



Lampiran 1. Silabus dan RPS Mata Kuliah Dekorasi Kue

PERANGKAT PEMBELAJARAN

MATA KULIAH DEKORASI KUE

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



PRODI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA

JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI

**FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA**

2020



SILABUS MATA KULIAH

I. IDENTITAS MATA KULIAH

Program Studi	: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Mata Kuliah	: Dekorasi Kue
Kode/SKS	: PKK.....
Semester	: 3
Mata Kuliah Prasyarat	: -
Dosen Pengampu	: Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd.

II. CP MATA KULIAH

A. CP Sikap (S)

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

B. CP Pengetahuan (P)

1. Menguasai konsep teoretik tentang dekorasi kue;
2. Menguasai konsep-konsep tentang pedoman mendekorasi/menghias kue

3. Menguasai konsep teknik pembuatan butter cream
4. Menguasai konsep bentuk-bentuk hiasan kue

C. CP Keterampilan Umum (KU)

1. Memiliki kemampuan untuk menganalisis pedoman menghias kue menggunakan butter cream
2. Memiliki kemampuan untuk menganalisis pedoman menghias kue menggunakan coklat
3. Memiliki kemampuan untuk menganalisis pedoman menghias kue menggunakan marzipan, icing, dan jelly.
4. Memiliki kemampuan untuk menganalisis teknik mendekorasi kue kering, puding dan es krim

D. CP Keterampilan Khusus (KK)

1. Memiliki kemampuan menghias kue menggunakan butter cream
2. Memiliki kemampuan menghias kue menggunakan coklat
3. Memiliki kemampuan menghias kue menggunakan marzipan, icing, dan jelly.
4. Memiliki kemampuan mendekorasi kue kering, puding dan es krim

III. GARIS BESAR RENCANA PEMBELAJARAN (GBRP)

No	Capaian Pembelajaran	Indikator Pencapaian CP (kemampuan akhir yang ingin dicapai)	Bahan Kajian/Materi Pokok Pembelajaran
1	2	3	4
1.	S: 1,2,3,6,7,8,9 P: 1,3	1. Mampu memahami Konsep Dekorasi Kue	1.1 Konsep Dekorasi Kue 1.2 Pengertian Dekorasi Kue 1.3 Manfaat Dekorasi Kue 1.4 Pedoman menghias kue 1.5 Fungsi dekorasi kue 1.6 Bahan dan alat menghias kue
2.	S: 1,2,3,4,5,6,7,8,9 P: 3,4	1. Menguasai substansi konsep hiasan kue	1.1 Pengertian dari butter cream 1.2 Teknik Pembuatan Butter Cream

	KU: 1 KK: 1		1.3 Fungsi <i>Butter Cream</i> sebagai isi kue 1.4 Mendekorasi kue menggunakan coklat 1.5 Pengertian dan jenis coklat
3.	S: 1,2,3,4,5,6,7,8,9 P: 3,4 KU: 1 KK: 1	1. Mampu menguasai cara menghias kue dengan marzipan, plastik icing, jelly dan teknik membatik	1.1 Mendekorasi kue menggunakan marzipan, icing, dan jelly 1.2 Pengertian icing 1.3 Pengertian jelly 1.4 Pengertian Gumpasta
4.	S: 1,2,3,4,5,6,7,8,9 P: 3,4 KU: 1 KK: 1	1. Menguasai substansi menghias kue dengan <i>gumpaste</i> , kue kering, puding	1.1 Mendekorasi kue kering, puding dan es krim 1.2 Pengertian kue kering 1.2 Sejarah puding 1.3 Mendekorasi puding

Mengetahui Ketua Prodi



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

Dosen Pengasuh Mata Kuliah,



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

Dibuat oleh:  Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd.	Diperiksa oleh:  Dra. Damianti, M.Kes.
--	---

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER (RPS)

I. IDENTITAS MATA KULIAH

Program Studi	: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Mata Kuliah	: Dekorasi Kue
Kode/SKS	: PKK.....
Semester	: 3
Mata Kuliah Prasyarat	: -
Dosen Pengampu	: Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd.

II. CP MATA KULIAH

A. CP Sikap (S)

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

9. Memiliki kepribadian dan interaksi sosial yang berempatik dan humanis.

B. CP Pengetahuan (P)

1. Menguasai konsep teoretik tentang dekorasi kue;
2. Menguasai konsep-konsep tentang pedoman mendekorasi/menghias kue
3. Menguasai konsep teknik pembuatan butter cream
4. Menguasai konsep bentuk-bentuk hiasan kue

C. CP Keterampilan Umum (KU)

1. Memiliki kemampuan untuk menganalisis pedoman menghias kue menggunakan butter cream
2. Memiliki kemampuan untuk menganalisis pedoman menghias kue menggunakan coklat
3. Memiliki kemampuan untuk menganalisis pedoman menghias kue menggunakan marzipan, icing, dan jelly.
4. Memiliki kemampuan untuk menganalisis teknik mendekorasi kue kering, puding dan es krim

D. CP Keterampilan Khusus (KK)

1. Memiliki kemampuan menghias kue menggunakan butter cream
2. Memiliki kemampuan menghias kue menggunakan coklat
3. Memiliki kemampuan menghias kue menggunakan marzipan, icing, dan jelly.
4. Memiliki kemampuan mendekorasi kue kering, puding dan es krim

III. DESKRIPSI MATA KULIAH

Mata kuliah ini membahas tentang: (1) Konsep dekorasi kue, (2) Memahami pedoman menghias kue, (3) Mendekorasi kue menggunakan butter cream, (4) Mendekorasi kue menggunakan coklat, (5) Mendekorasi kue menggunakan marzipan, icing, dan jelly, (6) Mendekorasi kue menggunakan *gumpaste*, (7) Mendekorasi kue kering, puding dan es krim.

IV. RINCIAN KEGIATAN PERKULIAHAN

Minggu / Tatap Muka ke-	Capaian Pembelajaran	Bahan Kajian/Materi Pokok/ Rincian Materi	Kemampuan Akhir yang diharapkan	Metode Pembelajaran	Pengalaman Belajar	Alokasi Waktu
1	2	3	4	5	6	7
I II	S: 1,2,3,6,7,8,9 P: 1,3	1. Konsep Dekorasi Kue 2. Pengertian Dekorasi Kue 3. Manfaat Dekorasi Kue 4. Pedoman menghias kue 5. Fungsi dekorasi kue 6. Bahan dan alat menghias kue	1. Mampu memahami Konsep Dekorasi Kue	<ul style="list-style-type: none"> • Ekspositorik, • Inkuiri • Diskusi kelompok 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Memahami Konsep Dekorasi Kue 2. Mendeskripsikan Pengertian Dekorasi Kue 3. Mendeskripsikan Manfaat Dekorasi Kue 4. Mengkaji Pedoman menghias kue 5. Mengkaji Fungsi dekorasi kue 6. Mengkaji Bahan dan alat menghias kue 	6 x50 menit
III IV	S:1,2,3,6,7,8,9 P: 1,3 KU: 1 KK: 1	1. Pengertian dari butter cream 2. Teknik Pembuatan Butter Cream 3. Fungsi <i>Butter Cream</i> sebagai isi kue 4. Membuat butter cream	1. Menguasai substansi konsep hiasan kue	<ul style="list-style-type: none"> • Ekspositorik, • Inkuiri • Diskusi kelompok 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mendeskripsikan pengertian dari butter cream 2. Mengkaji Teknik Pembuatan Butter Cream 3. Mengkaji Fungsi <i>Butter Cream</i> sebagai isi kue 4. Mampu membuat butter cream 	6 x50 menit

V	S:1,2,3,6,7,8,9 P: 1,2,3,4 KU: 1 KK: 1	1. Mendekorasi kue menggunakan butter cream	1. Menguasai keterampilan menghias kue dengan butter cream	<ul style="list-style-type: none"> • Ekspositorik, • Inkuiri • Diskusi kelompok • Praktek 	1. Mendekorasi kue menggunakan butter cream	9 x 50 menit
VI VII	S:1,2,3,6,7,8,9 P: 1,3 KU: 2 KK: 2	1. Jenis-jenis coklat 2. Mendekorasi kue menggunakan coklat	1. Menguasai subtansi konsep hiasan kue dengan coklat 2. Menguasai keterampilan menghias kue dengan coklat	<ul style="list-style-type: none"> • Ekspositorik, • Inkuiri • Diskusi kelompok • Praktek 	1. Mengkaji jenis-jenis coklat 2. Mendekorasi kue menggunakan coklat	9 x 50 menit
VII		UTS				3 x50 menit
VIII	S:1,2,3,4,5,6,7,8,9 P: 1,3 KU: 3	1. Dekorasi kue menggunakan marzipan dan icing 2. Pengertian icing	1. Mampu memahami cara menghias kue dengan <i>marzipan</i> dan icing	<ul style="list-style-type: none"> • Ekspositorik, • Inkuiri • Diskusi kelompok • Presentasi 	1. Mengkaji teknik mendekorasi kue menggunakan marzipan dan icing 2. Mendeskripsikan pengertian icing	6 x50 menit
IX	S:1,2,3,4,5,6,7,8,9 P: 1,3 KU: 3	1. Mendekorasi kue menggunakan marzipan dan icing	1. Menguasai keterampilan menghias kue dengan marzipan dan icing	<ul style="list-style-type: none"> • Ekspositorik, • Inkuiri • Diskusi kelompok • Praktek 	1. Mendekorasi kue menggunakan marzipan dan icing	9 x 50 menit

X XI	S:1,2,3,4,5,6, 7,8,9 P: 1,3 KU: 3	1. Dekorasi kue menggunakan jelly dan <i>gumpaste</i> 2. Pengertian jelly 3. Pengertian <i>Gumpaste</i> 4. Teknik menghias kue dengan teknik membatik	1. Mampu memahami cara menghias kue dengan jelly, <i>gumpaste</i> dan teknik membatik	<ul style="list-style-type: none"> •Ekspositorik, •Inkuiri •Diskusi kelompok •Presentasi 	1. Mengkaji teknik mendekorasi kue menggunakan jelly dan <i>gumpaste</i> 2. Mendeskripsikan pengertian jelly 3. Mendeskripsikan pengertian <i>Gumpaste</i> 4. Mengkaji menghias kue dengan teknik membatik	6 x50 menit
XII	S:1,2,3,4,5,6, 7,8,9 P: 1,3 KU: 3	1. Mendekorasi kue menggunakan jelly, <i>gumpaste</i> dan teknik membatik	1. Menguasai keterampilan menghias kue dengan jelly, <i>gumpaste</i> dan teknik membatik	<ul style="list-style-type: none"> •Ekspositorik, •Inkuiri •Diskusi kelompok •Praktek 	1. Mendekorasi kue menggunakan jelly, <i>gumpaste</i> dan teknik membatik	9 x 50 menit
XIII XIV	S: 1,2,3,4,5,6, 7,8,9 P: 1,2,4 KU: 4 KK: 4	1. Dekorasi kue kering, 2. Pengertian kue kering 3. Sejarah puding 4. Mendekorasi kue kering	1. Memahami teknik mendekorasi kue kering 2. Memahami sejarah puding 3. Menguasai keterampilan mendekorasi kue kering	<ul style="list-style-type: none"> •Ekspositorik, •Inkuiri •Diskusi kelompok •Praktek 	1. Mengkaji teknik mendekorasi kue kering 2. Mendeskripsikan pengertian kue kering 3. Mengkaji sejarah puding 3. Mendekorasi kue kering	9 x 50 menit
XV	S: 1,2,3,4,5,6,	1. Mendekorasi puding	1. Menguasai	<ul style="list-style-type: none"> •Ekspositorik, 	1. Mendekorasi Puding	6 x 50

	7,8,9 P: 1,2,4 KU: 4 KK: 4		keterampilan mendekorasi puding	<ul style="list-style-type: none"> • Inkuiri • Diskusi kelompok • Praktek 		menit
XVI		UAS				3 x50 menit

V. MEDIA, ALAT, DAN BAHAN PEMBELAJARAN

- 1) Silabus
- 2) RPS
- 3) Kontrak kuliah
- 4) Video pembelajaran
- 5) Slide presentasi (PPT)

VI. PENILAIAN (KRITERIA, INDIKATOR, BOBOT)

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



Acuan penilaian digunakan skala lima, sebagai berikut.

Skor Persentil	Nilai Skala	Nilai Huruf
85 - 100	4.00	A
81 - 84	3.75	A-
77 -76	3.25	B+
69 - 72	3.00	B
65 - 68	2.75	B-
65 -75	2.00	C
40 - 60	1.00	D
0 - 39	0.00	E

VII. EVALUASI

Evaluasi dilakukan melalui tes tertulis dan penilaian/evaluasi terhadap proses pembelajaran.

Contoh soal

1. Jelaskan definisi dari dekorasi kue !
2. Sebutkan dan jelaskan fungsi bahan dan alat mendekorasi kue!
3. Jelaskan teknik mendekorasi kue dengan buter cream !
4. Sebut dan jelaskan konsep hiasan kue!
5. Sebutkan langkah-langkah mendekorasi kue menggunakan butter cream !
6. Sebutkan langkah-langkah mendekorasi kue menggunakan coklat !
7. Sebutkan langkah-langkah mendekorasi kue menggunakan marzipan, icing, dan jelly !
8. Sebutkan dan jelaskan mendekorasi kue menggunakan gumpasta !
9. Jelaskan teknik menghias kue kering!
10. Sebutkan dan jelaskan mendekorasi kue kering, puding dan es krim !

Rubrik

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

Skor 10	Jika peserta didik menjawab dengan jelas/tepat sesuai dengan kajian pustaka
Skor 9	Jika peserta didik menjawab 90% benar sesuai dengan kajian pustaka
Skor 8	Jika peserta didik menjawab 80% benar sesuai dengan kajian pustaka
Skor 7	Jika peserta didik menjawab 70% benar sesuai dengan kajian pustaka
Skor 6	Jika peserta didik menjawab 60% benar sesuai dengan kajian pustaka
Skor 5	Jika peserta didik menjawab 50% benar sesuai dengan kajian pustaka
Skor 4	Jika peserta didik menjawab 40% benar sesuai dengan kajian pustaka
Skor 3	Jika peserta didik menjawab 30% benar sesuai dengan kajian pustaka
Skor 2	Jika peserta didik menjawab 20% benar sesuai dengan kajian pustaka
Skor 1	Jika peserta didik menjawab 10% benar sesuai dengan kajian pustaka
Skor 0	Jika peserta didik tidak menjawab satupun pertanyaan yang diberikan

Penilaian:

Nilai = (skor diperoleh/skor maksimum)x100

VIII. SUMBER PUSTAKA

1. Sufi S.Y. 2004. *Aneka Kreasi Tumpeng*. Jakarta : PT.Gramedia Pustaka Utama.
2. Hernanto. 2001. *Garnish Flora*. Jakarta. : PT.Gramedia Pustaka Utama.
3. Lilly T. Erwin. 2005. *Seni Lipat Daun*. Jakarta : PT.Gramedia Pustaka Utama.
4. Wendy Dufall. 1995. *Cara Membuat Dekorasi Cake*. Jakarta : Gaya Favorit Press.

5. Tatang Rukhiat. 1995. *Seni Menghias Kue*. Jakarta : Depdikbud.
6. Wilton. 1988. *Tata Hias Dasar Untuk Kue Tart*. Jakarta : PT. Sari Agung.
7. Rohana. 1995. *Pengetahuan Bahan Penghias Kue*. Jakarta : Dirjend. Dikdasmen.
8. Moh. Syahrul Mohideen. 1999. *Pengolahan Kue dan Roti*. Austria : Vais.
9. Warmer Bernd. 1992. *Hot and Cold Sweets Dessert*. Soust Australia : Adelaide of Tafe.
10. Handy Etta H. 1973. *Ice Cream for Small Plant*. Chicago : The Hotel Monthly Press
11. Juliet Cobb. 1985. *The Chocolate Lover's Cookbook*. Canada : Tormont
12. Ida Danylah. 1988. *Seni Hias Hidangan*. Jakarta : Depdikbud

Mengetahui Ketua Prodi

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

Dosen Pengasuh Mata Kuliah,

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

Dibuat oleh:

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

Diperiksa oleh:

Dra. Damiati, M.Kes.

KONTRAK PERKULIAHAN

I. IDENTITAS MATA KULIAH

Program Studi	: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Mata Kuliah	: Dekorasi Kue
Kode/SKS	: PKK.....
Semester	: 3
Mata Kuliah Prasyarat	: -
Dosen Pengampu	: Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd.

II. CP MATA KULIAH

A. CP Sikap (S)

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

B. CP Pengetahuan (P)

1. Menguasai konsep teoretik tentang dekorasi kue;
2. Menguasai konsep-konsep tentang pedoman mendekorasi/menghias kue
3. Menguasai konsep teknik pembuatan butter cream
4. Menguasai konsep bentuk-bentuk hiasan kue

C. CP Keterampilan Umum (KU)

1. Memiliki kemampuan untuk menganalisis pedoman menghias kue menggunakan butter cream
2. Memiliki kemampuan untuk menganalisis pedoman menghias kue menggunakan coklat
3. Memiliki kemampuan untuk menganalisis pedoman menghias kue menggunakan marzipan, icing, dan jelly.
4. Memiliki kemampuan untuk menganalisis teknik mendekorasi kue kering, puding dan es krim

D. CP Keterampilan Khusus (KK)

1. Memiliki kemampuan menghias kue menggunakan butter cream
2. Memiliki kemampuan menghias kue menggunakan coklat
3. Memiliki kemampuan menghias kue menggunakan marzipan, icing, dan jelly.
4. Memiliki kemampuan mendekorasi kue kering, puding dan es krim

III. DESKRIPSI MATA KULIAH

Mata kuliah ini membahas tentang: (1) Konsep dekorasi kue, (2) Memahami pedoman menghias kue, (3) Mendekorasi kue menggunakan butter cream, (4) Mendekorasi kue menggunakan coklat, (5) Mendekorasi kue menggunakan marzipan, icing, dan jelly, (6) Mendekorasi kue menggunakan *gumpaste*, (7) Mendekorasi kue kering, puding dan es krim.

IV. METODE PEMBELAJARAN

Metode pembelajaran dalam mata kuliah ini menggunakan Ekspositorik, Inquiry, Diskusi Kelompok, Penugasan (individu/kelompok), dan Praktik.

V. BAHAN BACAAN/REFERENSI

1. Sufi S.Y. 2004. *Aneka Kreasi Tumpeng*. Jakarta : PT.Gramedia Pustaka Utama.
2. Hernanto. 2001. *Garnish Flora*. Jakarta. : PT.Gramedia Pustaka Utama.
3. Lilly T. Erwin. 2005. *Seni Lipat Daun*. Jakarta : PT.Gramedia Pustaka Utama.
4. Wendy Dufall. 1995. *Cara Membuat Dekorasi Cake*. Jakarta : Gaya Favorit Press.
5. Tatang Rukhiat. 1995. *Seni Menghias Kue*. Jakarta : Depdikbud.
6. Wilton. 1988. *Tata Hias Dasar Untuk Kue Tart*. Jakarta : PT. Sari Agung.
7. Rohana. 1995. *Pengetahuan Bahan Penghias Kue*. Jakarta : Dirjend. Dikdasmen.
8. Moh. Syahrul Mohideen. 1999. *Pengolahan Kue dan Roti*. Austria : Vais.
9. Warmer Bernd. 1992. *Hot and Cold Sweets Dessert*. Soust Australia : Adelaide of Tafe.
10. Handy Etta H. 1973. *Ice Cream for Small Plant*. Chicago : The Hotel Monthly Press
11. Juliet Cobb. 1985. *The Chocolate Lover's Cookbook*. Canada : Tormont
12. Ida Danylah. 1988. *Seni Hias Hidangan*. Jakarta : Depdikbud

VI. TUGAS DAN KEWAJIBAN

1. Anda diwajibkan untuk membuat makalah secara individual dan kelompok dengan materi yang akan ditentukan oleh dosen.
2. Anda diwajibkan mengikuti Ujian Tengah dan Akhir Semester sesuai dengan jadwal program yang telah ditentukan Fakultas.
 1. Anda diwajibkan mentaati ketentuan selama perkuliahan sebagai berikut:
 - a. Mengikuti perkuliahan dengan baik dan tertib (terlambat maks.15 menit)
 - b. Berpakaian dengan sopan dan tidak diperkenankan memakai kaos oblong dan sandal
 - c. Dilarang berkomunikasi dengan HP di dalam kelas saat perkuliahan berlangsung dan pesawat dimatikan atau di-set nada getar

- d. Setiap pelanggaran akan ketentuan tersebut akan diberikan sanksi berupa (1) teguran, (2) peringatan dan (3) tidak diperkenankan mengikuti kuliah pada saat terjadi pelanggaran.
- e. Jika ada hal yang mendesak (telepon) mahasiswa wajib minta ijin keluar
- f. Jika Dosen terlambat 15 menit tanpa pemberitahuan kepada mahasiswa, mahasiswa boleh meninggalkan kelas.
- g. Mahasiswa wajib hadir minimal 75% dari jumlah jam tatap muka

VII. PENILAIAN (KRITERIA, INDIKATOR, DAN BOBOT)

A. Penilaian Proses (bobot 60%)

1. Sikap (mengacu pada pencabaran deskripsi umum)
2. Partisipasi dan aktivitas dalam proses pembelajaran (Perkuliahan, Praktek, Laboratorium, Praktek, Workshop)
3. Penyelesaian tugas-tugas

B. Penilaian Produk (bobot 40%)

1. Ujian Tengah Semester
2. Ujian Akhir Semester
3. Ujian Praktek

C. Acuan Penilaian

Acuan penilaian digunakan skala lima, sebagai berikut.

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

VIII. MATERI DAN JADWAL PERKULIAHAN

Minggu Tatap Muka ke-	Capaian Pembelajaran	Bahan Kajian/Materi Pokok
1	2	3
I II	S: 1,2,3,6,7,8,9 P: 1,3	1. Konsep Dekorasi Kue 2. Pengertian Dekorasi Kue 3. Manfaat Dekorasi Kue 4. Pedoman menghias kue 5. Fungsi dekorasi kue 6. Bahan dan alat menghias kue
III IV	S:1,2,3,6,7,8,9 P: 1,3 KU: 1 KK: 1	1. Pengertian dari butter cream 2. Teknik Pembuatan Butter Cream 3. Fungsi <i>Butter Cream</i> sebagai isi kue 4. Membuat butter cream
V	S:1,2,3,6,7,8,9 P: 1,2,3,4 KU: 1 KK: 1	1. Mendekorasi kue menggunakan butter cream
VI VII	S:1,2,3,6,7,8,9 P: 1,3 KU: 2 KK: 2	1. Jenis-jenis coklat 2. Mendekorasi kue menggunakan coklat
VII		UTS
VIII	S:1,2,3,4,5,6,7,8,9 P: 1,3 KU: 3	1. Dekorasi kue menggunakan marzipan dan icing 2. Pengertian icing
IX	S:1,2,3,4,5,6,7,8,9 P: 1,3 ; KU: 3	1. Mendekorasi kue menggunakan marzipan dan icing
X	S:1,2,3,4,5,6,7,8,9	1. Dekorasi kue menggunakan jelly dan <i>gumpaste</i>

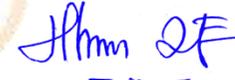
XI	P: 1,3 KU: 3	2. Pengertian jelly 3. Pengertian <i>Gumpaste</i> 4. Teknik menghias kue dengan teknik membatik
XII	S:1,2,3,4,5,6,7,8,9 P: 1,3 KU: 3	1. Mendekorasi kue menggunakan jelly, <i>gumpaste</i> dan teknik membatik
XIII XIV	S: 1,2,3,4,5,6, 7,8,9 P: 1,2,4 KU: 4 ; KK: 4	1. Dekorasi kue kering, 2. Pengertian kue kering 3. Sejarah puding 4. Mendekorasi kue kering
XV	S: 1,2,3,4,5,6, 7,8,9 P: 1,2,4 KU: 4 ; KK: 4	1. Mendekorasi puding
XVI		UAS

Mengetahui Ketua Prodi

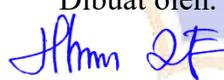


Dr. Risa Panti Ariani, M.Si.
NIP. 196504191990032001

Dosen Pengasuh Mata Kuliah,



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

Dibuat oleh:  Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd.	Diperiksa oleh: Dra. Damiati, M.Kes.
--	---

Lampiran 2. Story Board

NO.	DESKRIPSI	KETERANGAN
1	Intro logo undiksha & logo program studi PVSKuliner	
2	Intro pengenalan diri oleh Penulis	
3	Menjelaskan capaian pembelajaran yang mencakup tujuan pembelajaran dan manfaat pembelajaran	
4	Menjelaskan konsep tentang puding (sejarah puding, pengertian puding, teknik injeksi atau teknik suntik) ANIMASI & VOICE OVER	
5	Intro pengenalan proses pembuatan dekorasi puding	
6	Pengenalan alat-alat yang digunakan <ol style="list-style-type: none"> 1. Timbangan 2. Gelas ukur 3. Mangkok plastik untuk mewarnai 4. Mangkok stainlesssteel ukuran kecil 5. Sendok 6. <i>Jelly art tools</i> 7. Cetakan puding lingkaran Alat besar : <ol style="list-style-type: none"> 1. Kompor 	
7	Pengenalan bahan-bahan yang digunakan Bahan A : kanvas <ol style="list-style-type: none"> 1. 1 saset nutrijel sirsak 2. 1 acid 3. 90 gr gula pasir 4. 600 ml air Bahan B : injeksi/suntik <ol style="list-style-type: none"> 1. 1 saset agar rasa vanila 2. 1 lt susu cair full cream Bahan C : penutup <ol style="list-style-type: none"> 1. Saset nutrijel plan 2. 90 gr gula pasir 3. Pewarna disesuaikan (rencana putih) 	
8	Proses Pembuatan Note : video + voice over Pertama kita akan membuat adonan kanvas terlebih dahulu : <ol style="list-style-type: none"> 1) Campur semua bahan terlebih dahulu, lalu diaduk sampai serbuk nutrijel larut, kemudian baru dipanaskan 2) <i>Boild</i> bahan kanvas sampai mendidih, lalu tuangkan ke dalam cetakan yang sudah di basahi dengan air, kemudian didiamkan sampai padat (di sarankan tidak memaskukkan jelly ke dalam lemari pendingin supaya tidak mudah 	

	<p>retak ketika disuntik/diinjeksi)</p> <p>3) Setelah jelly padat, jelly siap disuntik/diinjeksi.</p> <p>Langkah ke 2 (penyuntikan motif mawar)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Siapkan kukusan dan 6 bowl kecil untuk mengukus adonan puding yang di beri warna (6 warna: putih, hijau, merah, kuning, orange, biru muda) agar adonan puding tetap cair. 2. Lalu Puding kanvas di suntik dengan tols putik dengan warna putih 3. Kemudian untuk pembentukan kelopak, tols yang di gunakan bisa bervariasi dan warna yang bervariasi juga sesuai motif kelopak 4. Setelah kelopak selesai, baru menyuntikkan motif daun yang berwarna hijau <p>Langkah ke 3 membuat penutup puding</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Campur semua bahan sampai serbuk <i>jelly</i> larut 2. Kemudian <i>boild</i> jelli sampai mendidih 3. Langkah terakhir, menutup dekorasi puding dengan bahan penutup dan didiamkan sampai padat. 4. Sajikan. 	
9	penyajian dekorasi puding di piring saji	
11	TIPS & TRIK	
12	<p>Evaluasi</p> <p>In frame : chef</p> <p>Pembahasan terkait tips & trik / kesulitannya</p>	
13	<p>Closing</p> <p>In frame : Penulis / narator</p>	
14	Intro akhir (logo undiksha)	
15	Into akhir (logo prodi)	
16	<p>Credit title</p> <p>Produser Rowais Qornik</p> <p>Sutradara Rowais Qornik</p> <p>Penulis Naskah Rowais Qornik</p> <p>Penata Kamera Nandhiya</p> <p>Editor Nandhyia</p>	

	<p>Talent Rowais Qornik</p> <p>Lokasi Syuting UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA</p>	
--	--	--



RANCANGAN KONSEP

Pengembangan Media Video Pembelajaran Dekorasi Puding Pada Mata Kuliah Dekorasi Kue

No / Segmen	Deskripsi	Estimasi Durasi
1	Intro Logo Undiksha & logo Prodi PVSKuliner	15-20 detik
	Intro awal pengenalan diri oleh Penulis	30 detik
	Menjelaskan capaian pembelajaran yang mencakup tujuan pembelajaran	1 menit
	Penjelasan topik yang dibawakan (puding-dekorasi puding-teknik injeksi/suntik)	1 menit
2	Pengenalan dan penjelasan awal mengenai bahan dan alat yang digunakan	2 menit
	Proses pengolahan pembuatan dekorasi puding	3 menit
	Penyajian dan pengemasan dekorasi puding yang telah dibuat	1 menit
3	Presentasi Penulis dengan chef yang megolah	30 detik
	Closing	

STORY BOARD VIDEO PEMBELAJARAN

No / Segment	Deskripsi	Narasi
1	Perkenalan Diri	Om swastiastu, assalamualaikum wr,wb, salam sejahtera bagi kita semua, shallom, namu budhaya, salam kebajikan, salam harmoni. Hai teman-teman, perkenalkan saya Rowais Qornik, mahasiswi program studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner, jurusan teknologi industri, fakultas teknik dan kejuruan di universitas pendidikan ganesha.
	Menjelaskan mengenai capaian pembelajaran	Pada pembelajaran kali ini, kita akan mempelajari materi tentang dekorasi puding. Khususnya pembuatan dekorasi puding dengan menggunakan teknik injeksi/ teknik suntik. Setiap video pembelajaran pastinya ada capaian pembelajaran yang harus di penuhi. Kira-kira apa saja ya, capaian pembelajarannya? Nah setelah melihar video pembelajaran ini mahasiswa diharapkan mampu memahami konsep dasar tentang dekorasi puding, mulai dari sejarah singkat dan definisi puding, alat dan

		<p>bahan yang digunakan untuk mendekorasi puding, teknik dekorasi puding dan teknik penyajian dekorasi puding.</p>
	<p>Penjelasan mengenai konsep dasar puding (sejaran-definisi-dekorasi puding)</p>	<p>Sebelum lanjut ke proses pembuatan dekorasi puding, saya akan menjelaskan sedikit tentang apa itu puding dan sejarahnya.</p> <p>Sejarah puding diawali dari Perancis, pada istilah “boudin” yaitu sosis darah. Sedangkan dari Bahasa Latin “botellus” atau sosis kecil. Kemudian sebutan puding, sering digunakan di zaman pertengahan Eropa, untuk sajian yang terbuat dari daging yang dibungkus.</p> <p>Puding manis mulai berkembang pada abad ke-17 dimana ada 2 varian yakni gurih dan manis, adapun pembuatannya dilakukan dengan cara direbus dalam kantong kusus (cetakan). Kala itu hidangan puding biasa dimakan dengan tambahan mentega dan tentu saja sangat populer serta sudah menjadi makanan masyarakat umum di abad-17 tersebut.</p> <p>Nah, kita lanjut ke pengertian puding, puding adalah hidangan penutup yang terbuat dari bahan-bahan seperti agar-agar, gelatin, atau tepung meizena yang kemudian diolah dan diatur menjadi bentuk tertentu sebelum didinginkan hingga mengeras. Dekorasi puding mencakup berbagai teknik dan strategi untuk mempercantik tampilan puding, memberikan nilai estetika yang lebih tinggi pada hidangan tersebut. Dalam konteks kuliner dan seni kuliner, dekorasi puding melibatkan penggunaan berbagai elemen seperti warna, tekstur, lapisan dan hiasan tambahan untuk meningkatkan tampilan visual puding.</p>
2	<p>Pengenalan dan penjelasan alat-alat yang digunakan dalam membuat dekorasi puding</p>	<p>Untuk membuat dekorasi puding yang indah dan menarik, yuk simak alat-alat apa saja yang digunakan.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Timbangan 2. Gelas ukur 3. Mangkok/<i> bowl</i> ukuran kecil dan sedang 4. Sendok 5. Tols-tols injeksi 6. Cetakan puding setengah lingkaran (loyang bambu) ukuran disertakan <p>Alat besar :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Kompor 2. Steamer/pengukus

	<p>Pengenalan dan penjelasan bahan yang di gunakan dalam membuat dekorasi puding</p>	<p>Bahan-bahan yang dibutuhkan untuk membuat dekorasi puding ialah:</p> <p>Bahan A : kanvas</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 1 saset nutrijel sirsak 2. 1 acid 3. 90 gr gula pasir 4. 600 ml air <p>Bahan B : injeksi/suntik</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 1 saset agar rasa vanila 2. 1 lt susu cair full cream <p>Bahan C : penutup</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Saset nutrijel plan 2. 90 gr gula pasir <p>Pewarna disesuaikan (rencana putih)</p>
	<p>Proses pengolahan dan pembuatan dekorasi puding</p>	<p>Pertama kita akan membuat adonan kanvas terlebih dahulu :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Campur semua bahan terlebih dahulu, lalu diaduk sampai serbuk nutrijel larut, kemudian baru dipanaskan 2. Boild bahan kanvas sampai mendidih, lalu tuangkan ke dalam cetakan yang sudah di basahi dengan air, kemudian didiamkan sampai padat (di sarankan tidak memasukkan jelly ke dalam lemari pendingin supaya tidak mudah retak ketika disuntik/diinjeksi) 3. Setelah jelly padat, jelly siap disuntik/diinjeksi. <p>Langkah ke 2 (penyuntikan motif mawar)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Siapkan kukusan dan 6 bowl kecil untuk mengukus adonan puding yang di beri warna (6 warna: putih, hijau, merah, kuning, orange, biru muda) agar adonan puding tetap cair. 2. Lalu Puding kanvas di suntik dengan tols putik dengan warna putih 3. Kemudian untuk pembentukan kelopak, tols yang di gunakan bisa bervariasi dan warna yang bervariasi juga sesuai motif kelopak 4. Setelah kelopak selesai, baru menyuntikkan motif daun yang berwarna hijau <p>Langkah ke 3 pembuatan jelly penutup puding</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Campur semua bahan sampai serbuk jelly larut 2. Kemudian boild jelli sampai mendidih

		<p>3. Langkah terakhir, menutup dekorasi puding dengan bahan penutup dan didiamkan sampai dingin, lalu dimasukkan ke lemari es</p> <p>Sajikan.</p>
3	Presentasi narator	<p>Bagaimana teman-teman? Apakah membuat dekorasi puding tergolong sulit atau mudah? Dalam medekorasi hidangan khususnya puding memang tergolong agak susah, membutuhkan kesabaran dan konsentrasi yang baik. Tetapi tidak perlu berkecil hati teman-teman, saya akan memberikan tips dan trik yang perlu diperhatikan dalam pembuatan dekorasi puding. Yuk kita simak bareng-bareng!</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pertama, nutrijel untuk kanvasnya usahakan berwarna bening dan memiliki rasa. Contohnya nutrijel rasa sirsak. Ini recommended banget ya teman-teman, serta hindari nutrijel yang memiliki warna, karena untuk kanvas harus memiliki warna yang bening untuk menjernihkan motif yang akan di injeksi/ disuntik nantinya. 2. Kanvas tidak disarankan untuk di dinginkan dalam lemari pendingin, demi menjaga ke-elastisan jelly dan tidak mudah retak jika di injeksi/disuntik nantinya. 3. Dalam penyuntikan motif lakukanlah secara perlahan dan hati-hati, tidak perlu tergesa-gesa. 4. Bahan untuk menyuntik harus tetap cair ya teman-teman, jika sudah mulai berbulir atau mulai padat segera aduk-aduk dan tambahkan susu agar konsistensinya tidak padat. 5. Jika ketika menyuntik dan motif yang di suntik tembus dan mengotori bagian bawah kanvas, puding bisa dibalik secara perlahan dan dibersihkan, lalu balik lagi ke area yang disuntik tadi. 6. Hindari pemilihan warna penutup puding yang terlalu mencolok sehingga mengganggu warna motif yang di buat.
	Closing	Demikian video pembelajaran dekorasi puding dengan teknik injeksi/ suntik yang dapat saya sampaikan, semoga dengan adanya video

		<p>pembelajaran ini dapat bermanfaat bagi kita semua, khususnya untuk mahasiswa program studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner, dan dapat sebagai acuan pedoman pembelajaran.</p> <p>Sekian dari saya Saya tutup dengan parama santih Om santih santih santih om Wassalamualaikum wr,wb Salam sejahtera bagi kita semua Sallom Namu budaya Salam kebajikan salam harmoni.</p>
Tips dan trik		<p>Untuk itu, kami akan memberikan tips dan trik yang perlu diperhatikan dalam pembuatan dekorasi puding dengan teknik injeksi/ teknik suntik.</p> <p>Yuk! Kita simak bareng-bareng..</p>



Lampiran 3. Surat Permohonan Expert Judgment

Hal :Permohonan sebagai *Expert Judgment*

Lampiran

Kepada Yth.Bapak : I Nyoman Indhi Wiradika, S.Pd.,M.Pd.

Fakultas Teknik dan Kejuruan

Universitas Pendidikan Ganesha

Dengan hormat,

Saya Mahasiswa Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan

Ganesha:

Nama:Rowais Qornik

NIM : 1915081024

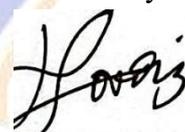
Program Studi :Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Dengan ini bermaksud memohon kesediaan Bapak sebagai *Expert Judgment* dalam uji instrumen yang akan digunakan dalam Penelitian skripsi saya dengan judul “Pengembangan Media Video Pembelajaran Dekorasi Puding Pada Mata Kuliah Dekorasi Kue”.

Demikian permohonan ini saya sampaikan, atas perkenan Bapak saya mengucapkan terima kasih.

Singaraja,23 Januari 2024

Hormat saya



Rowais Qorn

Hal :Permohonan sebagai *Expert Judgment*

Lampiran :

Kepada Yth.ibu : Dr.Dra.I Dewa Ayu Made Budhyani,M.Pd.

Fakultas Teknik dan Kejuruan

Universitas Pendidikan Ganesha

Dengan hormat,

Saya Mahasiswa Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha:

Nama:Rowais Qornik

NIM : 1915081024

Program Studi:Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Dengan ini bermaksud memohon kesediaan ibu sebagai Expert Judgment dalam uji instrumen yang akan digunakan dalam Penelitian skripsi saya dengan judul “Pengembangan Media Video Pembelajaran Dekorasi Puding Pada Mata Kuliah Dekorasi Kue”.

Demikian permohonan ini saya sampaikan, atas perkenan ibu saya mengucapkan terima kasih.

Singaraja,20 Febuari 2024

Hormat saya



Rowais Qornik

NIM.1915081024

Hal : Permohonan sebagai Ahli Uji Kelayakan Materi
Lampiran :
Kepada Yth. ibu : Dra. Damiati,M.Kes
Fakultas Teknik dan Kejuruan
Universitas Pendidikan Ganesha

Dengan Hormat,

Saya Mahasiswa Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha :

Nama : Rowais Qornik

NIM : 1915081024

Program Studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Dengan ini bermaksud memohon kesediaan ibu sebagai Ahli Uji Kelayakan Materi dalam uji instrumen yang akan digunakan dalam Penelitian skripsi saya dengan judul “Pengembangan Media Video Pembelajaran Dekorasi Puding Pada Mata Kuliah Dekorasi Kue”.

Demikian permohonan ini saya sampaikan, atas perkenan ibu saya mengucapkan terima kasih.

Singaraja, 06 Januari 2025

Hormat saya



Rowais Qornik
NIM. 1915081024

Hal : Permohonan sebagai Ahli Uji Kelayakan Materi
Lampiran :
Kepada Yth. ibu : Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd.,M.Pd.
Fakultas Teknik dan Kejuruan
Universitas Pendidikan Ganesha

Dengan Hormat,

Saya Mahasiswa Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha :

Nama : Rowais Qornik

NIM : 1915081024

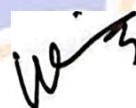
Program Studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Dengan ini bermaksud memohon kesediaan ibu sebagai Ahli Uji Kelayakan Materi dalam uji instrumen yang akan digunakan dalam Penelitian skripsi saya dengan judul “Pengembangan Media Video Pembelajaran Dekorasi Puding Pada Mata Kuliah Dekorasi Kue”.

Demikian permohonan ini saya sampaikan, atas perkenan ibu saya mengucapkan terima kasih.

Singaraja, 06 Januari 2025

Hormat saya



Rowais Qornik
NIM. 1915081024

Hal : Permohonan sebagai Ahli Uji Kelayakan Media Video Pembelajaran

Lampiran :

Kepada Yth. ibu : Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti,S.Pd.,M.Pd.

Fakultas Teknik dan Kejuruan
Universitas Pendidikan Ganesha

Dengan hormat,

Saya Mahasiswa Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha :

Nama : Rowais Qornik

NIM : 1915081024

Program Studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Dengan ini bermaksud memohon kesediaan ibu sebagai Ahli Isi dalam uji instrumen yang akan digunakan dalam Penelitian skripsi saya dengan judul “Pengembangan Media Video Pembelajaran Dekorasi Puding Pada Mata Kuliah Dekorasi Kue”.

Demikian permohonan ini saya sampaikan, atas perkenan ibu saya mengucapkan terima kasih.

Singaraja, 06 Januari 2025

Hormat saya



Rowais Qornik

NIM. 1915081024

Hal : Permohonan sebagai Ahli Uji Kelayakan Media Video Pembelajaran

Lampiran :

Kepada Yth. ibu : Dr. Made Diah Angendari,S.Pd.,M.Pd.

Fakultas Teknik dan Kejuruan
Universitas Pendidikan Ganesha

Dengan hormat,

Saya Mahasiswa Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha :

Nama : Rowais Qornik

NIM : 1915081024

Program Studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Dengan ini bermaksud memohon kesediaan ibu sebagai Ahli Isi dalam uji instrumen yang akan digunakan dalam Penelitian skripsi saya dengan judul “Pengembangan Media Video Pembelajaran Dekorasi Puding Pada Mata Kuliah Dekorasi Kue”.

Demikian permohonan ini saya sampaikan, atas perkenan ibu saya mengucapkan terima kasih.



Singaraja, 06 Januari 2025

Hormat saya



Rowais Qornik

NIM. 1915081024

Lampiran 4. Kisi Instrument Penelitian

Kisi-kisi Instrumen Uji Kelayakan Media Video Pembelajaran untuk Ahli Materi

No	Komponen	Indikator	Nomor Butir
1.	Materi	1.Kesesuaian video pembelajaran dengan tujuan pembelajaran 2. Ketepatan video pembelajaran dengan materi pembelajaran 3.Kejelasan materi pembelajaran 4.Ketepatan pembagian dan keruntutan materi	1, 2, 3, 4,
2.	Kebahasaan	1. Kesesuaian bahasa dengan kaidah Bahasa Indonesia 2. Kalimat yang digunakan mudah dimengerti 3. Bahasa yang digunakan bersifat komunikatif	5, 6, 7
3.	Sajian	1. Kesesuaian ilustrasi gambar dengan tujuan materi	8

Instrumen Uji Kelayakan Materi Media Video Pembelajaran

No	Indikator Penilaian	Skor					Keterangan
		1	2	3	4	5	
1.	Materi yang disajikan sudah sesuai dengan tujuan pembelajaran						
2.	Materi pembelajaran pada video pembelajaran sudah tepat						
3.	Materi pembelajaran sudah jelas						
4.	Materi pembelajaran sudah runtut						
5.	Bahasa yang digunakan sudah sesuai dengan kaidah Bahasa Indonesia						
6.	Kalimat yang digunakan sudah mudah dipahami						
7.	Bahasa yang digunakan sudah bersifat komunikatif.						
8.	Ilustrasi gambar yang digunakan sudah sesuai dengan tujuan pembelajaran						
	Jumlah Skor						
	Skor Akhir						

Kisi-Kisi Instrumen Uji Kelayakan Video Pembelajaran Untuk Ahli Media

No	Komponen	Indikator	Nomor Butir
1.	Visual	1. Kesesuaian pengambilan gambar 2. Kemenarikan warna, <i>background</i> , gambar dan animasi 3. Kecepatan gerak gambar 4. Ketepatan pencahayaan	1, 2, 3, 4
2.	Audio	1. Kejelasan suara 2. Ritme suara 3. Kesesuaian musik	5, 6, 7
3.	Tipografi	1. Pemilihan jenis teks 2. Ketepatan ukuran teks	8, 9
4.	Keterpaduan	1. Memiliki daya tarik 2. Keterpaduan aspek visual 3. Kesesuaian gambar dan ilustrasi 4. Durasi waktu 5. Kejelasan alur cerita	10, 11, 12, 13, 14,

Instrument Uji Kelayakan Media Video Pembelajaran

No	Indikator Penilaian	Skor					Keterangan
		1	2	3	4	5	
1.	Pengambilan gambar pada keseluruhan video pembelajaran dekorasi puding sudah jelas dan jernih						
2.	Pemilihan Warna, <i>background</i> , gambar dan animasi sudah menarik						
3.	Kecepatan gerak gambar sudah sesuai untuk sasaran video pembelajaran (Mahasiswa PVSK)						
4.	Pencahayaan gambar sudah bagus						
5.	Kesesuaian judul video dengan video						
6.	Suara narator sudah terdengar dengan jelas						
7.	Ritme suara yang disajikan sudah sesuai untuk sasaran (tidak terlalu cepat maupun tidak terlalu lambat)						
8.	Suara musik sesuai dengan suasana dan tampilan gambar						
9.	Jenis teks mudah dibaca						
10.	Ukuran teks sudah sesuai (tidak terlalu kecil dan tidak terlalu besar)						
11.	Tampilan dan penyajian materi memiliki daya tarik						

12.	Pengaturan durasi video sudah sesuai untuk sasaran (Mahasiswa PVSK)						
13.	Penyajian materi sudah dipaparkan dengan jelas						
14.	Kejelasan sasaran video pembelajaran yakni mahasiswa pvskuliner						
Jumlah Skor							
Skor Akhir							

Kisi-Kisi Instrument Uji Respon Media Video Pembelajaran untuk Mahasiswa

No	Komponen	Indikator	Nomor Butir
1	Tampilan media video pembelajaran	1. Kemenarikan tampilan 2. Ilustrasi gambar 3. Suara dan musik 4. Warna	1, 2, 3, 4
2	Materi	1. Isi materi 2. Bahasa	5, 6, 7
3	Manfaat	1. Akses penggunaan video 2. Ketertarikan 3. Motivasi belajar	8, 9, 10,11

Instrument Uji Respon Media Video Pembelajaran Untuk Mahasiswa

No	Indikator Penilaian	Skor					Keterangan
		1	2	3	4	5	
1	Tampilan video pembelajaran sudah menarik						
2	Ilustrasi gambar dalam video sudah jelas dan menarik						
3	Suara dan musik dalam video terdengar jelas						
4	Warna gambar dan teks dalam video sudah tepat						
5	Materi dalam video pembelajaran sudah dipaparkan secara jelas						
6	Pembahasan materi yang dipaparkan dapat meningkatkan pemahaman						

	mahasiswa tentang materi yang dipelajari						
7	Bahasa dan istilah yang digunakan pada sajian materi mudah dipahami mahasiswa						
8	Mahasiswa mudah mengakses video melalui <i>handphone</i> atau laptop						
9	Dengan media video pembelajaran ini, materi dekorasi puding lebih mudah untuk diingat						
10	Video pembelajaran dekorasi puding dapat menarik perhatian mahasiswa untuk belajar						
11	Video pembelajaran dekorasi puding dapat membuat mahasiswa lebih termotivasi untuk belajar						



Lampiran 5. Penilaian Ahli Materi

Kisi-Kisi Instrumen Uji Kelayakan Materi Media Video Pembelajaran

No	Komponen	Indikator
1.	Materi	1. Kesesuaian video pembelajaran dengan tujuan pembelajaran 2. Ketepatan video pembelajaran dengan materi pembelajaran 3. Kejelasan materi pembelajaran 4. Ketepatan pembagian dan keruntutan materi
2.	Kebahasaan	1. Kesesuaian bahasa dengan kaidah Bahasa Indonesia 2. Kalimat yang digunakan mudah dimengerti 3. Bahasa yang digunakan bersifat komunikatif
3.	Sajian	1. Kesesuaian ilustrasi gambar dengan tujuan materi

Instrumen Uji Kelayakan Materi Media Video Pembelajaran

No	Indikator Penilaian	Skor					Keterangan
		1	2	3	4	5	
1.	Materi yang disajikan sudah sesuai dengan tujuan pembelajaran					✓	
2.	Materi pembelajaran pada video pembelajaran sudah tepat					✓	

3.	Materi pembelajaran sudah jelas					✓	
4.	Materi pembelajaran sudah runtut				✓		
5.	Bahasa yang digunakan sudah sesuai dengan kaidah Bahasa Indonesia				✓		
6.	Kalimat yang digunakan sudah mudah dipahami					✓	
7.	Bahasa yang digunakan sudah bersifat komunikatif.					✓	
8.	Ilustrasi gambar yang digunakan sudah sesuai dengan tujuan pembelajaran					✓	
	Jumlah Skor					38	
	Skor Akhir					95	



Kisi-Kisi Instrumen Uji Kelayakan Materi Media Video Pembelajaran

No	Komponen	Indikator
1.	Materi	1. Kesesuaian video pembelajaran dengan tujuan pembelajaran 2. Ketepatan video pembelajaran dengan materi pembelajaran 3. Kejelasan materi pembelajaran 4. Ketepatan pembagian dan keruntutan materi
2.	Kebahasaan	1. Kesesuaian bahasa dengan kaidah Bahasa Indonesia 2. Kalimat yang digunakan mudah dimengerti 3. Bahasa yang digunakan bersifat komunikatif
3.	Sajian	1. Kesesuaian ilustrasi gambar dengan tujuan materi

Instrumen Uji Kelayakan Materi Media Video Pembelajaran

No	Indikator Penilaian	Skor					Keterangan
		1	2	3	4	5	
1.	Materi yang disajikan sudah sesuai dengan tujuan pembelajaran					✓	
2.	Materi pembelajaran pada video pembelajaran sudah tepat					✓	
3.	Materi pembelajaran sudah jelas					✓	
4.	Materi pembelajaran sudah runtut				✓		
5.	Bahasa yang digunakan sudah sesuai dengan kaidah Bahasa Indonesia				✓		

6.	Kalimat yang digunakan sudah mudah dipahami					✓		
7.	Bahasa yang digunakan sudah bersifat komunikatif.					✓		
8.	Ilustrasi gambar yang digunakan sudah sesuai dengan tujuan pembelajaran					✓		
Jumlah Skor							38	
Skor Akhir							95	

Kisi-Kisi Instrumen Uji Kelayakan Media Video Pembelajaran

No	Komponen	Indikator
1.	Visual	5. Kesesuaian pengambilan gambar 6. Kemenarikan warna, <i>background</i> , gambar dan animasi 7. Kecepatan gerak gambar 8. Ketepatan pencahayaan
2.	Audio	4. Kejelasan suara 5. Ritme suara 6. Kesesuaian musik
3.	Tipografi	3. Pemilihan jenis teks 4. Ketepatan ukuran teks
4.	Keterpaduan	6. Memiliki daya Tarik 7. Keterpaduan aspek visual 8. Kesesuaian gambar dan ilustrasi 9. Durasi waktu 10. Kejelasan alur cerita

Instrument Uji Kelayakan Media Video Pembelajaran

No	Indikator Penilaian	skor			4	5
		1	2	3		
1.	Pengambilan gambar pada keseluruhan video pembelajaran dekorasi puding sudah jelas dan jernih				V	
2.	Pemilihan Warna, <i>background</i> , gambar dan animasi sudah menarik				V	
3.	Kecepatan gerak gambar sudah sesuai untuk sasaran video pembelajaran (Mahasiswa PVSK)				V	
4.	Pencahayaan gambar sudah bagus				V	
5.	Kesesuaian judul video dengan video			V		
6.	Suara narator sudah terdengar dengan jelas				V	
7.	Ritme suara yang disajikan sudah sesuai untuk sasaran (tidak terlalu cepat maupun tidak terlalu lambat)				V	
8.	Suara musik sesuai dengan suasana dan tampilan gambar				V	
9.	Jenis teks mudah dibaca				V	
10.	Ukuran teks sudah sesuai (tidak terlalu kecil dan tidak terlalu besar)				V	
11.	Tampilan dan penyajian materi memiliki daya tarik				V	
12.	Pengaturan durasi video sudah sesuai untuk sasaran (Mahasiswa PVSK)				V	
13.	Penyajian materi sudah dipaparkan dengan jelas				V	
14.	Kejelasan sasaran video pembelajaran yakni mahasiswa pvskuliner				V	

SARAN

Silahkan lakukan revisi sesuai saran.

KESIMPULAN :

Instrumen ini dinyatakan:

- Layak digunakan tanpa revisi
 Layak digunakan dengan revisi
 Tidak layak

Singaraja, 8 Januari 2025

Penilai,



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

NIP. 197103031997032001



Lampiran 6. Penilaian Ahli Materi

UJI AHLI KELAYAKAN MATERI

Pengembangan Media Video Pembelajaran Dekorasi Puding Pada Mata Kuliah Dekorasi Kue.

Judul Penelitian :Pengembangan Media Video Pembelajaran Dekorasi Puding Pada
Mata Kuliah Dekorasi Kue.

Penyusun : Rowais Qornik

Pembimbing :1. Dr.Ni Wayan Sukerti, S.Pd.,M.Pd.

2. Dr. Luh Masdarini, S.Pd.,M.Pd

Instansi : Fakultas Teknik dan Kejuruan/Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Dengan hormat,

Sehubungan dengan Pengembangan Media Video Pembelajaran Dekorasi Puding Pada Mata Kuliah Dekorasi Kue,maka melalui instrumen ini Bapak/Ibu saya mohon untuk memberikan penilaian terhadap butir instrumen yang telah dibuat. Penilaian dari Bapak/Ibu akan digunakan sebagai validasi dan masukan untuk memperbaiki dan meningkatkan kualitas instrumen ini sehingga bisa diketahui layak atau tidak instrumen media video pembelajaran ini digunakan.

Petunjuk Pengisian:

1. Berikan tanda centang (V) pada kolom yang sudah tersedia sesuai dengan pendapat penilai secara objektif.
2. Rentang penilaian yaitu:
 - (5): Sangat Sesuai
 - (4): Sesuai
 - (3): Cukup Sesuai
 - (2): Tidak Sesuai
 - (1): Sangat Tidak Sesuai
3. Saran dan kesimpulan dapat ditulis pada lembar yang telah disediakan

Kisi-Kisi Instrumen Uji Kelayakan Materi Media Video Pembelajaran

No	Komponen	Indikator
1.	Materi	1. Kesesuaian video pembelajaran dengan tujuan pembelajaran 2. Ketepatan video pembelajaran dengan materi pembelajaran 3. Kejelasan materi pembelajaran 4. Ketepatan pembagian dan keruntutan materi
2.	Kebahasaan	1. Kesesuaian bahasa dengan kaidah Bahasa Indonesia 2. Kalimat yang digunakan mudah dimengerti 3. Bahasa yang digunakan bersifat komunikatif
3.	Sajian	1. Kesesuaian ilustrasi gambar dengan tujuan materi



Instrumen Uji Kelayakan Materi Media Video Pembelajaran

No	Indikator Penilaian	Skor					Keterangan
		1	2	3	4	5	
1.	Materi yang disajikan sudah sesuai dengan tujuan pembelajaran					✓	
2.	Materi pembelajaran pada video pembelajaran sudah tepat					✓	
3.	Materi pembelajaran sudah jelas					✓	
4.	Materi pembelajaran sudah runtut				✓		
5.	Bahasa yang digunakan sudah sesuai dengan kaidah Bahasa Indonesia				✓		
6.	Kalimat yang digunakan sudah mudah dipahami					✓	
7.	Bahasa yang digunakan sudah bersifat komunikatif.					✓	
8.	Ilustrasi gambar yang digunakan sudah sesuai dengan tujuan pembelajaran					✓	
	Jumlah Skor					38	
	Skor Akhir					95	

UJI AHLI KELAYAKAN MATERI

Pengembangan Media Video Pembelajaran Dekorasi Puding Pada Mata Kuliah

Dekorasi Kue.

Judul Penelitian :Pengembangan Media Video Pembelajaran Dekorasi Puding Pada Mata Kuliah Dekorasi Kue.

Penyusun :Rowais Qornik
Pembimbing :1.Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M.Pd.

2.Dr.Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd

Instansi : Fakultas Teknik dan Kejuruan/Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Dengan hormat,

Sehubungan dengan Pengembangan Media Video Pembelajaran Dekorasi Puding Pada Mata Kuliah Dekorasi Kue,maka melalui instrumen ini Bapak/Ibu saya mohon untuk memberikan penilaian terhadap butir instrumen yang telah dibuat. Penilaian dari Bapak/Ibu akan digunakan sebagai validasi dan masukan untuk memperbaiki dan meningkatkan kualitas instrumen ini sehingga bisa diketahui layak atau tidak instrumen media video pembelajaran ini digunakan.

Petunjuk Pengisian:

1. Berikan tanda centang (V) pada kolom yang sudah tersedia sesuai dengan pendapat penilai secara objektif.
2. Rentang penilaian yaitu:
 - (5):Sangat Sesuai
 - (4):Sesuai
 - (3):Cukup Sesuai
 - (2):Tidak Sesuai
 - (1):Sangat Tidak Sesuai
- 3.Saran dan kesimpulan dapat ditulis pada lembar yang telah disediakan

Kisi-Kisi Instrumen Uji Kelayakan Materi Media Video Pembelajaran

No	Komponen	Indikator
1.	Materi	1. Kesesuaian video pembelajaran dengan tujuan pembelajaran 2. Ketepatan video pembelajaran dengan materi pembelajaran 3. Kejelasan materi pembelajaran 4. Ketepatan pembagian dan keruntutan materi
2.	Kebahasaan	1. Kesesuaian bahasa dengan kaidah Bahasa Indonesia 2. Kalimat yang digunakan mudah dimengerti 3. Bahasa yang digunakan bersifat komunikatif
3.	Sajian	1. Kesesuaian ilustrasi gambar dengan tujuan materi

Instrumen Uji Kelayakan Materi Media Video Pembelajaran

No	Indikator Penilaian	Skor					Keterangan
		1	2	3	4	5	
1.	Materi yang disajikan sudah sesuai dengan tujuan pembelajaran					✓	
2.	Materi pembelajaran pada video pembelajaran sudah tepat					✓	
3.	Materi pembelajaran sudah jelas					✓	
4.	Materi pembelajaran sudah runtut				✓		
5.	Bahasa yang digunakan sudah sesuai dengan kaidah Bahasa Indonesia				✓		
6.	Kalimat yang digunakan sudah mudah dipahami					✓	
7.	Bahasa yang digunakan sudah bersifat komunikatif.					✓	
8.	Ilustrasi gambar yang digunakan sudah sesuai dengan tujuan pembelajaran					✓	
	Jumlah Skor					38	
	Skor Akhir					95	

Lampiran 7. Angket Penilaian Responden

ANGKET PENILAIAN RESPONDEN

Judul Penelitian : Pengembangan Media Video Pembelajaran Dekorasi Puding Pada Mata Kuliah Dekorasi Kue.

Penyusun : Rowais Qornik

Pembimbing : 1. Dr. Ni Wayan Sukerti,S.Pd.,M.Pd

2. Dr. Luh Masdarini,S.Pd.,M.Pd

Program Studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Dengan hormat,

Sehubungan dengan Pengembangan Media Video Pembelajaran Dekorasi Puding Pada Mata Kuliah Dekorasi Kue, maka melalui instrumen ini Bapak/Ibu saya mohon untuk memberikan penilaian terhadap butir instrumen yang telah dibuat. Penilaian dari Bapak/Ibu akan digunakan sebagai validasi dan masukan untuk memperbaiki dan meningkatkan kualitas instrumen ini sehingga bisa diketahui layak atau tidak instrumen media video pembelajaran ini digunakan.

Petunjuk Pengisian :

1. Berikan tanda centang (✓) pada kolom yang sudah tersedia sesuai dengan pendapat penilai secara objektif.
2. Rentang penilaian yaitu :
 - (5) : Sangat Sesuai
 - (4) : Sesuai
 - (3) : Cukup Sesuai
 - (2) : Tidak Sesuai
 - (1) : Sangat Tidak Sesuai
3. Saran dan kesimpulan dapat ditulis pada lembar yang telah disediakan

RESPON MAHASISWA

Nama : Anandita R Indarwan

Nim : 2015081008

No	Indikator Penilaian	Skor					Keterangan
		1	2	3	4	5	
1	Tampilan video pembelajaran sudah menarik					√	
2	Ilustrasi gambar dalam video sudah jelas dan menarik					√	
3	Suara dan musik dalam video terdengar jelas					√	
4	Warna gambar dan teks dalam video sudah tepat					√	
5	Materi dalam video pembelajaran sudah dipaparkan secara jelas					√	
6	Pembahasan materi yang dipaparkan dapat meningkatkan pemahaman mahasiswa tentang materi yang dipelajari					√	
7	Bahasa dan istilah yang digunakan pada sajian materi mudah dipahami mahasiswa				√		
8	Mahasiswa mudah mengakses video melalui <i>handphone</i> atau laptop					√	
9	Dengan media video pembelajaran ini, materi dekorasi puding lebih mudah untuk diingat					√	
10	Video pembelajaran dekorasi puding dapat menarik perhatian mahasiswa untuk belajar					√	
11	Video pembelajaran dekorasi puding dapat membuat mahasiswa lebih termotivasi untuk belajar					√	

RESPON MAHASISWA

Nama Mahasiswa : Baiq Maria Ulfa

Nim : 2115081026

No	Indikator Penilaian	Skor					Keterangan
		1	2	3	4	5	
1	Tampilan video pembelajaran sudah menarik					√	
2	Ilustrasi gambar dalam video sudah jelas dan menarik					√	
3	Suara dan musik dalam video terdengar jelas				√		
4	Warna gambar dan teks dalam video sudah tepat					√	
5	Materi dalam video pembelajaran sudah dipaparkan secara jelas					√	
6	Pembahasan materi yang dipaparkan dapat meningkatkan pemahaman mahasiswa tentang materi yang dipelajari					√	
7	Bahasa dan istilah yang digunakan pada sajian materi mudah dipahami mahasiswa				√		
8	Mahasiswa mudah mengakses video melalui <i>handphone</i> atau laptop				√		
9	Dengan media video pembelajaran ini, materi dekorasi puding lebih mudah untuk diingat					√	
10	Video pembelajaran dekorasi puding dapat menarik perhatian mahasiswa untuk belajar					√	
11	Video pembelajaran dekorasi puding dapat membuat mahasiswa lebih termotivasi untuk belajar					√	

RESPON MAHASISWA

Nama Mahasiswa : Danna Aditry Wijaya

Nim : 2115081039

No	Indikator Penilaian	Skor					Keterangan
		1	2	3	4	5	
1	Tampilan video pembelajaran sudah menarik					√	
2	Ilustrasi gambar dalam video sudah jelas dan menarik					√	
3	Suara dan musik dalam video terdengar jelas				√		
4	Warna gambar dan teks dalam video sudah tepat					√	
5	Materi dalam video pembelajaran sudah dipaparkan secara jelas					√	
6	Pembahasan materi yang dipaparkan dapat meningkatkan pemahaman mahasiswa tentang materi yang dipelajari					√	
7	Bahasa dan istilah yang digunakan pada sajian materi mudah dipahami mahasiswa				√		
8	Mahasiswa mudah mengakses video melalui <i>handphone</i> atau laptop				√		
9	Dengan media video pembelajaran ini, materi dekorasi puding lebih mudah untuk diingat					√	
10	Video pembelajaran dekorasi puding dapat menarik perhatian mahasiswa untuk belajar					√	
11	Video pembelajaran dekorasi puding dapat membuat mahasiswa lebih termotivasi untuk belajar					√	

RESPON MAHASISWA

Nama Mahasiswa : DANTY ROSALINA RAWAS

Nim : 2015081013

No	Indikator Penilaian	Skor					Keterangan
		1	2	3	4	5	
1	Tampilan video pembelajaran sudah menarik				√		
2	Ilustrasi gambar dalam video sudah jelas dan menarik				√		
3	Suara dan musik dalam video terdengar jelas					√	
4	Warna gambar dan teks dalam video sudah tepat				√		
5	Materi dalam video pembelajaran sudah dipaparkan secara jelas					√	
6	Pembahasan materi yang dipaparkan dapat meningkatkan pemahaman mahasiswa tentang materi yang dipelajari					√	
7	Bahasa dan istilah yang digunakan pada sajian materi mudah dipahami mahasiswa					√	
8	Mahasiswa mudah mengakses video melalui <i>handphone</i> atau laptop				√		
9	Dengan media video pembelajaran ini, materi dekorasi puding lebih mudah untuk diingat					√	
10	Video pembelajaran dekorasi puding dapat menarik perhatian mahasiswa untuk belajar					√	
11	Video pembelajaran dekorasi puding dapat membuat mahasiswa lebih termotivasi untuk belajar			√			

RESPON MAHASISWA

Nama Mahasiswa : Dyah Ayu Ningsih

Nim : 2015081002

No	Indikator Penilaian	Skor					Keterangan
		1	2	3	4	5	
1	Tampilan video pembelajaran sudah menarik					√	
2	Ilustrasi gambar dalam video sudah jelas dan menarik					√	
3	Suara dan musik dalam video terdengar jelas					√	
4	Warna gambar dan teks dalam video sudah tepat				√		
5	Materi dalam video pembelajaran sudah dipaparkan secara jelas					√	
6	Pembahasan materi yang dipaparkan dapat meningkatkan pemahaman mahasiswa tentang materi yang dipelajari					√	
7	Bahasa dan istilah yang digunakan pada sajian materi mudah dipahami mahasiswa					√	
8	Mahasiswa mudah mengakses video melalui <i>handphone</i> atau laptop					√	
9	Dengan media video pembelajaran ini, materi dekorasi puding lebih mudah untuk diingat					√	
10	Video pembelajaran dekorasi puding dapat menarik perhatian mahasiswa untuk belajar				√		
11	Video pembelajaran dekorasi puding dapat membuat mahasiswa lebih termotivasi untuk belajar				√		

RESPON MAHASISWA

Nama Mahasiswa : Ely Irpana Sagita Wati

Nim : 1915081001

No	Indikator Penilaian	Skor					Keterangan
		1	2	3	4	5	
1	Tampilan video pembelajaran sudah menarik					√	
2	Ilustrasi gambar dalam video sudah jelas dan menarik					√	
3	Suara dan musik dalam video terdengar jelas					√	
4	Warna gambar dan teks dalam video sudah tepat					√	
5	Materi dalam video pembelajaran sudah dipaparkan secara jelas					√	
6	Pembahasan materi yang dipaparkan dapat meningkatkan pemahaman mahasiswa tentang materi yang dipelajari					√	
7	Bahasa dan istilah yang digunakan pada sajian materi mudah dipahami mahasiswa					√	
8	Mahasiswa mudah mengakses video melalui <i>handphone</i> atau laptop					√	
9	Dengan media video pembelajaran ini, materi dekorasi puding lebih mudah untuk diingat					√	
10	Video pembelajaran dekorasi puding dapat menarik perhatian mahasiswa untuk belajar					√	
11	Video pembelajaran dekorasi puding dapat membuat mahasiswa lebih termotivasi untuk belajar					√	

RESPON MAHASISWA

Nama Mahasiswa : Haerunnisa

Nim : 2015081006

No	Indikator Penilaian	Skor					Keterangan
		1	2	3	4	5	
1	Tampilan video pembelajaran sudah menarik				√		
2	Ilustrasi gambar dalam video sudah jelas dan menarik				√		
3	Suara dan musik dalam video terdengar jelas					√	
4	Warna gambar dan teks dalam video sudah tepat				√		
5	Materi dalam video pembelajaran sudah dipaparkan secara jelas					√	
6	Pembahasan materi yang dipaparkan dapat meningkatkan pemahaman mahasiswa tentang materi yang dipelajari					√	
7	Bahasa dan istilah yang digunakan pada sajian materi mudah dipahami mahasiswa				√		
8	Mahasiswa mudah mengakses video melalui <i>handphone</i> atau laptop				√		
9	Dengan media video pembelajaran ini, materi dekorasi puding lebih mudah untuk diingat					√	
10	Video pembelajaran dekorasi puding dapat menarik perhatian mahasiswa untuk belajar					√	
11	Video pembelajaran dekorasi puding dapat membuat mahasiswa lebih termotivasi untuk belajar					√	

RESPON MAHASISWA

Nama Mahasiswa : I Kadek Windu Dwipayana

Nim : 2015081001

No	Indikator Penilaian	Skor					Keterangan
		1	2	3	4	5	
1	Tampilan video pembelajaran sudah menarik					√	
2	Ilustrasi gambar dalam video sudah jelas dan menarik					√	
3	Suara dan musik dalam video terdengar jelas					√	
4	Warna gambar dan teks dalam video sudah tepat				√		
5	Materi dalam video pembelajaran sudah dipaparkan secara jelas					√	
6	Pembahasan materi yang dipaparkan dapat meningkatkan pemahaman mahasiswa tentang materi yang dipelajari					√	
7	Bahasa dan istilah yang digunakan pada sajian materi mudah dipahami mahasiswa				√		
8	Mahasiswa mudah mengakses video melalui <i>handphone</i> atau laptop					√	
9	Dengan media video pembelajaran ini, materi dekorasi puding lebih mudah untuk diingat					√	
10	Video pembelajaran dekorasi puding dapat menarik perhatian mahasiswa untuk belajar					√	
11	Video pembelajaran dekorasi puding dapat membuat mahasiswa lebih termotivasi untuk belajar					√	

RESPON MAHASISWA

Nama Mahasiswa : I Komang Narayana

Nim : 2115081013

No	Indikator Penilaian	Skor					Keterangan
		1	2	3	4	5	
1	Tampilan video pembelajaran sudah menarik					√	
2	Ilustrasi gambar dalam video sudah jelas dan menarik					√	
3	Suara dan musik dalam video terdengar jelas					√	
4	Warna gambar dan teks dalam video sudah tepat					√	
5	Materi dalam video pembelajaran sudah dipaparkan secara jelas				√		
6	Pembahasan materi yang dipaparkan dapat meningkatkan pemahaman mahasiswa tentang materi yang dipelajari				√		
7	Bahasa dan istilah yang digunakan pada sajian materi mudah dipahami mahasiswa				√		
8	Mahasiswa mudah mengakses video melalui <i>handphone</i> atau laptop					√	
9	Dengan media video pembelajaran ini, materi dekorasi puding lebih mudah untuk diingat					√	
10	Video pembelajaran dekorasi puding dapat menarik perhatian mahasiswa untuk belajar					√	
11	Video pembelajaran dekorasi puding dapat membuat mahasiswa lebih termotivasi untuk belajar					√	

RESPON MAHASISWA

Nama Mahasiswa : I Made Yoga Sastrawan

Nim : 2015081008

No	Indikator Penilaian	Skor					Keterangan
		1	2	3	4	5	
1	Tampilan video pembelajaran sudah menarik					√	
2	Ilustrasi gambar dalam video sudah jelas dan menarik					√	
3	Suara dan musik dalam video terdengar jelas					√	
4	Warna gambar dan teks dalam video sudah tepat				√		
5	Materi dalam video pembelajaran sudah dipaparkan secara jelas					√	
6	Pembahasan materi yang dipaparkan dapat meningkatkan pemahaman mahasiswa tentang materi yang dipelajari				√		
7	Bahasa dan istilah yang digunakan pada sajian materi mudah dipahami mahasiswa					√	
8	Mahasiswa mudah mengakses video melalui <i>handphone</i> atau laptop					√	
9	Dengan media video pembelajaran ini, materi dekorasi puding lebih mudah untuk diingat					√	
10	Video pembelajaran dekorasi puding dapat menarik perhatian mahasiswa untuk belajar					√	
11	Video pembelajaran dekorasi puding dapat membuat mahasiswa lebih termotivasi untuk belajar					√	

RESPON MAHASISWA

Nama Mahasiswa : Kadek Eva Damayanti

Nim : 2115081047

No	Indikator Penilaian	Skor					Keterangan
		1	2	3	4	5	
1	Tampilan video pembelajaran sudah menarik				√		
2	Ilustrasi gambar dalam video sudah jelas dan menarik				√		
3	Suara dan musik dalam video terdengar jelas				√		
4	Warna gambar dan teks dalam video sudah tepat					√	
5	Materi dalam video pembelajaran sudah dipaparkan secara jelas					√	
6	Pembahasan materi yang dipaparkan dapat meningkatkan pemahaman mahasiswa tentang materi yang dipelajari					√	
7	Bahasa dan istilah yang digunakan pada sajian materi mudah dipahami mahasiswa				√		
8	Mahasiswa mudah mengakses video melalui <i>handphone</i> atau laptop				√		
9	Dengan media video pembelajaran ini, materi dekorasi puding lebih mudah untuk diingat					√	
10	Video pembelajaran dekorasi puding dapat menarik perhatian mahasiswa untuk belajar					√	
11	Video pembelajaran dekorasi puding dapat membuat mahasiswa lebih termotivasi untuk belajar					√	

RESPON MAHASISWA

Nama Mahasiswa : Komang Maliarta

Nim : 2115081044

No	Indikator Penilaian	Skor					Keterangan
		1	2	3	4	5	
1	Tampilan video pembelajaran sudah menarik					√	
2	Ilustrasi gambar dalam video sudah jelas dan menarik					√	
3	Suara dan musik dalam video terdengar jelas				√		
4	Warna gambar dan teks dalam video sudah tepat					√	
5	Materi dalam video pembelajaran sudah dipaparkan secara jelas					√	
6	Pembahasan materi yang dipaparkan dapat meningkatkan pemahaman mahasiswa tentang materi yang dipelajari					√	
7	Bahasa dan istilah yang digunakan pada sajian materi mudah dipahami mahasiswa				√		
8	Mahasiswa mudah mengakses video melalui <i>handphone</i> atau laptop				√		
9	Dengan media video pembelajaran ini, materi dekorasi puding lebih mudah untuk diingat					√	
10	Video pembelajaran dekorasi puding dapat menarik perhatian mahasiswa untuk belajar					√	
11	Video pembelajaran dekorasi puding dapat membuat mahasiswa lebih termotivasi untuk belajar					√	

RESPON MAHASISWA

Nama Mahasiswa : Luh Suci Krisnawati

Nim : 2015081005

No	Indikator Penilaian	Skor					Keterangan
		1	2	3	4	5	
1	Tampilan video pembelajaran sudah menarik					√	
2	Ilustrasi gambar dalam video sudah jelas dan menarik					√	
3	Suara dan musik dalam video terdengar jelas					√	
4	Warna gambar dan teks dalam video sudah tepat				√		
5	Materi dalam video pembelajaran sudah dipaparkan secara jelas					√	
6	Pembahasan materi yang dipaparkan dapat meningkatkan pemahaman mahasiswa tentang materi yang dipelajari					√	
7	Bahasa dan istilah yang digunakan pada sajian materi mudah dipahami mahasiswa					√	
8	Mahasiswa mudah mengakses video melalui <i>handphone</i> atau laptop					√	
9	Dengan media video pembelajaran ini, materi dekorasi puding lebih mudah untuk diingat					√	
10	Video pembelajaran dekorasi puding dapat menarik perhatian mahasiswa untuk belajar				√		
11	Video pembelajaran dekorasi puding dapat membuat mahasiswa lebih termotivasi untuk belajar				√		

RESPON MAHASISWA

Nama Mahasiswa : Muhamad Tahirlan

Nim : 2115081017

No	Indikator Penilaian	Skor					Keterangan
		1	2	3	4	5	
1	Tampilan video pembelajaran sudah menarik				✓		
2	Ilustrasi gambar dalam video sudah jelas dan menarik					✓	
3	Suara dan musik dalam video terdengar jelas				✓		
4	Warna gambar dan teks dalam video sudah tepat					✓	
5	Materi dalam video pembelajaran sudah dipaparkan secara jelas					✓	
6	Pembahasan materi yang dipaparkan dapat meningkatkan pemahaman mahasiswa tentang materi yang dipelajari					✓	
7	Bahasa dan istilah yang digunakan pada sajian materi mudah dipahami mahasiswa					✓	
8	Mahasiswa mudah mengakses video melalui <i>handphone</i> atau laptop				✓		
9	Dengan media video pembelajaran ini, materi dekorasi puding lebih mudah untuk diingat				✓		
10	Video pembelajaran dekorasi puding dapat menarik perhatian mahasiswa untuk belajar				✓		
11	Video pembelajaran dekorasi puding dapat membuat mahasiswa lebih termotivasi untuk belajar					✓	

RESPON MAHASISWA

Nama Mahasiswa : Masrup

Nim : 1915081022

No	Indikator Penilaian	Skor					Keterangan
		1	2	3	4	5	
1	Tampilan video pembelajaran sudah menarik					√	
2	Ilustrasi gambar dalam video sudah jelas dan menarik					√	
3	Suara dan musik dalam video terdengar jelas					√	
4	Warna gambar dan teks dalam video sudah tepat				√		
5	Materi dalam video pembelajaran sudah dipaparkan secara jelas					√	
6	Pembahasan materi yang dipaparkan dapat meningkatkan pemahaman mahasiswa tentang materi yang dipelajari					√	
7	Bahasa dan istilah yang digunakan pada sajian materi mudah dipahami mahasiswa					√	
8	Mahasiswa mudah mengakses video melalui <i>handphone</i> atau laptop					√	
9	Dengan media video pembelajaran ini, materi dekorasi puding lebih mudah untuk diingat					√	
10	Video pembelajaran dekorasi puding dapat menarik perhatian mahasiswa untuk belajar					√	
11	Video pembelajaran dekorasi puding dapat membuat mahasiswa lebih termotivasi untuk belajar					√	

RESPON MAHASISWA

Nama Mahasiswa : Muhammad Farhan Yodi Firmansyah

Nim : 2015081011

No	Indikator Penilaian	Skor					Keterangan
		1	2	3	4	5	
1	Tampilan video pembelajaran sudah menarik				√		
2	Ilustrasi gambar dalam video sudah jelas dan menarik				√		
3	Suara dan musik dalam video terdengar jelas					√	
4	Warna gambar dan teks dalam video sudah tepat					√	
5	Materi dalam video pembelajaran sudah dipaparkan secara jelas					√	
6	Pembahasan materi yang dipaparkan dapat meningkatkan pemahaman mahasiswa tentang materi yang dipelajari					√	
7	Bahasa dan istilah yang digunakan pada sajian materi mudah dipahami mahasiswa				√		
8	Mahasiswa mudah mengakses video melalui <i>handphone</i> atau laptop				√		
9	Dengan media video pembelajaran ini, materi dekorasi puding lebih mudah untuk diingat					√	
10	Video pembelajaran dekorasi puding dapat menarik perhatian mahasiswa untuk belajar					√	
11	Video pembelajaran dekorasi puding dapat membuat mahasiswa lebih termotivasi untuk belajar					√	

RESPON MAHASISWA

Nama Mahasiswa : Ni Kadek Dwi Meriska Kartika Putri

Nim : 2015081012

No	Indikator Penilaian	Skor					Keterangan
		1	2	3	4	5	
1	Tampilan video pembelajaran sudah menarik					√	
2	Ilustrasi gambar dalam video sudah jelas dan menarik				√		
3	Suara dan musik dalam video terdengar jelas					√	
4	Warna gambar dan teks dalam video sudah tepat				√		
5	Materi dalam video pembelajaran sudah dipaparkan secara jelas					√	
6	Pembahasan materi yang dipaparkan dapat meningkatkan pemahaman mahasiswa tentang materi yang dipelajari					√	
7	Bahasa dan istilah yang digunakan pada sajian materi mudah dipahami mahasiswa				√		
8	Mahasiswa mudah mengakses video melalui <i>handphone</i> atau laptop				√		
9	Dengan media video pembelajaran ini, materi dekorasi puding lebih mudah untuk diingat					√	
10	Video pembelajaran dekorasi puding dapat menarik perhatian mahasiswa untuk belajar					√	
11	Video pembelajaran dekorasi puding dapat membuat mahasiswa lebih termotivasi untuk belajar					√	

RESPON MAHASISWA

Nama Mahasiswa : Ni Kadek Dwi Prabina

Nim : 2015081015

No	Indikator Penilaian	Skor					Keterangan
		1	2	3	4	5	
1	Tampilan video pembelajaran sudah menarik					√	
2	Ilustrasi gambar dalam video sudah jelas dan menarik				√		
3	Suara dan musik dalam video terdengar jelas					√	
4	Warna gambar dan teks dalam video sudah tepat				√		
5	Materi dalam video pembelajaran sudah dipaparkan secara jelas					√	
6	Pembahasan materi yang dipaparkan dapat meningkatkan pemahaman mahasiswa tentang materi yang dipelajari					√	
7	Bahasa dan istilah yang digunakan pada sajian materi mudah dipahami mahasiswa				√		
8	Mahasiswa mudah mengakses video melalui <i>handphone</i> atau laptop					√	
9	Dengan media video pembelajaran ini, materi dekorasi puding lebih mudah untuk diingat				√		
10	Video pembelajaran dekorasi puding dapat menarik perhatian mahasiswa untuk belajar					√	
11	Video pembelajaran dekorasi puding dapat membuat mahasiswa lebih termotivasi untuk belajar					√	

RESPON MAHASISWA

Nama Mahasiswa : Ni Kadek Rani Andari

Nim : 2115081014

No	Indikator Penilaian	Skor					Keterangan
		1	2	3	4	5	
1	Tampilan video pembelajaran sudah menarik					√	
2	Ilustrasi gambar dalam video sudah jelas dan menarik					√	
3	Suara dan musik dalam video terdengar jelas				√		
4	Warna gambar dan teks dalam video sudah tepat				√		
5	Materi dalam video pembelajaran sudah dipaparkan secara jelas				√		
6	Pembahasan materi yang dipaparkan dapat meningkatkan pemahaman mahasiswa tentang materi yang dipelajari					√	
7	Bahasa dan istilah yang digunakan pada sajian materi mudah dipahami mahasiswa					√	
8	Mahasiswa mudah mengakses video melalui <i>handphone</i> atau laptop				√		
9	Dengan media video pembelajaran ini, materi dekorasi puding lebih mudah untuk diingat				√		
10	Video pembelajaran dekorasi puding dapat menarik perhatian mahasiswa untuk belajar				√		
11	Video pembelajaran dekorasi puding dapat membuat mahasiswa lebih termotivasi untuk belajar					√	

RESPON MAHASISWA

Nama Mahasiswa : Ni Luh De Paramita Sari

Nim : 2015081016

No	Indikator Penilaian	Skor					Keterangan
		1	2	3	4	5	
1	Tampilan video pembelajaran sudah menarik					√	
2	Ilustrasi gambar dalam video sudah jelas dan menarik				√		
3	Suara dan musik dalam video terdengar jelas					√	
4	Warna gambar dan teks dalam video sudah tepat				√		
5	Materi dalam video pembelajaran sudah dipaparkan secara jelas					√	
6	Pembahasan materi yang dipaparkan dapat meningkatkan pemahaman mahasiswa tentang materi yang dipelajari					√	
7	Bahasa dan istilah yang digunakan pada sajian materi mudah dipahami mahasiswa				√		
8	Mahasiswa mudah mengakses video melalui <i>handphone</i> atau laptop				√		
9	Dengan media video pembelajaran ini, materi dekorasi puding lebih mudah untuk diingat					√	
10	Video pembelajaran dekorasi puding dapat menarik perhatian mahasiswa untuk belajar					√	
11	Video pembelajaran dekorasi puding dapat membuat mahasiswa lebih termotivasi untuk belajar					√	

RESPON MAHASISWA

Nama Mahasiswa : Ni Luh Putu Rani Utami

Nim : 2015081009

No	Indikator Penilaian	Skor					Keterangan
		1	2	3	4	5	
1	Tampilan video pembelajaran sudah menarik				√		
2	Ilustrasi gambar dalam video sudah jelas dan menarik				√		
3	Suara dan musik dalam video terdengar jelas					√	
4	Warna gambar dan teks dalam video sudah tepat				√		
5	Materi dalam video pembelajaran sudah dipaparkan secara jelas					√	
6	Pembahasan materi yang dipaparkan dapat meningkatkan pemahaman mahasiswa tentang materi yang dipelajari					√	
7	Bahasa dan istilah yang digunakan pada sajian materi mudah dipahami mahasiswa				√		
8	Mahasiswa mudah mengakses video melalui <i>handphone</i> atau laptop					√	
9	Dengan media video pembelajaran ini, materi dekorasi puding lebih mudah untuk diingat					√	
10	Video pembelajaran dekorasi puding dapat menarik perhatian mahasiswa untuk belajar					√	
11	Video pembelajaran dekorasi puding dapat membuat mahasiswa lebih termotivasi untuk belajar					√	

RESPON MAHASISWA

Nama Mahasiswa : Ni Putu Putri Utami

Nim : 2015081004

No	Indikator Penilaian	Skor					Keterangan
		1	2	3	4	5	
1	Tampilan video pembelajaran sudah menarik				√		
2	Ilustrasi gambar dalam video sudah jelas dan menarik				√		
3	Suara dan musik dalam video terdengar jelas					√	
4	Warna gambar dan teks dalam video sudah tepat				√		
5	Materi dalam video pembelajaran sudah dipaparkan secara jelas					√	
6	Pembahasan materi yang dipaparkan dapat meningkatkan pemahaman mahasiswa tentang materi yang dipelajari					√	
7	Bahasa dan istilah yang digunakan pada sajian materi mudah dipahami mahasiswa				√		
8	Mahasiswa mudah mengakses video melalui <i>handphone</i> atau laptop					√	
9	Dengan media video pembelajaran ini, materi dekorasi puding lebih mudah untuk diingat					√	
10	Video pembelajaran dekorasi puding dapat menarik perhatian mahasiswa untuk belajar					√	
11	Video pembelajaran dekorasi puding dapat membuat mahasiswa lebih termotivasi untuk belajar					√	

RESPON MAHASISWA

Nama Mahasiswa : Nurhayati Anggraini Saputri

Nim : 2015081014

No	Indikator Penilaian	Skor					Keterangan
		1	2	3	4	5	
1	Tampilan video pembelajaran sudah menarik				√		
2	Ilustrasi gambar dalam video sudah jelas dan menarik				√		
3	Suara dan musik dalam video terdengar jelas					√	
4	Warna gambar dan teks dalam video sudah tepat				√		
5	Materi dalam video pembelajaran sudah dipaparkan secara jelas					√	
6	Pembahasan materi yang dipaparkan dapat meningkatkan pemahaman mahasiswa tentang materi yang dipelajari					√	
7	Bahasa dan istilah yang digunakan pada sajian materi mudah dipahami mahasiswa				√		
8	Mahasiswa mudah mengakses video melalui <i>handphone</i> atau laptop				√		
9	Dengan media video pembelajaran ini, materi dekorasi puding lebih mudah untuk diingat					√	
10	Video pembelajaran dekorasi puding dapat menarik perhatian mahasiswa untuk belajar					√	
11	Video pembelajaran dekorasi puding dapat membuat mahasiswa lebih termotivasi untuk belajar					√	

RESPON MAHASISWA

Nama Mahasiswa : Putu Agung Diana Putra Kasiman

Nim : 2015081003

No	Indikator Penilaian	Skor					Keterangan
		1	2	3	4	5	
1	Tampilan video pembelajaran sudah menarik					√	
2	Ilustrasi gambar dalam video sudah jelas dan menarik					√	
3	Suara dan musik dalam video terdengar jelas					√	
4	Warna gambar dan teks dalam video sudah tepat				√		
5	Materi dalam video pembelajaran sudah dipaparkan secara jelas					√	
6	Pembahasan materi yang dipaparkan dapat meningkatkan pemahaman mahasiswa tentang materi yang dipelajari					√	
7	Bahasa dan istilah yang digunakan pada sajian materi mudah dipahami mahasiswa				√		
8	Mahasiswa mudah mengakses video melalui <i>handphone</i> atau laptop					√	
9	Dengan media video pembelajaran ini, materi dekorasi puding lebih mudah untuk diingat					√	
10	Video pembelajaran dekorasi puding dapat menarik perhatian mahasiswa untuk belajar					√	
11	Video pembelajaran dekorasi puding dapat membuat mahasiswa lebih termotivasi untuk belajar					√	

RESPON MAHASISWA

Nama Mahasiswa : Putu Noviolita Elvina Josi

Nim : 2115081010

No	Indikator Penilaian	Skor					Keterangan
		1	2	3	4	5	
1	Tampilan video pembelajaran sudah menarik					√	
2	Ilustrasi gambar dalam video sudah jelas dan menarik					√	
3	Suara dan musik dalam video terdengar jelas					√	
4	Warna gambar dan teks dalam video sudah tepat					√	
5	Materi dalam video pembelajaran sudah dipaparkan secara jelas					√	
6	Pembahasan materi yang dipaparkan dapat meningkatkan pemahaman mahasiswa tentang materi yang dipelajari					√	
7	Bahasa dan istilah yang digunakan pada sajian materi mudah dipahami mahasiswa				√		
8	Mahasiswa mudah mengakses video melalui <i>handphone</i> atau laptop				√		
9	Dengan media video pembelajaran ini, materi dekorasi puding lebih mudah untuk diingat					√	
10	Video pembelajaran dekorasi puding dapat menarik perhatian mahasiswa untuk belajar					√	
11	Video pembelajaran dekorasi puding dapat membuat mahasiswa lebih termotivasi untuk belajar					√	

RESPON MAHASISWA

Nama Mahasiswa : Putu Wika Aryantini

Nim : 2015081017

No	Indikator Penilaian	Skor					Keterangan
		1	2	3	4	5	
1	Tampilan video pembelajaran sudah menarik				√		
2	Ilustrasi gambar dalam video sudah jelas dan menarik					√	
3	Suara dan musik dalam video terdengar jelas					√	
4	Warna gambar dan teks dalam video sudah tepat				√		
5	Materi dalam video pembelajaran sudah dipaparkan secara jelas					√	
6	Pembahasan materi yang dipaparkan dapat meningkatkan pemahaman mahasiswa tentang materi yang dipelajari					√	
7	Bahasa dan istilah yang digunakan pada sajian materi mudah dipahami mahasiswa				√		
8	Mahasiswa mudah mengakses video melalui <i>handphone</i> atau laptop				√		
9	Dengan media video pembelajaran ini, materi dekorasi puding lebih mudah untuk diingat					√	
10	Video pembelajaran dekorasi puding dapat menarik perhatian mahasiswa untuk belajar					√	
11	Video pembelajaran dekorasi puding dapat membuat mahasiswa lebih termotivasi untuk belajar				√		

RESPON MAHASISWA

Nama Mahasiswa : Kadek Winda Cahyani

Nim : 2115081019

No	Indikator Penilaian	Skor					Keterangan
		1	2	3	4	5	
1	Tampilan video pembelajaran sudah menarik				√		
2	Ilustrasi gambar dalam video sudah jelas dan menarik				√		
3	Suara dan musik dalam video terdengar jelas				√		
4	Warna gambar dan teks dalam video sudah tepat				√		
5	Materi dalam video pembelajaran sudah dipaparkan secara jelas					√	
6	Pembahasan materi yang dipaparkan dapat meningkatkan pemahaman mahasiswa tentang materi yang dipelajari				√		
7	Bahasa dan istilah yang digunakan pada sajian materi mudah dipahami mahasiswa					√	
8	Mahasiswa mudah mengakses video melalui <i>handphone</i> atau laptop					√	
9	Dengan media video pembelajaran ini, materi dekorasi puding lebih mudah untuk diingat				√		
10	Video pembelajaran dekorasi puding dapat menarik perhatian mahasiswa untuk belajar				√		
11	Video pembelajaran dekorasi puding dapat membuat mahasiswa lebih termotivasi untuk belajar				√		

RESPON MAHASISWA

Nama Mahasiswa : Rodiatul Abdul Gani

Nim : 2015081007

No	Indikator Penilaian	Skor					Keterangan
		1	2	3	4	5	
1	Tampilan video pembelajaran sudah menarik				√		
2	Ilustrasi gambar dalam video sudah jelas dan menarik				√		
3	Suara dan musik dalam video terdengar jelas					√	
4	Warna gambar dan teks dalam video sudah tepat				√		
5	Materi dalam video pembelajaran sudah dipaparkan secara jelas					√	
6	Pembahasan materi yang dipaparkan dapat meningkatkan pemahaman mahasiswa tentang materi yang dipelajari					√	
7	Bahasa dan istilah yang digunakan pada sajian materi mudah dipahami mahasiswa					√	
8	Mahasiswa mudah mengakses video melalui <i>handphone</i> atau laptop				√		
9	Dengan media video pembelajaran ini, materi dekorasi puding lebih mudah untuk diingat					√	
10	Video pembelajaran dekorasi puding dapat menarik perhatian mahasiswa untuk belajar					√	
11	Video pembelajaran dekorasi puding dapat membuat mahasiswa lebih termotivasi untuk belajar					√	

RESPON MAHASISWA

Nama Mahasiswa : Sayyidah Rana Nurizah

Nim : 2115081037

No	Indikator Penilaian	Skor					Keterangan
		1	2	3	4	5	
1	Tampilan video pembelajaran sudah menarik					√	
2	Ilustrasi gambar dalam video sudah jelas dan menarik					√	
3	Suara dan musik dalam video terdengar jelas					√	
4	Warna gambar dan teks dalam video sudah tepat					√	
5	Materi dalam video pembelajaran sudah dipaparkan secara jelas					√	
6	Pembahasan materi yang dipaparkan dapat meningkatkan pemahaman mahasiswa tentang materi yang dipelajari					√	
7	Bahasa dan istilah yang digunakan pada sajian materi mudah dipahami mahasiswa					√	
8	Mahasiswa mudah mengakses video melalui <i>handphone</i> atau laptop					√	
9	Dengan media video pembelajaran ini, materi dekorasi puding lebih mudah untuk diingat					√	
10	Video pembelajaran dekorasi puding dapat menarik perhatian mahasiswa untuk belajar					√	
11	Video pembelajaran dekorasi puding dapat membuat mahasiswa lebih termotivasi untuk belajar					√	

RESPON MAHASISWA

Nama Mahasiswa : Titin Juliana

Nim : 2115081011

No	Indikator Penilaian	Skor					Keterangan
		1	2	3	4	5	
1	Tampilan video pembelajaran sudah menarik					√	
2	Ilustrasi gambar dalam video sudah jelas dan menarik					√	
3	Suara dan musik dalam video terdengar jelas					√	
4	Warna gambar dan teks dalam video sudah tepat					√	
5	Materi dalam video pembelajaran sudah dipaparkan secara jelas					√	
6	Pembahasan materi yang dipaparkan dapat meningkatkan pemahaman mahasiswa tentang materi yang dipelajari					√	
7	Bahasa dan istilah yang digunakan pada sajian materi mudah dipahami mahasiswa					√	
8	Mahasiswa mudah mengakses video melalui <i>handphone</i> atau laptop					√	
9	Dengan media video pembelajaran ini, materi dekorasi puding lebih mudah untuk diingat					√	
10	Video pembelajaran dekorasi puding dapat menarik perhatian mahasiswa untuk belajar					√	
11	Video pembelajaran dekorasi puding dapat membuat mahasiswa lebih termotivasi untuk belajar					√	

RIWAYAT HIDUP



Rowais Qornik lahir di Praya pada tanggal 5 November 2000. Penulis lahir dari pasangan suami istri Bapak Syarif dan Ibu Baiq Sauri. Penulis berkebangsaan Indonesia dan beragama Islam. Alamat Penulis di Kampung Punik RT 04 RW 02 Kecamatan Praya, Kabupaten Lombok Tengah, Provinsi Nusa Tenggara Barat. Penulis menyelesaikan Pendidikan Dasar di SDN Punik dan Lulus pada tahun 2013. Kemudian melanjutkan pendidikannya di Mts.N 1 Lombok Tengah dan lulus pada tahun 2016. Kemudian Penulis lulus di SMKN 1 Praya pada tahun 2019 jurusan Tata Boga. Kemudian melanjutkan pendidikan S1 Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner di Universitas Pendidikan Ganesha pada tahun 2019 dan sampai dengan Penelitian skripsi ini. Penulis masih terdaftar aktif sebagai mahasiswa S1 Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner di Universitas Pendidikan Ganesha.