



LAMPIRAN

Lampiran 1. Pedoman Observasi Wawancara Dosen Pengampu

Pedoman Wawancara Analisis Kebutuhan Sumber Belajar
Pengembangan Media Pembelajaran *Sweet Bread* Pada
Mata Kuliah *Bakery* Berbasis *Project Best Learning*
Universitas Pendidikan Ganesha
(Dosen Pengajar)

1. Berapa jumlah tenaga pendidik atau dosen yang mengajar mata kuliah *Bakery* ?

Jawaban:

tenaga pendidik 3 dosen pengampu mata kuliah bakery.

2. Sumber belajar apa saja yang digunakan dalam kegiatan belajar mengajar mata kuliah *Bakery* ?

Jawaban:

- e learning
- ~~W~~ Google meet.

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

Jawaban:

Project best learning.

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

Jawaban:

e-learning - What App Group
google meet

5. Apa saja media pembelajaran yang ibu gunakan dalam kegiatan belajar mengajar *Bakery* ?

Jawaban:

- Youtube

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

Jawaban:

Secara offline yang diatur sesuai proses

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

Jawaban:

- kitchen

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

Jawaban:

belum optimal.

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

Jawaban:

peserta didik dapat aktif mengikuti mata kuliah bakery.

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

Jawaban:

- Materi yang masih terbatas.

11. Apakah ibu mengetahui tentang media pembelajaran berbasis *project best learning* dalam proses pembelajaran?

Jawaban:

Iya, dikarenakan sudah menerapkan *project best learning*.

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

Jawaban:

Iya sangat perlu.

13. Konten atau fitur apa saja yang diharapkan ibu dimuat di dalam media pembelajaran berbasis *project best learning* ini untuk membantu proses pembelajaran mata kuliah *Bakery*?

Jawaban:

- Quiz.

14. Bagaimana respon ibu terhadap pengembangan media pembelajaran berbasis *projeck best learning* sebagai salah satu referensi dosen dalam mendukung proses pembelajaran mata kuliah *Bakery*?

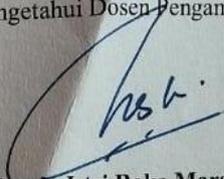
Jawaban:

Sangat bagus

Singaraja,

2022

Mengetahui Dosen Pengampu Mata Kuliah


Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M. Pd
NIP 197103031997032001



Lampiran 2. Kisi-kisi Angket Kebutuhan Peserta Didik

No	Komponen	Indikator
1	Karateristik Peserta Didik	a) Pemahaman Peserta Didik Terhadap Materi Ajar
		b) Minat Peserta Didik Terhadap Materi Ajar
		c) Motivasi Dan Ketertarikan Peserta Didik Terhadap Materi Ajar
2	Karakteristik Pembelajaran	a) Materi Pembelajaran
		b) Media Pembelajaran
		c) Sarana Pembelajaran



Lampiran 3. Hasil Kuesioner Analisis Kebutuhan Peserta Didik

Questions Responses 33 Settings

kuisoner analisis kebutuhan peserta didik

Om Swastiastu
Assalamuallaikum, Wr. Wb
Salom
Nama Budaya
Salam Harmoni,
sebelumnya terimakasih karena sudah membuka google form ini yang secara tidak langsung ini sangat membantu didalam penelitian saya yang hendak saya lakukan. setidaknya ada 15 soal yang harus anda jawab didalam google form ini. dibutuhkan waktu kurang lebih 10 menit dalam pengisian kuisoner ini.
Pastikan sebelum mengisi google form ini, anda telah mendapatkan mata kuliah Bakery. anda akan disajikan soal pilihan ganda, dengan pilihan rentang skor 5 poin sangat setuju hingga sangat tidak setuju yang memiliki skor 1 poin.
Terima Kasih selamat mengisi jawaban, pastikan jawaban yang anda isi sesuai dengan kebenaran yang ada dilapangan.
selamat mengerjakan
om santhi, santhi, santhi om

Email *
Valid email

Questions Responses 33 Settings

materi bahan ajar bakery memerlukan bahan ajar khusus supaya membuat saya lebih paham *

sangat setuju

Setuju

kurang Setuju

Tidak Setuju

sangat tidak setuju

saya memahami materi sweet bread yang disajikan oleh dosen pengapu *

sangat setuju

setuju

saya lebih tertarik jika materi sweet bread lebih variatif seperti terdapat gambar, video, materi *
maupun tutorial praktikum

- sangat setuju
- setuju
- kurang setuju
- tidak setuju
- sangat tidak setuju

saya terkadang bosan dan monoton dengan media belajar yang diberikan oleh dosen *

- sangat setuju
- setuju

saya membutuhkan media pembelajaran yang bervariasi yang dapat menunjang *
pembelajaran agar lebih interaktif

- sangat setuju
- setuju
- kurang setuju
- tidak setuju
- sangat tidak setuju

saya rasa dengan adanya video pembelajaran sebagai media pembelajaran didalam mata *
kuliah bakery akan sangat membantu saya didalam memahami materi tersebut

- sangat setuju
- setuju

Lampiran 4. Hasil Responden Peserta Didik Program Studi Pendidikan Vokasional Seni 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	26	27	28	29	30	31	32	33	34				
Saya rasa mata kuliah bakery sangat menyenangkan	4	4	5	4	5	4	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	4	5	4	4	4	4	5	4	4	4	5	4	4	4	5	4	4	5	5	4	
Materi bahan ajar bakery memerlukan bahan ajar khusus supaya membuat saya lebih paham	4	5	4	4	5	5	4	4	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	4	4	4	4	4	4	4	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	
Saya memahami materi sweet bread yang disajikan oleh dosen pengampu	4	5	4	4	4	5	5	4	4	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	
Saya lebih tertarik jika materi sweet bread lebih variatif seperti terdapat gambar, video, materi maupun tutorial praktikum	5	5	5	5	5	5	5	4	4	4	4	5	4	5	4	4	5	5	5	5	4	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	4	5	5	5	
Saya terkadang bosan dan monoton dengan media belajar yang diberikan oleh dosen	4	4	5	3	5	5	4	4	4	4	5	4	4	5	4	4	4	5	4	5	4	4	4	4	5	4	4	4	4	4	4	4	4	5	4	4	4	
Saya senang membaca																																						

Soal	Responden																																			
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34		
materi yang bersifat variatif dan memuat konten video, audio dan gambar yang menarik	5	5	5	3	5	5	4	4	4	4	5	4	4	5	4	4	4	5	4	5	4	4	4	4	5	5	4	4	5	4	4	5	4	5	4	
Saya terbiasa menggunakan e-learning di dalam proses pembelajaran	4	3	3	3	4	4	4	5	4	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	4	4	4	4	4	5		
Saya membutuhkan media pembelajaran yang bervariasi yang dapat menunjang pembelajaran agar lebih interaktif	5	5	5	4	4	4	4	4	4	4	4	5	4	5	4	4	4	5	4	5	5	4	5	4	5	5	4	4	5	4	5	4	5	4	4	
Saya rasa dengan adanya video pembelajarang sebagai media pembelajaran di dalam mata kuliah bakery akan sangat membantu saya di dalam memahami materi tersebut	5	5	5	5	4	4	5	4	4	4	5	4	4	4	4	4	5	4	4	4	4	4	4	5	4	4	5	4	4	5	4	4	5	5	4	5
Menurut saya pembelajaran hidangan sweet bread akan lebih bervariasi bila menggunakan video pembelajaran	5	5	4	4	5	4	5	4	4	4	5	5	4	4	4	5	4	5	4	5	4	5	5	5	4	5	4	5	4	4	4	4	5	4	5	

Soal	Responden																																	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34
Saat pemaparan materi hidangan sweet bread dosen memberikan ppt, modul ataupun link video youtube	4	5	5	4	5	4	4	5	4	5	4	4	4	4	5	4	4	4	5	4	4	5	4	5	4	4	4	4	5	4	4	4	4	
Saya ingin memiliki pengalaman lebih serta kesan positif setelah mempelajari materi hidangan sweet bread dalam mata kuliah bakery	4	5	5	4	4	4	4	4	4	4	5	5	4	4	4	4	5	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	4	4	4	4	4	
Materi hidangan sweet bread pada mata kuliah bakery, membuat saya kurang paham jika disajikan menggunakan teori saja	4	5	5	5	4	4	5	5	5	5	4	4	4	5	4	4	4	4	4	4	4	4	5	5	4	4	5	4	4	4	5	4	4	
Saya memiliki device seperti laptop, komputer atau smart phone dalam menunjang pembelajaran	5	5	5	4	5	4	4	4	4	4	5	5	4	4	5	4	5	5	4	4	5	5	4	4	5	5	4	4	5	4	4	4	4	
Pihak kampus memberikan layanan internet dan e-learning yang baik untuk menunjang proses pembelajaran saya	4	4	5	5	5	5	5	4	5	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	3	3	5	3	4	4	4	4	3	3

Keterangan :

Mencari Total SS = 5 X total responden memilih

Mencari Total S = 4 X total responden memilih

Mencari Total KS = 3 X total responden memilih

Mencari Total TS = 2 X total responden memilih

Mencari Total STS = 1 X total responden memilih



Lampiran 5. Surat Peminjaman Alat

Singaraja, 30 Januari 2024

Yth. Ketua Laboratorium PVS Kuliner

di tempat

Dengan hormat, dalam rangka melengkapi persyaratan penyusunan Skripsi, bersama ini dimohon diberikan ijin untuk mempergunakan lab produksi dan peralatannya, kepada mahasiswa berikut :

Nama : I Gusti Ayu Eka Putri Maharani

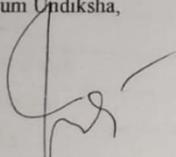
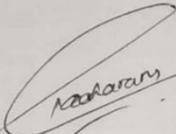
NIM : 2015081034

Program Studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Semester : VIII (Delapan)

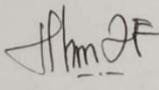
Demikian surat ini disampaikan, atas berkenaan dan kerjasamanya diucapkan terima kasih.

Laboratorium Undiksha, Pemohon,

Ni Made Budiastrini Sinarwati, S.Pd I Gusti Ayu Eka Putri Maharani
NIP. 197411082008012013 NIM. 2015081034

Mengetahui,
Koordinator Prodi PVSK Undiksha



Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd.,M.Pd.
NIP. 197309022002122001

Lampiran 6. Hasil Perhitungan Responden Mahasiswa Terhadap Kuesioner Analisis Kebutuhan

No	Soal	Skala Likert					Total Skor	Indeks
		SS	S	KS	TS	STS		
1	Saya rasa mata kuliah bakery sangat menyenangkan	90	60	0	0	0	150	100%
2	Materi bahan ajar bakery memerlukan bahan ajar khusus supaya membuat saya lebih paham	30	108	0	0	0	138	92%
3	Saya memahami materi sweet bread yang disajikan oleh dosen pengampu	25	112	0	0	0	137	91%
4	Saya lebih tertarik jika materi sweet bread lebih variatif seperti terdapat gambar, video, materi maupun tutorial praktikum	85	64	0	0	0	149	99%
5	Saya terkadang bosan dan monoton dengan media belajar yang diberikan oleh dosen	45	92	3	0	0	140	93%
6	Saya senang membaca materi yang bersifat variatif dan memuat konten video, audio dan gambar yang menarik	65	76	3	0	0	144	96%
7	Saya terbiasa menggunakan e-learning di dalam proses pembelajaran	20	104	9	0	0	133	89%
8	Saya membutuhkan media pembelajaran yang bervariasi yang dapat menunjang pembelajaran agar lebih interaktif	70	76	0	0	0	146	97%
9	Saya rasa dengan adanya video pembelajar sebagai media pembelajaran di dalam mata kuliah bakery akan sangat membantu saya di dalam memahami materi tersebut	60	84	0	0	0	144	96%
10	Menurut saya pembelajaran hidangan sweet bread akan lebih bervariasi bila menggunakan video pembelajaran	80	68	0	0	0	148	99%
	Saat pemaparan materi							

11	hidangan sweet bread dosen memberikan ppt, modul ataupun link video youtube	50	52	0	0	0	102	68%
12	Saya ingin memiliki pengalaman lebih serta kesan positif setelah mempelajari materi hidangan sweet bread dalam mata kuliah bakery	35	104	0	0	0	139	93%
13	Materi hidangan sweet bread pada mata kuliah bakery, membuat saya kurang paham jika disajikan menggunakan teori saja	60	84	0	0	0	144	96%
14	Saya memiliki device seperti laptop, komputer atau smart phone dalam menunjang pembelajaran	65	80	0	0	0	145	97%
15	Pihak kampus memberikan layanan internet dan e-learning yang baik untuk menunjang proses pembelajaran saya	45	76	15	0	0	136	91%

Keterangan :

Mencari Total SS = 5 X total

responden memilih Mencari Total S

= 4 X total responden memilih

Mencari Total KS = 3 X total

responden memilih Mencari Total

TS = 2 X total responden memilih

Mencari Total STS = 1 X total

responden memilih

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

Total STS Mencari skor maksimum = Jumlah Responden X skor

tertinggi likert = 150 Mencari nilai indeks = total skor / skor

maksimum

Interval Penilaian

Indeks 0 - 19,00%	: 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 7. Silabus dan RPS Mata Kuliah *Bakery*.

SILABUS MATA KULIAH

I. IDENTITAS MATA KULIAH

Program Studi	: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga-Kuliner
Mata Kuliah	: Bakery
Kode Mata Kuliah	: VSK19401
Semester	: V
Sks	: 4
Prasyarat	: -
Dosen Pengampu	: Dra. Damianti, M.Kes.

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) Bekerja sama dan memiliki kepeka sosial serta kepedulian terhadap masyarakat dan lingkungan;
- 4) Menginternalisasi nilai, norma, dan etika akademik;
- 5) Menunjukkan sikap bertanggung jawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri;
- 6) Menginternalisasi semangat kemandirian, kejuangan, dan kewirausahaan;
- 7) Menunjukkan perilaku berdasarkan nilai moral luhur, bersikap patik dan menghargai adanya perbedaan baik suku, agama, ras, tingkatan usia, jenis kelamin, dan status sosial-ekonomi-budaya;
- 8) Mempunyai ketulusan, komitmen dan kesungguhan hati untuk mengembangkannya sikap, nilai dan kemampuan peserta didik;
- 9) Memiliki pribadi dan interaksi sosial yang berempati dan humanis.

B CP Pengetahuan (P)

- 1) Menguasai konsep teoritik tentang bakery
- 2) Menguasai konsep-konsep tentang pengertian bakery, peralatan dan bahan bakery, teknik pengolahan, roti dasar, roti berlembar, roti taiwan, dan roti populer.
- 3) Menguasai resep - resep bakery.
- 4) Memahami cara pembuatan bakery.

- C CP Keterampilan Umum (KU)
- 1) Memilikikemampuanuntukmempraktekktan teknik pengolahan roti.
 - 2) Memilikikemampuanuntukmembuat adonan roti dasar.
 - 3) Memilikikemampuanuntukmembuat adonan roti berlembar.
 - 4) Memilikikemampuanuntukmembuat adonan roti taiwan.
 - 5) Memilikikemampuanuntukmembuat adonan roti populer .
- D CP Keterampilan Khusus (KK)
- 1) Memilikikemampuanuntuk melakukan kreasi pada pembuatan roti.
 - 2) Memilikikemampuanuntuk menyajikan dan mengemas roti dengan kreatif

III GARIS BESAR RENCANA PEMPEMBELAJARANAN (GBRP)

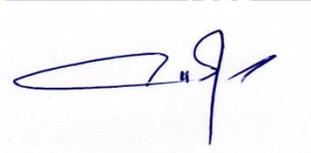
No	Capaian Pembelajaran	Indikator Pencapaian CP (kemampuan akhir yang ingin dicapai)	Bahan Kajian/Materi Pokok Pembelajaran
1.	S1,2,3,6,7,8,9 P1,2	2.2.1 Mengetahui kontrak kuliah dan mampu menjelaskan tujuan dan fungsi pembelajaran bakery, pengertian bakery, peralatan dan bahan pembuatan bakery, serta teknik pengolahan, penyajiam, dan pengemasan bakery	1.1 Kontrak kuliah 1.2 Tujuan dan fungsi pembelajaran bakery 1.3 Pengertian bakery 1.4 Peralatan dan bahan pembuatan bakery 1.5 Teknik pengolahan, penyajian, dan pengemasan bakery.
2.	S1,2,3,4,5,6,8,9 P1,2,3,4 KU1,2 KK2	2.2.2 Mampu memahami, menjelaskan pengertian adonan lean dan soft roll, bahan dan alat untuk adonan lean dan soft roll, serta teknik dan cara membuat adonan lean dan soft roll, dan penyajian, pengemasan adonan lean dan soft roll, dan dapat membuat roti dari adonan lean dan soft roll.	2.1 Pengertian adonan lean 2.2 Keperluan bahan dan alat untuk adonan lean 2.3 Teknik dan cara membuat adonan lean 2.4 Penyajiandanpengemasa adonan lean dan soft roll 2.5 Pengertian adonan soft roll 2.6 Keperluan bahan dan alat untuk adonan soft roll 2.7 Teknik dan cara membuatadonansoft roll 2.8 Penyajiandanpengemasa adonan soft roll

			2.9 Praktik membuat roti dengan adonan lean dan soft roll.
3.	S1,2,3,4,5,6,7,8,9 P1,2,3,4 KU1,2,3 KK2	2.2.3 Mampu memahami, menjelaskan pengertian adonan sweet bread dan bladerdeeg, bahan dan alat untuk adonan sweet bread dan bladerdeeg, serta teknik dan cara membuat adonan sweet bread dan bladerdeeg, penyajian dan pengemasan adonan sweet bread dan bladerdeeg, dan dapat membuat roti dari adonan sweet bread dan bladerdeeg	3.1 Pengertian adonan sweet bread 3.2 Keperluan bahan dan alat untuk adonan sweet bread 3.3 Teknik dan cara membuat adonan sweet bread 3.4 Penyajian dan pengemasan adonan sweet bread 3.5 Pengertian adonan bladerdeeg 3.6 Keperluan bahan dan alat untuk adonan bladerdeeg 3.7 Teknik dan cara membuat adonan bladerdeeg 3.8 Penyajian dan pengemasan adonan bladerdeeg 3.9 Praktik membuat roti dengan adonan sweet bread dan bladerdeeg
4.	S1,2,3,4,5,6,7,8,9 P1,2,3,4 KU1,3,5 KK2	2.2.4 Mampu memahami, menjelaskan pengertian adonan danish dan roti taiwan, bahan dan alat untuk adonan danish dan roti taiwan, serta teknik dan cara membuat adonan danish dan roti taiwan, penyajian dan pengemasan adonan danish dan roti taiwan, dan dapat membuat roti dari adonan danish dan roti taiwan	4.1 Pengertian adonan danish 4.2 Keperluan bahan dan alat untuk adonan danish 4.3 Teknik dan Cara membuat adonan danish 4.4 Penyajian dan pengemasan adonan danish 4.5 Pengertian adonan roti taiwan 4.6 Keperluan bahan dan alat untuk adonan roti taiwan 4.7 Teknik dan cara membuat adonan roti taiwan 4.8 Penyajian dan pengemasan adonan roti taiwan

			4.9 Praktik membuat roti dengan adonan danish dan roti taiwan
5	S1,2,3,4,5,6,7,8,9 P1,2,3,4 KU1,4	2.2.5 Mampu memahami,menjelaskan pengertian adonan roti dasar, bahan dan alat untuk adonan roti dasar, serta teknik dan cara membuat adonan roti dasar, penyajian dan pengemasan adonan roti dasar, dan dapat membuat roti dasar.	5.1 Pengertian adonan roti dasar 5.2 Keperluan bahan dan alat untuk adonan roti dasar 5.3 Teknik dan Cara membuat adonan roti dasar 5.4 Penyajian dan pengemasan adonan roti dasar 5.5 Praktik membuat roti dasar (donat, pau, dan pizza)

Mengetahui Ketua Prodi,

Dosen Pengasuh Mata Kuliah,

Dr.Dra. Risa Panti Ariani, M.Si
NIP : 196504191990032001

Dra. Damiati, M.Kes
NIP : 196502191991032001

Dibuat Oleh	Diperiksa oleh
Dra. Damiati, M.Kes.	Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si
	

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER (RPS)

I. IDENTITAS MATA KULIAH

Program Studi	: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Mata Kuliah	: Bakery
Kode Mata Kuliah	: VSK19401
Semester	: IV
SKS	: 4
Prasyarat	: -
Dosen Pengampu	: Dra. Damiati, M.Kes

II. CP MATA KULIAH

A CP Sikap (S)

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

B CP Pengetahuan (P)

- 1) Menguasai konsep teoritik tentang bakery
- 2) Menguasai konsep-konsep tentang pengertian bakery, peralatan dan bahan bakery, teknik pengolahan, roti dasar, roti berlembar, roti taiwan, dan roti populer.

- 3) Menguasai resep - resep bakery.
 - 4) Memahami cara pembuatan bakery.
- C CP Keterampilan Umum (KU)
- 1) Memiliki kemampuan untuk mempraktekkan teknik pengolahan roti.
 - 2) Memiliki kemampuan untuk membuat adonan roti dasar.
 - 3) Memiliki kemampuan untuk membuat adonan roti berlembar.
 - 4) Memiliki kemampuan untuk membuat adonan roti taiwan.
 - 5) Memiliki kemampuan untuk membuat adonan roti populer.
- D CP Keterampilan Khusus (KK)
- 1) Memiliki kemampuan untuk melakukan kreasi pada pembuatan roti.
 - 2) Memiliki kemampuan untuk menyajikan dan mengemas roti dengan kreatif

III. DESKRIPSI MATA KULIAH

Mata kuliah ini membahas tentang: (1) pengertian bakery, (2) bahan dan peralatan untuk pengolahan bakery, (3) teknik pengolahan, penyajian dan pengemasan bakery, (4) roti dasar, (5) roti berlembar, (6) roti taiwan, (7) roti populer.

IV. RINCIAN KEGIATAN PERKULIAHAN

Minggu / Tatap Muka ke	Capaian Pembelajaran	Bahan Kajian/Materi Pokok/ Rincian Materi	Kemampuan Akhir yang diharapkan	Metode Pembelajaran	Pengalaman Belajar	Alokasi Waktu	Referensi
I	S1,2,3,6,7,8,9	5.6 Kontrak kuliah 5.7 Tujuan dan fungsi pembelajaran bakery	Mengetahui kontrak kuliah dan mampu menjelaskan tujuan dan fungsi pembelajaran bakery	Ceramah dan tanya jawab	Mengkaji kontrak kuliah Mengkaji tujuan dan fungsi bakery	2x50 mnt	Ariani, Risa Panti. (2005) Patiseri 2 (Bakery)

Minggu / Tatap Muka ke	Capaian Pembelajaran	Bahan Kajian/Materi Pokok/ Rincian Materi	Kemampuan Akhir yang diharapkan	Metode Pembelajaran	Pengalaman Belajar	Alokasi Waktu	Referensi
II	S1,2,3,6,7,8,9 P1,2	5.8 Pengertian bakery 5.9 Peralatan dan bahan pembuatan bakery 5.10 Teknik pengolahan, penyajian, dan pengemasan bakery	Mengetahui dan dapat menjelaskan pengertian bakery, peralatan dan bahan pembuatan bakery, serta teknik pengolahan, penyajian, dan pengemasan bakery	Ceramah, diskusi, dan tanya jawab	Mengkaji konsep dan teori bakery Mengkaji peralatan dan bahan pembuatan bakery Mengkaji teknik pengolahan penyajian, dan pengemasan bakery	2x50 mnt	https://9inand.wordpress.com/ http://a-zbakery.com/2013/07/22/tentang-roti/ http://www.langsungena.com/2015/03/16/taiwan-bread-by-susianne-floss/ Buku-bukubakery yang relevan
III	S1,2,3,6,7,8,9 S1,2	6.1 Pengertian adonan lean 6.2 Keperluan bahan dan alat untuk adonan lean 6.3 Teknik dan cara membuat adonan lean 6.4 Penyajiandanpengemasan adonan lean	Mampu memahami, menjelaskan pengertian adonan lean, bahan dan alat untuk adonan lean, serta teknik dan cara membuat adonan lean, dan penyajian dan pengemasan adonan lean.	Diskusikelompok, persentasi kelompok, tanya jawab.	Mengkajikonsep adonan lean Mengkaji bahan dan alat untuk adonan lean Mengkaji teknik dan cara pembuatan adonan lean Mengkaji cara penyajian dan pengemasan adonan lean	2x50 mnt	

Minggu / Tatap Muka ke	Capaian Pembelajaran	Bahan Kajian/Materi Pokok/ Rincian Materi	Kemampuan Akhir yang diharapkan	Metode Pembelajaran	Pengalaman Belajar	Alokasi Waktu	Referensi
IV		<p>6.5 Pengertian adonan soft roll</p> <p>6.6 Keperluan bahan dan alat untuk adonan soft roll</p> <p>6.7 Teknik dan cara membuat adonan soft roll</p> <p>6.8 Penyajiandanpengemasan adonan soft roll</p>	Mampu memahami,menjelaskan pengertian adonan soft roll, bahan dan alat untuk adonan soft roll, serta teknik dan cara membuat adonan soft roll, dan penyajian dan pengemasan adonan soft roll.	Diskusikelompok, persentasi kelompok,tanya jawab.	<p>konsep adonan soft roll</p> <p>Mengkaji bahan dan alat untuk adonan soft roll</p> <p>Mengkaji teknik dan cara pembuatan adonan soft roll</p> <p>Mengkaji cara penyajian dan pengemasan soft roll</p>	2x50 mnt	
V	S1,2,3,6,7,8,9 P3,4 KU1,2 KK2	6.9 Praktik membuat roti dengan adonan lean dan soft roll.	Mampumembuat roti dengan adonan lean dan soft roll sesuai dengan prosedur yang berlaku	Praktik	Berlatih membuat roti dengan adonan lean dan soft roll	5x50 mnt	
VI	S1,2,3,4,5,6,8,9 P1,2	<p>3.1 Pengertian adonan sweet bread</p> <p>3.2 Keperluan bahan dan alat untuk adonan sweet bread dan bladerdeeg</p> <p>3.3 Teknik dan cara membuat adonan sweet bread</p>	Mampu memahami,menjelaskan pengertian adonan sweet bread, bahan dan alat untuk adonan sweet bread , serta teknik dan cara membuat adonan sweet bread, dan penyajian dan	Diskusikelompok, presentasikelompok, tanya jawab	<p>Mengkajikonsep adonan sweet bread</p> <p>Mengkaji bahan dan alat untuk adonan sweet bread</p>	2x50 mnt	

Minggu / Tatap Muka ke	Capaian Pembelajaran	Bahan Kajian/Materi Pokok/ Rincian Materi	Kemampuan Akhir yang diharapkan	Metode Pembelajaran	Pengalaman Belajar	Alokasi Waktu	Referensi
		3.4 Penyajian dan pengemasan adonan sweet bread	pengemasan adonan sweet bread.		Mengkaji teknik dan cara pembuatan adonan sweet bread Mengkaji cara penyajian dan pengemasan adonan sweet bread		
VII		3.5 Pengertian adonan sweet bread dan bladerdeeg 3.6 Keperluan bahan dan alat untuk adonan sweet bread dan bladerdeeg 3.7 Teknik dan cara membuat adonan sweet bread dan bladerdeeg 3.8 Penyajian dan pengemasan adonan sweet bread dan bladerdeeg	Mampu memahami, menjelaskan pengertian adonan bladerdeeg, bahan dan alat untuk adonan bladerdeeg, serta teknik dan cara membuat adonan bladerdeeg, dan penyajian dan pengemasan adonan bladerdeeg.	Diskusikelompok, presentasi kelompok, tanya jawab.	Mengkajikonsep adonan bladerdeeg Mengkaji bahan dan alat untuk adonan balderdeeg Mengkaji teknik dan cara pembuatan adonan bladerdeeg Mengkaji cara penyajian dan pengemasan adonan bladerdeeg	2x50 mnt	

Minggu / Tatap Muka ke	Capaian Pembelajaran	Bahan Kajian/Materi Pokok/ Rincian Materi	Kemampuan Akhir yang diharapkan	Metode Pembelajaran	Pengalaman Belajar	Alokasi Waktu	Referensi
VIII	S1,2,3,4,5,6,7,8,9 P3,4 KU1,2,3 KK2	7.9 Praktik membuat roti dengan adonan sweet bread dan bladerdeeg	Mampumembuat roti dengan adonan sweet bread dan bladerdeeg sesuai dengan prosedur yang berlaku	Praktik	Berlatih membuat roti dengan adonan sweet bread dan bladerdeeg	5x50 mnt	
IX	-	UTS	-	-	-	2x50 mnt	
X	S1,2,3,4,5,6,7,8,9 P1,2	4.1 Pengertian adonan danish 4.2 Keperluan bahan dan alat untuk adonan danish 4.3 Teknik dan Cara membuatadonandani h 4.4 Penyajian dan pengemasan adonan danish	Mampu memahami,menjelaskan perngertian adonan danish , bahan dan alat untuk adonan danish, serta teknik dan cara membuat adonan danish , dan penyajian dan pengemasan adonan danish	Diskusikelompok, presentasi kelompok, tanya jawab.	Mengkajikonsep adonan danish Mengkaji bahan dan alat untuk adonan danish Mengkaji teknik dan cara pembuatan adonan danish Mengkaji cara penyajian dan pengemasan adonan danish	2x50 mnt	
XI	S1,2,3,4,5,6,7,8,9 P1,2	4.5 Pengertian adonan danish roti taiwan 4.6 Keperluan bahan dan alat untuk adonan roti taiwan	Mampu memahami,menjelaskan perngertian adonan roti taiwan, bahan dan alat untuk adonan roti taiwan, serta teknik dan cara membuat adonan		Mengkajikonsep adonan roti taiwan Mengkaji bahan dan alat untuk	2x50 mnt	

Minggu / Tatap Muka ke	Capaian Pembelajaran	Bahan Kajian/Materi Pokok/ Rincian Materi	Kemampuan Akhir yang diharapkan	Metode Pembelajaran	Pengalaman Belajar	Alokasi Waktu	Referensi
		4.7 Teknik dan cara membuat adonan roti taiwan 4.8 Penyajian dan pengemasan adonan roti taiwan	roti taiwan, dan penyajian dan pengemasan adonan roti taiwan		adonan roti taiwan Mengkaji teknik dan cara pembuatan adonan roti taiwan Mengkaji cara penyajian dan pengemasan adonan roti taiwan		
XII	S1,2,3,4,5,6,7,8,9 P3,4 KU1, 3,5 KK2	4.9 Praktik membuat roti dengan adonan danish dan taiwan bread	Mampu membuat roti dengan adonan danish dan taiwan bread sesuai dengan prosedur yang berlaku	Praktik	Berlatih membuat roti dengan adonan danish dan taiwan bread	5x50 mnt	
XIII	S1,2,3,4,5,6,7,8,9 P1,2	5.1 Pengertian adonan roti populer 5.2 Keperluan bahan dan alat untuk adonan roti populer 5.3 Teknik dan Cara membuat adonan roti populer 5.4 Penyajian dan pengemasan adonan roti populer	Mampu memahami, menjelaskan pengertian adonan roti populer, bahan dan alat untuk adonan roti populer, serta teknik dan cara membuat adonan roti populer, dan penyajian dan pengemasan adonan roti populer.	Diskusikelompok, presentasi kelompok, dan tanya jawab	Mengkaji konsep adonan roti populer Mengkaji bahan dan alat untuk adonan roti populer Mengkaji teknik dan cara	2x50 mnt	

Minggu / Tatap Muka ke	Capaian Pembelajaran	Bahan Kajian/Materi Pokok/ Rincian Materi	Kemampuan Akhir yang diharapkan	Metode Pembelajaran	Pengalaman Belajar	Alokasi Waktu	Referensi
					pembuatan adonan roti populer Mengkaji cara penyajian dan pengemasan adonan roti populer		
XIV	S1,2,3,4,5,6,7,8,9 P3,4 KU1,4 KK2	5.5 Praktik membuat roti populer (donat, pau, dan pizza)]	Mampumembuat roti populer (donat, pau, dan pizza) sesuai dengan prosedur yang berlaku	Praktik	Berlatih membuat roti populer (donat, pau, dan pizza)	5x50 mnt	
XV	S1,2,3,4,5,6,7,8,9 P3,4 KU1 KK1,2	Ujian praktik	Mampu membuat roti yang sudah ditentukan sebelumnya	Praktik	Memantapkan roti yang dibuat	4x50 mnt	
XVI		UAS	-	-	-	2x50 mnt	

V. MEDIA, ALAT DAN BAHAN PEMBELAJARAN

A. Media dan Alat Pembelajaran :

- LKPD, Power Point, Video

- Laptop
- Diktat Bakery

VI. PENILAIAN (KRITERIA, INDIKATOR, BOBOT)

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

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

SkorPersentil	NilaiSkala	NilaiHuruf
85 - 100	4,00	A
81 - 84	3,75	A-
77 - 80	3,25	B+
73 - 76	3,00	B
69 - 72	2,75	B-
65-68	2,50	C+
61 - 64	2,00	C
40 - 60	1,00	D
0 - 39	0,00	E

VII. EVALUASI

1. Apa saja bahan yang digunakan untuk membuat macam-macam roti? Jelaskan minimal 5 jenis bahan dan kegunaannya!
2. Mengapa untuk membuat roti memerlukan fermentasi minimal 2 kali dan bagaimana kondisi yang disiapkan untuk proses fermentasi tersebut?
3. Uraikan penggolongan Bakery dan masing-masing diberikan contohnya! (2 jenis saja tiap kelompok)
4. Bagaimana cara membentuk adonan danish, jelaskan langkah demi langkah sampai adonan siap dibentuk!
5. Apakah adonan danish dan adonan bladerdeeg berbeda? jelaskan perbedaannya tersebut!

Rubrik

Untuk setiap butir soal skor maksimal 10, setiap butir soal bobotnya 1

Skor 10	Jika peserta didik menjawab dengan jelas dan tepat
Skor 9	Jika peserta didik menjawab 90% benar
Skor 8	Jika peserta didik menjawab 80% benar
Skor 7	Jika peserta didik menjawab 70% benar
Skor 6	Jika peserta didik menjawab 60% benar
Skor 5	Jika peserta didik menjawab 50% benar
Skor 4	Jika peserta didik menjawab 40% benar
Skor 3	Jika peserta didik menjawab 30% benar
Skor 2	Jika peserta didik menjawab 20% benar
Skor 1	Jika peserta didik menjawab 10% benar
Skor 0	Jika peserta didik tidak menjawab semua soal

Penilaian:

Nilai = (skor diperoleh/skor maksimum)x100

VIII. SUMBER PUSTAKA

1. Ambarini Hariza harmaily (2004). *Roti gurih, empuk dan lezat*. Jakarta :Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
2. Eddy Setyo Mudjajanto & Lilik Noor Yulianti. 2004. *Membuat aneka Roti*. Swadaya Jakarta
3. Moh Syahrul Mohideen, 1999. *Pengolahan Kue dan Roti*. Ausrtia. Buku sekolahTraunner (VAIS).
4. Naomi D.P (2005). *Roti-roti Internasional Populer*. Media Boga Utama, Jakarta.
5. Sufi SY, (2003) Seri Home Industri, *Kreasi Roti*, PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

Mengetahui Ketua Prodi



Dr.Dra. Risa Panti Ariani, M.Si
NIP.196504191990032001

Dosen Pengasuh Mata Kuliah,



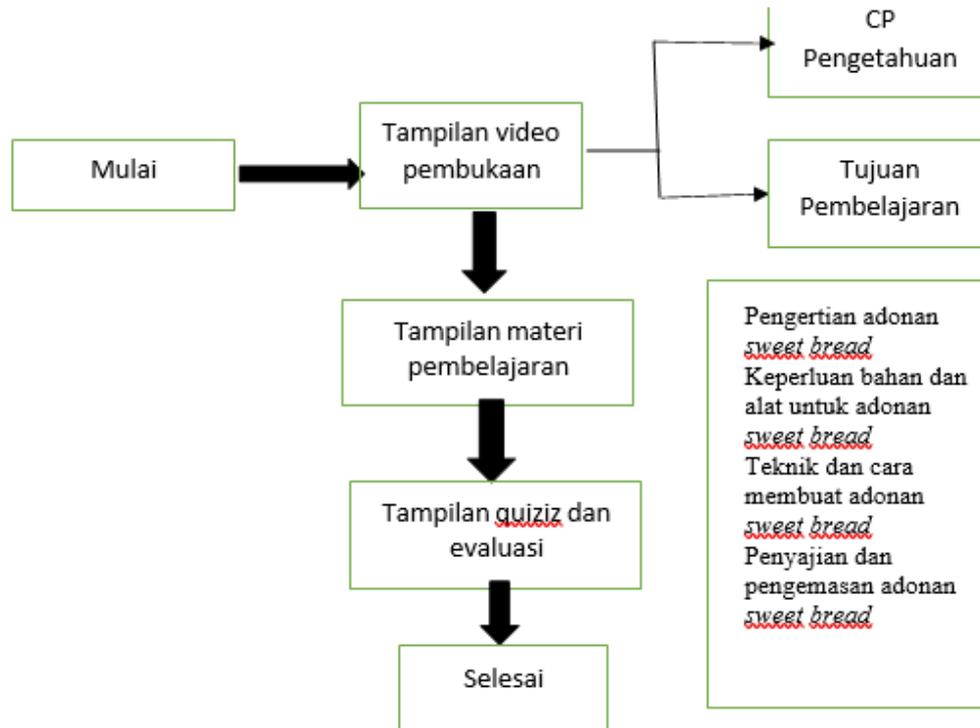
Dra. Damiati, M.Kes
NIP 196502191991032001

Dibuat Oleh	Diperiksa oleh
Dra. Damiati, M.Kes. 	Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si 

Lampiran 8. Naskah dan *Story Board* Media Video Pembelajaran**NASKAH VIDEO PEMBELAJARAN****PENGEMBANGAN MEDIA VIDEO PEMBELAJARAN SWEET BREAD
PADA MATA KULIAH BAKERY DI PROGRAM STUDI PENDIDIKAN
VOKASIONAL SENI KULINER TAHUN 2024**

SERI	:	Media pembelajaran
SASARAN	:	Mahasiswa semester 6 dan 8 yang sudah menempuh mata kuliah <i>bakery</i> pada program studi pvs kuliner
JUDUL	:	Pengembangan media video pembelajaran <i>sweet bread</i> pada mata kuliah <i>bakery</i> di program studi pendidikan vokasional seni kuliner
TUJUAN PROGRAM	:	Agar mahasiswa kuliner mampu membuat mengaplikasikan media pembelajaran dalam mata kuliah <i>bakery</i>
MATERI POKOK	:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pengertian adonan <i>sweet bread</i> 2. Keperluan bahan dan alat untuk adonan <i>sweet bread</i> 3. Teknik dan cara membuat adonan <i>sweet bread</i> 4. Penyajian dan pengemasan adonan <i>sweet bread</i>
PENULIS NASKAH	:	I Gusti Ayu Eka Putri Maharani
DOSEN PEMBIMBING 1	:	Dr. Ni Wayan Sukerti. S.Pd., M.Pd
DOSEN PEMBIMBING 2	:	Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti. S.Pd., M.Pd.
DURASI	:	10-15 Menit

SINOPSIS :



Talent berada di outdoor. Talent memberikan salam pembuka berupa perkenalan diri, penyampaian capaian pembelajaran (CP), tujuan pembelajaran dan kemampuan akhir yang ingin dicapai setelah mahasiswa menyaksikan video pembelajaran ini. Dilanjutkan dengan pemaparan materi pembelajaran mulai dari pengertian dari *sweet bread*. Dilanjutkan dengan pemaparan video praktek berupa penjelasan dari bahan dan alat yang digunakan dalam pembuatan *sweet bread* beserta teknik pengolahan *sweet bread*. Tampilan akhir video pembelajaran akan berisikan evaluasi berupa quis dan diakhiri dengan salam penutup.

TREATMENT :**Segment 1****In Universitas Pendidikan Ganesha**

- Opening talent
- Talent menjelaskan Capaian pembelajaran (CP)
- Talent menjelaskan tujuan pembelajaran dan kemampuan kahir yang ingin dicapai ketika mahasiswa telah menyaksikan video pembelajaran ini.
- Talent menjelaskan pengertian dari sweet bread

Segment 2**In Laboraturum Boga Undiksha (Meja kerja)**

- Talent menjelaskan serta menyebutkan bahan dan alat yang dipergunakan dalam pembuatan sweet bread beserta teknik pengolahannya. (Gambar bahan dan alat)

Segment 3 :**In Laboraturum Boga Undiksha (Meja kerja)**

- Talent memperagakan cara pengolahan sweet bread

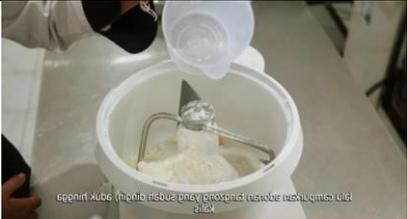


**NASKAH PENGEMBANGAN VIDEO PEMBELAJARAN SWEET BREAD
PADA MATA KULIAH BAKERY DI PROGRAM STUDI PENDIDIKAN
VOKASIOAL SENI KULINER TAHUN 2024**
“*Roti Taiwan*”

Naskah	Audio	Visual	Durasi
SEGMENT 1			
<p>Opening Logo UNDIKSHA, Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner, Jurusan Teknologi Industri, Fakultas Teknik dan Kejuruan, Universitas Pendidikan Ganesha dan Mempersembahkan</p>	<p>Music</p>	 <p>(Sumber: Dokumentasi Peneliti)</p>	<p>10 sec</p>
<p>“Pengembangan Video Pembelajaran Sweet Bread Pada Mata Kuliah Bkery di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner”</p>	<p>Musik (Mengecil setiap talent berbicara)</p>	 <p>(Sumber: Dokumentasi Peneliti)</p>	<p>4 sec</p>
<p>In Lapangan Insert : picture (life) Insert : narasi talent Cheef memberikan salam pembuka, memperkenalkan diri dan menyampaikan Capaian Pembelajaran (CP), Tujian Pembelajaran dan kemampuan akhir yang dicapai setelah mahasiswa</p>	<p>“om swastiastu, salam Sejahtera bagi kita semua dan salam harmoni”</p> <p>Talent memperkenalkan diri, prodi pvs kuliner, jurusan teknologi industry, fakultas teknik dan kejuruan, universitas</p>	 <p>(Sumber: Dokumentasi Peneliti)</p>	<p>18 sec</p>

Naskah	Audio	Visual	Durasi
<p>menyaksikan video pembelajaran ini.</p> <p>Insert : Capaian Tujuan Pembelajaran</p> <ul style="list-style-type: none"> - Setelah menyaksikan video pembelajaran ini, mahasiswa diharapkan mampu memahami konsep dasar mengenai sweet bread. - Mahasiswa diharapkan mampu memahami bahan serta alat hingga teknik pengolahan dari sweet bread. 	<p>Pendidikan Ganesha.</p> <p>“pada video pembelajaran kali ini kita akan membahas mengenai sweet bread pada mata kuliah bakery”</p> <p>“setelah menyaksikan video pembelajaran ini, mahasiswa diharapkan mampu memahami konsep dasar mengenai seet bread, bahan dan alat dipergunakan dalam pembuatan sweet bread beserta teknik pengolahan dalam pembuatan sweet bread.</p>	 <p>(Sumber: Dokumentasi Peneliti)</p>	20 sec
<p>Talent menjelaskan konsep dasar dari sweet bread</p>	<p>Musik (Mengecil setiap chef berbicara)</p> <p>Power point dengan diiringi dubbing : “sebelum menyaksikan video pembelajaran mengenai sweet bread, Simak</p>	 <p>(Sumber: Dokumentasi Peneliti)</p>	157 sec

Naskah	Audio	Visual	Durasi
	<p>terlebih dahulu pengertian dari sweet bread”</p> <p>Talent menjelaskan pengertian dari sweet bread</p> <p>Talent menjelaskan salah satu turunan dari sweet bread (Taiwan bread)</p> <p>“berikut akan saya tayangkan video pembelajaran mengenai detail tahap pembuatan salah satu turunan dari sweet bread yaitu roti Taiwan?”</p>		
SEGMENT 2			
<p>In kitchen (meja kerja)</p> <p>Insert : gambar peralatan yang dipergunakan.</p> <p>CU : Talent menyebutkan peralatan dalam membuat roti Taiwan :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mixer dough 2. Oven 3. Bowl 4. Spatula 5. Cetakan 6. Pan 7. Rolling pin 	<p>Music (mengecil setiap talent berbicara)</p> <p>Talent : “Dalam membuat salah satu turunan dari sweet bread yaitu Taiwan bread Adapun peralatan yang dibutuhkan yaitu :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mixer dough 2. Oven 3. Bowl 4. Spatula 5. Cetakan 	 <p>(Sumber: Dokumentasi Peneliti)</p>	50 sec

Naskah	Audio	Visual	Durasi
<p>In kitchen (meja kerja) Talent menunjukkan bahan-bahan yang dipergunakan dalam pembuatan Taiwan bread :</p> <p>Tangzong :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 25 gr tepung terigu protein tinggi 2. 125 gr air <p>Adonan :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.280 gr tepung terigu protein tinggi 2.120 gr tepung terigu protein rendah 3.80 gr gula pasir 4.20 gr susu bubuk skim 5.11 gr ragi instan 6.1 butir telur 7.100 gr air es 8.60 gr mentega 9.1 sdt garam 	<p>6. Pan 7. Rolling pin</p> <p>Music (mengecil setiap talent berbicara)</p> <p>Talent : Adapun bahan yang dipergunakan dalam pembuatan roti Taiwan yaitu :</p> <p>Tangzong :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 25 gr tepung terigu protein tinggi 2. 125 gr air <p>Adonan :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 280 gr tepung terigu protein tinggi 2. 120 gr tepung terigu protein rendah 3. 80 gr gula pasir 4. 20 gr susu bubuk skim 5. 11 gr ragi instan 6. 1 butir telur 7. 100 gr air es 8. 60 gr mentega 9. 1 sdt garam 	 <p>(Sumber: Dokumentasi Peneliti)</p>	162 sec
SEGMENT 3			
<p>In kitchen (meja kerja) Insert : Narasi chef</p>	<p>Music mengecil setiap talent berbicara</p> <p>Talent : “campur dan aduk rata bahan tangzong dalam</p>	 <p>(Sumber: Dokumentasi Peneliti)</p>	20 sec

Naskah	Audio	Visual	Durasi
	<p>pan. Panaskan dengan api kecil sambil diaduk-aduk hingga mengental (semi liquid) lalu pindahkan ke bowl, tutup rapat dan biarkan dingin.</p>		
SEGMENT 4			
<p>In kitchen (meja kerja) Insert : Narasi chef</p>	<p>Music mengecil setiap talent berbicara</p> <p>Talent : Campurkan adonan tangzong dengan bahan lainnya terkecuali mentega dan garam. Lalu masukkan kedalam mixer dough aduk hingga kalis. Masukkan mentega dan garam lalu uleni hingga elastis.</p>	 <p>Kedalam 1 bowl dan aduk hingga menentu.</p> <p>(Sumber: Dokumentasi Peneliti)</p>	136 sec
SEGMENT 5			
<p>In kitchen (meja kerja) Insert : Narasi chef</p>	<p>Music mengecil setiap talent berbicara</p> <p>Talent : Bulatkan adonan. Tutup dan diamkan adonan selama 30 menit hingga mengembang. Kempiskan adonan lalu potong dan timbang kurang</p>	 <p>Setelah itu bulatkan, tutup dan istirahatkan adonan selama kurang lebih 5 menit.</p> <p>(Sumber: Dokumentasi Peneliti)</p>	15 sec

Naskah	Audio	Visual	Durasi
	<p>lebih 70 gr. Bulatkan, tutup dan istirahatkan adonan selama kurang lebih 5 menit.</p>		
SEGMENT 6			
<p>In kitchen (meja kerja) Insert : Narasi chef</p>	<p>Music mengecil setiap talent berbicara</p> <p>Talent : Bentuk adonan dan isi sesuai selera. Diamkan hingga mengembang (kurang lebih 60 menit). Oleskan dengan bahan olesan yaitu kuning telur dan susu diaduk lalu dioleskan diatas adonan. Panggang dalam oven dengan suhu 180° -200°c selama 15 menit (hingga warna roti coklat keemasan). Lalu angkat dan sajikan.</p>	 <p>(Sumber: Dokumentasi Peneliti)</p>	<p>176 sec</p>
SEGMENT 7			
<p>In kitchen (meja kerja) Insert : Narasi chef dan power point berisikan beberapa pertanyaan (quiz)</p>	<p>Music mengecil setiap talent berbicara.</p> <p>Talent : Demikianlah video pembelajaran mengenai swet bread yaitu pembuatan roti Taiwan.</p>	 <p>(Sumber: Dokumentasi Peneliti)</p>	<p>15 sec</p>

Naskah	Audio	Visual	Durasi
	<p>Diharapkan mahasiswa mampu menjawab beberapa pertanyaan terkait materi sweet bread yang sudah dipaparkan sebelumnya.</p>		
SEGMENT 8			
<p>In Outdoor</p> <p>Talent menyampaikan salam penutup dan menyampaikan manfaat dari pembuatan video pembelajaran ini</p>	<p>Music mengecik setiap talent berbicara.</p> <p>Talent : “demikianlah video pembelajaran mengenai materi sweet bread dalam pembuatan roti Taiwan yang dapat saya sampaikan. Semoga dalam adanya video pembelajaran ini dapat memberikan manfaat bagi kita semua. Terkhususnya bagi mahasiswa pada program studi Pendidikan vokasional seni kuliner dan dapat dijadikan sebagai acuan pedoman pembelajaran sekian dari saya, saya tutup dengan parama</p>	 <p>(Sumber: Dokumentasi Peneliti)</p>	10 sec

Naskah	Audio	Visual	Durasi
	santhi Om santhi, santhi, santhi om”		



Lampiran 9. Hasil Uji Instrumen

Kisi – Kisi Instrumen Kelayakan Media Video Pembelajaran *Sweet Bread* Pada Mata Kuliah *Bakery*

(Untuk Ahli Isi Atau Materi Pembelajaran)

Aspek Penilaian	Indikator	Nomor Butir
Kelayakan isi	Materi yang disajikan dalam media video pembelajaran sesuai dengan RPS mata kuliah <i>Bakery</i>	1
	Materi yang disajikan dalam media video pembelajaran sesuai dengan yang terkandung dalam silabus mata kuliah <i>Bakery</i>	2
	Penyajian materi dalam media video pembelajaran sudah jelas	3
Kebahasaan	Keterbacaan tulisan dalam media video pembelajaran	4
	Kejelasan penyampaian materi dalam media video pembelajaran	5
	Penggunaan bahasa yang sesuai serta mudah dimengerti oleh mahasiswa	6
Penyajian	Kejelasan uraian materi yang disajikan dalam media video pembelajaran yang meliputi konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat, teknik pengolahan serta penyajian <i>sweet bread</i> .	7
	Uraian materi yang dijabarkan sudah sistematis yang meliputi konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat, teknik pengolahan serta penyajian <i>sweet bread</i> .	8
	Kualitas secara umum dalam media video pembelajaran ini telah sesuai untuk pembelajaran mahasiswa Prodi PVS Kuliner pada mata kuliah <i>Bakery</i> .	9

Instrumen Kelayakan Isi atau Materi dalam Video Pembelajaran *Sweet Bread* Pada Mata Kuliah *Bakery*

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 dikatakan layak
 Tidak Relevan : Jika butiran instrumen dinyatakan tidak layak
3. Saran dan masukan dapat diberikan pada kolom yang telah disediakan.

No.	Aspek Penilaian	jawaban		Keterangan
		Relevan	Tidak Relevan	
	A. Kelayakan Isi			
1	Materi yang disajikan dalam media video pembelajaran sesuai dengan RPS mata kuliah <i>Bakery</i>	✓		
2	Materi yang disajikan dalam media video pembelajaran sesuai dengan yang terkandung dalam silabus mata kuliah <i>Bakery</i>	✓		
3	Penyajian materi dalam media video pembelajaran sudah jelas	✓		
	B. Kebahasaan			
4	Keterbacaan tulisan dalam media video pembelajaran	✓		
5	Kejelasan penyampaian materi dalam media video pembelajaran	✓		
6	Penggunaan Bahasa yang mudah dimengerti oleh mahasiswa dalam media video pembelajaran.	✓		
	C. Penyajian			

7	Kejelasan uraian materi yang disajikan dalam media video pembelajaran yang meliputi konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat, teknik pengolahan serta penyajian <i>sweet bread</i> .	✓		
8	Uraian materi yang dijabarkan sudah sistematis yang meliputi konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat, teknik pengolahan serta penyajian <i>sweet bread</i> .	✓		
9	Kualitas secara umum dalam media video pembelajaran ini telah sesuai untuk pembelajaran mahasiswa Prodi PVS Kuliner pada mata kuliah <i>Bakery</i> .	✓		

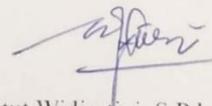
Kesimpulan :

Instrumen pada Media Video Pembelajaran *Sweet Bread* Pada Mata Kuliah *Bakery* dinyatakan :

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

Singaraja,

Validator/Ahli



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

NIP. 197508012006042001

Kisi – Kisi Instrumen Kelayakan Media Video Pembelajaran *Sweet Bread* Pada Mata Kuliah *Bakery*

(Untuk Ahli Media Pembelajaran)

Aspek penilaian	Indikator	Nomor butir
Fungsi dan manfaat	Menambah variasi cara belajar	1
	Mempermudah pembelajaran	2,3
Aspek visual media	Kemenarikan warna, <i>background</i> , gambar dan animasi	4,5,6
	Kesesuaian pengambilan ukuran gambar	7
	Kejelasan gambar	8
	Ketepatan pencahayaan	9
	Kecepatan gerakan gambar	10
Aspek audio media	Artikulasi suara	11
	Kejelasan suara	12
	Kesesuaian musik	13,14
Aspek <i>tipografis</i>	Pemilihan jenis teks	15
	Ketepatan ukuran teks	16
Aspek pemograman media	Durasi waktu	17



Instrumen Kelayakan Media Pada Video Pembelajaran *Sweet Bread* Pada Mata Kuliah *Bakery*

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 dikatakan layak
 Tidak Relevan : Jika butiran instrumen dinyatakan tidak layak
3. Saran dan masukan dapat diberikan pada kolom yang telah disediakan.

No.	Aspek Penilaian	Jawaban		Keterangan
		Relevan	Tidak Relevan	
1	Media video ini dapat menambah variasi cara belajar mahasiswa seperti penambahan audio visual pada penjelasan materi yang meliputi konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat, teknik pengolahan serta penyajian <i>sweet bread</i> .	✓		
2	Media video pembelajaran ini dapat mempermudah kegiatan belajar mengajar dalam penyampaian materi kepada mahasiswa.	✓		
3	Media video pembelajaran ini dapat menggambarkan proses secara tepat sehingga dapat disaksikan secara berulang - ulang	✓		
4	Warna huruf yang digunakan jelas sehingga dapat dibaca	✓		
5	Kualitas gambar sudah cukup menarik	✓		
6	Pemilihan warna teks terhadap warna <i>background</i> sudah cukup jelas	✓		

7	Pengambilan ukuran gambar sudah sesuai untuk mahasiswa	✓		
8	Gambar materi sudah terlihat dengan jelas	✓		
9	Pencahayaan gambar sudah tepat	✓		
10	Kecepatan gerakan gambar telah sesuai untuk mahasiswa	✓		
11	Artikulasi suara narator sudah terdengar dengan jelas	✓		
12	Suara narator sudah terdengar jelas	✓		
13	Suara <i>backsound</i> sesuai dengan suasana pada media video pembelajaran	✓		
14	Volume <i>backsound</i> tidak mengganggu suara narator	✓		
15	Narasi teks mudah dibaca	✓		
16	Ukuran teks sudah sesuai (tidak terlalu besar dan tidak terlalu kecil)	✓		
17	Durasi waktu sesuai standar video pembelajaran	✓		

Kesimpulan :

Instrumen pada Media Video Pembelajaran *Sweet Bread* Pada Mata Kuliah *Bakery* dinyatakan :

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

Singaraja,
 Validator/Ahli


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

NIP. 197508012006042001

Kisi – Kisi Instrumen Kelayakan Media Video Pembelajaran *Sweet Bread* Pada Mata Kuliah *Bakery*

(Untuk Ahli Desain Pembelajaran)

Aspek penilaian	Indikator	Nomor butir
Kelayakan isi	Kemenarikan pengemasan produk	1
	Kesesuaian materi dengan video pembelajaran	2
Penyajian	Kejelasan suara	3
	Kejelasan urutan penyajian materi pada setiap tayangan	4
Tahap pembelajaran	Kelengkapan komponen - komponen pada kegiatan pembelajaran dalam video (capaian pembelajaran)	5
	Ketepatan langkah - langkah tahap orientasi masalah dalam video pembelajaran	6
	Ketepatan tahap penyajian dalam praktik	7
Model pembelajaran	Kesesuaian pengembangan video pembelajaran dalam mata kuliah <i>bakery</i>	8,9



**Instrumen Kelayakan Desain Pada Video Pembelajaran *Sweet Bread*
Pada Mata Kuliah *Bakery***

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 dikatakan layak
Tidak Relevan : Jika butir instrumen dinyatakan tidak layak
- Saran dan masukan dapat diberikan pada kolom yang telah disediakan.

No.	Aspek Penilaian	Jawaban		Keterangan
		Relevan	Tidak Relevan	
1	Materi yang disampaikan dikemas secara menarik dalam video pembelajaran	✓		
2	Materi yang disampaikan dalam media video pembelajaran sudah sesuai dengan tujuan pembelajaran.	✓		
3	Suara narator dalam media video pembelajaran sudah cukup jelas	✓		
4	Uritan tampilan materi yang meliputi konsep dasar <i>sweet bread</i> , alat, bahan serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> sudah cukup jelas.	✓		
5	Rumusan tujuan pembelajaran sesuai dengan kompetensi yang ingin dicapai	✓		
6	Langkah - langkah pemaparan materi dalam video pembelajaran sudah tepat	✓		
7	Penyajian dalam video praktik sudah jelas	✓		

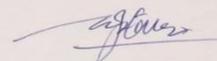
8	Video yang disajikan tepat diterapkan dalam pembelajaran.	✓		
9	Strategi yang digunakan sesuai dengan pembelajaran	✓		

Kesimpulan :

Instrumen pada Media Video Pembelajaran *Sweet Bread* Pada Mata Kuliah *Bakery* dinyatakan :

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

Singaraja,
Validator/Ahli



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

Kisi – Kisi Instrumen Uji Respon Media Video Pembelajaran *Sweet Bread* Pada Mata Kuliah *Bakery*

(Untuk Mahasiswa)

Aspek yang dinilai	Indikator	No. butir
Minat dalam kegiatan belajar mengajar	Minat dalam mengikuti kegiatan belajar mengajar	1,2,3,4
Perhatian dalam kegiatan belajar mengajar	Perhatian dalam kegiatan belajar mengajar	5,6,7,8,9,10
Partisipasi dalam kegiatan belajar mengajar	Partisipasi dalam kegiatan belajar mengajar	11,12

Instrumen Uji Respon Media Video Pembelajaran *Sweet Bread* Pada Mata Kuliah *Bakery* Untuk Mahasiswa

Petunjuk :

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

No.	Kompetensi Penilaian	Relevan	Tidak Relevan	Keterangan
A.	Minat Dalam Kegiatan Belajar Mengajar			
1	Media video pembelajaran ini membuat saya tertarik memperhatikan penyampaian materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> dari dosen pengampu.	✓		
2	Adanya video pembelajaran ini tidak membuat saya mudah bosan dalam Kegiatan Belajar Mengajar	✓		
3	Penyajian materi mencakup konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> yang sederhana sehingga memudahkan saya untuk memahami penjelasan dari dosen pengampu	✓		

4	Saya merasa antusias mengikuti kegiatan belajar mengajar dengan digunakannya media ini oleh dosen pengampu	✓		
B. Perhatian dalam Kegiatan Belajar Mengajar				
5	Media ini dapat meningkatkan fokus saya dalam pembelajaran	✓		
6	Penyampaian materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> dengan media pembelajaran ini membuat saya tidak mudah bosan.	✓		
7	Saya merasa materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> yang ditampilkan pada media mudah dimengerti.	✓		
8	Saya lebih tertarik mengikuti kegiatan belajar mengajar jika dosen pengampu menyampaikan materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> menggunakan media video pembelajaran ini	✓		
9	Saya mendukung penggunaan audio dalam penyampaian materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> pada media video pembelajaran ini.	✓		

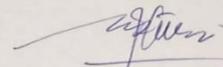
10	Penggunaan audio dalam penjelasan materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> pada media video pembelajaran ini membuat saya lebih mudah memahami materi pembelajaran dengan baik.	✓		
C. Partisipasi dalam Kegiatan Belajar Mengajar				
11	Dengan digunakan media ini oleh dosen pengampu, saya lebih aktif menjawab jika ada pertanyaan terkait materi yang mencakup konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> yang disampaikan	✓		
12	Saya lebih aktif bertanya karena materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> yang disampaikan menggunakan media video pembelajaran.	✓		

Kesimpulan :

Instrumen pada Media Video Pembelajaran *Sweet Bread* Pada Mata Kuliah *Bakery* dinyatakan :

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

Singaraja,
 Validator/Ahli



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

NIP. 197508012006042001

Lampiran 10. Hasil Uji Ahli Materi

Kisi – Kisi Instrumen Kelayakan Media Video Pembelajaran *Sweet Bread* Pada Mata Kuliah *Bakery*
(Untuk Ahli Isi Atau Materi Pembelajaran)

Aspek Penilaian	Indikator	Nomor Butir
Kelayakan isi	Materi yang disajikan dalam media video pembelajaran sesuai dengan RPS mata kuliah <i>Bakery</i>	1
	Materi yang disajikan dalam media video pembelajaran sesuai dengan yang terkandung dalam silabus mata kuliah <i>Bakery</i>	2
	Penyajian materi dalam media video pembelajaran sudah jelas	3
Kebahasaan	Keterbacaan tulisan dalam media video pembelajaran	4
	Kejelasan penyampaian materi dalam media video pembelajaran	5
	Penggunaan bahasa yang sesuai serta mudah dimengerti oleh mahasiswa	6
Penyajian	Kejelasan uraian materi yang disajikan dalam media video pembelajaran yang meliputi konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat, teknik pengolahan serta penyajian <i>sweet bread</i> .	7
	Uraian materi yang dijabarkan sudah sistematis yang meliputi konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat, teknik pengolahan serta penyajian <i>sweet bread</i> .	8
	Kualitas secara umum dalam media video pembelajaran ini telah sesuai untuk pembelajaran mahasiswa Prodi PVS Kuliner pada mata kuliah <i>Bakery</i> .	9



UNDIKSHA

Instrumen Kelayakan Media Video Pembelajaran *Sweet Bread* Pada Mata Kuliah *Bakery*

(Untuk Ahli Isi/Materi Pembelajaran)

Petunjuk :

- Mohon baca dan cermati setiap butir pernyataan yang telah tertera, berilah tanda centang (✓) pada kolom yang disediakan sesuai dengan pendapat Bapak/Ibu.
- Kreteria yang digunakan untuk menjawab dalam lembar instrument ini adalah sebagai berikut :
 - (4) : Sangat Relevan
 - (3) : Relevan
 - (2) : Tidak Relevan
 - (1) : Sangat Tidak Relevan
- Saran dan masukkan dapat diberikan pada kolom yang telah disediakan.

No.	Pernyataan	Skor				Keterangan
		4	3	2	1	
A. Kelayakan Isi						
1	Materi yang disajikan dalam media video pembelajaran sesuai dengan RPS mata kuliah <i>Bakery</i>	✓				
2	Materi yang disajikan dalam media video pembelajaran sesuai dengan yang terkandung dalam silabus mata kuliah <i>Bakery</i>	✓				
3	Penyajian materi dalam media video pembelajaran sudah jelas	✓				
B. Kebahasaan						
4	Keterbacaan tulisan dalam media video pembelajaran	✓				
5	Kejelasan penyampaian materi dalam media video pembelajaran		✓			
6	Penggunaan bahasa yang mudah dimengerti oleh	✓				

	mahasiswa dalam media video pembelajaran.					
C. Penyajian						
7	Kejelasan uraian materi yang disajikan dalam media video pembelajaran yang meliputi konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat, teknik pengolahan serta penyajian <i>sweet bread</i> .	✓				
8	Uraian materi yang dijabarkan sudah sistematis yang meliputi konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat, teknik pengolahan serta penyajian <i>sweet bread</i> .	✓				
9	Kualitas secara umum dalam media video pembelajaran ini telah sesuai untuk pembelajaran mahasiswa Prodi PVS Kuliner pada mata kuliah <i>Bakery</i> .	✓				
Jumlah Skor						
Nilai Akhir						

SARAN :

Pada contoh produk, perlihatkan dg gelas langkah-langkah pembentukan roti manis dg isian berbeda

Kesimpulan :

Media Video Pembelajaran *Sweet Bread* Pada Mata Kuliah *Bakery* dinyatakan :

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

Petunjuk Penskoran :

Skor akhir menggunakan skala 1 – 4. Perhitungan skor akhir menggunakan rumus presentase yaitu :

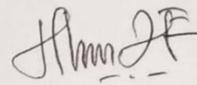
$$P = \frac{X}{X_i} \times 100\%$$

Keterangan :

P = Presentase Skor
X = Perolehan Skor
Xi = Skor Tertinggi

Singaraja, 2024

Validator/Ahli



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

NIP. 197309022002122001



UNDIKSHA

Lampiran 11. Hasil Uji Desain Pembelajaran

Kisi – Kisi Instrumen Kelayakan Media Video Pembelajaran *Sweet Bread* Pada Mata Kuliah *Bakery*
(Untuk Ahli Desain Pembelajaran)

Aspek penilaian	Indikator	Nomor butir
Kelayakan isi	Kemenarikan pengemasan produk	1
	Kesesuaian materi dengan video pembelajaran	2
Penyajian	Kejelasan suara	3
	Kejelasan urutan penyajian materi pada setiap tayangan	4
Tahap pembelajaran	Kelengkapan komponen - komponen pada kegiatan pembelajaran dalam video (capaian pembelajaran)	5
	Ketepatan langkah - langkah tahap orientasi masalah dalam video pembelajaran	6
	Ketepatan tahap penyajian dalam praktik	7
Model pembelajaran	Kesesuaian pengembangan video pembelajaran dalam mata kuliah <i>bakery</i>	8,9



**Instrumen Kelayakan Media Video Pembelajaran *Sweet Bread* Pada Mata Kuliah
*Bakery***

(Untuk Ahli Desain Pembelajaran)

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 untuk menjawab dalam lembar instrumen ini adalah sebagai berikut :
 - (4) : Sangat Relevan
 - (3) : Relevan
 - (2) : Tidak Relevan
 - (1) : Sangat Tidak Relevan
3. Saran dan masukan dapat diberikan pada kolom yang telah disediakan.

No.	Pernyataan	Skor				Keterangan
		4	3	2	1	
1	Materi yang disampaikan dikemas secara menarik dalam video pembelajaran	✓				
2	Materi yang disampaikan dalam media video pembelajaran sudah sesuai dengan tujuan pembelajaran.	✓				
3	Suara narator dalam media video pembelajaran sudah cukup jelas		✓			
4	Uritan tampilan materi yang meliputi konsep dasar <i>sweet bread</i> , alat, bahan serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> sudah cukup jelas.	✓				
5	Rumusan tujuan pembelajaran sesuai dengan kompetensi yang ingin dicapai		✓			
6	Langkah - langkah pemaparan materi dalam video pembelajaran sudah tepat		✓			

7	Penyajian dalam video praktik sudah jelas	✓					
8	Video yang disajikan tepat diterapkan dalam pembelajaran.	✓					
9	Strategi yang digunakan sesuai dengan pembelajaran	✓					
Jumlah Skor							
Skor Akhir							

SARAN :

.....

.....

.....

Kesimpulan :

Media Video Pembelajaran *Sweet Bread* Pada Mata Kuliah *Bakery* dinyatakan :

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

Petunjuk Penskoran :

Skor akhir menggunakan skala 1 – 4. Perhitungan skor akhir menggunakan rumus persentase yaitu :

$$P = \frac{x}{xi} \times 100\%$$

Keterangan :

P = Persentase Skor

X = Perolehan Skor

Xi = Skor Tertinggi

Singaraja,
Validator/Ahli



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

NIP. 197403162006042001

Lampiran 12. Hasil Uji Media Pembelajaran

Kisi – Kisi Instrumen Kelayakan Media Video Pembelajaran *Sweet Bread* Pada Mata Kuliah *Bakery*
(Untuk Ahli Media Pembelajaran)

Aspek penilaian	Indikator	Nomor butir
Fungsi dan manfaat	Menambah variasi cara belajar	1
	Mempermudah pembelajaran	2,3
Aspek visual media	Kemenarikan warna, <i>background</i> , gambar dan animasi	4,5,6
	Kesesuaian pengambilan ukuran gambar	7
	Kejelasan gambar	8
	Ketepatan pencahayaan	9
Aspek audio media	Kecepatan gerakan gambar	10
	Artikulasi suara	11
	Kejelasan suara	12
Aspek <i>tipografis</i>	Kesesuaian musik	13,14
	Pemilihan jenis teks	15
Aspek pemrograman media	Ketepatan ukuran teks	16
	Durasi waktu	17



**Instrumen Kelayakan Media Video Pembelajaran *Sweet Bread* Pada Mata Kuliah
Bakery**

(Untuk Ahli Media Pembelajaran)

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 untuk menjawab dalam lembar instrumen ini adalah sebagai berikut :
 - (4) : Sangat Relevan
 - (3) : Relevan
 - (2) : Tidak Relevan
 - (1) : Sangat Tidak Relevan
3. Saran dan masukan dapat diberikan pada kolom yang telah disediakan.

No.	Pernyataan	Skor				Keterangan
		4	3	2	1	
1	Media video ini dapat menambah variasi cara belajar mahasiswa seperti penambahan audio visual pada penjelasan materi yang meliputi konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat, teknik pengolahan serta penyajian <i>sweet bread</i> .	✓				
2	Media video pembelajaran ini dapat mempermudah kegiatan belajar mengajar dalam penyampaian materi kepada mahasiswa.	✓				
3	Media video pembelajaran ini dapat menggambarkan proses secara tepat sehingga dapat disaksikan secara berulang - ulang	✓				
4	Warna huruf yang digunakan jelas sehingga dapat dibaca	✓				
5	Kualitas gambar sudah cukup menarik	✓				



6	Pemilihan warna teks terhadap warna <i>background</i> sudah cukup jelas	✓				
7	Pengambilan ukuran gambar sudah sesuai untuk mahasiswa	✓				
8	Gambar materi sudah terlihat dengan jelas	✓				
9	Pencahayaan gambar sudah tepat	✓				
10	Kecepatan gerakan gambar telah sesuai untuk mahasiswa	✓				
11	Artikulasi suara narator sudah terdengar dengan jelas	✓				
12	Suara narator sudah terdengar jelas	✓				
13	Suara <i>backsound</i> sesuai dengan suasana pada media video pembelajaran	✓				
14	Volume <i>backsound</i> tidak mengganggu suara narator	✓				
15	Narasi teks mudah dibaca	✓				
16	Ukuran teks sudah sesuai (tidak terlalu besar dan tidak terlalu kecil)	✓				
17	Durasi waktu sesuai standar video pembelajaran	✓				
Jumlah Skor						
Skor Akhir						



Kesimpulan :

Media Video Pembelajaran *Sweet Bread* Pada Mata Kuliah *Bakery* dinyatakan :

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

Petunjuk Penskoran :

Skor akhir menggunakan skala 1 – 4. Perhitungan skor akhir menggunakan rumus presentase yaitu :

$$P = \frac{X}{X_i} \times 100\%$$

Keterangan :

P = Presentase Skor

X = Perolehan Skor

X_i = Skor Tertinggi

Singaraja,
 Validator/Ahli Media



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



Lampiran 13. Hasil Rekapitan Responden Mahasiswa

NAMA :	NIM :	Program Studi	Pernyataan												Jumlah Skor	Skor Maksimal	Persentase
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12			
Putu Agung Diana Putra Kesiman	2015081003	PVS Kuliner	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	36	48	75.0%
NI PUTU SUSRITA MAHARANI	2115081004	PVS Kuliner	3	3	4	3	3	3	3	3	4	4	3	3	39	48	81.3%
Luh Vira Anggita Sari	2015081035	PVS Kuliner	4	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	38	48	79.2%
Putu Wika Aryantini	2015081017	PVS Kuliner	3	4	4	4	3	3	4	3	3	4	3	3	41	48	85.4%
Ida Ayu Yumita Lestari	2015081036	PVS Kuliner	4	4	3	3	4	4	3	4	4	3	4	4	44	48	91.7%
NI KADEK GITA CAHYANI	2015081019	PVS Kuliner	4	3	4	3	3	3	3	4	3	3	3	3	39	48	81.3%
elisabeth cristina deppasulle	2015081037	PVS Kuliner	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	46	48	95.8%
Komang santi ayu	2015081020	PVS Kuliner	4	4	4	3	3	4	4	4	4	4	4	4	46	48	95.8%
Ni Luh Putu Rani Utami	2015081009	PVS Kuliner	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	37	48	77.1%
I komang Narayana	2115081013	PVS Kuliner	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	47	48	97.9%
Ni Kadek Dwy Prabania	2015081015	PVS Kuliner	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	48	48	100.0%
Kadek Indah Sevy Septisia	2115081003	PVS Kuliner	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	36	48	75.0%
Ni Komang Darmara Pradnya Pritiani	2115081015	PVS Kuliner	4	4	4	4	4	4	4	3	3	4	3	3	44	48	91.7%

NAMA :	NIM :	Program Studi	Pernyataan												Jumlah Skor	Skor Maksimal	Persentase
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12			
Fenty	2015081028	PVS Kuliner	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	36	48	75.0%
Ni Kadek Rani Andari	2115081014	PVS Kuliner	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	48	48	100.0%
Arafi	2015081026	PVS Kuliner	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	48	48	100.0%
Ni Komang Dyah Wulandini	2015081031	PVS Kuliner	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	4	38	48	79.2%
Haerunnisa	2015081006	PVS Kuliner	4	3	4	3	3	4	3	3	4	3	4	3	41	48	85.4%
Anandita R Indarwan	2015081008	PVS Kuliner	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	4	3	38	48	79.2%
Dyah Ayu Ningsih	2015081002	PVS Kuliner	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	37	48	77.1%
Putu Puspa Utami	2115081002	PVS Kuliner	4	3	3	3	4	3	3	3	3	4	3	2	38	48	79.2%
PUTU NOVIOLITA ELVINA JOSI	2115081010	PVS Kuliner	4	3	4	3	3	3	4	4	3	3	3	2	39	48	81.3%
Kadek Riki Astrawan	2115081056	PVS Kuliner	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	2	2	36	48	75.0%
Kadek Puja Yasa	2115081049	PVS Kuliner	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	36	48	75.0%
Gede Ngurah Artawan	2115081050	PVS Kuliner	3	3	3	3	3	3	3	4	4	4	2	2	37	48	77.1%
Ni Luh Ari Melani Putri	2115081030	PVS Kuliner	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	2	44	48	91.7%
Ni Luh Dita Darmayanti	2115081055	PVS Kuliner	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	36	48	75.0%
SILVIA MAHARANI	2115081012	PVS Kuliner	4	4	4	3	3	3	4	4	4	4	3	3	43	48	89.6%
KADEK WINDA CAHYANI	2115081019	PVS Kuliner	4	3	4	3	3	3	3	3	3	4	3	3	39	48	81.3%

NAMA :	NIM :	Program Studi	Pernyataan												Jumlah Skor	Skor Maksimal	Persentase
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12			
Made Anggun Riani Putri	2115081021	PVS Kuliner	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	3	3	38	48	79.2%
TOTAL															1213	1440	84.2%

Berdasarkan data responden mahasiswa yang telah diajukan maka dapat dihitung persentase keseluruhan subyek dengan menggunakan rumus persentase :

Keterangan :

$$P = \frac{X}{X1} \times 100 \%$$

- P = Persentase
- X = Nilai jawaban penilai
- X1 = Nilai jawaban tertinggi
- 100 % = Bilangan konstan

Maka P

$$= \frac{1213}{1440} \times 100\%$$

$$= 84,2\%$$

Jadi total persentase responden mahasiswa adalah 84,2%

Lampiran 14. Responden Mahasiswa

Nama : Putu Agung Diana Putra Kesiman

NIM : 2015081003

Prodi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

No.	Aspek Penilaian	Jawaban			
		SS	S	TS	STS
1	Media video pembelajaran ini membuat saya tertarik memperhatikan penyampaian materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> dari dosen pengampu.		√		
2	Adanya video pembelajaran ini tidak membuat saya mudah bosan dalam Kegiatan Belajar Mengajar		√		
3	Penyajian materi mencakup konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> yang sederhana sehingga memudahkan saya untuk memahami penjelasan dari dosen pengampu		√		
4	Saya merasa antusias mengikuti kegiatan belajar mengajar dengan digunakannya media ini oleh dosen pengampu		√		
5	Media ini dapat meningkatkan fokus saya dalam pembelajaran		√		
6	Penyampaian materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> dengan media pembelajaran ini membuat saya tidak mudah bosan.				
7	Saya merasa materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> yang ditampilkan pada media mudah dimengerti.		√		
8	Saya lebih tertarik mengikuti kegiatan belajar mengajar jika dosen pengampu menyampaikan materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> menggunakan media video pembelajaran ini		√		
9	Saya mendukung penggunaan audio dalam penyampaian materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> pada media video pembelajaran ini.		√		
10	Penggunaan audio dalam penjelasan materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> pada media video pembelajaran ini membuat saya lebih mudah memahami materi pembelajaran dengan baik		√		
11	Dengan digunakan media ini oleh dosen pengampu, saya lebih aktif menjawab jika ada pertanyaan terkait materi yang mencakup konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> yang disampaikan		√		
12	Saya lebih aktif bertanya karena materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> yang disampaikan menggunakan media video pembelajaran.		√		

Nama : NI PUTU SUSRITA MAHARANI

NIM : 2115081004

Prodi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

No.	Aspek Penilaian	Jawaban			
		SS	S	TS	STS
1	Media video pembelajaran ini membuat saya tertarik memperhatikan penyampaian materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> dari dosen pengampu.		√		
2	Adanya video pembelajaran ini tidak membuat saya mudah bosan dalam Kegiatan Belajar Mengajar		√		
3	Penyajian materi mencakup konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> yang sederhana sehingga memudahkan saya untuk memahami penjelasan dari dosen pengampu	√			
4	Saya merasa antusias mengikuti kegiatan belajar mengajar dengan digunakannya media ini oleh dosen pengampu		√		
5	Media ini dapat meningkatkan fokus saya dalam pembelajaran		√		
6	Penyampaian materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> dengan media pembelajaran ini membuat saya tidak mudah bosan.		√		
7	Saya merasa materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> yang ditampilkan pada media mudah dimengerti.		√		
8	Saya lebih tertarik mengikuti kegiatan belajar mengajar jika dosen pengampu menyampaikan materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> menggunakan media video pembelajaran ini		√		
9	Saya mendukung penggunaan audio dalam penyampaian materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> pada media video pembelajaran ini.	√			
10	Penggunaan audio dalam penjelasan materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> pada media video pembelajaran ini membuat saya lebih mudah memahami materi pembelajaran dengan baik	√			
11	Dengan digunakan media ini oleh dosen pengampu, saya lebih aktif menjawab jika ada pertanyaan terkait materi yang mencakup konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> yang disampaikan		√		
12	Saya lebih aktif bertanya karena materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> yang disampaikan menggunakan media video pembelajaran.		√		

Nama : Luh Vira Anggita Sari

NIM : 2015081035

Prodi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

No.	Aspek Penilaian	Jawaban			
		SS	S	TS	STS
1	Media video pembelajaran ini membuat saya tertarik memperhatikan penyampaian materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> dari dosen pengampu.	√			
2	Adanya video pembelajaran ini tidak membuat saya mudah bosan dalam Kegiatan Belajar Mengajar		√		
3	Penyajian materi mencakup konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> yang sederhana sehingga memudahkan saya untuk memahami penjelasan dari dosen pengampu		√		
4	Saya merasa antusias mengikuti kegiatan belajar mengajar dengan digunakannya media ini oleh dosen pengampu		√		
5	Media ini dapat meningkatkan fokus saya dalam pembelajaran		√		
6	Penyampaian materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> dengan media pembelajaran ini membuat saya tidak mudah bosan.	√			
7	Saya merasa materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> yang ditampilkan pada media mudah dimengerti.		√		
8	Saya lebih tertarik mengikuti kegiatan belajar mengajar jika dosen pengampu menyampaikan materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> menggunakan media video pembelajaran ini		√		
9	Saya mendukung penggunaan audio dalam penyampaian materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> pada media video pembelajaran ini.		√		
10	Penggunaan audio dalam penjelasan materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> pada media video pembelajaran ini membuat saya lebih mudah memahami materi pembelajaran dengan baik		√		
11	Dengan digunakan media ini oleh dosen pengampu, saya lebih aktif menjawab jika ada pertanyaan terkait materi yang mencakup konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> yang disampaikan		√		
12	Saya lebih aktif bertanya karena materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> yang disampaikan menggunakan media video pembelajaran.		√		

Nama : Putu Wika Aryantini

NIM : 2015081017

Prodi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

No.	Aspek Penilaian	Jawaban			
		SS	S	TS	STS
1	Media video pembelajaran ini membuat saya tertarik memperhatikan penyampaian materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> dari dosen pengampu.		√		
2	Adanya video pembelajaran ini tidak membuat saya mudah bosan dalam Kegiatan Belajar Mengajar	√			
3	Penyajian materi mencakup konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> yang sederhana sehingga memudahkan saya untuk memahami penjelasan dari dosen pengampu	√			
4	Saya merasa antusias mengikuti kegiatan belajar mengajar dengan digunakannya media ini oleh dosen pengampu	√			
5	Media ini dapat meningkatkan fokus saya dalam pembelajaran		√		
6	Penyampaian materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> dengan media pembelajaran ini membuat saya tidak mudah bosan.		√		
7	Saya merasa materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> yang ditampilkan pada media mudah dimengerti.	√			
8	Saya lebih tertarik mengikuti kegiatan belajar mengajar jika dosen pengampu menyampaikan materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> menggunakan media video pembelajaran ini		√		
9	Saya mendukung penggunaan audio dalam penyampaian materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> pada media video pembelajaran ini.		√		
10	Penggunaan audio dalam penjelasan materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> pada media video pembelajaran ini membuat saya lebih mudah memahami materi pembelajaran dengan baik	√			
11	Dengan digunakan media ini oleh dosen pengampu, saya lebih aktif menjawab jika ada pertanyaan terkait materi yang mencakup konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> yang disampaikan		√		
12	Saya lebih aktif bertanya karena materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> yang disampaikan menggunakan media video pembelajaran.		√		

Nama : Ida Ayu Yumita Lestari
 NIM : 2015081036
 Prodi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

No.	Aspek Penilaian	Jawaban			
		SS	S	TS	STS
1	Media video pembelajaran ini membuat saya tertarik memperhatikan penyampaian materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> dari dosen pengampu.	√			
2	Adanya video pembelajaran ini tidak membuat saya mudah bosan dalam Kegiatan Belajar Mengajar	√			
3	Penyajian materi mencakup konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> yang sederhana sehingga memudahkan saya untuk memahami penjelasan dari dosen pengampu		√		
4	Saya merasa antusias mengikuti kegiatan belajar mengajar dengan digunakannya media ini oleh dosen pengampu		√		
5	Media ini dapat meningkatkan fokus saya dalam pembelajaran	√			
6	Penyampaian materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> dengan media pembelajaran ini membuat saya tidak mudah bosan.	√			
7	Saya merasa materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> yang ditampilkan pada media mudah dimengerti.		√		
8	Saya lebih tertarik mengikuti kegiatan belajar mengajar jika dosen pengampu menyampaikan materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> menggunakan media video pembelajaran ini	√			
9	Saya mendukung penggunaan audio dalam penyampaian materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> pada media video pembelajaran ini.	√			
10	Penggunaan audio dalam penjelasan materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> pada media video pembelajaran ini membuat saya lebih mudah memahami materi pembelajaran dengan baik		√		
11	Dengan digunakan media ini oleh dosen pengampu, saya lebih aktif menjawab jika ada pertanyaan terkait materi yang mencakup konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> yang disampaikan	√			
12	Saya lebih aktif bertanya karena materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> yang disampaikan menggunakan media video pembelajaran.	√			

Nama : NI KADEK GITA CAHYANI

NIM : 2015081019

Prodi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

No.	Aspek Penilaian	Jawaban			
		SS	S	TS	STS
1	Media video pembelajaran ini membuat saya tertarik memperhatikan penyampaian materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> dari dosen pengampu.	√			
2	Adanya video pembelajaran ini tidak membuat saya mudah bosan dalam Kegiatan Belajar Mengajar		√		
3	Penyajian materi mencakup konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> yang sederhana sehingga memudahkan saya untuk memahami penjelasan dari dosen pengampu	√			
4	Saya merasa antusias mengikuti kegiatan belajar mengajar dengan digunakannya media ini oleh dosen pengampu		√		
5	Media ini dapat meningkatkan fokus saya dalam pembelajaran		√		
6	Penyampaian materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> dengan media pembelajaran ini membuat saya tidak mudah bosan.		√		
7	Saya merasa materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> yang ditampilkan pada media mudah dimengerti.		√		
8	Saya lebih tertarik mengikuti kegiatan belajar mengajar jika dosen pengampu menyampaikan materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> menggunakan media video pembelajaran ini	√			
9	Saya mendukung penggunaan audio dalam penyampaian materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> pada media video pembelajaran ini.		√		
10	Penggunaan audio dalam penjelasan materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> pada media video pembelajaran ini membuat saya lebih mudah memahami materi pembelajaran dengan baik		√		
11	Dengan digunakan media ini oleh dosen pengampu, saya lebih aktif menjawab jika ada pertanyaan terkait materi yang mencakup konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> yang disampaikan		√		
12	Saya lebih aktif bertanya karena materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> yang disampaikan menggunakan media video pembelajaran.		√		

Nama : elisabeth cristina deppasulle

NIM : 2015081037

Prodi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

No.	Aspek Penilaian	Jawaban			
		SS	S	TS	STS
1	Media video pembelajaran ini membuat saya tertarik memperhatikan penyampaian materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> dari dosen pengampu.	√			
2	Adanya video pembelajaran ini tidak membuat saya mudah bosan dalam Kegiatan Belajar Mengajar		√		
3	Penyajian materi mencakup konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> yang sederhana sehingga memudahkan saya untuk memahami penjelasan dari dosen pengampu	√			
4	Saya merasa antusias mengikuti kegiatan belajar mengajar dengan digunakannya media ini oleh dosen pengampu	√			
5	Media ini dapat meningkatkan fokus saya dalam pembelajaran	√			
6	Penyampaian materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> dengan media pembelajaran ini membuat saya tidak mudah bosan.	√			
7	Saya merasa materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> yang ditampilkan pada media mudah dimengerti.	√			
8	Saya lebih tertarik mengikuti kegiatan belajar mengajar jika dosen pengampu menyampaikan materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> menggunakan media video pembelajaran ini	√			
9	Saya mendukung penggunaan audio dalam penyampaian materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> pada media video pembelajaran ini.	√			
10	Penggunaan audio dalam penjelasan materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> pada media video pembelajaran ini membuat saya lebih mudah memahami materi pembelajaran dengan baik	√			
11	Dengan digunakan media ini oleh dosen pengampu, saya lebih aktif menjawab jika ada pertanyaan terkait materi yang mencakup konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> yang disampaikan		√		
12	Saya lebih aktif bertanya karena materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> yang disampaikan menggunakan media video pembelajaran.	√			

Nama : Komang santi ayu

NIM : 2015081020

Prodi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

No.	Aspek Penilaian	Jawaban			
		SS	S	TS	STS
1	Media video pembelajaran ini membuat saya tertarik memperhatikan penyampaian materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> dari dosen pengampu.	√			
2	Adanya video pembelajaran ini tidak membuat saya mudah bosan dalam Kegiatan Belajar Mengajar	√			
3	Penyajian materi mencakup konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> yang sederhana sehingga memudahkan saya untuk memahami penjelasan dari dosen pengampu	√			
4	Saya merasa antusias mengikuti kegiatan belajar mengajar dengan digunakannya media ini oleh dosen pengampu		√		
5	Media ini dapat meningkatkan fokus saya dalam pembelajaran		√		
6	Penyampaian materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> dengan media pembelajaran ini membuat saya tidak mudah bosan.	√			
7	Saya merasa materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> yang ditampilkan pada media mudah dimengerti.	√			
8	Saya lebih tertarik mengikuti kegiatan belajar mengajar jika dosen pengampu menyampaikan materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> menggunakan media video pembelajaran ini	√			
9	Saya mendukung penggunaan audio dalam penyampaian materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> pada media video pembelajaran ini.	√			
10	Penggunaan audio dalam penjelasan materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> pada media video pembelajaran ini membuat saya lebih mudah memahami materi pembelajaran dengan baik	√			
11	Dengan digunakan media ini oleh dosen pengampu, saya lebih aktif menjawab jika ada pertanyaan terkait materi yang mencakup konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> yang disampaikan	√			
12	Saya lebih aktif bertanya karena materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> yang disampaikan menggunakan media video pembelajaran.	√			

Nama : Ni Luh Putu Rani Utami

NIM : 2015081009

Prodi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

No.	Aspek Penilaian	Jawaban			
		SS	S	TS	STS
1	Media video pembelajaran ini membuat saya tertarik memperhatikan penyampaian materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> dari dosen pengampu.		√		
2	Adanya video pembelajaran ini tidak membuat saya mudah bosan dalam Kegiatan Belajar Mengajar	√			
3	Penyajian materi mencakup konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> yang sederhana sehingga memudahkan saya untuk memahami penjelasan dari dosen pengampu		√		
4	Saya merasa antusias mengikuti kegiatan belajar mengajar dengan digunakannya media ini oleh dosen pengampu		√		
5	Media ini dapat meningkatkan fokus saya dalam pembelajaran		√		
6	Penyampaian materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> dengan media pembelajaran ini membuat saya tidak mudah bosan.		√		
7	Saya merasa materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> yang ditampilkan pada media mudah dimengerti.		√		
8	Saya lebih tertarik mengikuti kegiatan belajar mengajar jika dosen pengampu menyampaikan materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> menggunakan media video pembelajaran ini		√		
9	Saya mendukung penggunaan audio dalam penyampaian materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> pada media video pembelajaran ini.		√		
10	Penggunaan audio dalam penjelasan materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> pada media video pembelajaran ini membuat saya lebih mudah memahami materi pembelajaran dengan baik		√		
11	Dengan digunakan media ini oleh dosen pengampu, saya lebih aktif menjawab jika ada pertanyaan terkait materi yang mencakup konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> yang disampaikan		√		
12	Saya lebih aktif bertanya karena materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> yang disampaikan menggunakan media video pembelajaran.		√		

Nama : I komang Narayana
 NIM : 2115081013
 Prodi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

No.	Aspek Penilaian	Jawaban			
		SS	S	TS	STS
1	Media video pembelajaran ini membuat saya tertarik memperhatikan penyampaian materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> dari dosen pengampu.	√			
2	Adanya video pembelajaran ini tidak membuat saya mudah bosan dalam Kegiatan Belajar Mengajar	√			
3	Penyajian materi mencakup konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> yang sederhana sehingga memudahkan saya untuk memahami penjelasan dari dosen pengampu	√			
4	Saya merasa antusias mengikuti kegiatan belajar mengajar dengan digunakannya media ini oleh dosen pengampu		√		
5	Media ini dapat meningkatkan fokus saya dalam pembelajaran	√			
6	Penyampaian materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> dengan media pembelajaran ini membuat saya tidak mudah bosan.	√			
7	Saya merasa materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> yang ditampilkan pada media mudah dimengerti.	√			
8	Saya lebih tertarik mengikuti kegiatan belajar mengajar jika dosen pengampu menyampaikan materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> menggunakan media video pembelajaran ini	√			
9	Saya mendukung penggunaan audio dalam penyampaian materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> pada media video pembelajaran ini.	√			
10	Penggunaan audio dalam penjelasan materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> pada media video pembelajaran ini membuat saya lebih mudah memahami materi pembelajaran dengan baik	√			
11	Dengan digunakan media ini oleh dosen pengampu, saya lebih aktif menjawab jika ada pertanyaan terkait materi yang mencakup konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> yang disampaikan	√			
12	Saya lebih aktif bertanya karena materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> yang disampaikan menggunakan media video pembelajaran.	√			

Nama : Ni Kadek Dwy Prabania
 NIM : 2015081015

Prodi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

No.	Aspek Penilaian	Jawaban			
		SS	S	TS	STS
1	Media video pembelajaran ini membuat saya tertarik memperhatikan penyampaian materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> dari dosen pengampu.	√			
2	Adanya video pembelajaran ini tidak membuat saya mudah bosan dalam Kegiatan Belajar Mengajar	√			
3	Penyajian materi mencakup konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> yang sederhana sehingga memudahkan saya untuk memahami penjelasan dari dosen pengampu	√			
4	Saya merasa antusias mengikuti kegiatan belajar mengajar dengan digunakannya media ini oleh dosen pengampu	√			
5	Media ini dapat meningkatkan fokus saya dalam pembelajaran	√			
6	Penyampaian materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> dengan media pembelajaran ini membuat saya tidak mudah bosan.	√			
7	Saya merasa materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> yang ditampilkan pada media mudah dimengerti.	√			
8	Saya lebih tertarik mengikuti kegiatan belajar mengajar jika dosen pengampu menyampaikan materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> menggunakan media video pembelajaran ini	√			
9	Saya mendukung penggunaan audio dalam penyampaian materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> pada media video pembelajaran ini.	√			
10	Penggunaan audio dalam penjelasan materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> pada media video pembelajaran ini membuat saya lebih mudah memahami materi pembelajaran dengan baik	√			
11	Dengan digunakan media ini oleh dosen pengampu, saya lebih aktif menjawab jika ada pertanyaan terkait materi yang mencakup konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> yang disampaikan	√			
12	Saya lebih aktif bertanya karena materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> yang disampaikan menggunakan media video pembelajaran.	√			

Nama : Kadek Indah Sevy Septisia

NIM : 2115081003

Prodi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

No.	Aspek Penilaian	Jawaban			
		SS	S	TS	STS
1	Media video pembelajaran ini membuat saya tertarik memperhatikan penyampaian materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> dari dosen pengampu.		√		
2	Adanya video pembelajaran ini tidak membuat saya mudah bosan dalam Kegiatan Belajar Mengajar		√		
3	Penyajian materi mencakup konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> yang sederhana sehingga memudahkan saya untuk memahami penjelasan dari dosen pengampu		√		
4	Saya merasa antusias mengikuti kegiatan belajar mengajar dengan digunakannya media ini oleh dosen pengampu		√		
5	Media ini dapat meningkatkan fokus saya dalam pembelajaran		√		
6	Penyampaian materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> dengan media pembelajaran ini membuat saya tidak mudah bosan.		√		
7	Saya merasa materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> yang ditampilkan pada media mudah dimengerti.		√		
8	Saya lebih tertarik mengikuti kegiatan belajar mengajar jika dosen pengampu menyampaikan materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> menggunakan media video pembelajaran ini		√		
9	Saya mendukung penggunaan audio dalam penyampaian materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> pada media video pembelajaran ini.		√		
10	Penggunaan audio dalam penjelasan materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> pada media video pembelajaran ini membuat saya lebih mudah memahami materi pembelajaran dengan baik		√		
11	Dengan digunakan media ini oleh dosen pengampu, saya lebih aktif menjawab jika ada pertanyaan terkait materi yang mencakup konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> yang disampaikan		√		
12	Saya lebih aktif bertanya karena materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> yang disampaikan menggunakan media video pembelajaran.		√		

Nama : Ni Komang Darmara Pradnya Pritiani

NIM : 2115081015

Prodi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

No.	Aspek Penilaian	Jawaban			
		SS	S	TS	STS
1	Media video pembelajaran ini membuat saya tertarik memperhatikan penyampaian materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> dari dosen pengampu.	√			
2	Adanya video pembelajaran ini tidak membuat saya mudah bosan dalam Kegiatan Belajar Mengajar	√			
3	Penyajian materi mencakup konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> yang sederhana sehingga memudahkan saya untuk memahami penjelasan dari dosen pengampu	√			
4	Saya merasa antusias mengikuti kegiatan belajar mengajar dengan digunakannya media ini oleh dosen pengampu	√			
5	Media ini dapat meningkatkan fokus saya dalam pembelajaran	√			
6	Penyampaian materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> dengan media pembelajaran ini membuat saya tidak mudah bosan.	√			
7	Saya merasa materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> yang ditampilkan pada media mudah dimengerti.	√			
8	Saya lebih tertarik mengikuti kegiatan belajar mengajar jika dosen pengampu menyampaikan materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> menggunakan media video pembelajaran ini		√		
9	Saya mendukung penggunaan audio dalam penyampaian materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> pada media video pembelajaran ini.		√		
10	Penggunaan audio dalam penjelasan materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> pada media video pembelajaran ini membuat saya lebih mudah memahami materi pembelajaran dengan baik	√			
11	Dengan digunakan media ini oleh dosen pengampu, saya lebih aktif menjawab jika ada pertanyaan terkait materi yang mencakup konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> yang disampaikan		√		
12	Saya lebih aktif bertanya karena materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> yang disampaikan menggunakan media video pembelajaran.		√		

Nama : Fenty

NIM : 2015081028

Prodi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

No.	Aspek Penilaian	Jawaban			
		SS	S	TS	STS
1	Media video pembelajaran ini membuat saya tertarik memperhatikan penyampaian materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> dari dosen pengampu.		√		
2	Adanya video pembelajaran ini tidak membuat saya mudah bosan dalam Kegiatan Belajar Mengajar		√		
3	Penyajian materi mencakup konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> yang sederhana sehingga memudahkan saya untuk memahami penjelasan dari dosen pengampu		√		
4	Saya merasa antusias mengikuti kegiatan belajar mengajar dengan digunakannya media ini oleh dosen pengampu		√		
5	Media ini dapat meningkatkan fokus saya dalam pembelajaran		√		
6	Penyampaian materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> dengan media pembelajaran ini membuat saya tidak mudah bosan.		√		
7	Saya merasa materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> yang ditampilkan pada media mudah dimengerti.		√		
8	Saya lebih tertarik mengikuti kegiatan belajar mengajar jika dosen pengampu menyampaikan materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> menggunakan media video pembelajaran ini		√		
9	Saya mendukung penggunaan audio dalam penyampaian materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> pada media video pembelajaran ini.		√		
10	Penggunaan audio dalam penjelasan materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> pada media video pembelajaran ini membuat saya lebih mudah memahami materi pembelajaran dengan baik		√		
11	Dengan digunakan media ini oleh dosen pengampu, saya lebih aktif menjawab jika ada pertanyaan terkait materi yang mencakup konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> yang disampaikan		√		
12	Saya lebih aktif bertanya karena materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> yang disampaikan menggunakan media video pembelajaran.		√		

Nama : Ni Kadek Rani Andari

NIM : 2115081014

Prodi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

No.	Aspek Penilaian	Jawaban			
		SS	S	TS	STS
1	Media video pembelajaran ini membuat saya tertarik memperhatikan penyampaian materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> dari dosen pengampu.	√			
2	Adanya video pembelajaran ini tidak membuat saya mudah bosan dalam Kegiatan Belajar Mengajar	√			
3	Penyajian materi mencakup konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> yang sederhana sehingga memudahkan saya untuk memahami penjelasan dari dosen pengampu	√			
4	Saya merasa antusias mengikuti kegiatan belajar mengajar dengan digunakannya media ini oleh dosen pengampu	√			
5	Media ini dapat meningkatkan fokus saya dalam pembelajaran	√			
6	Penyampaian materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> dengan media pembelajaran ini membuat saya tidak mudah bosan.	√			
7	Saya merasa materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> yang ditampilkan pada media mudah dimengerti.	√			
8	Saya lebih tertarik mengikuti kegiatan belajar mengajar jika dosen pengampu menyampaikan materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> menggunakan media video pembelajaran ini	√			
9	Saya mendukung penggunaan audio dalam penyampaian materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> pada media video pembelajaran ini.	√			
10	Penggunaan audio dalam penjelasan materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> pada media video pembelajaran ini membuat saya lebih mudah memahami materi pembelajaran dengan baik	√			
11	Dengan digunakan media ini oleh dosen pengampu, saya lebih aktif menjawab jika ada pertanyaan terkait materi yang mencakup konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> yang disampaikan	√			
12	Saya lebih aktif bertanya karena materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> yang disampaikan menggunakan media video pembelajaran.	√			

Nama : Arafi

NIM : 2015081026

Prodi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

No.	Aspek Penilaian	Jawaban			
		SS	S	TS	STS
1	Media video pembelajaran ini membuat saya tertarik memperhatikan penyampaian materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> dari dosen pengampu.	√			
2	Adanya video pembelajaran ini tidak membuat saya mudah bosan dalam Kegiatan Belajar Mengajar	√			
3	Penyajian materi mencakup konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> yang sederhana sehingga memudahkan saya untuk memahami penjelasan dari dosen pengampu	√			
4	Saya merasa antusias mengikuti kegiatan belajar mengajar dengan digunakannya media ini oleh dosen pengampu	√			
5	Media ini dapat meningkatkan fokus saya dalam pembelajaran	√			
6	Penyampaian materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> dengan media pembelajaran ini membuat saya tidak mudah bosan.	√			
7	Saya merasa materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> yang ditampilkan pada media mudah dimengerti.	√			
8	Saya lebih tertarik mengikuti kegiatan belajar mengajar jika dosen pengampu menyampaikan materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> menggunakan media video pembelajaran ini	√			
9	Saya mendukung penggunaan audio dalam penyampaian materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> pada media video pembelajaran ini.	√			
10	Penggunaan audio dalam penjelasan materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> pada media video pembelajaran ini membuat saya lebih mudah memahami materi pembelajaran dengan baik	√			
11	Dengan digunakan media ini oleh dosen pengampu, saya lebih aktif menjawab jika ada pertanyaan terkait materi yang mencakup konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> yang disampaikan	√			
12	Saya lebih aktif bertanya karena materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> yang disampaikan menggunakan media video pembelajaran.	√			

Nama : Ni Komang Dyah Wulandini

NIM : 2015081031

Prodi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

No.	Aspek Penilaian	Jawaban			
		SS	S	TS	STS
1	Media video pembelajaran ini membuat saya tertarik memperhatikan penyampaian materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> dari dosen pengampu.		√		
2	Adanya video pembelajaran ini tidak membuat saya mudah bosan dalam Kegiatan Belajar Mengajar		√		
3	Penyajian materi mencakup konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> yang sederhana sehingga memudahkan saya untuk memahami penjelasan dari dosen pengampu		√		
4	Saya merasa antusias mengikuti kegiatan belajar mengajar dengan digunakannya media ini oleh dosen pengampu		√		
5	Media ini dapat meningkatkan fokus saya dalam pembelajaran		√		
6	Penyampaian materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> dengan media pembelajaran ini membuat saya tidak mudah bosan.	√			
7	Saya merasa materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> yang ditampilkan pada media mudah dimengerti.		√		
8	Saya lebih tertarik mengikuti kegiatan belajar mengajar jika dosen pengampu menyampaikan materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> menggunakan media video pembelajaran ini		√		
9	Saya mendukung penggunaan audio dalam penyampaian materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> pada media video pembelajaran ini.		√		
10	Penggunaan audio dalam penjelasan materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> pada media video pembelajaran ini membuat saya lebih mudah memahami materi pembelajaran dengan baik		√		
11	Dengan digunakan media ini oleh dosen pengampu, saya lebih aktif menjawab jika ada pertanyaan terkait materi yang mencakup konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> yang disampaikan		√		
12	Saya lebih aktif bertanya karena materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> yang disampaikan menggunakan media video pembelajaran.	√			

Nama : Haerunnisa

NIM : 2015081006

Prodi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

No.	Aspek Penilaian	Jawaban			
		SS	S	TS	STS
1	Media video pembelajaran ini membuat saya tertarik memperhatikan penyampaian materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> dari dosen pengampu.	√			
2	Adanya video pembelajaran ini tidak membuat saya mudah bosan dalam Kegiatan Belajar Mengajar		√		
3	Penyajian materi mencakup konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> yang sederhana sehingga memudahkan saya untuk memahami penjelasan dari dosen pengampu	√			
4	Saya merasa antusias mengikuti kegiatan belajar mengajar dengan digunakannya media ini oleh dosen pengampu		√		
5	Media ini dapat meningkatkan fokus saya dalam pembelajaran		√		
6	Penyampaian materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> dengan media pembelajaran ini membuat saya tidak mudah bosan.	√			
7	Saya merasa materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> yang ditampilkan pada media mudah dimengerti.		√		
8	Saya lebih tertarik mengikuti kegiatan belajar mengajar jika dosen pengampu menyampaikan materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> menggunakan media video pembelajaran ini		√		
9	Saya mendukung penggunaan audio dalam penyampaian materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> pada media video pembelajaran ini.	√			
10	Penggunaan audio dalam penjelasan materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> pada media video pembelajaran ini membuat saya lebih mudah memahami materi pembelajaran dengan baik		√		
11	Dengan digunakan media ini oleh dosen pengampu, saya lebih aktif menjawab jika ada pertanyaan terkait materi yang mencakup konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> yang disampaikan	√			
12	Saya lebih aktif bertanya karena materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> yang disampaikan menggunakan media video pembelajaran.		√		

Nama : Anandita R Indarwan
 NIM : 2015081008
 Prodi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

No.	Aspek Penilaian	Jawaban			
		SS	S	TS	STS
1	Media video pembelajaran ini membuat saya tertarik memperhatikan penyampaian materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> dari dosen pengampu.		√		
2	Adanya video pembelajaran ini tidak membuat saya mudah bosan dalam Kegiatan Belajar Mengajar		√		
3	Penyajian materi mencakup konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> yang sederhana sehingga memudahkan saya untuk memahami penjelasan dari dosen pengampu		√		
4	Saya merasa antusias mengikuti kegiatan belajar mengajar dengan digunakannya media ini oleh dosen pengampu		√		
5	Media ini dapat meningkatkan fokus saya dalam pembelajaran		√		
6	Penyampaian materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> dengan media pembelajaran ini membuat saya tidak mudah bosan.		√		
7	Saya merasa materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> yang ditampilkan pada media mudah dimengerti.		√		
8	Saya lebih tertarik mengikuti kegiatan belajar mengajar jika dosen pengampu menyampaikan materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> menggunakan media video pembelajaran ini	√			
9	Saya mendukung penggunaan audio dalam penyampaian materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> pada media video pembelajaran ini.		√		
10	Penggunaan audio dalam penjelasan materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> pada media video pembelajaran ini membuat saya lebih mudah memahami materi pembelajaran dengan baik		√		
11	Dengan digunakan media ini oleh dosen pengampu, saya lebih aktif menjawab jika ada pertanyaan terkait materi yang mencakup konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> yang disampaikan	√			
12	Saya lebih aktif bertanya karena materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> yang disampaikan menggunakan media video pembelajaran.		√		

Nama : Dyah Ayu Ningsih

NIM : 2015081002

Prodi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

No.	Aspek Penilaian	Jawaban			
		SS	S	TS	STS
1	Media video pembelajaran ini membuat saya tertarik memperhatikan penyampaian materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> dari dosen pengampu.		√		
2	Adanya video pembelajaran ini tidak membuat saya mudah bosan dalam Kegiatan Belajar Mengajar		√		
3	Penyajian materi mencakup konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> yang sederhana sehingga memudahkan saya untuk memahami penjelasan dari dosen pengampu		√		
4	Saya merasa antusias mengikuti kegiatan belajar mengajar dengan digunakannya media ini oleh dosen pengampu		√		
5	Media ini dapat meningkatkan fokus saya dalam pembelajaran		√		
6	Penyampaian materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> dengan media pembelajaran ini membuat saya tidak mudah bosan.	√			
7	Saya merasa materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> yang ditampilkan pada media mudah dimengerti.		√		
8	Saya lebih tertarik mengikuti kegiatan belajar mengajar jika dosen pengampu menyampaikan materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> menggunakan media video pembelajaran ini		√		
9	Saya mendukung penggunaan audio dalam penyampaian materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> pada media video pembelajaran ini.		√		
10	Penggunaan audio dalam penjelasan materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> pada media video pembelajaran ini membuat saya lebih mudah memahami materi pembelajaran dengan baik		√		
11	Dengan digunakan media ini oleh dosen pengampu, saya lebih aktif menjawab jika ada pertanyaan terkait materi yang mencakup konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> yang disampaikan		√		
12	Saya lebih aktif bertanya karena materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> yang disampaikan menggunakan media video pembelajaran.		√		

Nama : Putu Puspa Utami

NIM : 2115081002

Prodi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

No.	Aspek Penilaian	Jawaban			
		SS	S	TS	STS
1	Media video pembelajaran ini membuat saya tertarik memperhatikan penyampaian materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> dari dosen pengampu.	√			
2	Adanya video pembelajaran ini tidak membuat saya mudah bosan dalam Kegiatan Belajar Mengajar		√		
3	Penyajian materi mencakup konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> yang sederhana sehingga memudahkan saya untuk memahami penjelasan dari dosen pengampu		√		
4	Saya merasa antusias mengikuti kegiatan belajar mengajar dengan digunakannya media ini oleh dosen pengampu		√		
5	Media ini dapat meningkatkan fokus saya dalam pembelajaran	√			
6	Penyampaian materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> dengan media pembelajaran ini membuat saya tidak mudah bosan.		√		
7	Saya merasa materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> yang ditampilkan pada media mudah dimengerti.		√		
8	Saya lebih tertarik mengikuti kegiatan belajar mengajar jika dosen pengampu menyampaikan materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> menggunakan media video pembelajaran ini		√		
9	Saya mendukung penggunaan audio dalam penyampaian materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> pada media video pembelajaran ini.		√		
10	Penggunaan audio dalam penjelasan materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> pada media video pembelajaran ini membuat saya lebih mudah memahami materi pembelajaran dengan baik	√			
11	Dengan digunakan media ini oleh dosen pengampu, saya lebih aktif menjawab jika ada pertanyaan terkait materi yang mencakup konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> yang disampaikan		√		
12	Saya lebih aktif bertanya karena materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> yang disampaikan menggunakan media video pembelajaran.			√	

Nama : PUTU NOVIOLITA ELVINA JOSI

NIM : 2115081010

Prodi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

No.	Aspek Penilaian	Jawaban			
		SS	S	TS	STS
1	Media video pembelajaran ini membuat saya tertarik memperhatikan penyampaian materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> dari dosen pengampu.	√			
2	Adanya video pembelajaran ini tidak membuat saya mudah bosan dalam Kegiatan Belajar Mengajar		√		
3	Penyajian materi mencakup konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> yang sederhana sehingga memudahkan saya untuk memahami penjelasan dari dosen pengampu	√			
4	Saya merasa antusias mengikuti kegiatan belajar mengajar dengan digunakannya media ini oleh dosen pengampu		√		
5	Media ini dapat meningkatkan fokus saya dalam pembelajaran		√		
6	Penyampaian materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> dengan media pembelajaran ini membuat saya tidak mudah bosan.		√		
7	Saya merasa materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> yang ditampilkan pada media mudah dimengerti.	√			
8	Saya lebih tertarik mengikuti kegiatan belajar mengajar jika dosen pengampu menyampaikan materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> menggunakan media video pembelajaran ini	√			
9	Saya mendukung penggunaan audio dalam penyampaian materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> pada media video pembelajaran ini.		√		
10	Penggunaan audio dalam penjelasan materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> pada media video pembelajaran ini membuat saya lebih mudah memahami materi pembelajaran dengan baik		√		
11	Dengan digunakan media ini oleh dosen pengampu, saya lebih aktif menjawab jika ada pertanyaan terkait materi yang mencakup konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> yang disampaikan		√		
12	Saya lebih aktif bertanya karena materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> yang disampaikan menggunakan media video pembelajaran.			√	

Nama : Kadek Riki Astrawan

NIM : 2115081056

Prodi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

No.	Aspek Penilaian	Jawaban			
		SS	S	TS	STS
1	Media video pembelajaran ini membuat saya tertarik memperhatikan penyampaian materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> dari dosen pengampu.	√			
2	Adanya video pembelajaran ini tidak membuat saya mudah bosan dalam Kegiatan Belajar Mengajar	√			
3	Penyajian materi mencakup konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> yang sederhana sehingga memudahkan saya untuk memahami penjelasan dari dosen pengampu		√		
4	Saya merasa antusias mengikuti kegiatan belajar mengajar dengan digunakannya media ini oleh dosen pengampu		√		
5	Media ini dapat meningkatkan fokus saya dalam pembelajaran		√		
6	Penyampaian materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> dengan media pembelajaran ini membuat saya tidak mudah bosan.		√		
7	Saya merasa materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> yang ditampilkan pada media mudah dimengerti.		√		
8	Saya lebih tertarik mengikuti kegiatan belajar mengajar jika dosen pengampu menyampaikan materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> menggunakan media video pembelajaran ini		√		
9	Saya mendukung penggunaan audio dalam penyampaian materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> pada media video pembelajaran ini.		√		
10	Penggunaan audio dalam penjelasan materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> pada media video pembelajaran ini membuat saya lebih mudah memahami materi pembelajaran dengan baik		√		
11	Dengan digunakan media ini oleh dosen pengampu, saya lebih aktif menjawab jika ada pertanyaan terkait materi yang mencakup konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> yang disampaikan			√	
12	Saya lebih aktif bertanya karena materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> yang disampaikan menggunakan media video pembelajaran.			√	

Nama : Kadek Puja Yasa

NIM : 2115081049

Prodi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

No.	Aspek Penilaian	Jawaban			
		SS	S	TS	STS
1	Media video pembelajaran ini membuat saya tertarik memperhatikan penyampaian materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> dari dosen pengampu.		√		
2	Adanya video pembelajaran ini tidak membuat saya mudah bosan dalam Kegiatan Belajar Mengajar		√		
3	Penyajian materi mencakup konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> yang sederhana sehingga memudahkan saya untuk memahami penjelasan dari dosen pengampu		√		
4	Saya merasa antusias mengikuti kegiatan belajar mengajar dengan digunakannya media ini oleh dosen pengampu		√		
5	Media ini dapat meningkatkan fokus saya dalam pembelajaran		√		
6	Penyampaian materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> dengan media pembelajaran ini membuat saya tidak mudah bosan.		√		
7	Saya merasa materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> yang ditampilkan pada media mudah dimengerti.		√		
8	Saya lebih tertarik mengikuti kegiatan belajar mengajar jika dosen pengampu menyampaikan materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> menggunakan media video pembelajaran ini		√		
9	Saya mendukung penggunaan audio dalam penyampaian materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> pada media video pembelajaran ini.		√		
10	Penggunaan audio dalam penjelasan materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> pada media video pembelajaran ini membuat saya lebih mudah memahami materi pembelajaran dengan baik		√		
11	Dengan digunakan media ini oleh dosen pengampu, saya lebih aktif menjawab jika ada pertanyaan terkait materi yang mencakup konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> yang disampaikan		√		
12	Saya lebih aktif bertanya karena materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> yang disampaikan menggunakan media video pembelajaran.		√		

Nama : Gede Ngurah Artawan

NIM : 2115081050

Prodi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

No.	Aspek Penilaian	Jawaban			
		SS	S	TS	STS
1	Media video pembelajaran ini membuat saya tertarik memperhatikan penyampaian materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> dari dosen pengampu.		√		
2	Adanya video pembelajaran ini tidak membuat saya mudah bosan dalam Kegiatan Belajar Mengajar		√		
3	Penyajian materi mencakup konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> yang sederhana sehingga memudahkan saya untuk memahami penjelasan dari dosen pengampu		√		
4	Saya merasa antusias mengikuti kegiatan belajar mengajar dengan digunakannya media ini oleh dosen pengampu		√		
5	Media ini dapat meningkatkan fokus saya dalam pembelajaran		√		
6	Penyampaian materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> dengan media pembelajaran ini membuat saya tidak mudah bosan.		√		
7	Saya merasa materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> yang ditampilkan pada media mudah dimengerti.		√		
8	Saya lebih tertarik mengikuti kegiatan belajar mengajar jika dosen pengampu menyampaikan materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> menggunakan media video pembelajaran ini	√			
9	Saya mendukung penggunaan audio dalam penyampaian materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> pada media video pembelajaran ini.	√			
10	Penggunaan audio dalam penjelasan materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> pada media video pembelajaran ini membuat saya lebih mudah memahami materi pembelajaran dengan baik	√			
11	Dengan digunakan media ini oleh dosen pengampu, saya lebih aktif menjawab jika ada pertanyaan terkait materi yang mencakup konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> yang disampaikan			√	
12	Saya lebih aktif bertanya karena materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> yang disampaikan menggunakan media video pembelajaran.			√	

Nama : Ni Luh Ari Melani Putri

NIM : 2115081030

Prodi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

No.	Aspek Penilaian	Jawaban			
		SS	S	TS	STS
1	Media video pembelajaran ini membuat saya tertarik memperhatikan penyampaian materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> dari dosen pengampu.	√			
2	Adanya video pembelajaran ini tidak membuat saya mudah bosan dalam Kegiatan Belajar Mengajar	√			
3	Penyajian materi mencakup konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> yang sederhana sehingga memudahkan saya untuk memahami penjelasan dari dosen pengampu	√			
4	Saya merasa antusias mengikuti kegiatan belajar mengajar dengan digunakannya media ini oleh dosen pengampu	√			
5	Media ini dapat meningkatkan fokus saya dalam pembelajaran	√			
6	Penyampaian materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> dengan media pembelajaran ini membuat saya tidak mudah bosan.	√			
7	Saya merasa materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> yang ditampilkan pada media mudah dimengerti.	√			
8	Saya lebih tertarik mengikuti kegiatan belajar mengajar jika dosen pengampu menyampaikan materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> menggunakan media video pembelajaran ini	√			
9	Saya mendukung penggunaan audio dalam penyampaian materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> pada media video pembelajaran ini.	√			
10	Penggunaan audio dalam penjelasan materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> pada media video pembelajaran ini membuat saya lebih mudah memahami materi pembelajaran dengan baik	√			
11	Dengan digunakan media ini oleh dosen pengampu, saya lebih aktif menjawab jika ada pertanyaan terkait materi yang mencakup konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> yang disampaikan			√	
12	Saya lebih aktif bertanya karena materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> yang disampaikan menggunakan media video pembelajaran.			√	

Nama : Ni Luh Dita Darmayanti

NIM : 2115081055

Prodi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

No.	Aspek Penilaian	Jawaban			
		SS	S	TS	STS
1	Media video pembelajaran ini membuat saya tertarik memperhatikan penyampaian materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> dari dosen pengampu.		√		
2	Adanya video pembelajaran ini tidak membuat saya mudah bosan dalam Kegiatan Belajar Mengajar		√		
3	Penyajian materi mencakup konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> yang sederhana sehingga memudahkan saya untuk memahami penjelasan dari dosen pengampu		√		
4	Saya merasa antusias mengikuti kegiatan belajar mengajar dengan digunakannya media ini oleh dosen pengampu		√		
5	Media ini dapat meningkatkan fokus saya dalam pembelajaran		√		
6	Penyampaian materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> dengan media pembelajaran ini membuat saya tidak mudah bosan.		√		
7	Saya merasa materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> yang ditampilkan pada media mudah dimengerti.		√		
8	Saya lebih tertarik mengikuti kegiatan belajar mengajar jika dosen pengampu menyampaikan materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> menggunakan media video pembelajaran ini		√		
9	Saya mendukung penggunaan audio dalam penyampaian materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> pada media video pembelajaran ini.		√		
10	Penggunaan audio dalam penjelasan materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> pada media video pembelajaran ini membuat saya lebih mudah memahami materi pembelajaran dengan baik		√		
11	Dengan digunakan media ini oleh dosen pengampu, saya lebih aktif menjawab jika ada pertanyaan terkait materi yang mencakup konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> yang disampaikan		√		
12	Saya lebih aktif bertanya karena materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> yang disampaikan menggunakan media video pembelajaran.		√		

Nama : SILVIA MAHARANI

NIM : 2115081012

Prodi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

No.	Aspek Penilaian	Jawaban			
		SS	S	TS	STS
1	Media video pembelajaran ini membuat saya tertarik memperhatikan penyampaian materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> dari dosen pengampu.	√			
2	Adanya video pembelajaran ini tidak membuat saya mudah bosan dalam Kegiatan Belajar Mengajar	√			
3	Penyajian materi mencakup konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> yang sederhana sehingga memudahkan saya untuk memahami penjelasan dari dosen pengampu	√			
4	Saya merasa antusias mengikuti kegiatan belajar mengajar dengan digunakannya media ini oleh dosen pengampu		√		
5	Media ini dapat meningkatkan fokus saya dalam pembelajaran		√		
6	Penyampaian materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> dengan media pembelajaran ini membuat saya tidak mudah bosan.		√		
7	Saya merasa materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> yang ditampilkan pada media mudah dimengerti.	√			
8	Saya lebih tertarik mengikuti kegiatan belajar mengajar jika dosen pengampu menyampaikan materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> menggunakan media video pembelajaran ini	√			
9	Saya mendukung penggunaan audio dalam penyampaian materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> pada media video pembelajaran ini.	√			
10	Penggunaan audio dalam penjelasan materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> pada media video pembelajaran ini membuat saya lebih mudah memahami materi pembelajaran dengan baik	√			
11	Dengan digunakan media ini oleh dosen pengampu, saya lebih aktif menjawab jika ada pertanyaan terkait materi yang mencakup konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> yang disampaikan		√		
12	Saya lebih aktif bertanya karena materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> yang disampaikan menggunakan media video pembelajaran.		√		

Nama : KADEK WINDA CAHYANI

NIM : 2115081019

Prodi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

No.	Aspek Penilaian	Jawaban			
		SS	S	TS	STS
1	Media video pembelajaran ini membuat saya tertarik memperhatikan penyampaian materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> dari dosen pengampu.	√			
2	Adanya video pembelajaran ini tidak membuat saya mudah bosan dalam Kegiatan Belajar Mengajar		√		
3	Penyajian materi mencakup konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> yang sederhana sehingga memudahkan saya untuk memahami penjelasan dari dosen pengampu	√			
4	Saya merasa antusias mengikuti kegiatan belajar mengajar dengan digunakannya media ini oleh dosen pengampu		√		
5	Media ini dapat meningkatkan fokus saya dalam pembelajaran		√		
6	Penyampaian materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> dengan media pembelajaran ini membuat saya tidak mudah bosan.		√		
7	Saya merasa materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> yang ditampilkan pada media mudah dimengerti.		√		
8	Saya lebih tertarik mengikuti kegiatan belajar mengajar jika dosen pengampu menyampaikan materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> menggunakan media video pembelajaran ini		√		
9	Saya mendukung penggunaan audio dalam penyampaian materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> pada media video pembelajaran ini.		√		
10	Penggunaan audio dalam penjelasan materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> pada media video pembelajaran ini membuat saya lebih mudah memahami materi pembelajaran dengan baik	√			
11	Dengan digunakan media ini oleh dosen pengampu, saya lebih aktif menjawab jika ada pertanyaan terkait materi yang mencakup konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> yang disampaikan		√		
12	Saya lebih aktif bertanya karena materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> yang disampaikan menggunakan media video pembelajaran.		√		

Nama : Made Anggun Riani Putri

NIM : 2115081021

Prodi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

No.	Aspek Penilaian	Jawaban			
		SS	S	TS	STS
1	Media video pembelajaran ini membuat saya tertarik memperhatikan penyampaian materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> dari dosen pengampu.		√		
2	Adanya video pembelajaran ini tidak membuat saya mudah bosan dalam Kegiatan Belajar Mengajar		√		
3	Penyajian materi mencakup konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> yang sederhana sehingga memudahkan saya untuk memahami penjelasan dari dosen pengampu		√		
4	Saya merasa antusias mengikuti kegiatan belajar mengajar dengan digunakannya media ini oleh dosen pengampu		√		
5	Media ini dapat meningkatkan fokus saya dalam pembelajaran		√		
6	Penyampaian materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> dengan media pembelajaran ini membuat saya tidak mudah bosan.		√		
7	Saya merasa materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> yang ditampilkan pada media mudah dimengerti.		√		
8	Saya lebih tertarik mengikuti kegiatan belajar mengajar jika dosen pengampu menyampaikan materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> menggunakan media video pembelajaran ini		√		
9	Saya mendukung penggunaan audio dalam penyampaian materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> pada media video pembelajaran ini.	√			
10	Penggunaan audio dalam penjelasan materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> pada media video pembelajaran ini membuat saya lebih mudah memahami materi pembelajaran dengan baik	√			
11	Dengan digunakan media ini oleh dosen pengampu, saya lebih aktif menjawab jika ada pertanyaan terkait materi yang mencakup konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> yang disampaikan		√		
12	Saya lebih aktif bertanya karena materi terkait konsep dasar <i>sweet bread</i> , bahan, alat serta teknik pengolahan <i>sweet bread</i> yang disampaikan menggunakan media video pembelajaran.		√		

RIWAYAT HIDUP



I Gusti Ayu Eka Putri Maharani lahir di Punggul, Badung pada tanggal 21 Oktober 2002. Penulis pada pasangan suami istri Bapak I Gusti Made Sudika dan Ibu Ini Putu Sukarmi. Penulis berkebangsaan Indonesia dan beragama Hindu. Penulis beralamat di Jalan. Koprak I Gusti Putu Monongan No. 18 Banjar Kelodan Desa Punggul, Abiansemal, Badung Bali. Penulis menyelesaikan pendidikan sekolah dasar di SDN 2 Punggul dan lulus pada tahun 2014. Kemudian lanjut pendidikannya di SMPN 4 Abiansemal dan lulus pada tahun 2017. Pada tahun 2020 penulis lulus dari SMK Werdhi Sila Kumara, Silakarang Gianyar dengan jurusan Tata Boga, kemudia melanjutkan pendidikan S1 Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner di Universitas Pendidikan Ganesha pada tahun 2020 sampai dengan penulisan skripsi ini, penulis masih dinyatakan aktif sebagai mahasiswa S1 Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner di Universitas Pendidikan Ganesha.

