lain dari main course.....
 - Hidangan utama
 - Hidangan side dish
 - Hidangan daging
 - Pilihan a dan c benar
 - Pilihan b dan c benar
- Apa istilah yang digunakan dalam pemotongan sayur yang dimana penerapannya yaitu pada hidangan potatao chips.....
 - Shread
 - Slices
 - Julienne
 - Dice
 - Pilihan jawaban a dan c menjawab soal
- Bagian potongan ayam yang memiliki serat daging serta sedikit lemak.....
 - Fillet
 - Leg
 - Breast
 - Wing
 - Pilihan a,b,c,dan d tidak dapat menjawab soal
- Salah satu bahan makanan buatan yang ada dalam pengolahan makanan yang berperan besar dalam tekning poaching khususnya telur.....
 - Tauco
 - Cuka
 - Baking soda
 - Soda kue
 - Tar tar
- Berikut ini salah satu jenis pasta yang mendapat julukan sebagai pasta tercantik serta memiliki arti kupu-kupu dalam Bahasa Italia yaitu.....
 - Farfalle
 - Fettucine
 - Fussili
 - Rigatoni
 - Macaroni
- Berikut ini adalah salah satu tips untuk memilih ikan yang segar yaitu, kecuali.....

- a. Berwarna cerah putih dan hitam pada bagian mata.
 b. Insang Nampak merah segar.
 c. Nampak bersih dan pucat pada bagian mata.
 d. Bersih dan tanpa ada cacat.
 e. Bagian mata ikan tampak segar dan menonjol
9. Dari negara manakah asal hidangan Potato Gratin.....
- a. Belgia
 b. Italia
 c. Hungaria
 d. Perancis
 e. Belanda
10. Salah satu bahan yang membuat sajian mashed potato menjadi creamy.....
- a. Butter
 b. Salt
 c. Peper
 d. Cheese
 e. Pilihan a dan d benar

Kunci Jawaban

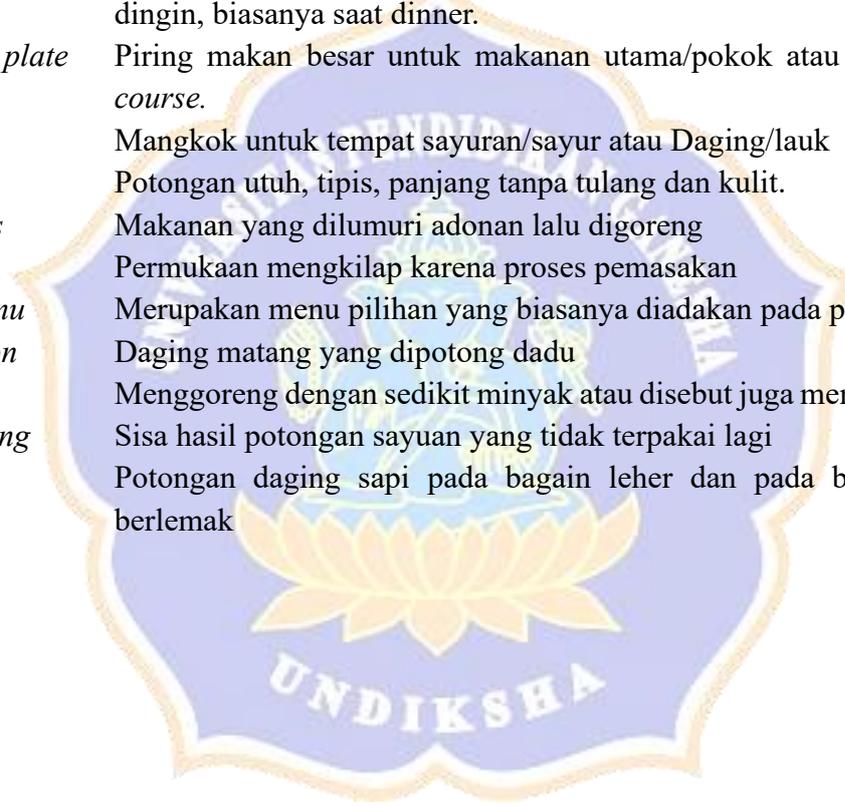
- | | |
|------|-------|
| 1. C | 6. B |
| 2. D | 7. A |
| 3. D | 8. C |
| 4. B | 9. D |
| 5. C | 10. E |

PENUTUP

Buku ajar berbasis *flipbook* mengenai materi “Hidangan *Main Course*” ini merupakan salah satu bentuk pengembangan dari bahan ajar modul yang sebelumnya telah dibuat. Buku ajar ini dikembangkan untuk pembelajaran mata kuliah Kuliner Eropa di program studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner Universitas Pendidikan Ganesha. Dengan pemaparan mengenai hidangan *main course* Kuliner Eropa diharapkan pembelajar mampu memahami dengan mudah materi *main course*, sehingga mengefisienkan pembelajaran. Dimulai dengan pengertian, ciri-ciri, komponen penyusun, hingga contoh dan mengolah hidangan *main course* tersedia dalam buku ajar ini. Sehingga pembelajar mampu menerapkan hasil pemahaman dari buku ini untuk melanjutkan pemahaman ke materi lain ataupun ke jenjang yang lebih tinggi. Penyusun berharap semoga buku ajar ini mampu memberi kemudahan akses belajar serta membawa banyak manfaat kepada pembaca.

GLOSARIUM

| | |
|---------------------|---|
| <i>A'la Carte</i> | penataan meja makan dengan menggunakan dinner <i>knife</i> dan <i>fork</i> |
| <i>Affriander</i> | Bahasa Perancis yang berarti menghias dan menyajikan suatu hidangan untuk memberi penampilan yang mengundang selera |
| <i>Au beurre</i> | Istilah atau cara pengolahan sayuran yang direbus atau dikukus, kemudian ditumis dengan mentega. |
| <i>Beurre Manie</i> | Campuran tepung dengan butter tanpa dimasak/dingin, dipergunakan sebagai bahan pengental. |
| <i>Blanch</i> | Merebus dalam air mendidih dengan waktu singkat |
| <i>Consomme</i> | Daging, unggas atau <i>stock</i> ikan yang disajikan panas atau dingin, biasanya saat dinner. |
| <i>Dinner plate</i> | Piring makan besar untuk makanan utama/pokok atau <i>main course</i> . |
| <i>Dish</i> | Mangkok untuk tempat sayuran/sayur atau Daging/lauk |
| <i>Fillet</i> | Potongan utuh, tipis, panjang tanpa tulang dan kulit. |
| <i>Fritters</i> | Makanan yang dilumuri adonan lalu digoreng |
| <i>Glace</i> | Permukaan mengkilap karena proses pemasakan |
| <i>Set Menu</i> | Merupakan menu pilihan yang biasanya diadakan pada pesta |
| <i>Salpikon</i> | Daging matang yang dipotong dadu |
| <i>Sauté</i> | Menggoreng dengan sedikit minyak atau disebut juga menumis |
| <i>Trimming</i> | Sisa hasil potongan sayuran yang tidak terpakai lagi |
| <i>Veine</i> | Potongan daging sapi pada bagian leher dan pada bagian berlemak |



KISI-KISI SOAL KUIS *FLIPBOOK* HIDANGAN *MAIN COURSE*

| Kompetensi Dasar | Materi Pokok | Indikator Soal | Bentuk Tes | No Soal |
|--|--------------------------------------|---|---------------|----------|
| 4.1 Mengkaji mengenai <i>main course</i> | Pengertian <i>main course</i> | Peserta didik dapat mengetahui pengertian hidangan <i>main course</i> | Benar X Salah | 2 |
| | Ciri-ciri <i>main course</i> | Peserta didik dapat menyebutkan takaran seporsi <i>main course</i> | Benar X Salah | 9 |
| | Komponen penyusun <i>main course</i> | Peserta didik dapat menyebutkan takaran komponen penyusun <i>main course</i> | Benar X Salah | 8 |
| | | Peserta didik dapat memahami bahan penyusun hidangan <i>main course</i> | Benar X Salah | 3,4,6,10 |
| | Contoh hidangan <i>main course</i> | Peserta didik dapat mengetahui dan memahami contoh hidangan <i>main course</i> di beberapa negara Eropa | Benar X Salah | 1,5,7 |

BENTUK SOAL KUIS

1. Beef whellington adalah sajian main course klasik saat natal di sebagian negara di eropa.....
2. Hidangan main course adalah perpaduan dari segala kondimen savory yang lengkap dan bergizi tinggi.....
3. Veloue sauce adalah salah satu turunan dari 5 mother of sauce.....
4. Wortel adalah salah satu sayuran yang berasal dari umbi akar.....
5. Moules frites adalah hidangan kerang yang berasal dari hungaria.....
6. Tenderloin adalah bagian daging sapi yang paling empuk.....
7. Goulas adalah hidangan veal yang berasal dari belgia.....
8. Dalam satu piring sajian main course terdapat 85gram karbohidrat.....
9. 365 gram adalah batas maksimal porsi dalam main course.....
10. Gnocchi adalah jenis pasta basah yang terbuat dari kentang.....

KUNCI JAWABAN

1. Benar
2. Benar
3. Benar
4. Benar
5. Salah
6. Benar
7. Benar
8. Salah
9. Salah
10. Benar



KISI-KISI SOAL TES FORMATIF
FLIPBOOK HIDANGAN MAIN COURSE

| Kompetensi Dasar | Materi Pokok | Indikator Soal | Bentuk Tes | No Soal |
|--|--------------------------------------|--|--|----------------|
| 4.1 Mengkaji mengenai <i>main course</i> | Pengertian <i>main course</i> | Peserta didik dapat mendefinisikan pengertian hidangan <i>main course</i> | Pilihan ganda | 3 |
| | Ciri-ciri <i>main course</i> | Peserta didik dapat mengetahui takaran sayur dalam hidangan <i>main course</i> | Pilihan ganda | 1 |
| | Komponen penyusun <i>main course</i> | Peserta didik mampu mengetahui jenis-jenis pasta dalam hidangan <i>main course</i> | Pilihan ganda | 7 |
| | | | Peserta didik dapat menyebutkan peran saus dan hidangan <i>main course</i> | Pilihan ganda |
| | | peserta didik mampu menentukan potongan sayuran sesuai dengan hidangan <i>main course</i> | Pilihan ganda | 4 |
| | | peserta didik mampu menentukan potongan protein sesuai dengan hidangan <i>main course</i> | Pilihan ganda | 5 |
| | | peserta didik mampu menentukan bahan sesuai dengan hidangan <i>main course</i> | Pilihan ganda | 6,10 |
| | | Peserta didik mampu menyebutkan kriteria bahan yang baik dalam hidangan <i>main course</i> | Pilihan ganda | 8 |
| | | Contoh hidangan <i>main course</i> | Peserta didik dapat menyebutkan asal hidangan <i>main course</i> di eropa | Pilihan ganda |

RIWAYAT HIDUP



Fenty Rahayu Arinta lahir di Blitar pada tanggal 30 Maret 2002. Penulis lahir dari pasangan suami istri Bapak Sugianto dan Ibu Khusnul Khotimah. Penulis berkebangsaan Indonesia dan beragama islam. Penulis beralamat di kota Patria Jl. Teuku Umar No. 76 Kel.

Satreyan Kec. Kanigoro Kab. Blitar Provinsi Jawa Timur. Penulis menyelesaikan pendidikan dasar di SDN Kanigoro 3 dan lulus pada tahun 2014. Kemudian penulis melanjutkan di MTsN 2 Kabupaten Blitar dan lulus pada tahun 2017. Kemudian pada tahun 2020, penulis lulus dari SMA Negeri 3 Blitar dengan jurusan ilmu pengetahuan sosial dan melanjutkan pendidikan S1 Pendidikan Vokasional Seni Kuliner Fakultas Teknik dan Kejuruan di Universitas Pendidikan Ganesha. Tahun 2024 pada semester VIII penulis telah menyelesaikan skripsi dengan judul “Pengembangan *Flipbook* Hidangan *Main Course* Pada Mata Kuliah Kuliner Eropa Di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner” dan hingga tahun yang sama penulis masih terdaftar sebagai mahasiswa S1 di prodi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner Universitas Pendidikan Ganesha.

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa karya tulis yang berjudul “Pengembangan *Flipbook* Hidangan *Main Course* Pada Mata Kuliah Kuliner Eropa Di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner” beserta seluruh isinya adalah benar-benar karya sendiri dan saya tidak melakukan penjiplakan dan pengutipan dengan cara-cara yang tidak sesuai dengan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan. Atas pernyataan ini, saya siap menanggung risiko/sanksi yang dijatuhkan kepada saya apabila kemudian ditemukan adanya pelanggaran atas etika keilmuan dalam karya ini atau ada klaim terhadap keaslian karya saya ini.



Singaraja, 15 Mei 2024

Fenty Rahayu Arinta