



LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat ijin Mengambil Data



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN
JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI

Alamat Jalan Udayana Nomor 11, Singaraja 81116 Telepon (0362) 25571 Laman <http://ftk.undiksha.ac.id>

Nomor : 236/UN48.11.6/KM/2024 Singaraja, 1 November 2024
Perihal : Surat Permohonan Pengambilan Data

Yth. Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan
Di Tempat

Dengan hormat,

Sehubungan dengan proses penyelesaian Tugas Akhir / Skripsi yang dilaksanakan oleh saudara mahasiswa:

Nama : Putu Ardian Pratama Putra
NIM : 2115081031
Semester : VII
Program Studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
Jurusan : Teknologi Industri
Fakultas : Teknik dan Kejuruan
Tempat Pengambilan Data : *Fakultas Teknik Dan Kejuruan.*
Judul Penelitian : Pengembangan Media Video Pembelajaran Chiffon Cake Motif Zebra Dengan Model 4D Pada Mata Kuliah Pastry Di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner.
Data yang diperlukan : Uji Produk Dan Uji Materi Oleh Ahli Aspek Materi, Aspek Media Dan Aspek Design.

Bersama ini kami mohonkan kepada Bapak untuk berkenan memfasilitasi kebutuhan data untuk **Tugas Akhir / Skripsi** mahasiswa yang bersangkutan.

Demikian surat keterangan ini dibuat dengan sebenarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Mengetahui,

Ketua Jurusan Teknologi Industri



Ketut Udy Ariawan
NIP 197901232010121001

Sekretaris Jurusan Teknologi Industri



Gede Widayana
NIP 197301102006041002



Balai
Sertifikasi
Elektronik

Catatan :

- UU ITE No. 11 Tahun 2008 Pasal 5 ayat 1 "Informasi Elektronik dan/atau Dokumen Elektronik dan/atau hasil cetaknya merupakan alat bukti hukum yang sah"
- Dokumen ini tertanda ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan BsrE
- Surat ini dapat dibuktikan keasliannya dengan menggunakan *qr code* yang telah tersedia

Lampiran 2 RPS Mata Kuliah Pasty

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER (RPS)

I. IDENTITAS MATA KULIAH

Program Studi	: Pendidikan
Vokasional Seni Kuliner Mata Kuliah: Pastry	
Kode/SKS	: VSKS119506/4
Semester	:
Mata Kuliah Prasyarat	: Dasar Tata Boga
Dosen Pengampu	: Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd.

II. CP MATA KULIAH

A. CP Sikap (S)

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

B. CP Pengetahuan (P)

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

C. CP Keterampilan Umum (KU)

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

D. CP Keterampilan Khusus (KK)

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

III. DESKRIPSI MATA KULIAH

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

IV. RINCIAN KEGIATAN PERKULIAHAN

Tatap muka/ Minggu ke	Capaian Pembelajaran	Bahan Kajian/Materi Pokok/Rincian Materi	Kemampuan akhir yang diharapkan	Metode Pembelajaran	Pengalaman Belajar	Alokasi waktu
I +II	S1,2,3,4, 5,6,7,8,9 P1 KU1 KK1	1.1 Pengertian adonan goreng 1.2 Bahan-bahan yang dibutuhkan untuk adonan goreng 1.3 Pembagian adonan goreng	Mampum emahami konsep dasar tentang adonan goreng	Ekspositorik, diskusi kelompok praktik, presentasi	Mengkaji pengertian adonan goreng Mengkaji bahan-bahan yang dibutuhkan untuk adonan goreng Mengkaji pembagian adonan goreng	4x50 menit
III		Praktik adonan goreng	Mampu membuat berbagai jenis adonan goreng	-	-	4x50 menit
IV + V +VI	S1,2,3,4, 5,6,7,8,9 P2 KU2 KK1	2.1 Mengatasi kegagalan pembuatan cake 2.2 Macam-macam cakedasar	Mampum emahami konsep dasar tentang adonan cake	Ekspositorik, diskusi kelompok praktik, presentasi	Mengkaji cara mengatasi kegagalan pembuatan cake	4x50 menit

		Fungsi tiap bahan cake			Mengkaji macam-macam cake dasar Mengkaji fungsi setiap bahan cake	
VII		Praktik adonan cake	Mampu membuat berbagai jenis adonan cake	Ekspositorik, diskusi kelompok praktik, presentasi		4x50 menit
VIII		UTS	-	-	-	4x50 menit
IX +X	S1,2,3,4, 5,6,7,8,9 P3 KU3 KK1	3.1 Pengertian adonan pasir 3.2 Pembuatan kue dengan adonan pasir 3.3 Resep dasar adonan pasir 3.4 Peralatan untuk pembuatan kue kering (adonan pasir) Hal-hal yang diperhatikan dalam pembuatan kue kering (adonan pasir)	Mampu memahami konsep dasar tentang adonan Pasir	Ekspositorik, diskusi kelompok praktik, presentasi	Mengkaji pengertian adonan pasir Mengkaji pembuatan kue dengan adonan pasir Mengkaji resep dasar adonan pasir Mengkaji peralatan untuk pembuatan kue kering (adonan pasir) Mengkaji hal-hal yang diperhatikan dalam pembuatan kue kering (adonan pasir)	4x50 menit
XI		Praktik Adonan pasir	Mampu membuat berbagai adonan pasir			4x50 menit

XII + XIII	S1,2,3,4, 5,6,7,8,9 P4 KU4 KK1	4.1 Pengerti ansus 4.2 Bahan dan resep dasarkulit sus 4.3 Tips-tips membuat kulit sus	Mampu memaha mi konsep dasar adonan sus	Eksposito rik, diskusi kelompok praktik, presentasi	Mengkaji pengertian sus Mengkaji bahan dan resep dasar kulit sus Mengkaji tips- tips membuat kulit sus	4x50 menit
XIV		Praktik adonansus	Mampu membuat berbagai macam adonan sus			4x50 menit
XV		Ujian Praktik	-	-	-	4x50 menit
XVI		UAS	-	-	-	4x50 menit

III. MEDIA, ALAT, DAN BAHAN PEMBELAJARAN

A. Media :

Power point, Gambar/Bahannyata.

B. Alat :

LCD, Papantulis, Spidol, Leptop

C. Ba anPembelajaran : Hand Out.

IV. PENILAIAN (KRITERIA,INDIKATOR,BOBOT)

A. Penilaian Proses (bobot 60 %)

1. Sikap (mengacu pada penjabaran deskripsi umum)
2. Partisipasi dan aktivitas dalam proses pembelajaran (Perkuliahan, Praktik, workshop)

3. Penyelesaian Tugas-tugas

B. Penilaian Produk (bobot 40 %)

1. Ujian Tengah Semester
2. Ujian Akhir Semester

C. Acuan Penilaian

Lampiran 3 Instrumen Uji Kelayakan Video Pembelajaran

INSTRUMEN UJI KELAYAKAN VIDEO PEMBELAJARAN UNTUK AHLI MATERI

1. Definisi Konsep Kelayakan Video Pembelajaran untuk Ahli Materi

Video pembelajaran adalah sebuah media pembelajaran yang menggabungkan antara audio dan visual untuk menyampaikan suatu topik pelajaran. Materi pembelajaran (*instructional materials*) merupakan pengetahuan, keterampilan, dan sikap yang harus dikuasai peserta didik dalam rangka memenuhi standar kompetensi yang ditetapkan. Materi pembelajaran merupakan informasi, alat dan teks yang diperlukan guru/instruktur untuk perencanaan dan penelaahan implemementasi pembelajaran. Jenis-jenis materi pembelajaran ada 5 yaitu; fakta, konsep, prinsip, prosedur, sikap atau nilai. Dan prinsip yang dijadikan dasar dalam menentukan materi pembelajaran adalah kesesuaian (relevansi), keajegan (konsistensi), dan kecukupan (adequacy).

2. Definisi Operasional Kelayakan Video Pembelajaran untuk Ahli Materi

Kelayakan video pembelajaran *chiffon cake* motif zebra untuk ahli materi secara operasional merupakan skor uji kelayakan video pembelajaran oleh ahli materi. Kelayakan video pembelajaran *chiffon cake* motif zebra oleh ahli materi terdiri dari 1) relevansi materi dengan perangkat pembelajaran, 2) kualitas materi, dan 3) bahasan dan tipografi. Angket kelayakan video pembelajaran untuk ahli materi berupa angket tertutup. Bentuk angket kelayakan video pembelajaran untuk ahli materi menggunakan skala model Likers. Metode pemberian skor setiap butir pada lembar penilaian diberi skor berdasarkan pilihan ahli. Skala penilaian diberi angka yang bersifat ordinal. Kriteria pemberian skor untuk pernyataan terdiri dari, jawaban Sangat Baik (SB) diberi skor 5, Baik (B) diberi skor 4, Cukup (C) diberi skor 3, Tidak Baik (TB) diberi skor 2, dan Sangat Tidak Baik (STB) diberi skor 1. Skor yang diperoleh maksimal 45 dan skor minimal adalah 9. Angket terdiri dari 9 pernyataan.

Kisi-kisi Instrumen Uji Kelayakan Video Pembelajaran dari Aspek Materi

Variabel Penelitian	Indikator	Sub Indikator	Nomor Butir	
Pengembangan Media Video Pembelajaran <i>Chiffon Cake</i> Motif Zebra Dengan Model 4D Pada Mata Kuliah Pastry Di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner	Relevansi materi dengan perangkat pembelajaran	Kesesuaian materi dengan silabus	1	
		Kesesuaian materi dengan RPS	2	
		Kesesuaian materi dengan tujuan pembelajaran.	3	
	Kualitas Materi		Kejelasan materi	4
			Kerunutan materi	5
			Sistematika materi	6
			Kedalaman materi	7
	Bahasa dan Tipografi		Kesesuaian tata bahasa	8
			Kesesuaian tata tulis	9



Kepada : Yth.
Fakultas Teknik dan Kejuruan
Universitas Pendidikan Ganesha

Dengan hormat,

Saya Mahasiswa Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha:

Nama : Putu Ardian Pratama Putra

NIM : 2115081031

Program Studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Dengan ini bermaksud untuk mengajukan permohonan sebagai ahli materi pembelajaran kelayakan media video untuk penelitian skripsi saya dengan judul “Pengembangan Media Video Pembelajaran Chiffon Cake Motif Zebra dengan Model Pengembangan 4D pada Mata Kuliah Pastry di Universitas Pendidikan Ganesha”

Sehubungan dengan hal tersebut, besar harapan saya Ibu berkenan mengisi angket uji kelayakan ahli materi pembelajaran serta memberi masukan terhadap media video yang saya kembangkan.

Demikian surat permohonan ini saya buat. Atas perhatian dan kesediaan Ibu, saya ucapkan terima kasih.

Singaraja, 4 Nopember 2024

Hormat saya

Putu Ardian Pratama Putra

NIM. 2115081031

**INSTRUMEN PENILAIAN MEDIA VIDEO PEMBELAJARAN
OLEH AHLI MATERI**

A. Judul>Nama Media : Video Pembelajaran Pembuatan *Chiffon Cake* Motif Zebra

B. Petunjuk Pengisian

1. Mohon Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian terhadap video pembelajaran pembuatan *chiffon cake* motif zebra dengan memberikan tanda (√) pada skala penilaian yang dianggap sesuai.
2. Komentar dan saran Bapak/ibu sangat bermanfaat untuk memperbaiki kekurangan video pembelajaran pembuatan *chiffon cake* motif zebra. Sehubungan dengan hal tersebut, dimohon Bapak/Ibu untuk memberikan saran atau komentar pada kolom yang telah tersedia.
3. Ketentuan Penilaian
 Skor 1 = Sangat Tidak Baik
 Skor 2 = Tidak Baik
 Skor 3 = Cukup
 Skor 4 = Baik
 Skor 5 = Sangat Baik
4. Terima kasih atas ketersediaan Bapak/Ibu dalam memvalidasi video pembelajaran pembuatan *chiffon cake* motif zebra ini.

C. Aspek Penilaian

NO	Pernyataan	SKOR				
		1	2	3	4	5
Relevansi Materi dengan Perangkat Pembelajaran						
1	Materi yang disajikan sesuai dengan ruang lingkup silabus Mata Kuliah Pastry					
2	Materi yang disajikan sesuai dengan ruang lingkup yang terdapat dalam RPS Mata Kuliah Pastry					
3	Materi yang disajikan sesuai dengan tujuan pembelajaran					
Kualitas Materi						
4	Materi dipaparkan dengan jelas dan mudah dipahami					
5	Materi dijabarkan secara berurutan/runut					
6	Materi dijabarkan secara sistematis					
7	Materi dijabarkan secara rinci dan akurat					
Bahasa dan Tipografi						
8	Materi disajikan dengan tata Bahasa Indonesia yang baku					

9	Materi disajikan dengan tata tulis sesuai EYD				
Total Skor					
Konversi Skor (Total skor/45 x 100)					

Kritik/Saran

.....

.....

.....

.....

.....

.....

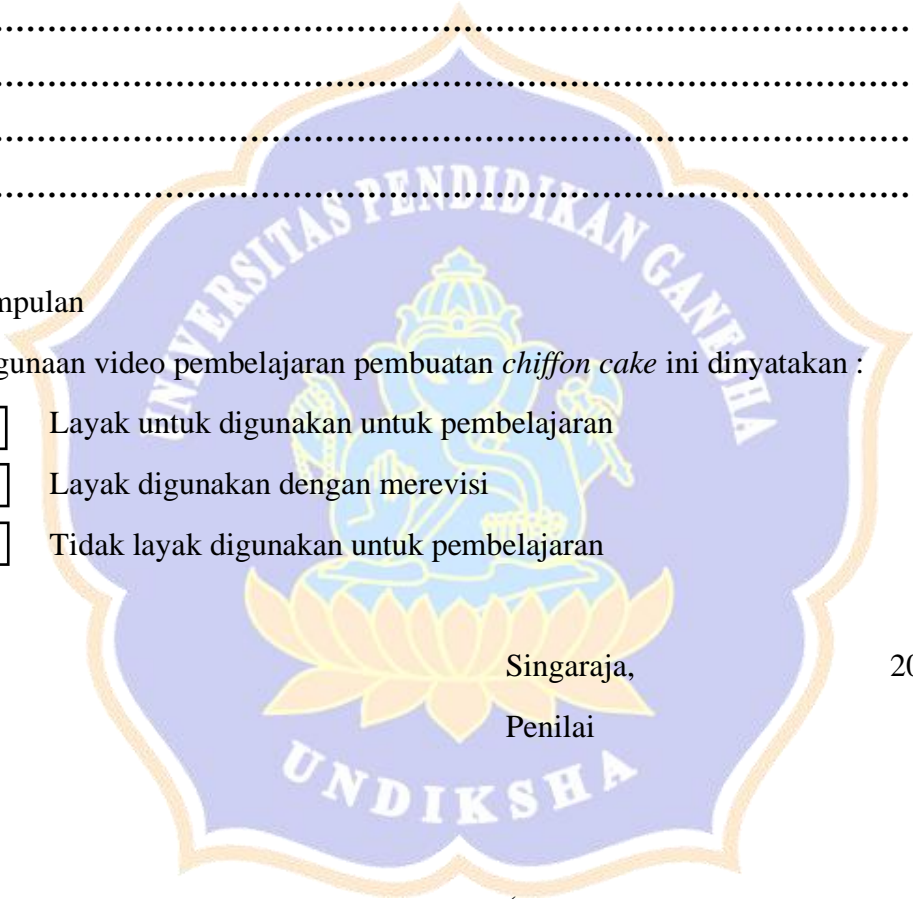
.....

.....

Kesimpulan

Penggunaan video pembelajaran pembuatan *chiffon cake* ini dinyatakan :

- Layak untuk digunakan untuk pembelajaran
- Layak digunakan dengan merevisi
- Tidak layak digunakan untuk pembelajaran



Singaraja,
Penilai

2024

()

NIP.

INSTRUMEN UJI KELAYAKAN VIDEO PEMBELAJARAN UNTUK AHLI MEDIA

1. Definisi Konsep Kelayakan Video Pembelajaran untuk Ahli Media

Video pembelajaran adalah sebuah media pembelajaran yang menggabungkan antara audio dan visual untuk menyampaikan suatu topik pelajaran. Media pembelajaran adalah segala sesuatu yang digunakan untuk menyalurkan pesan dari pengirim kepada penerima, agar dapat merangsang pikiran, perasaan, dan perhatian siswa. Video pembelajaran yang menarik adalah yang **dirancang secara sistematis** dengan berpedoman kepada kurikulum yang berlaku, dan **mengaplikasikan prinsip pembelajaran**, sehingga program tersebut memungkinkan peserta didik mencermati materi pelajaran secara lebih mudah dan menarik.

2. Definisi Operasional Kelayakan Video Pembelajaran untuk Ahli Media

Kelayakan video pembelajaran untuk ahli media secara operasional merupakan skor uji kelayakan video pembelajaran pembuatan *chiffon cake* motif zebra oleh ahli media. Kelayakan video pembelajaran pembuatan *chiffon cake* motif zebra oleh ahli media terdiri dari 1) fungsi dan manfaat, 2) aspek visual media, 3) aspek audio media, 4) aspek tipografi, 5) aspek bahasa, 6) aspek pemograman media. Angket kelayakan video pembelajaran untuk ahli media berupa angket tertutup. Bentuk angket kelayakan video pembelajaran untuk ahli media menggunakan skala model Likers. Metode pemberian skor setiap butir pada lembar penilaian diberi skor berdasarkan pilihan *ahli*. Skala penilaian diberi angka yang bersifat ordinal. Kriteria pemberian skor untuk pernyataan terdiri dari, jawaban Sangat Baik (SB) diberi skor 5, Baik (B) diberi skor 4, Cukup (C) diberi skor 3, Tidak Baik (TB) diberi skor 2, dan Sangat Tidak Baik (STB) diberi skor 1. Skor yang diperoleh maksimal 80 dan skor minimal adalah 16. Angket terdiri dari 15 pernyataan.

Kisi-kisi Instrumen Uji Kelayakan Video Pembelajaran untuk Ahli Media

Variabel Penelitian	Indikator	Sub Indikator	Nomor Butir	
Pengembangan Media Video Pembelajaran <i>Chiffon Cake</i> Motif Zebra Dengan Model 4D Pada Mata Kuliah Pastry Di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner	Fungsi dan manfaat	Memperjelas dan mempermudah penyampaian pesan.	1, 2	
		Membangkitkan minat dan motivasi mahasiswa.	3,4	
		Membangkitkan kreativitas mahasiswa	5	
	Aspek Visual Media		Kemenarikan background/latar tempat	6
			Kesesuaian pengambilan ukuran gambar.	7
			Kejelasan gambar	8
			Ketepatan pencahayaan.	9
	Aspek Audio Media		Ritme Suara	10
			Kejelasan Suara	11
			Kesesuaian Musik	12
	Aspek Tipografi		Pemilihan Jenis Teks	13
			Ketetapan Ukuran Teks	14
	Aspek Bahasa		Ketepatan Bahasa	15
	Aspek Pemograman Media		Durasi Waktu	16

Kepada : Yth.
Fakultas Teknik dan Kejuruan
Universitas Pendidikan Ganesha

Dengan hormat,

Saya Mahasiswa Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha:

Nama : Putu Ardian Pratama Putra

NIM : 2115081031

Program Studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Dengan ini bermaksud untuk mengajukan permohonan sebagai ahli media dan desain pembelajaran kelayakan media video untuk penelitian skripsi saya dengan judul “Pengembangan Media Video Pembelajaran Chiffon Cake Motif Zebra dengan Model Pengembangan 4D pada Mata Kuliah Pastry di Universitas Pendidikan Ganesha”

Sehubungan dengan hal tersebut, besar harapan saya Bapak berkenan mengisi angket uji kelayakan ahli media dan ahli desain pembelajaran serta memberi masukan terhadap media video yang saya kembangkan.

Demikian surat permohonan ini saya buat. Atas perhatian dan kesediaan Bapak, saya ucapkan terima kasih.

Singaraja, 4 Nopember 2024

Hormat saya

Putu Ardian Pratama Putra

NIM. 2115081031

**INSTRUMEN PENILAIAN MEDIA VIDEO PEMBELAJARAN
OLEH AHLI MEDIA**

A. Judul>Nama Media : Video Pembelajaran Pembuatan *Chiffon Cake* Motif Zebra

B. Petunjuk Pengisian

1. Mohon Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian terhadap video pembelajaran pembuatan *chiffon cake* motif zebra dengan memberikan tanda (√) pada skala penilaian yang dianggap sesuai.
2. Komentar dan saran Bapak/ibu sangat bermanfaat untuk memperbaiki kekurangan video pembelajaran pembuatan *chiffon cake* motif zebra. Sehubungan dengan hal tersebut, dimohon Bapak/Ibu untuk memberikan saran atau komentar pada kolom yang telah tersedia.
3. Ketentuan Penilaian
 Skor 1 = Sangat Tidak Baik
 Skor 2 = Tidak Baik
 Skor 3 = Cukup
 Skor 4 = Baik
 Skor 5 = Sangat Baik
4. Terima kasih atas ketersediaan Bapak/Ibu dalam memvalidasi video pembelajaran pembuatan *chiffon cake* motif zebra ini.

C. Aspek Penilaian

NO	Pernyataan	SKOR				
		1	2	3	4	5
Fungsi dan Manfaat						
1	Media pembelajaran dapat memperjelas penyampaian pesan.					
2	Media pembelajaran dapat mempermudah penyampaian pesan.					
3	Media pembelajaran dapat membangkitkan minat belajar mahasiswa.					
4	Media pembelajaran dapat membangkitkan motivasi mahasiswa.					
5	Media pembelajaran dapat membangkitkan kreatifitas mahasiswa.					
Aspek Visual Media						
6	Background/latar tempat yang ditampilkan dalam video pembelajaran terlihat menarik.					

7	Pengambilan ukuran gambar yang ditampilkan dalam video pembelajaran terlihat sesuai					
8	Gambar yang ditampilkan dalam video pembelajaran terlihat jelas					
9	Pencahayaan yang ditampilkan dalam video pembelajaran sesuai					
Aspek Audio Media						
10	Ritme suara dalam video pembelajaran sesuai					
11	Suara penjelasan dalam video pembelajaran terdengar jelas					
12	Musik yang digunakan dalam video pembelajaran sesuai					
Aspek Tipografi						
13	Pemilihan jenis teks dalam video pembelajaran sudah sesuai					
14	Ukuran teks dalam video pembelajaran sudah sesuai					
Aspek Bahasa						
15	Bahasa dalam video pembelajaran sudah sesuai					
Aspek Pemrograman Media						
16	Durasi waktu video pembelajaran sudah sesuai					
Total Skor						
Konversi Skor (Total skor/80 x 100)						

Kritik/Saran

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Kesimpulan

Penggunaan video pembelajaran pembuatan *chiffon cake* motif zebra ini dinyatakan:

- Layak untuk digunakan untuk pembelajaran
- Layak digunakan dengan merevisi
- Tidak layak digunakan untuk pembelajaran

Singaraja,

2024

Penilai



INSTRUMEN UJI KELAYAKAN VIDEO PEMBELAJARAN UNTUK AHLI DESAIN

1. Definisi Konsep Kelayakan Video Pembelajaran untuk Ahli Desain

Video pembelajaran adalah sebuah media pembelajaran yang menggabungkan antara audio dan visual untuk menyampaikan suatu topik pelajaran. Desain pembelajaran adalah praktik penyusunan media teknologi komunikasi dan isi untuk membantu agar dapat terjadi transfer pengetahuan secara efektif antara guru dan peserta didik. Proses ini berisi penentuan status awal dari pemahaman peserta didik, perumusan tujuan pembelajaran, dan merancang perlakuan berbasis-media untuk membantu terjadinya transisi.

2. Definisi Operasional Kelayakan Video Pembelajaran untuk Ahli Desain

Kelayakan video pembelajaran untuk ahli desain secara operasional merupakan skor uji kelayakan video pembelajaran *chiffon cake* motif zebra oleh ahli desain. Kelayakan video pembelajaran *chiffon cake* motif zebra oleh ahli desain terdiri dari 1) kelayakan isi, 2) penyajian, 3) tahap pembelajaran, dan 4) model pembelajaran. Bentuk angket kelayakan video pembelajaran untuk ahli desain menggunakan skala model Likers. Metode pemberian skor setiap butir pada lembar penilaian diberi skor berdasarkan pilihan *ahli*. Skala penilaian diberi angka yang bersifat ordinal. Kriteria pemberian skor untuk pernyataan terdiri dari, jawaban Sangat Baik (SB) diberi skor 5, Baik (B) diberi skor 4, Cukup (C) diberi skor 3, Tidak Baik (TB) diberi skor 2, dan Sangat Tidak Baik (STB) diberi skor 1. Skor yang diperoleh maksimal 50 dan skor minimal adalah 10. Angket terdiri dari 10 pernyataan.

Kisi-kisi Instrumen Uji Kelayakan Video Pembelajaran untuk Ahli Desain

Variabel Penelitian	Indikator	Sub Indikator	Nomor Butir			
Pengembangan Media Video Pembelajaran <i>Chiffon Cake</i> Motif Zebra Dengan Model 4D Pada Mata Kuliah Pastry Di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner	Kelayakan isi	Kemenarikan Pengemasan Produk	1			
		Kesesuaian Materi dengan Video Pembelajaran	2			
	Penyajian		Kejelasan Suara	3		
			Kejelasan Urutan Penyajian materi pada setiap tayangan.	4		
			Kelengkapan komponen-komponen pada kegiatan pembelajaran dalam video (Silabus, Tujuan Pembelajaran)	5		
			Tahap Pembelajaran		Ketepatan langkah-langkah tahap orientasi masalah dalam video pembelajaran	6
					Ketepatan tahap persiapan praktik dalam video pembelajaran	7
	Ketepatan tahap pengolahan dalam praktik	8				
	Model Pembelajaran		Ketepatan tahap penyajian dalam praktik	9		
			Ketepatan pembuatan Video pembelajaran dalam mata kuliah Pastry	10		

INSTRUMEN PENILAIAN MEDIA VIDEO PEMBELAJARAN
OLEH AHLI DESAIN

A. Judul>Nama Media : Video Pembelajaran Pembuatan *Chiffon Cake* Motif Zebra

B. Petunjuk Pengisian

1. Mohon Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian terhadap video pembelajaran pembuatan *chiffon cake* motif zebra dengan memberikan tanda (√) pada skala penilaian yang dianggap sesuai.
2. Komentar dan saran Bapak/ibu sangat bermanfaat untuk memperbaiki kekurangan video pembelajaran pembuatan *chiffon cake* motif zebra. Sehubungan dengan hal tersebut, dimohon Bapak/Ibu untuk memberikan saran atau komentar pada kolom yang telah tersedia.
3. Ketentuan Penilaian
Skor 1 = Sangat Tidak Baik
Skor 2 = Tidak Baik
Skor 3 = Cukup
Skor 4 = Baik
Skor 5 = Sangat Baik
4. Terima kasih atas ketersediaan Bapak/Ibu dalam memvalidasi video pembelajaran pembuatan *chiffon cake* motif zebra ini.

C. Aspek Penilaian

NO	Pernyataan	SKOR				
		1	2	3	4	5
Kelayakan Isi						
1	Materi yang disampaikan dikemas secara menarik dalam media video pembelajaran					
2	Materi yang disampaikan dalam video pembelajaran sesuai dengan perangkat pembelajaran					
Penyajian						
3	Suara dalam video pembelajaran terdengar jelas					
4	Materi yang disampaikan dalam video pembelajaran berurutan					
5	Komponen-komponen pada kegiatan pembelajaran dalam video pembelajaran sudah lengkap					
Tahap Pembelajaran						
6	Langkah-langkah tahap orientasi masalah dalam video pembelajaran sudah sesuai					
7	Tahap persiapan praktik dalam video pembelajaran sudah sesuai					
8	Tahap pengolahan dalam praktik sudah sesuai					
9	Tahap penyajian dalam praktik sudah sesuai					
Model Pembelajaran						

10	Pembuatan video pembelajaran dalam mata kuliah pastry sudah sesuai				
Total Skor					
Konversi Skor (Total skor/50 x 100)					

Kritik/Saran

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

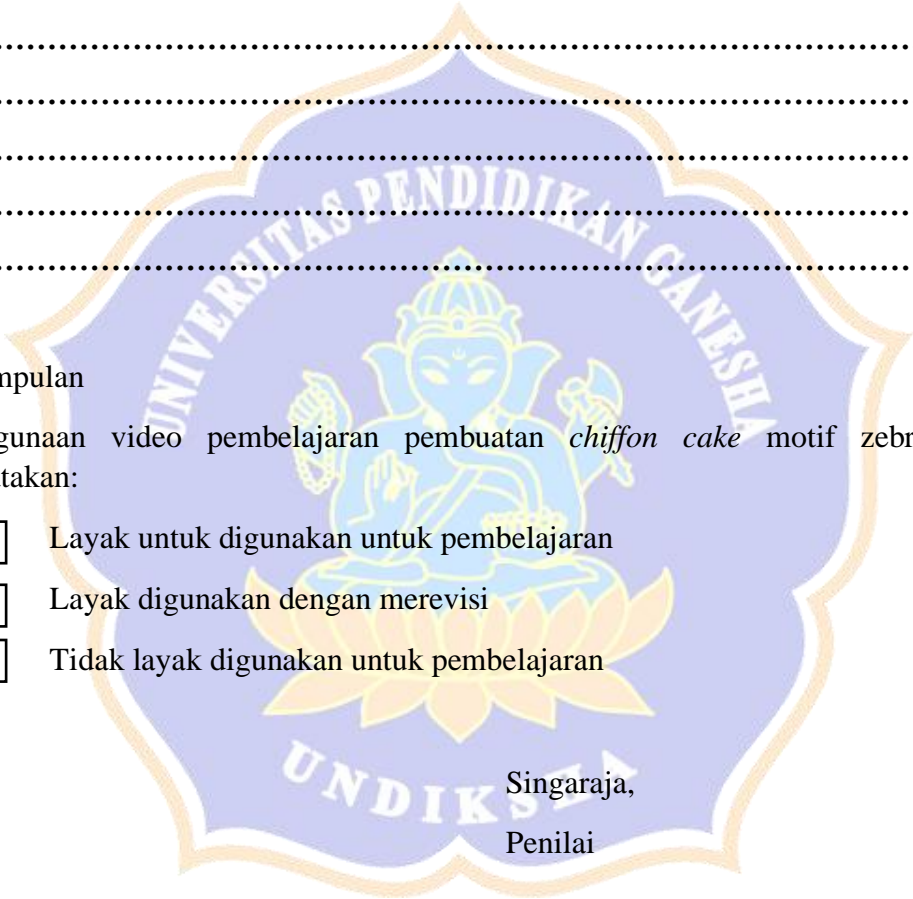
.....

.....

Kesimpulan

Penggunaan video pembelajaran pembuatan *chiffon cake* motif zebra ini dinyatakan:

- Layak untuk digunakan untuk pembelajaran
- Layak digunakan dengan merevisi
- Tidak layak digunakan untuk pembelajaran



Singaraja,
Penilai

2024

()
NIP

INSTRUMEN UJI RESPON VIDEO PEMBELAJARAN UNTUK MAHASISWA

1. Definisi Konsep Kelayakan Video Pembelajaran untuk Mahasiswa

Video pembelajaran adalah sebuah media pembelajaran yang menggabungkan antara audio dan visual untuk menyampaikan suatu topik pelajaran. Video pembelajaran yang dirancang secara baik akan sangat membantu mahasiswa dalam mencerna dan memahami materi pelajaran. Melalui video pembelajaran dapat membuat proses belajar mengajar lebih efektif dan efisien serta terjalin hubungan baik antara guru dengan mahasiswa. Selain itu, video pembelajaran dapat berperan untuk mengatasi kebosanan dalam belajar di kelas. Manfaat dari media pembelajaran, sebagai pedoman bagi dosen untuk mencapai tujuan pembelajaran sehingga dapat menjelaskan materi pembelajaran dengan urutan yang sistematis dan membantu dalam penyajian materi yang menarik untuk meningkatkan kualitas pembelajaran, serta dapat meningkatkan motivasi belajar mahasiswa sehingga dapat berpikir dan menganalisis materi pelajaran yang diberikan oleh dosen dengan baik.

2. Definisi Operasional Kelayakan Video Pembelajaran untuk Mahasiswa

Kelayakan video pembelajaran untuk mahasiswa secara operasional merupakan skor kelayakan video pembelajaran *chiffon cake* motif zebra oleh mahasiswa yang sudah mengambil Mata Kuliah Pastry. Kelayakan video pembelajaran *chiffon cake* motif zebra oleh mahasiswa terdiri dari 1) fungsi dan manfaat, 2) penyajian program, dan 3) bahasa dan tipografi. Bentuk angket kelayakan video pembelajaran untuk mahasiswa menggunakan skala model Likers. Metode pemberian skor setiap butir pada lembar penilaian diberi skor berdasarkan pilihan mahasiswa. Skala penilaian diberi angka yang bersifat ordinal. Kriteria pemberian skor untuk pernyataan terdiri dari, jawaban Sangat Baik (SB) diberi skor 5, Baik (B) diberi skor 4, Cukup (C) diberi skor 3, Tidak Baik (TB) diberi skor 2, dan Sangat Tidak Baik (STB) diberi skor 1. Skor yang diperoleh maksimal 45 dan skor minimal adalah 9. Angket terdiri dari 9 pernyataan.

Kisi-kisi Instrumen Uji Respon Video Pembelajaran Untuk Mahasiswa

Variabel Penelitian	Indikator	Sub Indikator	Nomor Butir
Pengembangan Media Video Pembelajaran <i>Chiffon Cake</i> Motif Zebra Dengan Model 4D Pada Mata Kuliah Pastry Di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner	Fungsi dan manfaat	Memperjelas pemahaman materi.	1
		Mempermudah pemahaman materi.	2
		Melatih kemandirian Mahasiswa	3
		Membangkitkan motivasi Mahasiswa	4
		Membangkitkan kreativitas mahasiswa	5
	Penyajian program	Kejelasan gambar	6
		Suara dan musik	7
	Bahasa dan tipografi	Ketepatan bahasa	8
		Ketepatan tulisan	9

ANGKET
RESPON VIDEO PEMBELAJARAN UNTUK MAHASISWA

Petunjuk Pengisian :

1. Isilah data diri anda pada tempat yang telah disediakan.
2. Bacalah dengan cermat setiap butir pertanyaan, kemudian jawablah sesuai keadaan anda yang sebenarnya dengan cara memberi tanda cek (√) pada kotak jawaban yang sesuai.
3. Keterangan yang digunakan untuk menjawab pernyataan adalah sebagai berikut:
Skor 1 = Sangat Tidak Baik
Skor 2 = Tidak Baik
Skor 3 = Cukup
Skor 4 = Baik
Skor 5 = Sangat Baik
4. Selamat mengerjakan dan terima kasih atas kesediaannya mengisi angket ini.

Nama :

Nim :

Hari/Tanggal :

Aspek Penilaian

NO	Pernyataan	SKOR				
		1	2	3	4	5
Fungsi dan manfaat						
1	Media video pembelajaran dapat memperjelas pemahaman materi.					
2	Media video pembelajaran dapat mempermudah pemahaman materi.					
3	Media video pembelajaran dapat melatih kemandirian mahasiswa					

4	Media video pembelajaran dapat membangkitkan motivasi mahasiswa					
5	Media video pembelajaran dapat membangkitkan kreativitas mahasiswa					
Penyajian program						
6	Kejelasan gambar yang ditampilkan dalam video pembelajaran sudah jelas					
7	Suara dan music yang ditampilkan dalam video pembelajaran sesuai dan terdengar jelas					
Bahasa dan tipografi						
8	Ketepatan bahasa yang digunakan dalam video pembelajaran sudah sesuai					
9	Ketepatan tulisan yang digunakan dalam video pembelajaran sudah sesuai					
Total Skor						
Konversi Skor (Total skor/45 x 100)						

Kritik/Saran

.....

Singaraja,

2024

Penilai

()

NIM

Lampiran 4 Hasil Penilaian Instrumen Penelitian

**LEMBAR PENILAIAN JUDGES (AHLI INSTRUMEN)
INSTRUMEN UJI KELAYAKAN VIDEO PEMBELAJARAN**

DARI ASPEK MATERI

NO PERNYATAAN	RELEVANSI		
	RELEVAN	TIDAK RELEVAN	KETERANGAN
1	√		
2	√		
3	√		
4	√		
5	√		
6	√		
7	√		
8	√		
9	√		

Singaraja, 25 Juli 2024
Dosen/Pakar,



Ni Ketut Widiartini
NIP. 197508012006042001

**LEMBAR PENILAIAN JUDGES (AHLI INSTRUMEN)
INSTRUMEN UJI KELAYAKAN VIDEO PEMBELAJARAN
DARI ASPEK MEDIA**

NO PERNYATAAN	RELEVANSI		
	RELEVAN	TIDAK RELEVAN	KETERANGAN
1	√		
2	√		
3	√		
4	√		
5	√		
6	√		
7	√		
8	√		
9	√		
10	√		
11	√		
12	√		
13	√		
14	√		
15	√		
16	√		

Singaraja, 25 Juli 2024
Dosen/Pakar,



Ni Ketut Widiartini
NIP. 197508012006042001

**LEMBAR PENILAIAN JUDGES (AHLI INSTRUMEN)
INSTRUMEN UJI KELAYAKAN VIDEO PEMBELAJARAN
DARI ASPEK DESAIN**

NO PERNYATAAN	RELEVANSI		
	RELEVAN	TIDAK RELEVAN	KETERANGAN
1	√		
2	√		
3	√		
4	√		
5	√		
6	√		
7	√		
8	√		
9	√		
10	√		

Singaraja, 25 Juli 2024
Dosen/Pakar,



Ni Ketut Widiartini
NIP. 197508012006042001

**LEMBAR PENILAIAN JUDGES (AHLI INSTRUMEN)
INSTRUMEN KELAYAKAN VIDEO PEMBELAJARAN**

DARI RESPON MAHASISWA

NO PERNYATAAN	RELEVANSI		
	RELEVAN	TIDAK RELEVAN	KETERANGAN
1	√		
2	√		
3	√		
4	√		
5	√		
6	√		
7	√		
8	√		
9	√		

Singaraja, 25 Juli 2024
Dosen/Pakar,


Ni Ketut Widiartini
NIP. 197508012006042001



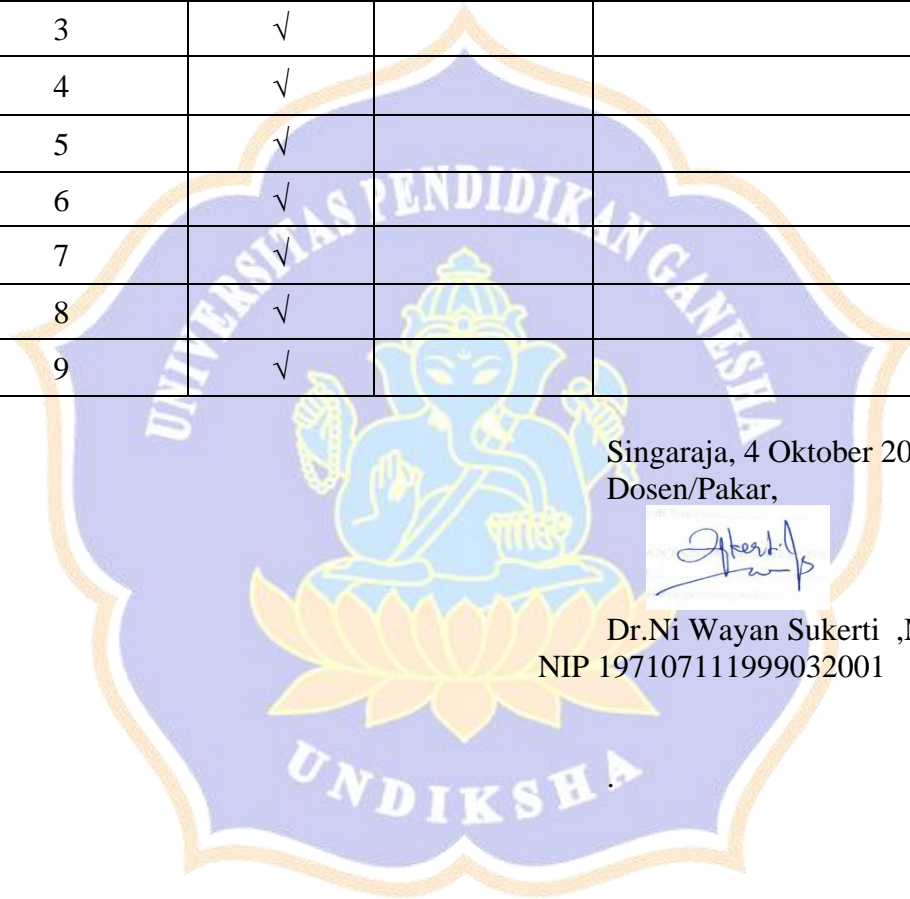
**LEMBAR PENILAIAN JUDGES
INSTRUMEN UJI KELAYAKAN VIDEO PEMBELAJARAN
UNTUK AHLI MATERI**

NO PERNYATAAN	RELEVANSI		
	RELEVAN	TIDAK RELEVAN	KETERANGAN
1	√		
2	√		
3	√		
4	√		
5	√		
6	√		
7	√		
8	√		
9	√		

Singaraja, 4 Oktober 2024
Dosen/Pakar,



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



**LEMBAR PENILAIAN JUDGES
INSTRUMEN UJI KELAYAKAN VIDEO PEMBELAJARAN
UNTUK AHLI MEDIA**

NO PERNYATAAN	RELEVANSI		
	RELEVAN	TIDAK RELEVAN	KETERANGAN
1	√		Tiponya diperbaiki
2	√		Tiponya diperbaiki√
3	√		
4	√		
5	√		
6	√		
7	√		
8	√		Lebih spesifik gambar apa yang dimaksud
9	√		
10	√		
11	√		Suara apa yang dimaksud harus jelas
12	√		Music
13	√		
14	√		
15	√		Ketetapan atau ketepatan?
16	√		

Singaraja, 4 Oktober2024
Dosen/Pakar,




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

**LEMBAR PENILAIAN JUDGES
INSTRUMEN UJI KELAYAKAN VIDEO PEMBELAJARAN
UNTUK AHLI DESAIN**

NO PERNYATAAN	RELEVANSI		
	RELEVAN	TIDAK RELEVAN	KETERANGAN
1	√		
2	√		
3	√		
4	√		
5	√		
6	√		
7	√		
8	√		
9	√		
10	√		

Singaraja, 4 Oktober 2024

Dosen/Pakar,



Dr.Ni Wayan Sukerti,M.Pd.

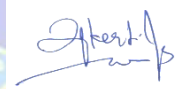
NIP 197107111999032001



**LEMBAR PENILAIAN JUDGES
INSTRUMEN KELAYAKAN VIDEO PEMBELAJARAN
UNTUK MAHASISWA**

NO PERNYATAAN	RELEVANSI		
	RELEVAN	TIDAK RELEVAN	KETERANGAN
1	√		
2	√		
3	√		
4	√		
5	√		
6	√		
7	√		
8	√		
9	√		

Singaraja, 4 Oktober 2024
Dosen/Pakar,



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



Lampiran 5 Hasil Analisis Kebutuhan Pengembangan Video

No	Pertanyaan
1	Saya senang dan tertarik belajar Mata Kuliah Pastry
2	Media pembelajaran yang digunakan dosen sudah memadai, tetapi saya memerlukan media yang lebih interaktif dan variatif
3	Saya mengalami kesulitan dalam membaca, memahami, dan menganalisis data atau informasi yang disajikan oleh dosen
4	Saya terbiasa menggunakan LMS/E-leraning terkait dengan pembelajaran Pastry
5	Saya belajar dengan cara mencari materi tambahan di internet melalui platfrom google/youtube untuk memperluas sumber bacaan
6	Saya belum menemukan media pembelajaran pembuatan pastry pembuatan chiffon cake melauai platform google/youtube dikarenakan Bahasa dan penyampaian materi belum optimal
7	Saya memerlukan media pembelajaran yang mampu mengilustrasikan proses pembuatan Chiffon cake dengan motif zebra
8	Saya lebih tertarik belajar jika terdapat video materi ataupun tutorial agar materi pembelajaran mudah di[pahami dan dapat membangkitkan motivasi belajar
9	Saya bisa meningkatkan kemampuan saya dalam kegiatan praktikum dengan media yang diberikan oleh dosen
10	Apakah anda setuju jika dikembangkan media dengan bentuk video pembelajaran pada materi Ciffon cake dalam Mata Kuliah Pastry



Rekap Hasil Analisis Kebutuhan Pengembangan Video

No	Nama	Pernyataan									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1		Y	Y	T	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y
2		Y	Y	Y	T	Y	Y	Y	Y	Y	Y
3		Y	Y	T	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y
4		Y	Y	T	T	Y	Y	Y	Y	Y	Y
5		Y	Y	Y	T	Y	Y	Y	Y	Y	Y
6		Y	Y	T	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y
7		Y	Y	T	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y
8		Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y
9		Y	Y	Y	T	Y	Y	Y	Y	Y	Y
10		Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y
11		Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y
12		Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y
13		Y	Y	T	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y
14		Y	T	T	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y
15		Y	T	T	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y
16		Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y
17		Y	Y	T	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y
18		Y	Y	T	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y
19		Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y
20		Y	Y	T	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y
21		Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y
22		Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y
23		Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y
Jawaban Ya		23	21	12	19	23	23	23	23	23	23
Persentase		100	91,3	52,2	82,6	100	100	100	100	100	100
Jawaban Tidak		0	2	11	4	0	0	0	0	0	0
Persentase		0	8,7	47,8	17,4	0	0	0	0	0	0



Lampiran 6 Story Board

No	Video	Narasi
Scene 1	Menampilkan intro video dengan logo Undiksha, dan Prodi serta judul video	<ul style="list-style-type: none"> • Backsound : music interaktif
Scene 2	Menampilkan pembicara dengan latar background kampus	<ul style="list-style-type: none"> • Backsound : music interaktif • Om Swastiastu, Assalamualaikum warahmatullahi wabararukatuh, salam sejahtera untuk kita semua,shalom namo budaya, salam harmoni. • Halo teman-teman, perkenalkan saya putu Ardian Pratama Putra, mahasiswa program studi pendidikan vokasional seni kuliner. Jurusan teknologi industri, fakultas teknik dan kejuruan, universitas pendidikan Ganesha.
Scene 3	Menampilkan pembicara dengan latar background kampus	<ul style="list-style-type: none"> • Backsound : music interaktif • Pada kesempatan kali ini, kita akan belajar salah satu produk pastry yaitu chiffon cake motif zebra. Dalam setiap pembelajaran tentu memiliki tujuan pembelajaran yang harus dicapai. Yang dimana setelah menyaksikan video ini teman teman diharapkan mampu Yang pertama mampu mendeskripsikan

		<p>bahan-bahan yang diperlukan dalam pembuatan chiffon cake motif zebra; Yang kedua, teman-teman mampu mendeskripsikan alat-alat yang digunakan dalam pembuatan chiffon cake motif zebra; Yang ketiga, teman-teman mampu memahami dan mengidentifikasi proses pembuatan chiffon cake motif zebra; Dan yang keempat, teman-teman mampu membuat chiffon cake motif zebra.</p>
Scene 4	Menampilkan pembicara dengan latar background kampus	<ul style="list-style-type: none"> • Backsound : music interaktif • Sebelum masuk ketahap pembuatan teman teman, perlu mengetahui alat dan bahan yang diperlukan dalam membuat chiffon cake motif zebra.
Scene 5	Menampilkan bahan dan alat yang digunakan dalam pembuatan produk	<ul style="list-style-type: none"> • Backsound : music interaktif • Adapun Bahan-bahan yang diperlukan dalam pembuatan chiffon cake motif zebra terdiri dari : <ol style="list-style-type: none"> 1. 150 gram terigu protein sedang 2. 7 butir kuning telur 3. 75 ml santan 4. gula pasir (1) dengan berat 95 gr 5, Baking powder ½ sendok teh 6. 83 ml minyak goreng 7. ½ sendok the garam 8. 6 butir putih telur

		<p>9. gula pasir (2) dengan berat 100 gram</p> <p>10. ½ sendok the cream of tartar, cream of tartar sangat diperlukan dalam pembuatan chiffon cake karena dapat membantu menstabilkan adonan, sehingga menghasilkan kue yang tinggi.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Selanjutnya peralatan yang perlu dipersiapkan adalah : <ol style="list-style-type: none"> 1. Waskom stainless 2. spatula 3. timbangan digital 4. sendok takar 5. spatula 6. mixer 7. Loyang chiffon cake 8. oven. 9. botol kaca,
Scene 6	Menampilkan pembicara membuat produk chiffon cake motif zebra di ruang tata hiding.	<ul style="list-style-type: none"> • Backsound : music interaktif • Nah teman-teman sekarang kita akan masuk ke tahap pembuatan chiffon cake motif zebra: • campurkan kuning telur, santan dan gula kedalam Waskom dan kocok menggunakan mixer, • setelah tercampur rata masukkan tepung terigu secara perlahan dan kocok dengan kecepatan rendah. • Selanjutnya masukkan minyak goreng ke dalam adonan dan aduk menggunakan spatula hingga

		<p>tercampur rata. Kemudian sisihkan.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Campurkan putih telur dan cream of tartar ke dalam Waskom, dan kocok menggunakan mixer hingga berbuih, lalu masukkan gula (2) sedikit demi sedikit dan kocok hingga mengembang atau kaku. • masukkan adonan putih telur kedalam adonan kuning telur secara bertahap dan aduk menggunakan spatula hingga tercampur rata. • bagi adonan menjadi 2 dengan volume/berat yang sama, lalu tambahkan pewarna/perisa putih dan dark coklat, lalu aduk hingga warna tercampur rata. • sebelum menuangkan adonan ke dalam Loyang, panaskan terlebih dahulu oven sampai suhu 175 derajat C. • tuangkan adonan kedalam Loyang menggunakan sendok besar secara bergantian di satu titik yang sama sehingga menciptakan motif berlayer seperti zebra. • Adonan dimasukkan kedalam oven yang sudah dipanaskan dengan suhu kurang lebih 175 derajat c selama 40 menit.
--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<ul style="list-style-type: none"> • Setelah matang balikkan Loyang chiffon diatas botol kaca, biarkan dingin sebelum dilepaskan dari cetakan. Hal ini bertujuan agar chiffon cake teksturnya tetap tinggi dan berongga.
Scene 7	Menampilkan pembicara dengan latar background kampus	<ul style="list-style-type: none"> • Backsound : music interaktif • Demikianlah, pembelajaran mengenai chiffon cake motif zebra yang dapat saya sampaikan. Semoga dengan adanya video ini dapat bermanfaat bagi kita semua, khususnya bagi mahasiswa program studi pendidikan vokasional seni kuliner dan dapat dijadikan sebagai acuan pembelajaran. • Sekian dari saya, saya tutup dengan paramasantih.
Scene 8	Menampilkan credit video	<ul style="list-style-type: none"> • Backsound : music interaktif

Lampiran 7. Rekapitulasi Hasil Penilaian Video Pembelajaran Berdasarkan Ahli Materi Pembelajaran

No	Indikator	Pertanyaan	Ahli 1	Ahli 2
1	Relevansi Materi dengan	Materi yang disajikan sesuai dengan ruang lingkup silabus Mata Kuliah Pastry	5	5
2	Perangkat Pembelajaran	Materi yang disajikan sesuai dengan ruang lingkup yang terdapat dalam RPS Mata Kuliah Pastry	5	4
3		Materi yang disajikan sesuai dengan tujuan pembelajaran	5	4
Jumlah			15	13
Nilai			100	86,7
Rata-rata			93,4	
4	Kualitas Materi	Materi dipaparkan dengan jelas dan mudah dipahami	5	5
5		Materi dijabarkan secara berurutan/runut	5	5
6		Materi dijabarkan secara sistematis	4	4
7		Materi dijabarkan secara rinci dan akurat	5	4
Jumlah			19	18
Nilai			95	90
Rata-rata			92,5	
8	Bahasa dan Tipografi	Materi disajikan dengan tata Bahasa Indonesia yang baku	5	4
9		Materi disajikan dengan tata tulis sesuai EYD	4	4
Total			9	8
Nilai			90	80
Rata-rata			85	
Jumlah Total			43	39
Total Nilai			95	85,6
Total Nilai 2 ahli			90,3	

Lampiran 8. Rekapitulasi Hasil Penilaian Video Pembelajaran Berdasarkan Ahli Media Pembelajaran

No	Indikator	Pertanyaan	Ahli 1	Ahli 2
1	Fungsi dan Manfaat	Media pembelajaran dapat memperjelas penyampaian pesan.	4	5
2		Media pembelajaran dapat mempermudah penyampaian pesan.	4	5
3		Media pembelajaran dapat membangkitkan minat belajar mahasiswa.	4	5
4		Media pembelajaran dapat membangkitkan motivasi mahasiswa.	5	5
5		Media pembelajaran dapat membangkitkan kreatifitas mahasiswa.	5	5
Jumlah			22	25
Nilai			88	100
Rata-rata			94	
6	Aspek Visual Media	Background/latar tempat yang ditampilkan dalam video pembelajaran terlihat menarik.	5	5
7		Pengambilan ukuran gambar yang ditampilkan dalam video pembelajaran terlihat sesuai	5	5
8		Gambar yang ditampilkan dalam video pembelajaran terlihat jelas	5	5
9		Pencahayaan yang ditampilkan dalam video pembelajaran sesuai	5	5
Jumlah			20	20
Nilai			100	100
Rata-rata			100	
10	Aspek Audio Media	Ritme suara dalam video pembelajaran sesuai	5	5
11		Suara penjelasan dalam video pembelajaran terdengar jelas	5	5
12		Musik yang digunakan dalam video pembelajaran sesuai	5	5
Jumlah			15	15
Nilai			100	100
Rata-rata			100	
13	Aspek Tipografi	Pemilihan jenis teks dalam video pembelajaran sudah sesuai	5	5
14		Ukuran teks dalam video pembelajaran sudah sesuai	5	5
Jumlah			10	10
Nilai			100	100

Rata-rata			100	
15	Aspek bahasa	Bahasa dalam video pembelajaran sudah sesuai	5	5
Jumlah			5	5
Nilai			100	100
Rata-rata			100	
16	Aspek Pemrograman Media	Durasi waktu video pembelajaran sudah sesuai	5	5
Jumlah			5	5
Nilai			100	100
Rata-rata			100	
Jumlah			77	80
Total Nilai			96,3	100
Rata-rata Nilai			98,15	



Lampiran 9. Rekapitulasi Hasil Penilaian Video Pembelajaran Berdasarkan Ahli Desain Pembelajaran

No	Indikator	Pertanyaan	Ahli 1	Ahli 2
1	Kelayakan Isi	Materi yang disampaikan dikemas secara menarik dalam media video pembelajaran	5	5
2		Materi yang disampaikan dalam video pembelajaran sesuai dengan perangkat pembelajaran	5	5
Jumlah			10	10
Nilai			100	100
Rata-rata			100	
3	Penyajian	Suara dalam video pembelajaran terdengar jelas	5	5
4		Materi yang disampaikan dalam video pembelajaran berurutan	5	5
5		Komponen-komponen pada kegiatan pembelajaran dalam video pembelajaran sudah lengkap	5	5
Jumlah			15	15
Nilai			100	100
Rata-rata			100	
6	Tahap Pembelajaran	Langkah-langkah tahap orientasi masalah dalam video pembelajaran sudah sesuai	5	5
7		Tahap persiapan praktik dalam video pembelajaran sudah sesuai	5	5
8		Tahap pengolahan dalam praktik sudah sesuai	5	5
9		Tahap penyajian dalam praktik sudah sesuai	5	5
Jumlah			20	20
Nilai			100	100
Rata-rata			100	
10	Model Pembelajaran	Pembuatan video pembelajaran dalam mata kuliah pastry sudah sesuai	5	5
Jumlah			5	5
Nilai			100	100
Rata-rata			100	
Jumlah Total			50	50
Total Nilai			100	100
Rata-rata			100	

Lampiran 10. Rekapitulasi Hasil Uji Respon Mahasiswa

No	Indikator	Pertanyaan	Mahasiswa					
			1	2	3	4	5	6
1	Fungsi dan manfaat	Media video pembelajaran dapat memperjelas pemahaman materi.	4	5	5	5	5	4
2		Media video pembelajaran dapat mempermudah pemahaman materi.	4	5	5	5	5	5
3		Media video pembelajaran dapat melatih kemandirian mahasiswa	5	5	5	5	4	4
4		Media video pembelajaran dapat membangkitkan motivasi mahasiswa	4	5	3	5	5	5
5		Media video pembelajaran dapat membangkitkan kreativitas mahasiswa	5	5	4	5	4	5
Jumlah			22	25	22	25	23	24
Nilai			88	100	88	100	92	96
Rata-rata			94					
6	Penyajian program	Kejelasan gambar yang ditampilkan dalam video pembelajaran sudah jelas	5	5	5	5	5	4
7		Suara dan music yang ditampilkan dalam video pembelajaran sesuai dan terdengar jelas	5	5	5	5	5	4
Jumlah			10	10	10	10	10	8
Nilai			100	100	100	100	100	80
Rata-rata			96,6					
8	Bahasa dan tipografi	Ketepatan bahasa yang digunakan dalam video pembelajran sudah sesuai	4	4	4	5	5	4
9		Ketepatan tulisan yang digunakan dalam video	4	4	4	5	5	5

		pembelajaran sudah sesuai							
Jumlah	8	9	9	10	10	9			
Nilai	80	90	90	100	100	90			
Rata-rata	91,6								
Jumlah Total	40	44	41	45	43	42			
Nilai Total	88,8	97,7	91,1	100	95,5	91,1			
Rata-rata Total	94								



Lampiran 11. Hak Kekayaan Intelektual (HKI)

 REPUBLIK INDONESIA KEMENTERIAN HUKUM	
SURAT PENCATATAN CIPTAAN	
Dalam rangka perlindungan ciptaan di bidang ilmu pengetahuan, seni dan sastra berdasarkan Undang-Undang Nomor 28 Tahun 2014 tentang Hak Cipta, dengan ini menerangkan:	
Nomor dan tanggal permohonan	: EC00202510642, 22 Januari 2025
Pencipta	
Nama	: Putu Ardian Pratama Putra, Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd. dkk
Alamat	: Banjar Dinas Babakan Desa Sambangan, Sukasada, Buleleng, Bali, 81161
Kewarganegaraan	: Indonesia
Pemegang Hak Cipta	
Nama	: Universitas Pendidikan Ganesha
Alamat	: Jalan Udayana No. 11, Singaraja, Buleleng, Buleleng, Bali, 81116
Kewarganegaraan	: Indonesia
Jenis Ciptaan	: Karya Rekaman Video
Judul Ciptaan	: Video Pembelajaran Chiffon Cake Motif Zebra
Tanggal dan tempat diumumkan untuk pertama kali di wilayah Indonesia atau di luar wilayah Indonesia	: 22 Januari 2025, di Singaraja
Jangka waktu perlindungan	: Berlaku selama 50 (lima puluh) tahun sejak Ciptaan tersebut pertama kali dilakukan Pengumuman.
Nomor pencatatan	: 000850005
adalah benar berdasarkan keterangan yang diberikan oleh Pemohon. Surat Pencatatan Hak Cipta atau produk Hak terkait ini sesuai dengan Pasal 72 Undang-Undang Nomor 28 Tahun 2014 tentang Hak Cipta.	
	a.n. MENTERI HUKUM DIREKTUR JENDERAL KEKAYAAN INTELEKTUAL u.b Direktur Hak Cipta dan Desain Industri
	 Agung Damarsasongko, SH., MH. NIP. 196912261994031001
Disclaimer: Dalam hal pemohon memberikan keterangan tidak sesuai dengan surat pernyataan, Menteri berwenang untuk mencabut surat pencatatan permohonan.	