

LAMPIRAN



Lampiran 1. Hasil wawancara dengan dosen pengampu Mata Kuliah

Narasumber : Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si.

Pekerjaan : Dosen

Hari/Tanggal : Senin, 22 Januari 2024

No	Pertanyaan	Jawaban
1	Apa saja metode pembelajaran yang digunakan untuk pembelajaran teori pada mata kuliah Preservasi Pangan?	Pembelajaran dilakukan secara luring dan daring. Metode pembelajaran biasanya berupa tanya jawab, ceramah, project, tugas mandiri dan praktik.
2	Apa saja media pembelajaran yang biasa digunakan dalam proses pembelajaran pada mata kuliah Preservasi Pangan?	Media pembelajaran berupa PPT, video, praktek secara langsung (LAB), demonstrasi.
3	Apakah media pembelajaran tersebut cukup efektif digunakan dalam proses pembelajaran?	Ya, cukup efektif
4	Untuk media pembelajaran yang penyajiannya menggunakan video apakah sudah ada pada mata kuliah Preservasi Pangan?	Sudah ada, hanya pada beberapa materi dikarenakan media pembelajaran berupa video masih kurang/terbatas
5	Apakah dengan adanya media video pembelajaran dapat memfasilitasi proses belajar peserta didik dalam mata kuliah Preservasi Pangan khususnya pada materi	Sebagian besar sudah dapat memfasilitasi

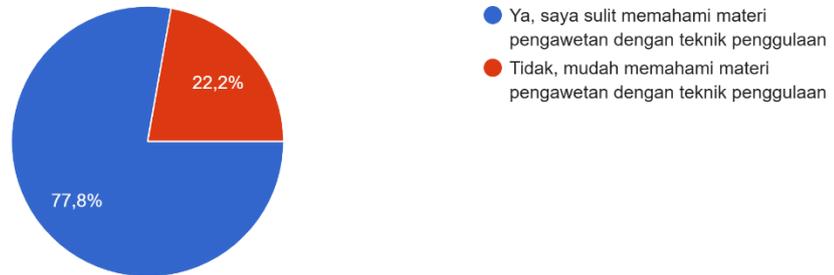
	pengawetan dengan teknik penggulaan?	
6	Berdasarkan keterangan yang sudah diberikan, saya bermaksud untuk mengembangkan media pembelajaran menggunakan video pada materi pengawetan dengan teknik penggulaan yaitu permen <i>jelly</i> markisa, menurut ibu bagaimana?	Ya, bisa silakan dilakukan pengembangan media pembelajaran video tersebut.



Lampiran 2. Hasil Kuesioner Analisis Kebutuhan Peserta Didik

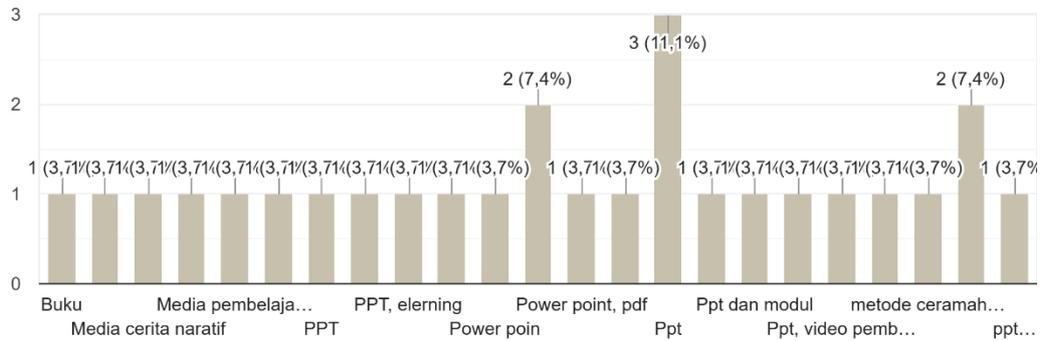
Apakah materi pengawetan dengan teknik penggulaan sulit dipahami pada proses pembelajaran mata kuliah Preservasi Pangan ?

27 jawaban



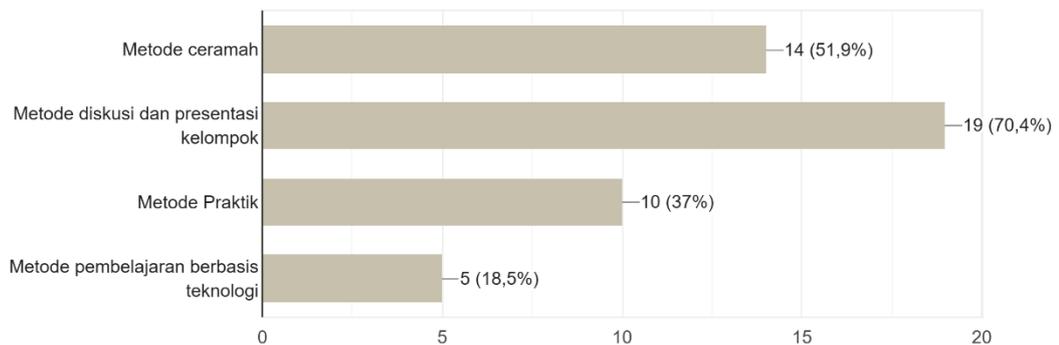
Apa saja media pembelajaran yang sudah digunakan oleh dosen pengampu pada pembelajaran mata kuliah Preservasi Pangan ?

27 jawaban



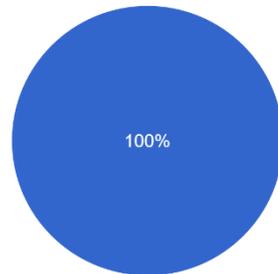
Metode apa yang biasa digunakan dalam proses pembelajaran pada mata kuliah Preservasi Pangan ?

27 jawaban



Apakah diperlukan pengembangan media pembelajaran pada materi pengawetan dengan teknik penggulaan?

27 jawaban

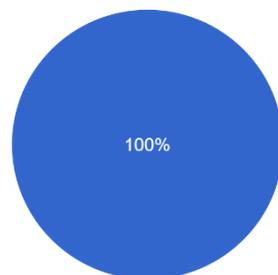


- Ya, sangat diperlukan
- Tidak, karena media pembelajaran berupa buku dan materi cetak sudah cukup



Apakah anda setuju jika dilakukan pengembangan media video pembelajaran permen jelly markisa pada mata kuliah Preservasi Pangan di Prodi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

27 jawaban



- Setuju, karena melalui media video pembelajaran yang akan dikembangkan dapat mempermudah pengajar dalam menyampaikan materi pembelajaran dan mempermudah peserta didik memahami materi pembelajaran.
- Tidak setuju, karena media pembelajaran yang ada sudah cukup membantu dalam proses pembelajaran



Lampiran 3. RPS Preservasi Pangan

LOGO	NAMA PERGURUAN TINGGI, FAKULTAS, PRODI				Kode Dokumen
RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER					
MATA KULIAH (MK)	KODE	Rumpun MK	BOBOT (sks)	SEMESTER	Tgl Penyusunan
PRESERVASI MAKANAN	VSKS124404	Keprodian	T=1 P=2	4	28 Juni 2024
OTORISASI Fakultas Teknik dan Kejuruan	Pengembang RPS Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si.	Koordinator RMK Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si.		Ketua PRODI Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, M.Pd.	
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI yang dibebankan pada MK				
	CPL1 (S4)	Mampu bekerja sama dan memiliki kepekaan sosial dan kepedulian yang tinggi terhadap masyarakat dan lingkungannya.			
	CPL2 (P4)	Memiliki pengetahuan yang terkait dengan keterampilan bidang pendidikan vokasional seni kuliner secara spesifik, sebagai dasar implementasi kinerja dalam bidang keahliannya.			
	CPL3 (P5)	Memiliki pengetahuan dan teknologi secara umum yang dibutuhkan dalam bidang pendidikan vokasional seni kuliner sebagai dasar melanjutkan studi pada jenjang yang lebih tinggi atau profesi.			
	CPL4 (KU1)	Mampu menerapkan pemikiran logis, kritis, sistematis, dan inovatif dalam konteks pengembangan atau implementasi ilmu pengetahuan dan teknologi dalam bidang pendidikan vokasional seni kuliner.			
	CPL5 (KK-2)	Memiliki keterampilan bidang pendidikan vokasional seni kuliner secara spesifik dan mampu ditunjukkan dalam bentuk kinerja sesuai bidang keahliannya.			
	CPL6 (KK-4)	Memiliki kemampuan mengambil keputusan secara tepat berdasarkan prosedur baku dalam bidang pendidikan vokasional seni kuliner, khususnya pengolahan makanan, sebagai persyaratan keselamatan dan keamanan kerja.			
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)				
	CPMK1	Memiliki pengetahuan dan kemampuan tentang konsep dasar pengawetan makanan.			
	CPMK2	Memiliki pengetahuan dan kemampuan tentang konsep pengawetan makanan dan keterkaitan pengawetan makanan dengan kerusakan pangan dan substansi tentang teknik pengawetan makanan.			
	CPMK3	Memiliki pengetahuan dan kemampuan tentang pengolahan bahan makanan nabati dan hewani.			
	CPMK4	Memiliki pengetahuan dan kemampuan tentang konsep dasar pengemasan.			
	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)				
	Sub-CPMK1	Memiliki kemampuan untuk menghubungkan antar konsep pengawetan makanan dengan masalah-masalah pangan di Indonesia.			
Sub-CPMK2	Memiliki kemampuan untuk substansi tentang teknik pengawetan pada makanan.				
	Sub-CPMK3	Memiliki kemampuan untuk mengembangkan pemanfaatan bahan makanan nabati dan hewani yang terdapat di lingkungan sekitar.			
	Sub-CPMK4	Memiliki kemampuan untuk mengembangkan pemanfaatan pengemasan makanan melalui pengemasan makanan.			
	Sub-CPMK5	Memiliki kemampuan untuk melakukan proses pengawetan makanan dengan benar.			
	Sub-CPMK6	Memiliki kemampuan untuk mengawetkan makanan dari bahan makanan nabati dan bahan makanan hewani.			
	Matrik CPL – Sub CP MK 1) Mampu untuk menjelaskan mengenai konsep pengawetan makanan. 2) Mampu untuk melakukan teknik pengawetan makanan. 3) Mampu memahami tentang konsep pengawetan makanan dengan bahan makanan nabati dan hewani.				
Deskripsi Singkat MK	Mata kuliah ini membahas tentang: 1) konsep dasar pengawetan makanan, 2) konsep tentang pengawetan makanan dan keterkaitan pengawetan makanan dengan kerusakan pangan dan substansi tentang teknik pengawetan makanan 3) pengolahan bahan makanan nabati dan hewani. 4) konsep dasar pengemasan.				
Bahan Kajian: Materi Pembelajaran	1. Konsep dasar pengawetan makanan. 2. Konsep tentang pengawetan makanan dan keterkaitan pengawetan makanan dengan kerusakan pangan dan substansi tentang teknik pengawetan makanan. 3. Pengolahan bahan makanan nabati dan hewani 4. Konsep dasar pengemasan makanan.				
Pustaka	Utama : 1. Risa Panti Ariani, Preservasi Makanan Lokal, 2018, Penerbit RajaGrafindo Persada. 2. R P Ariani, I A P H Ekayani and L Masdarini. 2021. Processing mocaf into pie susu with the addition of super food 'spirulina'. Journal of Physics: Conference Series, Volume 1810 012078 . IConVET 7 Nov 2020 Bali, Indonesia. https://iopscience.iop.org/article/10.1088/1742-6596/1810/1/012078 3. Risa Panti Ariani, Luh Masdarini. Modified Cassava Flour Utilization As A Wheat Flour Substitution In Chochochip Cookies. Advances in Social Science, Education and Humanities Research, Atlantis Press. volume 406 p.234-239. https://www.atlantis-press.com/proceedings/iconhomecs-19/125934928 4. FG Winamo, Pengantar Teknologi Pangan, 1984, Penerbit Gramedia, Jakarta Pendukung : 1. FG Winamo, Kerusakan Bahan Pangan dan Pencegahannya, 1983, IPB, Bogor 2. Made Astawan, Teknologi Pengolahan Pangan Nabati, 1991, Akademika Pressindo, Jakarta 3. KA Buckle dkk, Ilmu Pangan, 1985, Penerbit UI Press, Jakarta				
Dosen Pengampu Mata kuliah syarat	Dr. Dra Risa Panti Ariani, M.Si.				

Mg Ke-	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	Penilaian		Bentuk Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan Mahasiswa, [Estimasi Waktu]		Materi Pembelajaran [Pustaka]	Bobot Penilaian (%)
		Indikator	Kriteria & Bentuk	Luring (<i>offline</i>)	Daring (<i>online</i>)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
1	Setelah perkuliahan selesai, mahasiswa mengetahui tentang pengertian dan ruang lingkup pengawetan makanan	Mampu menjelaskan pengertian dan ruang lingkup pengawetan makanan	Project Based Learning	Ceramah, diskusi dan tanya jawab	e-learning Undiksha	1. Pendahuluan 2. Pengertian pengawetan makanan 3. Proses pengawetan makanan 4. Tujuan pengawetan makanan 5. Perlunya pengawetan makanan	
2	Memahami tentang komponen, klasifikasi dan kerusakan bahan pangan	Mampu menjelaskan komponen, klasifikasi dan kerusakan bahan pangan	Project Based Learning	Ceramah, diskusi dan tanya jawab	e-learning Undiksha	1. Komponen bahan pangan 2. Klasifikasikan bahan pangan 3. Kerusakan bahan pangan: Tanda-tanda, faktor penyebab, jenis dan pencegahan kerusakan BP 4. BP nabati & hewani	
3,4,5	Setelah perkuliahan selesai diharapkan mahasiswa mampu mengetahui tentang berbagai teknik pengawetan makanan	Mahasiswa mampu mengetahui tentang berbagai teknik pengawetan makanan	Project Based Learning	Ceramah, diskusi dan tanya jawab	e-learning Undiksha	1. Pengertian pengawetan dengan berbagai teknik (Pengawetan suhu tinggi, Pengawetan suhu rendah, Pengeringan, Penggulaan,	
						pengaraman, Pengasaman, Fermentasi, Pengasapan dan Radiasi / Irradiasi) 2. Proses pengawetan dengan berbagai teknik 3. Keperluan alat dan bahan untuk pengawetan dengan berbagai teknik 4. Teknik Pengawetan pada bahan pangan tertentu	
6	Setelah perkuliahan selesai diharapkan mahasiswa menguasai substansi tentang preservasi sereal, kacang-kacangan dan umbi-umbian	Mahasiswa menguasai substansi tentang preservasi sereal, kacang-kacangan, dan umbi-umbian	Project Based Learning	Ceramah, diskusi dan tanya jawab	e-learning Undiksha	1. Pengertian pengolahan makanan dengan berbagai teknik 2. Proses pengolahan dengan berbagai teknik 3. Keperluan alat dan bahan untuk pengolahan dengan berbagai teknik 4. Teknik Pengolahan pada bahan pangan tertentu	
7	Setelah perkuliahan selesai diharapkan mahasiswa menguasai substansi tentang preservasi sayuran dan buah-buahan	Mahasiswa mampu menguasai preservasi sayuran dan buah-buahan	Project Based Learning	Ceramah, diskusi dan tanya jawab	e-learning Undiksha	1. Pengertian pengolahan makanan dengan berbagai teknik 2. Proses pengolahan dengan berbagai	

						<ul style="list-style-type: none"> 3. teknik Pengolahan pada bahan pangan tertentu 4. Pembahasan jurnal terkait teknik pengolahan 	
8	Evaluasi Tengah Semester / Ujian Tengah Semester						10 %
9	Setelah perkuliahan selesai diharapkan mahasiswa menguasai substansi tentang bahan pangan hewani dan hasil olahannya (daging, unggas, ikan dan lainnya)	Mahasiswa mampu menguasai substansi tentang bahan pangan hewani dan hasil olahan daging	Project Based Learning	Ceramah, diskusi dan tanya jawab	e-learning Undiksha	<ul style="list-style-type: none"> 1. Pengertian pengolahan makanan dengan berbagai teknik 2. Proses pengolahan dengan berbagai teknik 3. Keperluan alat dan bahan untuk pengolahan dengan berbagai teknik 4. Teknik Pengolahan pada bahan pangan tertentu 	Penilaian Proses (60 %) 1. Sikap 2. Partisipasi dan aktivitas, Praktek, 3. Penyelesaian Tugas-tugas
10	Setelah perkuliahan selesai diharapkan mahasiswa menguasai substansi tentang telur, susu dan hasil olahannya	Mahasiswa mampu menguasai substansi tentang telur, susu, dan hasil olahannya.	Project Based Learning	Ceramah, diskusi dan tanya jawab	e-learning Undiksha	<ul style="list-style-type: none"> 1. Pengertian pengolahan makanan berbagai teknik 2. Proses pengolahan dengan berbagai teknik 3. Keperluan alat dan bahan untuk pengolahan dengan berbagai teknik 4. Teknik Pengolahan bahan pangan tertentu 	
11	Setelah perkuliahan selesai diharapkan mahasiswa mengetahui tentang food additive / BTP	Mahasiswa mampu menguasai tentang food additive/BTP	Project Based Learning	Ceramah, diskusi dan tanya jawab	e-learning Undiksha	Food Additive: Pengawet, Pewarna, Pemanis, Pengaroma, Penyedap/ Perasa, Pemutih, Pengental, Perenyah, Pengepuk dan Pelembut.	
12,13	Setelah perkuliahan selesai diharapkan mahasiswa dapat mengemas makanan	Mahasiswa mampu mempraktekkan cara mengemas makanan	Project Based Learning	Ceramah, diskusi dan tanya jawab	e-learning Undiksha	<ul style="list-style-type: none"> 1. Pengemasan Makanan: 2. Jenis & fungsi pengemasan 3. Proses pengemasan 4. Disain Kemasan 5. Labelling 	
14,15	Praktik pengolahan dan pengemasan dengan Video	Mahasiswa mampu mempraktekkan pengemasan dengan baik	Project Based Learning	Ceramah, diskusi dan tanya jawab	e-learning Undiksha	Jurnal atau artikel hasil penelitian tentang preservasi pangan	
16	Evaluasi Akhir Semester / Ujian Akhir Semester						30 %

Lampiran 4.Naskah/*Script* Video Pembelajaran**NASKAH/SCRIPT VIDEO PEMBELAJARAN**

SEGMENT	DESKRIPSI	NARASI
I	Perkenalan diri dari narator	Om Swastyastu, Assalamualaikum wr.wb, Shalom, Namo budaya, Salam Harmoni. Perkenalkan saya Putu Wika Aryantini mahasiswa Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner, Jurusan Teknologi Industri, Fakultas Teknik dan Kejuruan di Universitas Pendidikan Ganesha.
	Capaian Pembelajaran (CP) dan kemampuan dasar yang ingin dicapai	Pada pembelajaran kali ini kita akan mempelajari tentang pembuatan Permen <i>Jelly</i> Markisa Jadi, setelah menonton video pembelajaran ini, mahasiswa diharapkan mampu mengimplementasikan konsep dasar tentang pengawetan makanan dan mampu membuat permen <i>jelly</i> markisa yang mana merupakan produk hasil pengawetan dengan teknik penggulaan.
	Penjelasan tentang pengawetan makanan oleh narator	Pengawetan makanan atau Preservasi Pangan adalah cara yang digunakan untuk membuat makanan memiliki daya simpan yang lama, mempertahankan sifat-sifat fisik dan kimia makanan sejak bahan makanan diproduksi/pascapanen sampai diolah menjadi makanan yang siap untuk dinikmati. Adapun jenis-jenis teknik pengawetan makanan yaitu meliputi: pengawetan dengan teknik pengeringan, penggaraman, penggulaan, pengasapan, penggunaan suhu tinggi, penggunaan suhu rendah, dan fermentasi.
	Penjelasan tentang pengawetan makanan dengan teknik penggulaan oleh narator	Namun, pada video pembelajaran ini, kita akan membahas tentang produk pengawetan dengan teknik penggulaan. Penggulaan adalah pengawetan bahan pangan dengan cara menurunkan kadar pH bahan pangan dengan penambahan gula konsentrasi tinggi sehingga dapat menghambat pertumbuhan

		<p>mikroorganisme (Ayustaningwarno et al., 2020)</p> <p>Tujuan dari penggulaan adalah untuk memperpanjang daya simpan bahan pangan dan memberi cita rasa pada bahan pangan.</p> <p>Beberapa contoh produk yang menggunakan pengawetan dengan teknik penggulaan adalah selai, <i>jelly</i>, marmalade, permen, sirup, kembang gula. Pada penelitian ini yang dijadikan sebagai objek penelitian yaitu pembuatan permen <i>jelly</i> markisa.</p>
	Penjelasan tentang permen jelly markisa oleh narator	<p>Permen jelly adalah permen yang bersifat lunak yang terbuat dari sari buah dan gula yang dimasak hingga membentuk tekstur padat, menggunakan bahan pembentuk gel (gelatin) dengan berbagai warna dan rasa serta proses dilanjutkan dengan proses pencetakan (Maidayana et al., 2019).</p> <p>Berikut kita saksikan tayangan video pembelajaran mengenai detail tahapan dari pembuatan Permen Jelly Markisa</p>
II	Pengenalan alat-alat yang digunakan dalam membuat permen <i>jelly</i> markisa	<p>Untuk membuat permen jelly markisa, peralatan yang dibutuhkan adalah:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Bowl</i> adonan 2. Gelas ukur 3. Timbangan 4. Pisau 5. Sendok 6. Blender 7. Puring atau saringan nasi 8. Teflon Anti Lengket 9. Spatula 10. Kompur 11. Cetakan jelly
III	Pengenalan bahan-bahan yang digunakan dalam membuat permen jelly markisa	<p>Selanjutnya bahan-bahan yang digunakan dalam membuat permen jelly markisa adalah:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 120 ml sari buah markisa <p>Adapun jenis buah markisa yang digunakan adalah buah markisa ungu yang memiliki rasa asam manis dan kulit berwarna ungu.</p>

		<p>2. 120 gr gula pasir</p> <p>3. 35 gr gelatin</p>
IV	Menjelaskan tahapan pembuatan Permen Jelly Markisa	<p>Selanjutnya kita masuk ke proses pembuatan Permen Jelly Markisa.</p> <p>Tahap I: Pembuatan Sari Buah Markisa</p> <p>Buah markisa ungu yang sudah dibersihkan kemudian dipotong menjadi dua bagian dan di ambil daging buahnya. Daging buah markisa diblender kasar, selanjutnya disaring untuk memisahkan biji dan ampas dari buah markisa dengan sari buah markisa. (untuk menghasilkan 120 ml sari markisa dibutuhkan 500 gr buah markisa utuh)</p> <p>Tahap II: Pemasakan</p> <p>Sari buah markisa yang telah disaring, gula pasir dan gelatin dimasukkan ke dalam Teflon anti lengket, aduk sampai tercampur rata. Hidupkan kompor, masak adonan permen <i>jelly</i> sampai mengental.</p> <p>Tahap III: Pencetakan dan Pendinginan</p> <p>Tahap selanjutnya yaitu pencetakan adonan permen <i>jelly</i>, masukkan adonan permen <i>jelly</i> markisa ke dalam cetakan yang sudah disediakan.</p> <p>Setelah dimasukkan ke dalam cetakan, permen <i>jelly</i> didinginkan kurang lebih selama 2 jam. Setelah 2 jam permen <i>jelly</i> siap untuk dihidangkan</p> <p>Tahap IV: Penyajian dan Pengemasan</p> <p>a. Penyajian</p> <p>Permen <i>jelly</i> yang sudah jadi, siap disajikan</p>

		<p>b. Pengemasan</p> <p>Ini merupakan salah satu contoh kemasan permen <i>jelly</i> markisa</p> <p>Permen <i>jelly</i> dikemas dan dijauhkan dari paparan sinar matahari untuk menjaga kualitas permen <i>jelly</i>.</p>
V	Tips & Trick	<p>Adapun Tips dan trik yang penting dan perlu diperhatikan dalam pembuatan dan penyimpanan permen <i>jelly</i> markisa:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pada tahap pengolahan, aduk semua bahan sampai larut, sampai tidak ada bahan yang menggumpal 2. Setelah adonan jadi, segera masukkan adonan kedalam cetakan, agar adonan tidak cepat lengket jika didiamkan di dalam teflon 3. Untuk penyimpanan permen <i>jelly</i> markisa, hindari menyimpan di dekat sumber panas seperti kompor, oven atau di tempat yang terkena sinar matahari 4. Simpan di tempat yang sejuk, seperti di dalam kulkas menggunakan wadah yang terbuat dari bahan berkualitas tinggi seperti kaca atau plastik dan dapat bertahan kurang lebih 1 bulan 5. Jika tidak memiliki kulkas, permen <i>jelly</i> dapat di simpan dalam suhu ruang dan dapat bertahan selama 10 hari
VI	Penutup	Demikian video pembelajaran permen <i>jelly</i> markisa, semoga video ini dapat

		<p>bermanfaat untuk kita semua, khususnya bagi mahasiswa Pendidikan Vokasional Seni Kuliner. Semoga dapat dijadikan pedoman dalam belajar.</p> <p>Om Santi Santi Santi Om, Wassalamualaikum wr.wb, Shalom, Namo budaya, Salam Harmoni.</p>
--	--	--



Lampiran 5. Jabaran Materi

No	Uraian Materi	Alur Program	Visualisasi
1	<p>Setelah menonton video pembelajaran ini, mahasiswa diharapkan mampu memahami konsep dasar tentang pengawetan makanan dan mampu membuat permen <i>jelly</i> markisa yang mana merupakan produk hasil pengawetan dengan teknik penggulaan.</p>	<p>Opening video Logo UNDIKSHA, Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner, Jurusan Teknologi Industri, Fakultas Teknik dan Kejuruan, Universitas Pendidikan Ganesha</p> <p>MEMPERSEMBAHKAN “VIDEO PEMBELAJARAN PERMEN <i>JELLY</i> MARKISA”</p> <p>Oleh: Putu Wika Aryantini NIM 2015081017</p> <p>Narator memperkenalkan diri dan menyampaikan capaian pembelajaran (CP) dan kemampuan dasar yang ingin dicapai oleh mahasiswa setelah menyaksikan video pembelajaran ini.</p>	<p>Logo UNDIKSHA, Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner, Jurusan Teknologi Industri, Fakultas Teknik dan Kejuruan, Universitas Pendidikan Ganesha</p> <p>Mempersembahkan</p> <p><i>Title</i> Video Pembelajaran Permen <i>Jelly</i> Markisa</p> <p>Oleh: Putu Wika Aryantini NIM 2015081017</p> <p>Insert: video narator Narator memberikan salam, memperkenalkan diri dan menyampaikan capaian pembelajaran (CP) dan kemampuan akhir yang ingin dicapai oleh mahasiswa setelah menyaksikan video pembelajaran ini.</p> <p>Insert caption tujuan pembelajaran <i>Setelah menonton video pembelajaran ini, mahasiswa</i></p>

			<p><i>diharapkan mampu memahami konsep dasar tentang pengawetan makanan dan mampu membuat permen jelly markisa yang mana merupakan produk hasil pengawetan dengan teknik penggulaan.</i></p>
2	<p>Materi pokok:</p> <p>a. Pengertian pengawetan makanan Pengawetan makanan atau Preservasi Pangan adalah cara yang digunakan untuk membuat makanan memiliki daya simpan yang lama, mempertahankan sifat-sifat fisik dan kimia makanan sejak bahan makanan diproduksi/ pascapanen sampai diolah menjadi makanan yang siap untuk dinikmati.</p> <p>b. Jenis-jenis pengawetan Adapun jenis-jenis teknik pengawetan makanan yaitu meliputi: pengawetan dengan teknik pengeringan, penggaraman, penggulaan, pengasapan, penggunaan suhu tinggi, penggunaan</p>	<p>Narator memberikan pengertian pengawetan makanan</p> <p>Narator menyebutkan jenis-jenis pengawetan</p>	<p><i>Insert:</i> video narator Narator menyampaikan pengertian pengawetan makanan</p> <p><i>Insert:</i> Video narator Narator menyebutkan jenis-jenis pengawetan</p> <p><i>Insert:</i> <i>Picture</i> (jenis-jenis pengawetan)</p>

	<p>suhu rendah, dan fermentasi.</p> <p>c. Pengertian pengawetan dengan teknik penggulaan Penggulaan adalah pengawetan bahan pangan dengan cara menurunkan kadar pH bahan pangan dengan penambahan gula konsentrasi tinggi sehingga dapat menghambat pertumbuhan mikroorganisme. Tujuan dari penggulaan adalah untuk memperpanjang daya simpan bahan pangan dan memberi cita rasa pada bahan pangan. Beberapa contoh produk yang menggunakan pengawetan dengan teknik penggulaan adalah selai, <i>jelly</i>, marmalade, permen, sirup, kembang gula. Pada penelitian ini yang dijadikan sebagai objek penelitian yaitu pembuatan permen <i>jelly</i> markisa.</p> <p>d. Pengertian permen jelly Permen jelly adalah permen yang bersifat lunak yang terbuat dari sari</p>	<p>Narator menjelaskan pengertian pengawetan dengan teknik penggulaan, tujuan penggulaan serta contoh produk penggulaan.</p> <p>Narator memberikan penjelasan tentang permen jelly</p>	<p><i>Insert:</i> Video Narator menjelaskan pengertian tentang pengawetan dengan teknik penggulaan, tujuan penggulaan serta contoh produk penggulaan.</p> <p><i>Insert:</i> Video narator menyampaikan pengertian permen jelly</p>
--	---	--	--

	buah dan gula yang dimasak hingga membentuk tekstur padat, menggunakan bahan pembentuk gel (gelatin) dengan berbagai warna dan rasa serta proses dilanjutkan dengan proses pencetakan.		
3	<p>Peralatan untuk membuat permen <i>jelly</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Bowl adonan 2. Gelas ukur 3. Timbangan 4. Pisau 5. Sendok 6. Blender 7. Saringan 8. Panci 9. Sutil 10. Kompor 11. Cetakan <i>jelly</i> 	Narator menyebutkan peralatan yang digunakan dalam membuat permen <i>jelly</i> markisa.	<p>Insert: <i>Picture</i> (peralatan di atas meja)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Bowl adonan 2. Gelas ukur 3. Timbangan 4. Pisau 5. Sendok 6. Blender 7. Saringan 8. Panci 9. Sutil 10. Kompor 11. Cetakan <i>jelly</i>
4	<p>Bahan-bahan untuk membuat permen <i>jelly</i>:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Buah markisa <i>Untuk menghasilkan 120 ml sari markisa dibutuhkan 500 gr buah markisa utuh.</i> 2. Gula pasir 3. Gelatin 	Menyebutkan bahan-bahan yang digunakan untuk membuat permen <i>jelly</i> markisa.	<p>Insert: <i>Caption</i> graffis (bahan di atas meja)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 120 ml buah markisa 2. 120 gr gula pasir 3. 35 gr gelatin
5	<p>Tahapan pembuatan permen <i>jelly</i> markisa:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Tahap pembuatan sari buah markisa. Buah markisa ungu yang sudah dibersihkan kemudian dipotong menjadi dua bagian dan di ambil daging buahnya. Daging buah markisa diblender kasar, 	Chef mulai membuat permen <i>jelly</i> markisa.	<p>Insert: video chef mendemonstrasikan tahap-tahap membuat permen <i>jelly</i> markisa</p>

	<p>selanjutnya disaring untuk memisahkan biji dan ampas dari buah markisa dengan sari buah markisa.</p> <p>2. Tahap Pemasakan Sari buah markisa yang telah disaring, gula pasir dan gelatin dimasukkan ke dalam panci, aduk sampai tercampur rata. Hidupkan kompor, masak adonan permen <i>jelly</i> sampai mengental.</p> <p>3. Tahap pencetakan dan Pendinginan pencetakan adonan permen <i>jelly</i>, masukkan adonan permen <i>jelly</i> markisa ke dalam cetakan yang sudah disediakan. Setelah dimasukkan ke dalam cetakan, permen <i>jelly</i> didinginkan kurang lebih selama 2 jam. Setelah 2 jam permen <i>jelly</i> siap untuk dihidangkan</p> <p>4. Tahap Pengemasan dan Penyajian</p> <ul style="list-style-type: none"> - Permen <i>jelly</i> dikemas dan dijauhkan dari paparan sinar matahari untuk menjaga kualitas permen <i>jelly</i>. - Permen <i>jelly</i> yang sudah jadi, siap disajikan 		
--	---	--	--

Lampiran 6. Surat Keterangan Peminjaman Ruangan Tata Hidang

Kepada Yth.
Ketua Laboratorium Prodi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
Universitas Pendidikan Ganesha
di Tempat

Dengan hormat,

Dalam rangka melengkapi syarat-syarat studi untuk membuat Tugas Akhir penyusunan (Skripsi). Mohon kiranya diberikan izin untuk mempergunakan ruangan tata hidang, kepada mahasiswa berikut.

Nama : Putu Wika Aryantini
NIM : 2015081017
Program Studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
Semester : IX (Sembilan)
Tanggal : 28 Desember 2024

Demikian surat permintaan izin ini saya buat, atas bantuan dan kerjasamanya saya ucapkan terimakasih.

Singaraja, 24 Desember 2024

Ketua Laboratorium PVSK Undiksha

Ni Made Budiasyini Sinarwati, S.Pd
NIP. 197411082008012013

Pemohon,

Putu Wika Aryantini
NIM. 2015081017

Mengetahui,

Koordinator Prodi PVSK Undiksha

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

Lampiran 7. Surat Keterangan Peminjaman Peralatan

Kepada Yth.

Ketua Laboratorium Prodi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
Universitas Pendidikan Ganesha
di Tempat

Dengan hormat,

Dalam rangka melengkapi syarat-syarat studi untuk membuat Tugas Akhir (Skripsi).
Bersama ini mohon diberikan izin untuk mempergunakan alat-alat lab produksi, kepada mahasiswa berikut.

Nama : Putu Wika Aryantini

NIM : 2015081017

Program Studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Semester : IX (Sembilan)

Tanggal : 28 Desember 2024

Daftar Peminjaman Peralatan Laboratorium PVSK

No	Nama Alat	Jumlah	Tanggal Kembali	TTD
1	Timbangan Digital	1 buah		
2	Bowl <i>Stainless Steel</i>	8 buah		
3	Pisau	1 buah		
4	Saringan	1 buah		
5	Panci	1 buah		
6	Sendok	1 buah		
7	Sutil	1 buah		
8	Kompor	1 buah		
9	<i>Showcase</i>	1 buah		
10	Talenan	1 buah		
11	Meja	1 buah		
12	Taplak Meja	1 buah		

Daftar Peralatan Yang Dibawa Pribadi

No	Nama Alat	Jumlah	Tanggal Kembali	TTD
1	Gelas Ukur	1 buah		
2	Cetakan Permen <i>Jelly</i>	1 buah		
3	Kemasan Permen <i>Jelly</i>	1 buah		

Demikian surat permintaan izin ini saya buat, atas bantuan dan kerjasamanya saya ucapkan terimakasih.

Singaraja, 24 Desember 2024

Ketua Laboratorium PVSK Undiksha



Ni Made Budiastini Sinarwati, S.Pd
NIP. 197411082008012013

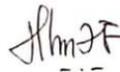
Pemohon,



Putu Wika Aryantini
NIM. 2015081017

Mengetahui,

Koordinator Prodi PVSK Undiksha



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

Lampiran 8. Surat Permohonan *Expert Judgment*

Hal : Permohonan sebagai *Expert Judgment*
Lampiran : 10 Lembar
Kepada : Yth. Ibu Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si.
Fakultas Teknik dan Kejuruan
Universitas Pendidikan Ganesha

Dengan hormat,

Saya Mahasiswa Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha:

Nama : Putu Wika Aryantini

NIM : 2015081017

Program Studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Dengan ini bermaksud untuk mengajukan permohonan sebagai *Expert Judgment* angket untuk penelitian skripsi saya yang berjudul “Pengembangan Media Video Pembelajaran Permen *Jelly* Markisa Pada Mata Kuliah Preservasi Pangan”

Sehubungan dengan hal tersebut, besar harapan saya Ibu bersedia untuk melakukan *Expert Judgment* berkenan dengan angket uji kelayakan ahli materi, ahli media dan uji respon kelompok kecil (mahasiswa) terhadap pengembangan media video pembelajaran yang akan digunakan dalam penelitian saya ini.

Demikian surat permohonan ini saya buat. Atas perhatian dan kesediaannya saya ucapkan terima kasih.

Singaraja, 16 Desember 2024

Hormat saya,



Putu Wika Aryantini

NIM 2015081017

Hal : Permohonan sebagai *Expert Judgment*
Lampiran : 12 Lembar
Kepada : Yth. Ibu Dr. Ni Ketut Widiartini, S.Pd., M.Pd.
Fakultas Teknik dan Kejuruan
Universitas Pendidikan Ganesha

Wika
16/12 2024.

Dengan hormat,

Saya Mahasiswa Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha:

Nama : Putu Wika Aryantini

NIM : 2015081017

Program Studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Dengan ini bermaksud untuk mengajukan permohonan sebagai *Expert Judgment* angket untuk penelitian skripsi saya yang berjudul "Pengembangan Media Video Pembelajaran Permen *Jelly* Markisa Pada Mata Kuliah Preservasi Pangan"

Sehubungan dengan hal tersebut, besar harapan saya Ibu bersedia untuk melakukan *Expert Judgment* berkenan dengan angket uji kelayakan ahli materi, ahli media dan uji respon kelompok kecil (mahasiswa) terhadap pengembangan media video pembelajaran yang akan digunakan dalam penelitian saya ini.

Demikian surat permohonan ini saya buat. Atas perhatian dan kesediaannya saya ucapkan terima kasih.

Singaraja, 16 Desember 2024

Hormat saya,



Putu Wika Aryantini

NIM 2015081017

Lampiran 9. Uji Kelayakan Instrumen

UJI INSTRUMEN PENGEMBANGAN MEDIA VIDEO PEMBELAJARAN PERMEN *JELLY* MARKISA PADA PRODI PRESERVASI PANGAN

1. Definisi Konseptual

Media pembelajaran adalah segala sesuatu yang digunakan untuk membantu dalam menyampaikan hal-hal yang berkaitan dengan kegiatan belajar dan mengajar (Hasan et al., 2021). Media pembelajaran merupakan segala bentuk benda dan alat yang dapat digunakan untuk mendukung dalam proses pembelajaran (Batubara, 2020). Fungsi dari penggunaan media dalam proses pembelajaran adalah sebagai alat bantu mengajar yang dapat pendidik gunakan untuk mempengaruhi emosi peserta didik dilihat dari minat, keinginan, tekad, perbuatan serta sikap yang dapat dijadikan mengetahui dan pengalaman. Ketika berada pada proses belajar mengajar dalam rangka mencapai tujuan pembelajaran.

Menurut Alti et al., (2022) media pembelajaran berdasarkan karakteristiknya, dikempokkan menjadi dua bagian yaitu media audio dan media audio visual. Media audio adalah media yang hanya menghasilkan suara, sama dengan radio ataupun rekaman audio. Media audio visual adalah media yang memproduksi unsur suara sehingga dapat didengar dan memproduksi gambar sehingga dapat dilihat, contohnya video, film, slide suara dan lainnya. Video merupakan salah satu bagian dari penerapan media audio visual, ada dua macam video yang dapat digunakan dalam pembelajaran, pertama video yang tidak didesain untuk pembelajaran, namun dapat digunakan untuk menjelaskan sesuatu yang berkaitan dengan pembelajaran contohnya video yang berasal dari YouTube. Kedua, video yang sengaja didesain untuk pembelajaran atau dapat disebut video pembelajaran.

Video pembelajaran merupakan video dapat digunakan untuk menyalurkan pesan serta dapat merangsang pikiran, perasaan, perhatian dan keinginan peserta didik untuk mendorong terjadinya proses pembelajaran yang disengaja. Widiya et al (2021) menyebutkan bahwa video pembelajaran dapat mempermudah pengajar untuk lebih leluasa menyampaikan materi pada saat kegiatan belajar mengajar, peserta didik akan lebih paham akan materi yang

disampaikan dikarenakan materi tersebut dijelaskan secara rinci melalui video dan suara bukan hanya berupa tulisan.

Video pembelajaran memiliki beberapa kelebihan diantaranya yaitu: (1). Video dapat digunakan dalam jangka waktu yang Panjang dan kapan saja jika materi yang terdapat di dalam video masih relevan dengan materi yang ada. (2). Video mampu membantu peserta didik dalam memahami materi pembelajaran dan membantu pengajar dalam proses pembelajaran. (3). Menunjukkan suatu Langkah procedural dan video pembelajaran dapat dimanfaatkan oleh masyarakat luas.

2. Definisi Operasional

Definisi operasional merupakan suatu definisi mengenai variabel yang dirumuskan berdasarkan karakteristik dari variabel tersebut. Definisi operasional dalam variabel penelitian adalah suatu atribut, sifat, nilai dari obyek atau kegiatan yang mempunyai variasi tertentu yang telah ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan ditarik kesimpulannya (Sugiyono, 2019). Definisi operasional memberikan pemahaman agar tidak terjadinya perbedaan dalam penafsiran terhadap variabel yang akan diteliti.

Terkait dengan hal tersebut, maka akan diberi penjelasan secara operasional mengenai variabel yang digunakan dalam penelitian ini. Definisi operasional akan disesuaikan dengan rumusan masalah yang telah peneliti rancang, antara lain:

1. Pengembangan Media Video Pembelajaran dengan model 4D

Video pembelajaran Permen Jelly Markisa pada Mata Kuliah Preservasi Pangan ini digunakan sebagai sarana pembelajaran bagi mahasiswa khususnya untuk mahasiswa Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner. Video pembelajaran mengacu pada RPS yang berlaku pada mata kuliah Preservasi Pangan.

Pengembangan media video pembelajaran dalam penelitian ini menggunakan model pengembangan 4D yang meliputi: tahapan *define*, peneliti melakukan analisis kebutuhan dan melakukan wawancara kepada dosen pengampu mata kuliah Preservasi Pangan. Tahapan *design*, peneliti

merancang video pembelajaran tentang pembuatan permen *jelly* markisa. Tahapan *development*, peneliti mulai mengembangkan rancangan yang sudah dibuat pada tahap *design* menjadi sebuah video pembelajaran, kemudian video tersebut akan diuji oleh ahli. Tahapan *disseminate*, menyebarluaskan produk media video pembelajaran pada mahasiswa Prodi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner.

Video pembelajaran yang hendak di kembangkan akan dinilai berdasarkan beberapa aspek penilaian yaitu pertama aspek pembelajaran, materi dalam video pembelajaran sesuai dengan RPS, sesuai dengan tujuan pembelajaran, dapat menambah variasi cara belajar serta kemudahan dalam memahami materi. Kedua yaitu aspek isi materi, berupa kelengkapan materi, kejelasan materi, keruntutan materi, kesesuaian gambar, kejelasan referensi materi, penggunaan ejaan dan istilah serta penggunaan Bahasa dalam video pembelajaran. Ketiga yaitu aspek visual, berupa konsistensi huruf dari jenis serta ukuran huruf dalam media video pembelajaran, keterbacaan teks, kesesuaian warna teks terhadap *background*, kesesuaian penggunaan musik/*backsound*, artikulasi suara, kejelasan suara dalam video, komposisi warna pada tampilan video, konsistensi tata letak, kualitas animasi, kualitas gambar serta durasi waktu sesuai standar video pembelajaran. Keempat yaitu aspek *software/media* berupa kemudahan pengoprasian media pembelajaran, kejelasan alur materi dalam proses pembelajaran, kualitas video pembelajaran, serta kelancaran penggunaan media video pembelajaran.

2. Uji Kelayakan Media Video Pembelajaran

Uji kelayakan media video dilakukan untuk menilai apakah media video pembelajaran telah dikembangkan memenuhi tujuan yang diinginkan dan dapat digunakan dengan mudah oleh pengguna (peserta didik). Untuk mengetahui kelayakan dari pengembangan media video pembelajaran permen *jelly* markisa pada mata kuliah Preservasi Pangan yang telah dikembangkan, penulis melakukan uji kelayakan dengan menggunakan 2 (dua) orang ahli dan 7 (tujuh) orang mahasiswa, antara lain:

a. Ahli materi

Uji kelayakan ahli materi bertujuan untuk mengevaluasi keakuratan, relevansi, dan tepatnya informasi yang disajikan dalam video pembelajaran. Adapun aspek penilaian yang penulis gunakan sebagai acuan berupa aspek pembelajaran dan isi materi.

b. Ahli Media

Uji kelayakan ahli media pembelajaran akan memeriksa elemen multimedia, ketepatan dan keefektifan media video dalam mendukung proses pembelajaran.. Adapun aspek penilaian yang penulis gunakan sebagai acuan berupa aspek visual dan media

c. Mahasiswa

Uji coba produk media video pembelajaran dengan mahasiswa merupakan bagian penting untuk memastikan bahwa media video yang telah dikembangkan mampu memberikan pengalaman pembelajaran yang berkualitas, memenuhi kebutuhan dan harapan pengguna (peserta didik) yaitu mahasiswa. Umpan balik dari mahasiswa akan dimanfaatkan untuk memperbaiki dan menyempurnakan media video pembelajaran agar lebih efektif dalam mendukung proses belajar. Adapun aspek penilaian yang penulis gunakan sebagai acuan berupa, pembelajaran, isi materi, visual, dan *software/media*.

UJI INSTRUMEN**PENGEMBANGAN MEDIA VIDEO PEMBELAJARAN PERMEN *JELLY*
MARKISA PADA PRODI PRESERVASI PANGAN**

Judul Penelitian : Pengembangan Media Video Pembelajaran Permen *Jelly*
Markisa Pada Prodi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Penyusun : Putu Wika Aryantini

Pembimbing : 1. Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd.
2. Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd.

Instansi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner / Fakultas Teknik
dan Kejuruan

Dengan hormat,

Sehubungan dengan penelitian saya yang berjudul Pengembangan Media Video Pembelajaran Permen *Jelly* Markisa pada Mata Kuliah Preservasi Pangan, saya mohon kesediaan Ibu untuk memberikan penilaian terhadap butir instrument uji kelayakan dan uji respon kelompok kecil (mahasiswa) terkait media video pembelajaran yang telah dibuat. Penilaian dari Ibu akan digunakan sebagai validasi dan masukan untuk memperbaiki serta meningkatkan kualitas dari setiap butir instrument ini, sehingga bisa diketahui layak atau tidaknya instrumen uji kelayakan dan uji respon kelompok kecil (mahasiswa) terhadap Pengembangan Media Video Pembelajaran Permen *Jelly* Markisa Pada Mata Kuliah Preservasi Pangan.

Petunjuk pengisian:

1. Berikan tanda centang (✓) pada kolom yang sudah tersedia sesuai dengan penilaian secara objektif
2. Rentang penilaian yaitu:
Valid : apabila butir instrumen dikatakan layak
Tidak Valid : apabila butir instrumen dikatakan tidak layak
3. Saran dan kesimpulan dapat dituliskan pada lembar yang telah disediakan

**Kisi-Kisi Instrumen Uji Kelayakan Materi/Isi Media Video Pembelajaran
Permen *Jelly* Markisa**

Aspek Penilaian	Indikator	Jumlah Butir
Pembelajaran	Kesesuaian materi dengan RPS	1
	Kesesuaian materi dengan tujuan pembelajaran	2
Isi Materi	Kelengkapan materi	3
	Kejelasan materi	4
	Keruntutan materi	5
	Kesesuaian gambar	6
	Kejelasan referensi materi	7
	Penggunaan ejaan dan istilah	8
	Penggunaan bahasa	9

**Instrumen Kelayakan Materi pada Pengembangan Media Video
Pembelajaran Permen *Jelly* Markisa**

No	Pernyataan	Valid	Tidak valid	Keterangan
1.	Materi yang disajikan sesuai dengan yang terkandung dalam RPS	✓		
2.	Materi yang disajikan dalam media video sesuai dengan tujuan pembelajaran	✓		
3.	Materi yang disajikan dalam media video pembelajaran lengkap	✓		
4.	Materi yang disajikan dalam media video pembelajaran jelas dan mudah dipahami	✓		
5.	Materi dalam media video pembelajaran disajikan secara runtut/urut	✓		
6.	Gambar yang disajikan dalam media video pembelajaran sesuai dengan materi yang disajikan	✓		
7.	Referensi sumber materi dalam media video pembelajaran jelas	✓		
8.	Materi dalam media video pembelajaran disajikan dengan ejaan dan istilah yang tepat	✓		
9.	Materi yang disajikan dalam media video pembelajaran menggunakan tata bahasa sesuai EYD	✓		

Kisi-Kisi Instrumen Uji Kelayakan Media Video Pembelajaran Permen Jelly Markisa

Aspek Penilaian	Indikator	Jumlah Butir
Visual	Konsistensi huruf	1,2
	Keterbacaan teks	3
	Kesesuaian warna teks terhadap <i>background</i>	4
	Kesesuaian penggunaan musik/ <i>backsound</i>	5
	Artikulasi suara	6
	Kejelasan suara video	7
	Komposisi warna pada tampilan media	8
	Konsistensi tata letak (<i>layout</i>)	9
	Kualitas Animasi	10
	Kualitas gambar	11
	Durasi waktu	12
Media	Kemudahan pengoprasian media pembelajaran	13
	Kejelasan alur materi dalam proses pembelajaran	14

Instrumen Kelayakan Media pada Pengembangan Media Video Pembelajaran Permen Jelly Markisa

No	Pernyataan	Valid	Tidak valid	Keterangan
1.	Jenis huruf dalam media video pembelajaran konsisten	✓		
2.	Ukuran huruf dalam media video pembelajaran konsisten	✓		
3.	Teks yang disajikan dalam media video pembelajaran terbaca dengan jelas	✓		
4.	Komposisi warna teks terhadap <i>background</i> yang digunakan sesuai	✓		
5.	Penggunaan musik/ <i>backsound</i> dalam media video pembelajaran sudah sesuai	✓		
6.	Artikulasi suara narator dalam media video pembelajaran sudah terdengar dengan jelas	✓		
7.	Suara video pembelajaran yang disajikan terdengar jelas	✓		
8.	Penggunaan warna yang disajikan dalam media video pembelajaran sudah sesuai	✓		
9.	Tata letak (<i>Lay Out</i>) dalam media video pembelajaran sudah sesuai	✓		
10.	Animasi pendukung dalam media video pembelajaran sudah tepat dan menarik	✓		

11.	Gambar pendukung materi dalam media video pembelajaran dapat terlihat dengan jelas	✓		
12.	Durasi waktu dalam media sesuai standar video pembelajaran	✓		
13.	Kemudahan pengoperasian media pembelajaran	✓		
14.	Kejelasan alur materi dalam proses pembelajaran	✓		

Kisi-Kisi Instrumen Uji Coba Produk Media Video Pembelajaran Permen Jelly Markisa pada Mata Kuliah Preservasi Pangan

Aspek penilaian	Indikator	Jumlah butir
Pembelajaran	Menambah variasi cara belajar	1
	Kemudahan dalam memahami materi	2
Isi Materi	Kelengkapan materi	3
	Keruntutan materi	4
	Ketepatan gambar	5
	Penggunaan Bahasa	6
Visual	Keterbacaan teks	7
	Konsistensi huruf	8,9
	Penggunaan musik/ <i>backsound</i>	10
	Kejelasan suara video	11
	Daya Tarik media	12
	Pengucapan dan intonasi	13
	Durasi video	14
Software/media	Kualitas video	15
	Kelancaran <i>software</i> /media	16
	Kemudahan pengoprasian media pembelajaran	17

Instrumen Uji Coba Produk Media Video Pembelajaran Permen Jelly Markisa pada Mata Kuliah Preservasi Pangan

No	Pernyataan	Valid	Tidak valid	Keterangan
1.	Media video pembelajaran ini menambah variasi cara belajar mahasiswa	✓		
2	Dengan adanya media video pembelajaran, materi lebih mudah untuk dipahami	✓		
3	Materi yang disajikan dalam media video pembelajaran lengkap	✓		
4	Materi dalam media video pembelajaran disajikan secara runtut/urut	✓		
5	Gambar yang disajikan dalam media video pembelajaran sesuai dengan materi yang disajikan	✓		
6	Bahasa yang dipergunakan pada sajian materi dalam media video pembelajaran mudah dipahami mahasiswa	✓		
7	Teks yang disajikan dalam media video pembelajaran dapat mahasiswa baca dengan jelas	✓		

8	Jenis huruf yang digunakan dalam media video pembelajaran konsisten	✓		
9	Ukuran huruf yang digunakan dalam media video pembelajaran konsisten	✓		
10	Penggunaan musik/ <i>background</i> dalam media video pembelajaran sudah sesuai	✓		
11	Suara video pembelajaran yang disajikan terdengar jelas	✓		
12	Media video pembelajaran menarik perhatian mahasiswa	✓		
13	Pengucapan dan intonasi suara dalam media video pembelajaran sudah jelas	✓		
14	Durasi waktu dalam media sesuai standar video pembelajaran	✓		
15	Kualitas media video pembelajaran sudah tepat	✓		
16	Media video pembelajaran sudah lancar digunakan dalam proses pembelajaran	✓		
17	Kemudahan pengoptasian media pembelajaran	✓		

SARAN

Sudah sesuai dengan *luar-luar* dan
 sudah di revisi sesuai arahan

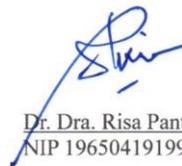
KESIMPULAN:

Instrumen Pengembangan Media Video Pembelajaran Permen *Jelly* Markisa pada Mata Kuliah Preservasi Pangan dinyatakan:

- Layak digunakan dengan revisi
 Layak digunakan tanpa revisi
 Tidak layak

Singaraja, 18 Desember 2024

Penilai,



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

Lampiran 10. Penilaian Ahli Materi

ANGKET UJI AHLI MATERI**Pengembangan Media Video Pembelajaran Permen *Jelly* Markisa Pada Mata Kuliah Preservasi Pangan**

Judul Penelitian : Pengembangan Media Video Pembelajaran Permen *Jelly* Markisa Pada Mata Kuliah Preservasi Pangan

Penyusun : Putu Wika Aryantini

Pembimbing : 1. Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd.
2. Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd.

Instansi : Fakultas Teknik dan Kejuruan/ Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Dengan hormat,

Sehubungan dengan Pengembangan Media Video Pembelajaran Permen *Jelly* Markisa pada Mata Kuliah Preservasi Pangan, maka melalui instrumen ini saya mohon kesediaan Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian terhadap media video pembelajaran yang telah dibuat. Penilaian dari Bapak/Ibu akan digunakan sebagai validasi dan masukan untuk memperbaiki dan meningkatkan kualitas media video pembelajaran ini sehingga bisa diketahui layak atau tidak media video pembelajaran tersebut digunakan dalam pembelajaran pada mata kuliah Preservasi Pangan.

Petunjuk pengisian:

1. Berikan tanda centang (√) pada kolom yang sudah tersedia sesuai dengan penilaian secara objektif
2. Rentang penilaian yaitu:
 - SS : Sangat Setuju
 - S : Setuju
 - CS : Cukup Setuju
 - TS : Tidak Setuju
 - STS : Sangat Tidak Setuju
3. Saran dan kesimpulan dapat dituliskan pada lembar yang telah disediakan

IDENTITAS : AHLI MATERI

Nama Ahli : Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M.Pd.

NIP : 197107111999032001

Instansi : Universitas Pendidikan Ganesha

Kisi-Kisi Instrumen Uji Kelayakan Video Pembelajaran untuk Ahli Materi

No	Aspek Penilaian	Indikator	Nomor Butir
1	Pembelajaran	Kesesuaian materi dengan RPS	1
		Kesesuaian materi dengan tujuan pembelajaran	2
2	Isi Materi	Kelengkapan materi	3
		Kejelasan materi	4,5
		Keruntutan materi	6
		Kesesuaian gambar	7
		Kejelasan referensi materi	8
		Penggunaan ejaan dan istilah	9,10
		Penggunaan bahasa	11

Instrumen Uji Kelayakan Video Pembelajaran untuk Ahli Materi

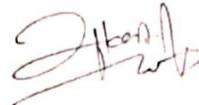
No	Pernyataan	Jawaban					Keterangan
		SS	S	CS	TS	STS	
1	Materi yang disajikan sesuai dengan RPS.	✓					
2	Materi yang disajikan dalam media video sesuai dengan tujuan pembelajaran.	✓					
3	Materi yang disajikan dalam media video pembelajaran lengkap	✓					
4	Materi yang disajikan dalam video pembelajaran jelas.	✓					
5	Materi yang disajikan dalam video pembelajaran mudah dipahami.	✓					
6	Materi dalam media video pembelajaran disajikan secara runtut/urut.	✓					
7	Gambar yang disajikan dalam media video pembelajaran sesuai dengan materi yang diajikan	✓	✓				Pembuka video terlalu rame, bisa dikurangi sbg simple tapi elegan.

8	Referensi sumber materi dalam media video pembelajaran jelas	✓				
9	Materi dalam media video pembelajaran disajikan dengan ejaan yang tepat	✓				
10	Materi dalam media video pembelajaran disajikan dengan istilah yang tepat	✓				
11	Materi yang disajikan dalam media video pembelajaran menggunakan tata Bahasa sesuai EYD	✓				

SARAN

Perbaiki pd pembuka video, jangan terlalu rame!

Singaraja, 14 Maret 2025
Penilai,



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

IDENTITAS : AHLI MATERI

Nama Ahli : Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si.

NIP : 197107111999032001

Instansi : Universitas Pendidikan Ganesha

Kisi-Kisi Instrumen Uji Kelayakan Video Pembelajaran untuk Ahli Materi

No	Aspek Penilaian	Indikator	Nomor Butir
1	Pembelajaran	Kesesuaian materi dengan RPS	1
		Kesesuaian materi dengan tujuan pembelajaran	2
2	Isi Materi	Kelengkapan materi	3
		Kejelasan materi	4,5
		Keruntutan materi	6
		Kesesuaian gambar	7
		Kejelasan referensi materi	8
		Penggunaan ejaan dan istilah	9,10
		Penggunaan bahasa	11

Instrumen Uji Kelayakan Video Pembelajaran untuk Ahli Materi

No	Pernyataan	Jawaban					Keterangan
		SS	S	CS	TS	STS	
1	Materi yang disajikan sesuai dengan RPS.	✓					
2	Materi yang disajikan dalam media video sesuai dengan tujuan pembelajaran.	✓					
3	Materi yang disajikan dalam media video pembelajaran lengkap	✓					
4	Materi yang disajikan dalam video pembelajaran jelas.	✓					
5	Materi yang disajikan dalam video pembelajaran mudah dipahami.	✓					
6	Materi dalam media video pembelajaran disajikan secara runtut/urut.	✓					
7	Gambar yang disajikan dalam media video pembelajaran sesuai dengan materi yang diajikan	✓					

8	Referensi sumber materi dalam media video pembelajaran jelas	✓					
9	Materi dalam media video pembelajaran disajikan dengan ejaan yang tepat	✓					
10	Materi dalam media video pembelajaran disajikan dengan istilah yang tepat	✓					
11	Materi yang disajikan dalam media video pembelajaran menggunakan tata Bahasa sesuai EYD	✓					

SARAN

Materi dlm video ini sesuai dengan teknik pengulaan
membuat jelly kering dari buah.

Singaraja, 25 Maret 2025.
Penilai,


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

Lampiran 11. Penilaian Ahli Media

ANGKET UJI AHLI MEDIA**Pengembangan Media Video Pembelajaran Permen *Jelly* Markisa Pada Mata Kuliah Preservasi Pangan**

Judul Penelitian : Pengembangan Media Video Pembelajaran Permen *Jelly* Markisa Pada Mata Kuliah Preservasi Pangan

Penyusun : Putu Wika Aryantini

Pembimbing : 1. Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd.
2. Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd.

Instansi : Fakultas Teknik dan Kejuruan/ Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Dengan hormat,

Sehubungan dengan Pengembangan Media Video Pembelajaran Permen *Jelly* Markisa pada Mata Kuliah Preservasi Pangan, maka melalui instrumen ini saya mohon kesediaan Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian terhadap media video pembelajaran yang telah dibuat. Penilaian dari Bapak/Ibu akan digunakan sebagai validasi dan masukan untuk memperbaiki dan meningkatkan kualitas media video pembelajaran ini sehingga bisa diketahui layak atau tidak media video pembelajaran tersebut digunakan dalam pembelajaran pada mata kuliah Preservasi Pangan.

Petunjuk pengisian:

1. Berikan tanda centang (√) pada kolom yang sudah tersedia sesuai dengan penilaian secara objektif
2. Rentang penilaian yaitu:
 - SS : Sangat Setuju
 - S : Setuju
 - CS : Cukup Setuju
 - TS : Tidak Setuju
 - STS : Sangat Tidak Setuju
3. Saran dan kesimpulan dapat dituliskan pada lembar yang telah disediakan

IDENTITAS : AHLI MEDIA

Nama Ahli : Dr. Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd.

NIP : 197104212002122001

Instansi : Universitas Pendidikan Ganesha

Kisi-Kisi Instrumen Uji Kelayakan Video Pembelajaran untuk Ahli Media

No	Aspek Penilaian	Indikator	Nomor Butir
1	Visual	Konsistensi huruf	1,2
		Keterbacaan teks	3
		Kesesuaian warna teks terhadap <i>background</i>	4
		Kesesuaian penggunaan music/ <i>backsound</i>	5
		Artikulasi suara	6
		Kejelasan suara video	7
		Komposisi warna pada tampilan media	8
		Konsistensi tata letak (<i>Lay Out</i>)	9
		Kualitas animasi	10,11
		Kualitas gambar	12
2	Isi Media	Durasi waktu	13
		Kemudahan pengoperasian media pembelajaran	14
		Kejelasan alur materi dalam proses pembelajaran	15

Instrumen Uji Kelayakan Video Pembelajaran untuk Ahli Media

No	Pernyataan	Jawaban					Keterangan
		SS	S	CS	TS	STS	
1	Jenis huruf dalam media video pembelajaran konsisten	√					
2	Ukuran huruf dalam media video pembelajaran konsisten	√					
3	Teks yang disajikan dalam media video pembelajaran terbaca dengan jelas	√					
4	Komposisi warna teks terhadap <i>background</i> yang digunakan sesuai		√				
5	Penggunaan musik/ <i>backsound</i> dalam media video pembelajaran sudah sesuai	√					
6	Artikulasi suara narator dalam media video pembelajaran sudah terdengar dengan jelas	√					

7	Suara video pembelajaran yang disajikan terdengar jelas	√						
8	Penggunaan warna yang disajikan dalam media video pembelajaran sudah sesuai	√						
9	Tata letak (<i>Lay Out</i>) dalam media video pembelajaran sudah sesuai.	√						
10	Animasi pendukung dalam media video pembelajaran sudah tepat	√						
11	Animasi pendukung dalam media video pembelajaran menarik		√					
12	Gambar pendukung materi dalam media video pembelajaran dapat terlihat dengan jelas	√						
13	Durasi waktu dalam media sesuai standar video pembelajaran	√						
14	Kemudahan pengoperasian media video pembelajaran	√						
15	Kejelasan alur materi dalam proses pembelajaran	√						

SARAN

1. Background tahap pembuka dan penutup sebaiknya di alam terbuka lingkungan kampus Undiksha
2. Tujuan Pembelajaran sebaiknya dibuat dengan memberi penomoran.
3. Background video pembelajaran memberi Kesan monoton (kurang bervariasi)

Singaraja,
Penilai,



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

IDENTITAS : AHLI MEDIA

Nama Ahli : Dr. Made Diah Angendari, S.Pd., M.Pd.

NIP : 197403162006042001

Instansi : Universitas Pendidikan Ganesha

Kisi-Kisi Instrumen Uji Kelayakan Video Pembelajaran untuk Ahli Media

No	Aspek Penilaian	Indikator	Nomor Butir
1	Visual	Konsistensi huruf	1,2
		Keterbacaan teks	3
		Kesesuaian warna teks terhadap <i>background</i>	4
		Kesesuaian penggunaan music/ <i>backsound</i>	5
		Artikulasi suara	6
		Kejelasan suara video	7
		Komposisi warna pada tampilan media	8
		Konsistensi tata letak (<i>Lay Out</i>)	9
		Kualitas animasi	10,11
		Kualitas gambar	12
2	Isi Media	Durasi waktu	13
		Kemudahan pengoperasian media pembelajaran	14
		Kejelasan alur materi dalam proses pembelajaran	15

Instrumen Uji Kelayakan Video Pembelajaran untuk Ahli Media

No	Pernyataan	Jawaban					Keterangan
		SS	S	CS	TS	STS	
1	Jenis huruf dalam media video pembelajaran konsisten	√					
2	Ukuran huruf dalam media video pembelajaran konsisten	√					
3	Teks yang disajikan dalam media video pembelajaran terbaca dengan jelas		√				
4	Komposisi warna teks terhadap <i>background</i> yang digunakan sesuai		√				
5	Penggunaan musik/ <i>backsound</i> dalam media video pembelajaran sudah sesuai		√				
6	Artikulasi suara narator dalam media video pembelajaran sudah terdengar dengan jelas	√					

7	Suara video pembelajaran yang disajikan terdengar jelas	√					
8	Penggunaan warna yang disajikan dalam media video pembelajaran sudah sesuai	√					
9	Tata letak (<i>Lay Out</i>) dalam media video pembelajaran sudah sesuai.	√					
10	Animasi pendukung dalam media video pembelajaran sudah tepat	√					
11	Animasi pendukung dalam media video pembelajaran menarik	√					
12	Gambar pendukung materi dalam media video pembelajaran dapat terlihat dengan jelas	√					
13	Durasi waktu dalam media sesuai standar video pembelajaran		√				
14	Kemudahan pengoperasian media video pembelajaran	√					
15	Kejelasan alur materi dalam proses pembelajaran	√					

SARAN

1. Judul video jangan seperti judul skripsi. Cukup judulnya Video pembelajaran permen jelly markisa
2. Gambar tidak sesuai dengan keterangan
3. Teksnya kurang jelas terlihat karena latar sama tulisan sama warnanya
4. Pada Credit dilengkapi namanya
5. Suara music terlalu keras, bisa dikecilkan volumenya agar suara narator terlihat jelas dan konsentrasi siswa tidak terpecah

Singaraja, 19 Maret 2025
Penilai,



Dr. Made Diah Angendari, S.Pd., M.Pd.
NIP. 197403162006042001

Masukan:

1. Judul video jangan seperti judul skripsi
Cukup judulnya Video pembelajaran permen jelly markisa



2. Ini gambar tidak sesuai dengan keterangan



3. Teksnya kurang jelas terlihat karena latar sama tulisan sama warnanya



4. Dilengkapi Namanya



5. Ditampilkan capaian pembelajarannya dibagian samping

Bisa ditulis disampingnya



- 6.
7. Suara music terlalu keras, bisa dikecilkan volumenya agar suara narrator terlihat jelas dan konsentrasi siswa tidak terpecah

Lampiran 12. Penilaian Responden

IDENTITAS : RESPONDEN

NAMA : Gede Ngurah Artawan

NIM : 2115081050

ANGKET PENILAIAN RESPONDEN

No	Aspek Penilaian	Jawaban				
		SS	S	CS	TS	STS
1	Media video pembelajaran ini menambah variasi cara belajar mahasiswa.	√				
2	Dengan adanya media video pembelajaran, materi lebih mudah untuk di pahami.	√				
3	Materi yang disajikan dalam video pembelajaran lengkap.	√				
4	Materi dalam media video pembelajaran disajikan secara runtut/urut.	√				
5	Gambar yang disajikan dalam media video pembelajaran sesuai dengan materi yang disajikan.	√				
6	Bahasa yang dipergunakan pada sajian materi dalam media video pembelajaran mudah dipahami mahasiswa.	√				
7	Teks yang disajikan dalam media video pembelajaran dapat mahasiswa baca dengan jelas.	√				
8	Jenis huruf yang digunakan dalam media video pembelajaran konsisten.	√				
9	Ukuran huruf yang digunakan dalam media video pembelajaran konsisten.	√				
10	Penggunaan music/ <i>backsound</i> dalam media video pembelajaran sudah sesuai.	√				
11	Suara video pembelajaran yang disajikan terdengar jelas.	√				
12	Media video pembelajaran menarik perhatian mahasiswa.	√				
13	Pengucapan dan intonasi suara dalam media video pembelajaran sudah jelas.	√				
14	Durasi waktu dalam media sesuai standar video pembelajaran.	√				
15	Kualitas video yang ditayangkan memiliki resolusi tinggi sehingga kejelasan konten yang termuat dalam video pembelajaran sudah sangat jelas	√				
16	Media video pembelajaran sudah lancar digunakan dalam proses pembelajaran.	√				
17	Kemudahan pengoperasian media video pembelajaran	√				

IDENTITAS : RESPONDEN**NAMA : Kadek Winda Cahyani****NIM : 2115081019****ANGKET PENILAIAN RESPONDEN**

No	Aspek Penilaian	Jawaban				
		SS	S	CS	TS	STS
1	Media video pembelajaran ini menambah variasi cara belajar mahasiswa.	√				
2	Dengan adanya media video pembelajaran, materi lebih mudah untuk di pahami.		√			
3	Materi yang disajikan dalam video pembelajaran lengkap.	√				
4	Materi dalam media video pembelajaran disajikan secara runtut/urut.	√				
5	Gambar yang disajikan dalam media video pembelajaran sesuai dengan materi yang disajikan.		√			
6	Bahasa yang dipergunakan pada sajian materi dalam media video pembelajaran mudah dipahami mahasiswa.	√				
7	Teks yang disajikan dalam media video pembelajaran dapat mahasiswa baca dengan jelas.		√			
8	Jenis huruf yang digunakan dalam media video pembelajaran konsisten.		√			
9	Ukuran huruf yang digunakan dalam media video pembelajaran konsisten.		√			
10	Penggunaan music/ <i>backsound</i> dalam media video pembelajaran sudah sesuai.	√				
11	Suara video pembelajaran yang disajikan terdengar jelas.	√				
12	Media video pembelajaran menarik perhatian mahasiswa.		√			
13	Pengucapan dan intonasi suara dalam media video pembelajaran sudah jelas.		√			
14	Durasi waktu dalam media sesuai standar video pembelajaran.	√				
15	Kualitas video yang ditayangkan memiliki resolusi tinggi sehingga kejelasan konten yang termuat dalam video pembelajaran sudah sangat jelas		√			
16	Media video pembelajaran sudah lancar digunakan dalam proses pembelajaran.	√				
17	Kemudahan pengoperasian media video pembelajaran	√				

IDENTITAS : RESPONDEN**NAMA : I Made Sudirga Yasa****NIM : 2115081046****ANGKET PENILAIAN RESPONDEN**

No	Aspek Penilaian	Jawaban				
		SS	S	CS	TS	STS
1	Media video pembelajaran ini menambah variasi cara belajar mahasiswa.	√				
2	Dengan adanya media video pembelajaran, materi lebih mudah untuk di pahami.	√				
3	Materi yang disajikan dalam video pembelajaran lengkap.	√				
4	Materi dalam media video pembelajaran disajikan secara runtut/urut.	√				
5	Gambar yang disajikan dalam media video pembelajaran sesuai dengan materi yang disajikan.	√				
6	Bahasa yang dipergunakan pada sajian materi dalam media video pembelajaran mudah dipahami mahasiswa.	√				
7	Teks yang disajikan dalam media video pembelajaran dapat mahasiswa baca dengan jelas.	√				
8	Jenis huruf yang digunakan dalam media video pembelajaran konsisten.	√				
9	Ukuran huruf yang digunakan dalam media video pembelajaran konsisten.	√				
10	Penggunaan music/ <i>backsound</i> dalam media video pembelajaran sudah sesuai.	√				
11	Suara video pembelajaran yang disajikan terdengar jelas.	√				
12	Media video pembelajaran menarik perhatian mahasiswa.	√				
13	Pengucapan dan intonasi suara dalam media video pembelajaran sudah jelas.	√				
14	Durasi waktu dalam media sesuai standar video pembelajaran.		√			
15	Kualitas video yang ditayangkan memiliki resolusi tinggi sehingga kejelasan konten yang termuat dalam video pembelajaran sudah sangat jelas		√			
16	Media video pembelajaran sudah lancar digunakan dalam proses pembelajaran.	√				
17	Kemudahan pengoperasian media video pembelajaran		√			

IDENTITAS : RESPONDEN**NAMA : Putu Puspa Utami****NIM : 2115081002****ANGKET PENILAIAN RESPONDEN**

No	Aspek Penilaian	Jawaban				
		SS	S	CS	TS	STS
1	Media video pembelajaran ini menambah variasi cara belajar mahasiswa.	√				
2	Dengan adanya media video pembelajaran, materi lebih mudah untuk di pahami.	√				
3	Materi yang disajikan dalam video pembelajaran lengkap.	√				
4	Materi dalam media video pembelajaran disajikan secara runtut/urut.	√				
5	Gambar yang disajikan dalam media video pembelajaran sesuai dengan materi yang disajikan.	√				
6	Bahasa yang dipergunakan pada sajian materi dalam media video pembelajaran mudah dipahami mahasiswa.	√				
7	Teks yang disajikan dalam media video pembelajaran dapat mahasiswa baca dengan jelas.	√				
8	Jenis huruf yang digunakan dalam media video pembelajaran konsisten.	√				
9	Ukuran huruf yang digunakan dalam media video pembelajaran konsisten.	√				
10	Penggunaan music/ <i>backsound</i> dalam media video pembelajaran sudah sesuai.	√				
11	Suara video pembelajaran yang disajikan terdengar jelas.	√				
12	Media video pembelajaran menarik perhatian mahasiswa.	√				
13	Pengucapan dan intonasi suara dalam media video pembelajaran sudah jelas.	√				
14	Durasi waktu dalam media sesuai standar video pembelajaran.	√				
15	Kualitas video yang ditayangkan memiliki resolusi tinggi sehingga kejelasan konten yang termuat dalam video pembelajaran sudah sangat jelas	√				
16	Media video pembelajaran sudah lancar digunakan dalam proses pembelajaran.	√				
17	Kemudahan pengoperasian media video pembelajaran	√				

IDENTITAS : RESPONDEN**NAMA : Ni Kadek Rani Andari****NIM : 2115081014****ANGKET PENILAIAN RESPONDEN**

No	Aspek Penilaian	Jawaban				
		SS	S	CS	TS	STS
1	Media video pembelajaran ini menambah variasi cara belajar mahasiswa.		√			
2	Dengan adanya media video pembelajaran, materi lebih mudah untuk di pahami.		√			
3	Materi yang disajikan dalam video pembelajaran lengkap.		√			
4	Materi dalam media video pembelajaran disajikan secara runtut/urut.	√				
5	Gambar yang disajikan dalam media video pembelajaran sesuai dengan materi yang disajikan.		√			
6	Bahasa yang dipergunakan pada sajian materi dalam media video pembelajaran mudah dipahami mahasiswa.		√			
7	Teks yang disajikan dalam media video pembelajaran dapat mahasiswa baca dengan jelas.		√			
8	Jenis huruf yang digunakan dalam media video pembelajaran konsisten.		√			
9	Ukuran huruf yang digunakan dalam media video pembelajaran konsisten.		√			
10	Penggunaan music/ <i>backsound</i> dalam media video pembelajaran sudah sesuai.		√			
11	Suara video pembelajaran yang disajikan terdengar jelas.		√			
12	Media video pembelajaran menarik perhatian mahasiswa.	√				
13	Pengucapan dan intonasi suara dalam media video pembelajaran sudah jelas.	√				
14	Durasi waktu dalam media sesuai standar video pembelajaran.		√			
15	Kualitas video yang ditayangkan memiliki resolusi tinggi sehingga kejelasan konten yang termuat dalam video pembelajaran sudah sangat jelas	√				
16	Media video pembelajaran sudah lancar digunakan dalam proses pembelajaran.		√			
17	Kemudahan pengoperasian media video pembelajaran		√			

IDENTITAS : RESPONDEN**NAMA : Kadek Puja Yasa****NIM : 2115081049****ANGKET PENILAIAN RESPONDEN**

No	Aspek Penilaian	Jawaban				
		SS	S	CS	TS	STS
1	Media video pembelajaran ini menambah variasi cara belajar mahasiswa.	√				
2	Dengan adanya media video pembelajaran, materi lebih mudah untuk di pahami.		√			
3	Materi yang disajikan dalam video pembelajaran lengkap.	√				
4	Materi dalam media video pembelajaran disajikan secara runtut/urut.		√			
5	Gambar yang disajikan dalam media video pembelajaran sesuai dengan materi yang disajikan.	√				
6	Bahasa yang dipergunakan pada sajian materi dalam media video pembelajaran mudah dipahami mahasiswa.	√				
7	Teks yang disajikan dalam media video pembelajaran dapat mahasiswa baca dengan jelas.	√				
8	Jenis huruf yang digunakan dalam media video pembelajaran konsisten.		√			
9	Ukuran huruf yang digunakan dalam media video pembelajaran konsisten.		√			
10	Penggunaan music/ <i>backsound</i> dalam media video pembelajaran sudah sesuai.		√			
11	Suara video pembelajaran yang disajikan terdengar jelas.	√				
12	Media video pembelajaran menarik perhatian mahasiswa.	√				
13	Pengucapan dan intonasi suara dalam media video pembelajaran sudah jelas.	√				
14	Durasi waktu dalam media sesuai standar video pembelajaran.		√			
15	Kualitas video yang ditayangkan memiliki resolusi tinggi sehingga kejelasan konten yang termuat dalam video pembelajaran sudah sangat jelas	√				
16	Media video pembelajaran sudah lancar digunakan dalam proses pembelajaran.	√				
17	Kemudahan pengoperasian media video pembelajaran	√				

IDENTITAS : RESPONDEN**NAMA : Kadek Dina Listiani****NIM : 2115081006****ANGKET PENILAIAN RESPONDEN**

No	Aspek Penilaian	Jawaban				
		SS	S	CS	TS	STS
1	Media video pembelajaran ini menambah variasi cara belajar mahasiswa.	√				
2	Dengan adanya media video pembelajaran, materi lebih mudah untuk di pahami.		√			
3	Materi yang disajikan dalam video pembelajaran lengkap.	√√				
4	Materi dalam media video pembelajaran disajikan secara runtut/urut.	√				
5	Gambar yang disajikan dalam media video pembelajaran sesuai dengan materi yang disajikan.	√				
6	Bahasa yang dipergunakan pada sajian materi dalam media video pembelajaran mudah dipahami mahasiswa.	√				
7	Teks yang disajikan dalam media video pembelajaran dapat mahasiswa baca dengan jelas.	√				
8	Jenis huruf yang digunakan dalam media video pembelajaran konsisten.	√				
9	Ukuran huruf yang digunakan dalam media video pembelajaran konsisten.	√				
10	Penggunaan music/ <i>backsound</i> dalam media video pembelajaran sudah sesuai.	√				
11	Suara video pembelajaran yang disajikan terdengar jelas.	√				
12	Media video pembelajaran menarik perhatian mahasiswa.	√				
13	Pengucapan dan intonasi suara dalam media video pembelajaran sudah jelas.	√				
14	Durasi waktu dalam media sesuai standar video pembelajaran.	√				
15	Kualitas video yang ditayangkan memiliki resolusi tinggi sehingga kejelasan konten yang termuat dalam video pembelajaran sudah sangat jelas	√				
16	Media video pembelajaran sudah lancar digunakan dalam proses pembelajaran.	√				
17	Kemudahan pengoperasian media video pembelajaran	√				

Lampiran 13. Rekapitan Penilaian Responden

No Butir	Responden						
	Gede Ngurah Artawan	Kadek Winda Cahyani	I Made Sudirga Yasa	Putu Puspa Utami	Ni Kadek Rani Andari	Kadek Puja Yasa	Kadek Dina Listiani
1	5	5	5	5	4	5	5
2	5	4	5	5	4	4	4
3	5	5	5	5	4	5	5
4	5	5	5	5	4	4	5
5	5	4	5	5	4	5	5
6	5	5	5	5	4	5	5
7	5	4	5	5	4	5	5
8	5	4	5	5	4	4	5
9	5	4	5	5	4	4	5
10	5	5	5	5	4	4	5
11	5	5	5	5	4	5	5
12	5	4	5	5	5	5	5
13	5	4	5	5	5	5	5
14	5	5	4	5	4	4	5
15	5	4	4	5	5	5	5
16	5	5	5	5	4	5	5
17	5	5	4	5	4	5	5
Jumlah	85	77	82	85	72	79	84
Skor Maksimal	85	85	85	85	85	85	85
Presentase Kelayakan	100%	90,9%	96,5%	100%	84,7%	92,9%	98,8%
Presentase Total Penilaian	94,8%						

RIWAYAT HIDUP



Putu Wika Aryantini lahir di Dencarik pada tanggal 10 Oktober 2002. Penulis lahir dari pasangan suami istri Bapak Putu Arya Bagia dan Ibu Ayu Mulyadi. Penulis berkebangsaan Indonesia dan beragama Hindu. Berasal dari Desa Dencarik, Kecamatan Banjar, Kabupaten Buleleng, Provinsi Bali. Penulis menyelesaikan pendidikan dasar di SD Negeri 1 Dencarik dan lulus pada tahun 2014. Kemudian penulis melanjutkan Sekolah Menengah Pertama di SMP Negeri 1 Banjar dan lulus pada tahun 2017. Pada tahun 2020, penulis lulus dari SMA Negeri 2 Banjar jurusan Matematika dan Ilmu Alam (MIA) dan melanjutkan studi di Universitas Pendidikan Ganesha dengan mengambil Jurusan Teknologi Industri, Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner. Pada tahun 2025 penulis telah menyelesaikan skripsi yang berjudul “Pengembangan Media Video Pembelajaran Permen *Jelly* Markisa Pada Mata Kuliah Preservasi Pangan” dan sampai dengan penulisan skripsi ini, penulis masih terdaftar aktif sebagai mahasiswa S1 Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner.

