



LAMPIRAN

Lampiran 01. Hasil Angket Analisis Kebutuhan menggunakan Google Forms ke Mahasiswa



ANALISIS KEBUTUHAN MEDIA VIDEO PEMBELAJARAN

B I U

Om Swastiastu,
Assalamualaikum Wr.Wb,
Salam,
Namo Budhaya,
Salam Kebajikan,
Salam Harmoni.
Perkenalkan, saya Baiq Maria Ulfa, mahasiswi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner, Universitas Pendidikan Ganesha.

Sehubungan dengan penelitian yang saya lakukan, saya memohon bantuan dari rekan-rekan mahasiswa Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner yang telah menuntaskan Mata Kuliah Kuliner Eropa, khususnya materi Stock dan Sauce untuk menjawab beberapa pertanyaan yang terlampir pada kuisioner ini. Tentu respon dari rekan-rekan sangat membantu dan menentukan dalam pelaksanaan penelitian ini.

Atas perhatian, kesediaan, dan partisipasinya saya ucapkan terima kasih.

Nama Lengkap Mahasiswa

31 jawaban

Kadek Indah Sevy Septisia
I Komang Narayana
Luh Komang Yunitaningsih
Kadek riki astrawan
Mita
Putu Tresya Divani
I Gede Agus Pradana Putrawan
Kadek Budiari
Kadek Sri Dwi Wahyuni

Nama Lengkap Mahasiswa

31 jawaban

Tiara Br Tambunan

Mardani Septiana Putri

Kadek Lany Widya Sari

Setiawan Dwi Cahyo

BYUR RIDHO

Ni Kadek Rani Andari

Luh Kade Putri Wina Pusparini

Kadek Dina Listiani

Menang Suranta Pinem

Nama Lengkap Mahasiswa

31 jawaban

Ni Luh Puti Rani Utami

Malika Alya Visca

Kadek Lina Sukasri Putri

Ni Putu Tania Sinta Dewi

Ni Komang Darmara Pradnya Pritiani

Komang Putri Utari

Dani Setiawan

Ni Putu Susrita Maharani

Puspita Rosanti

NIM

31 jawaban

2115081018

2115081052

2215081002

2115081015

2215081042

2115081009

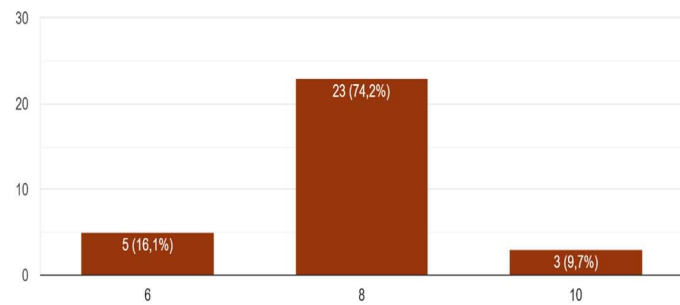
2115081026

2215081006

2115081011

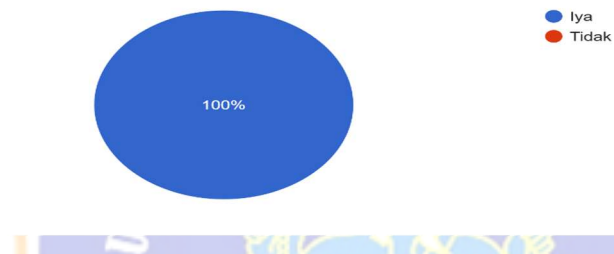
Semester

31 jawaban



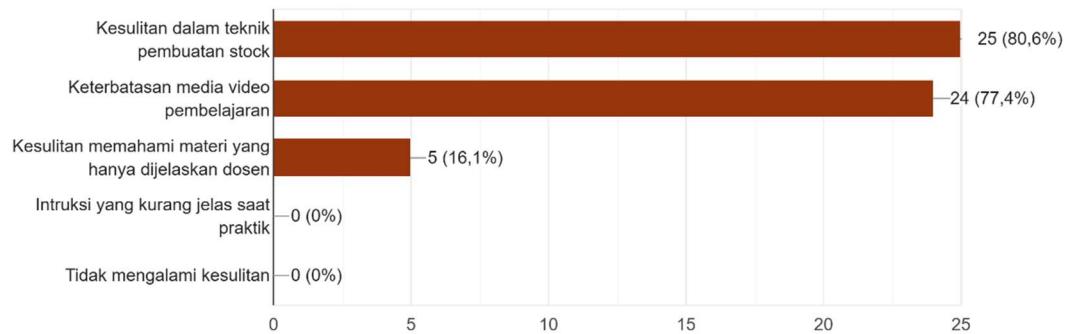
Saat mengikuti pembelajaran praktik pembuatan stock, apakah anda merasa langkah-langkah prosesnya sulit?

31 jawaban



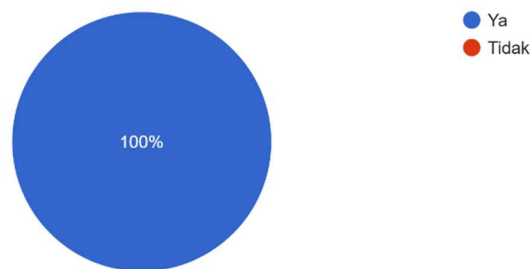
Jika merasa kesulitan, apa faktor utama yang menyebabkan kesulitan tersebut?

31 jawaban



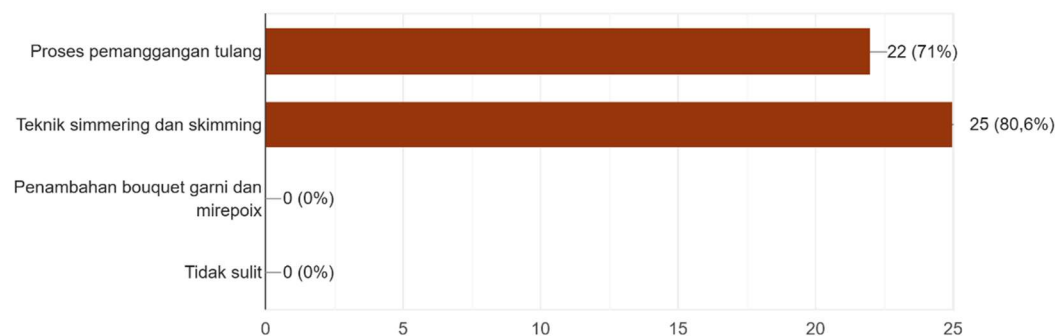
Apakah anda pernah menonton video pembuatan brown stock?

31 jawaban



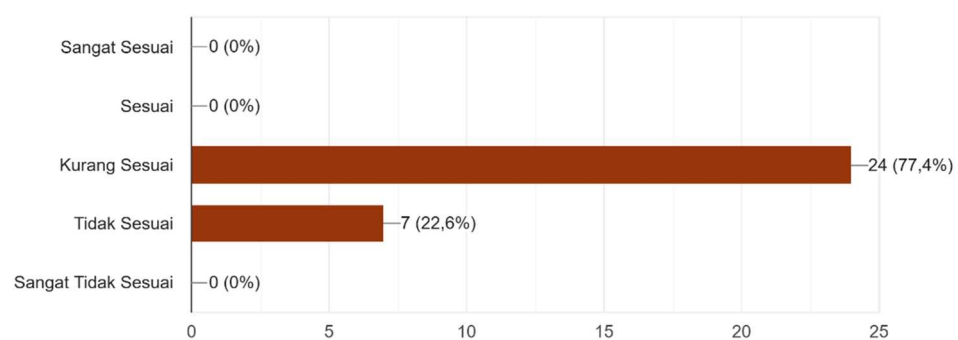
Jika pernah menonton, menurut anda bagian mana dari pembuatan brown stock yang paling sulit?

31 jawaban



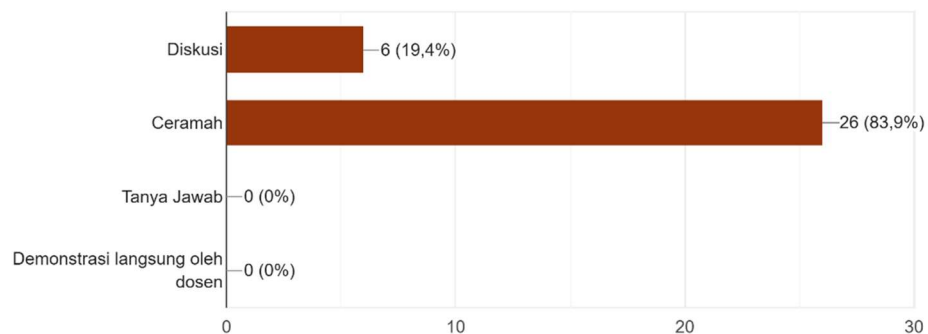
Menurut Anda, apakah video yang sudah Anda tonton cukup menjelaskan proses pembuatan brown stock dan penggunaannya dalam sauce sesuai dengan...stock dan sauce pada mata kuliah Kuliner Eropa?

31 jawaban



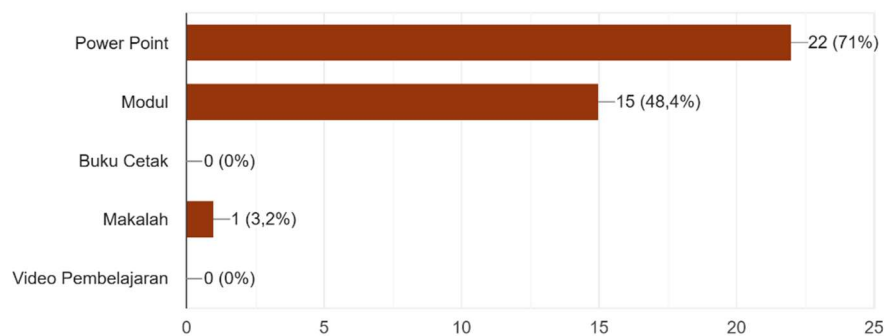
Metode pembelajaran apa yang biasa digunakan dalam pembelajaran mata kuliah kuliner Eropa khususnya pada materi stock dan sauce?

31 jawaban



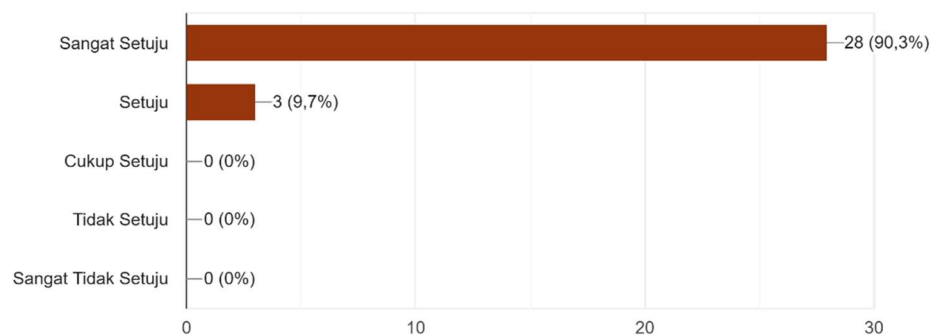
Media apa yang digunakan dalam pembelajaran mata kuliah Kuliner Eropa khususnya pada materi stock dan sauce?

31 jawaban



Apakah anda setuju jika dilakukan pengembangan media pembelajaran berupa video untuk materi Brown Stock dan Espagnole Sauce dalam mata Kuliah Kuliner Eropa?

31 jawaban



Lampiran 02. Pedoman dan Hasil Wawancara dengan Dosen

No	Pertanyaan	Jawaban
1	Selama pembelajaran materi <i>stock</i> dan <i>sauce</i> media apa saja yang digunakan?	Selama pembelajaran terutama pada materi <i>stock</i> dan <i>sauce</i> dalam mata kuliah Kuliner Eropa, dosen atau pendidik menyampaikan materi menggunakan media berupa PowerPoint dan modul ajar dan video dari YouTube, namun video yang diadopsi belum sepenuhnya sesuai dengan capaian pembelajaran. Hal ini menjadi salah satu kendala dalam pembelajaran, dikarenakan media yang dikembangkan dosen yang masih terbatas.
2	Permasalahan/kesulitan apa yang dirasakan oleh pengampu ataupun mahasiswa mengenai media pembelajaran yang digunakan?	Kesulitan terletak pada keterbatasan media pembelajaran terutama video yang sesuai dengan capaian pembelajaran yang diharapkan dan sesuai dengan media video yang digunakan sebagai pembelajaran.
3	Bagaimana kebermanfaatan untuk proses pembelajaran, jika penulis mengangkat penelitian tentang media video pembelajaran <i>brown stock</i> dan <i>espagnole sauce</i> pada mata kuliah kuliner Eropa.	Jika penulis melakukan penelitian tentang pengembangan media video pembelajaran <i>brown stock</i> dan <i>espagnole sauce</i> pada mata kuliah kuliner Eropa akan sangat bagus dan sangat bermanfaat jika sesuai dengan tahapan-tahapan pengembangan yang digunakan, materi yang sesuai dengan RPS dan karakteristik media video pembelajaran, dengan begitu media video menghasilkan media efektif dan bisa digunakan pada pembelajaran pada mata kuliah Kuliner Eropa.

Lampiran 03. RPS Mata Kuliah Kuliner Eropa



RPS

Mata Kuliah	: Kuliner Eropa
Kode Mata Kuliah	: 3 sks
SKS	: 3 sks
Semester	: Dra. Damianti, M.Kes.
Dosen	

PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER

FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN

UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA

2024

PROGRAMSTUDI : PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER

[illegible]

	Keterampilan Khusus (KK)
	KK1 Mampu merencanakan kariernya sendiri (career and personal development) pada bidang Pendidikan Vokasional Seni Kuliner khususnya pada Kuliner Eropa.
	KK2 Mampu mempertanggungjawabkan hasil kerja individual maupun kelompok pada bidang Pendidikan Vokasional Seni Kuliner khususnya pada Kuliner Eropa.
	KK3 Mampu meningkatkan spesialisasi profesi di bidang Pendidikan Vokasional Seni Kuliner khususnya Kuliner Eropa
	CPMK
	M1 Mahasiswa memahami konsep dasar Kuliner Eropa
	M2 Mahasiswa memahami konsep bahan dan Bumbu
	M3 Mahasiswa memahami konsep teknik memasak
	M4 Mahasiswa memahami struktur menu Eropa
	M5 Mahasiswa memahami jenis atau type menu
	M6 Mahasiswa mampu menjelaskan girian hidangan Appetizer
	M7 Mahasiswa mampu menjelaskan girian hidangan Main course
	M8 Mahasiswa mampu menjelaskan girian hidangan Dessert
	M9 Mahasiswa mampu mengolah hidangan sesuai dengan girian hidangan
Deskripsi Singkat MataKuliah	Mata kuliah Belajar dan Pembelajaran termasuk rumpun mata kuliah kompetensi utama yang wajib diikuti oleh seluruh mahasiswa S1 PVSK sebagai mata kuliah akademik kependidikan untuk mengembangkan kemampuan pedagogik mahasiswa dalam perencanaan, pelaksanaan, dan evaluasi pembelajaran. Topik-topik yang dibahas pada mata kuliah ini, yaitu: konsep dasar kuliner Eropa, Bahan dan bumbu, Teknik memasak, Struktur menu, jenis dan type menu, girian hidangan dan mengolah hidangan sesuai dengan girian hidangan.
Materi Pembelajaran/ PokokBahasan/Tema	1. Konsep dasar kuliner Eropa 2. Bahan dan bumbu 3. Teknik memasak 4. Analisis Bahan Makanan 5. Struktur menu 6. Jenis atau type menu 7. Girian hidangan 8. Mengolah hidangan sesuai dengan girian hidangan.
Pustaka	Utama 1. Pengetahuan Dasar Pengolahan Makanan Eropa, Retno Widayati. PT Gramedia Widiasana Indonesia. Jakarta, 2004

	2. Pengolahan makanan, Suarti, Mochantoyo, dkk Angkasa Bandung
	3. Petunjuk Praktikum Pengolahan Makanan Kontinental, oleh Cok Istri Raka Marsiti, 2007
	4. Dasar-dasar Food Product, Bartono P.H. SE, Ruffino E.M. SE. Andi Press Yogyakarta, 2006
	Pendukung
	5. Cok Istri Raka Marsiti, 2020. <i>Kuliner Eropa</i> , Modul Ajar

Dosen Pengampu	Dra. Damiati, M.Kes.						
Mata Kuliah	Kuliner Eropa						
Mg ke-	Kemampuan Akhir Tiap Tahapan Belajar (Sub-CPMK)	Penilaian		Bentuk Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan Mahasiswa		Materi pembelajaran	Bobot Penilaian (%)
		Indikator	Kreteria & Bentuk	Luring (offline)	Daring (Online)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
1	Melaksanakan peraturan perkuliahan, mengikuti perkuliahan sesuai silabus, SAP, dan kontrak perkuliahan yang telah disepakati.	Kontrak Kuliah	Produk studi kasus	- Bentuk pembelajaran sinkronus - Metode Pembelajaran dengan ceramah, diskusi dan tanya jawab	e-learning Undiksha https://www.elearning.undiksha.ac.id		

2	Tumbuhnya sikap tanggungjawab, kemandirian, dan menginternalisasi etika akademik dalam menyelesaikan proyek yang diberikan secara berkualitas dengan Menjelaskan aturan perkuliahan, Silabus, dan tugas	Materi digital/teks yang relevan	Produk project	- Bentuk pembelajaran sinkronus Metode Pembelajaran dengan ceramah, diskusi dan tanya jawab	e-learning Undiksha https://www.elearning.undiksha.ac.id		
3	1. Mampu menjelaskan konsep dasar Kuliner Eropa	1. Konsep Dasar Kuliner Eropa	Project Based Learning, Blended Learning, diskusi dan tanya jawab	- Bentuk pembelajaran sinkronus Metode Pembelajaran dengan ceramah, diskusi dan tanya jawab	e-learning Undiksha https://www.elearning.undiksha.ac.id	Pemaparan proyek, diskusi, dan tanya jawab secara sinkronus melalui vcon; penugasan, dan pemberian kuis secara asinkronus melalui LMS tentang konsep dasar kuliner Eropa	
4	1. Mampu menjelaskan bahan makanan 2. Mampu menjelaskan bumbu	1. Bahan makanan hewani 2 bahan makanan nabati 3 bahan sayuran 4 bahan buah-buahan	Project Based Learning, Blended Learning, diskusi dan tanya jawab	- Bentuk pembelajaran sinkronus Metode Pembelajaran dengan ceramah, diskusi dan tanya jawab	e-learning Undiksha https://www.elearning.undiksha.ac.id	Pemaparan proyek, diskusi, dan tanya jawab secara sinkronus melalui vcon; penugasan, dan pemberian kuis secara asinkronus melalui LMS tentang hakikat	

		5.bumbu basah 4 bumbu kering				bahan makanan dan bumbu	
5	5.1 Mampu menjelaskan teknik memasak 5.2 Mampu menganalisis teknik memasak basah 5.3 Mampu menganalisis teknik memasak kering 5.4 Mampu menjelaskan teknik memotong sayuran	Pengertian teknik memasak asing dan teknik memotong sayuran	Project Based Learning, Blended Learning, diskusi dan tanya jawab	- Bentuk pembelajaran sinkronus Metode Pembelajaran dengan ceramah, diskusi dan tanya jawab	e-learning Undiksha https://www.elearning.undiksha.ac.id	Pemaparan proyek, diskusi, dan tanya jawab secara sinkronus melalui vcon; penugasan, dan pemberian kuis secara asinkronus melalui LMS tentang teknik memasak dan teknik memotong sayuran	
6	6.1 Mampu menjelaskan struktur menu Eropa 6.2 Mampu menjelaskan jenis menu 6.3 Mampu menjelaskan gilirannya hidangan	1. Struktur menu 2. jenis menu 3. gilirannya hidangan	Project Based Learning, Blended Learning, diskusi dan tanya jawab	- Bentuk pembelajaran sinkronus Metode Pembelajaran dengan ceramah, diskusi dan tanya jawab	e-learning Undiksha https://www.elearning.undiksha.ac.id	Pemaparan proyek, diskusi, dan tanya jawab secara sinkronus melalui vcon; penugasan, dan pemberian kuis secara asinkronus melalui LMS tentang Pemaparan proyek, diskusi, dan tanya jawab secara sinkronus	

						melalui vcon; penugasan, dan pemberian kuis secara asinkronous melalui LMS Tentang struktur menu, type menu dan giliran hidangan.	
7	7.1 Menjelaskan Prinsip dan pengertian entree 7.2 Menjelaskan Prinsip jenis main course	1. pengertian entree 2. bahan yang digunakan 3. Teknik pengolahan 4. teknik penyajian (<i>Plating</i>) 5. Pengertian main course 6. Bahan yang digunakan 7. Teknik pengolahan 8. Teknik Penyajian	<i>Project Based Learning, Blended Learning</i> , diskusi dan tanya jawab	- Bentuk pembelajaran sinkronus Metode Pembelajaran dengan ceramah, diskusi dan tanya jawab	e-learning Undiksha https://www.elearn ng. undiksha.ac.id	Pemaparan projek, diskusi, dan tanya jawab secara sinkronous melalui vcon; penugasan, dan pemberian kuis secara asinkronous melalui LMS tentang Entree dan Main Course	
8	Ujian Tengah Semester						
9	9.1 Menjelaskan Prinsip dan pengertian sandwich	1. Prinsip dan pengertian sandwich 2. Jenis-jenis sandwich 3. Fungsi sandwich	<i>Project Based Learning, Blended Learning</i> , diskusi dan tanya jawab	- Bentuk pembelajaran sinkronus Metode Pembelajaran	e-learning Undiksha https://www.elearn ng. undiksha.ac.id	Pemaparan projek, diskusi, dan tanya jawab secara sinkronous melalui vcon; penugasan, dan pemberian kuis	

				dengan ceramah, diskusi dan tanya jawab		secara asinkronous melalui LMS tentang sandwich	
10	10.1 Menjelaskan Prinsip dan pengertian Pasta 10.2 Menjelaskan an jenis-jenis pasta 10.3 Menjelaskan an fungsi pasta	1. Pengertian pasta 2. Jenis pasta 3. Fungsi pasta	<i>Project Based Learning, Blended Learning</i> , diskusi dan tanya jawab	- Bentuk pembelajaran sinkronus Metode Pembelajaran dengan ceramah, diskusi dan tanya jawab	e-learning Undiksha https://www.elearn ng. undiksha.ac.id	Pemaparan projek, diskusi, dan tanya jawab secara sinkronous melalui vcon; penugasan, dan pemberian kuis secara asinkronous melalui LMS tentang pengertian pasta, jenis dan fungsi pasta	
11	11.1 Menjelaskan konsep saos dan turunannya 11.2 Menjelaskan fungsi saos 11.3 Menjelaskan konsep stock 11.4 Menjelaskan fungsi stock	1. Pengertian saos 2. Fungsi saos 3. Pengertian stock 4. Fungsi stock	<i>Project Based Learning</i>	- Bentuk pembelajaran sinkronus Metode Pembelajaran dengan ceramah, diskusi dan tanya jawab	e-learning Undiksha https://www.elearn ng. undiksha.ac.id	Pemaparan projek, diskusi, dan tanya jawab secara sinkronous melalui vcon; penugasan, dan pemberian kuis secara asinkronous melalui LMS tentang saos dan stock	
12 dan 13	12.1 Menjelaskan Pengertian Appetizer 12.2 Menjelaskan Hot Appetizer 12.3 Menjelaskan Cold Appetizer	1. Pengertian Appetizer 2. Hot Appetizer 3. Cold Appetizer		-	e-learning Undiksha https://www.elearn ng. undiksha.ac.id	Pemaparan projek, diskusi, dan tanya jawab secara sinkronous melalui vcon; penugasan, dan pemberian kuis secara asinkronous	

				dengan ceramah, diskusi dan tanya jawab		secara asinkronous melalui LMS tentang sandwich	
10	10.1 Menjelaskan Prinsip dan pengertian Pasta 10.2 Menjelaskan jenis-jenis pasta 10.3 Menjelaskan fungsi pasta	1. Pengertian pasta 2. Jenis pasta 3. Fungsi pasta	<i>Project Based Learning, Blended Learning</i> , diskusi dan tanya jawab	- Bentuk pembelajaran sinkronus Metode Pembelajaran dengan ceramah, diskusi dan tanya jawab	e-learning Undiksha https://www.elearn ng. undiksha.ac.id	Pemaparan projek, diskusi, dan tanya jawab secara sinkronous melalui vcon; penugasan, dan pemberian kuis secara asinkronous melalui LMS tentang pengertian pasta, jenis dan fungsi pasta	
11	11.1 Menjelaskan konsep saos dan turunannya 11.2 Menjelaskan fungsi saos 11.3 Menjelaskan konsep stock 11.4 Menjelaskan fungsi stock	1. Pengertian saos 2. Fungsi saos 3. Pengertian stock 4. Fungsi stock	<i>Project Based Learning</i>	- Bentuk pembelajaran sinkronus Metode Pembelajaran dengan ceramah, diskusi dan tanya jawab	e-learning Undiksha https://www.elearn ng. undiksha.ac.id	Pemaparan projek, diskusi, dan tanya jawab secara sinkronous melalui vcon; penugasan, dan pemberian kuis secara asinkronous melalui LMS tentang saos dan stock	
12 dan 13	12.1 Menjelaskan Pengertian Appetizer 12.2 Menjelaskan Hot Appetizer 12.3 Menjelaskan Cold Appetizer	1. Pengertian Appetizer 2. Hot Appetizer 3. Cold Appetizer		-	e-learning Undiksha https://www.el earn ng. undiksha.ac.id	Pemaparan projek, diskusi, dan tanya jawab secara sinkronous melalui vcon; penugasan, dan pemberian kuis secara asinkronous	

						melalui LMS tentang hakikat Appetizer	
14	1. Menjelaskan kosep Dessert 2. jenis-jenis dessert 3. Bahan yang digunakan 4. Alat yang digunakan 5. Teknik penyajian			-	e-learning Undiksha https://www.el earn ng. undiksha.ac.id	Pemaparan projek, diskusi, dan tanya jawab secara sinkronous melalui vcon; penugasan, dan pemberian kuis secara asinkronous melalui LMS tentang Dessert	
15	Meyusun lembar kerja untuk praktik giliran hidangan eropa mulai dari Appetizer, main corse dan dessert			-	e-learning Undiksha https://www.el earn ng. undiksha.ac.id	praktikum	
16	Ujian Akhir Semester						

Lampiran 04. Garis Besar Isi Media (GBIM)

No	Indikator	Materi Pokok	Referensi
1	Setelah menyaksikan video pembelajaran <i>brown stock</i> dan <i>espagnole sauce</i> , mahasiswa dapat 1. Menjabarkan pengeertian <i>brown stock</i> dan <i>espagnole sauce</i> , 2. Menjabarkan fungsi <i>brown stock</i> dan <i>espagnole sauce</i> pada hidangan kontinental.	Materi Pokok yang ada dalam video ini adalah: a. Pengertian <i>stock</i> b. Jenis-jenis <i>stock</i> c. Fungsi <i>stock</i> d. Pengertian <i>sauce</i> e. Jenis-jenis <i>sauce</i> f. Fungsi <i>sauce</i>	Pengembangan Bahan Ajar Stock dan Sauce Pada Mata Kuliah Kuliner Eropa Mahasiswa Semester III di Prodi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Diperoleh dari: https://drive.google.com/file/d/12HBxMgUocu2yYkCCHyxczG9p_PFcEV7n/view?usp=drive_link
2	Memilih peralatan dalam pembuatan <i>brown stock</i> dan <i>espagnole sauce</i>	Adapun alat yang digunakan untuk membuat brown stock yaitu: 1. Kompor 2. Oven	Modul Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental. Diperoleh dari:

		3. Roasting tray 4. Stock pot 5. Bowl stainless 6. Cutting board 7. Vegetable knife 8. Ladle 9. Skimmer 10. Conical Strainer 11. Food Tong 12. Wooden spatula 13. Gelas ukur 14. Chesse cloth Peralatan <i>espagnole sauce</i> yaitu, sebagai berikut: 1. Bowl kaca kecil dan besar 2. Water picther 3. Ballon whisk 4. Sauce pan 5. Strainer 6. Sauce boat 7. Plette main course	https://drive.google.com/file/d/1tNoEGZbYEfh0zgJ9DnYZdt1QN-AMMr9p/view?usp=sharing
3	Memilihi bahan-bahan dalam pembuatan <i>brown stock</i> dan <i>espagnole sauce</i>	Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan brown stock yaitu, sebagai berikut: 1. 1 kg beef bone yang sudah di potong dan bersih 2. 16 gram tomato pasta 3. 2 liter air 4. 65 gram onion/ bawang bombay 5. 35 gram carrot/wortel 6. 35 gram celery stick/batang seledri 7. 1 batang leek (batang daun bawang) yang sudah di 8. 1 lembar bayleaf 9. 1 batang fresh Thyme 10. 1 batang rosmery 11. 1 batang Parsley stems/Batang parsley) 12. ¼ sdt black pepper Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan <i>espagnole sauce</i> yaitu: 1. 750 ml brown stock 2. 28 gr butter/ mentega 3. 28 gr flour /tepung terigu 4. 28 gr tomato paste 5. 28 gram onion/bawang bombay 6. 14 gram carrot/wortel	Modul Pengolahan Masakan Kontinental. Diperoleh dari https://drive.google.com/file/d/11BQmiB4ea2BqNzEq8gVdIkWJXLntyHW7/view?usp=sharing Referensi resep brown stock dan espagnole : https://drive.google.com/file/d/16e87b14zsAmlTmTa3GZ28ubAhvQe8Xul/view?usp=drive_link

		7. 14 gram celery stick 8. 1 lembar bayleaf 9. 1 batang Parsley stem 10.1 batang fresh rosmery 11. 1 batang fresh thyme	
4	Menjabarkan teknik-teknik pembuatan <i>brown stock</i> dan <i>espagnole sauce</i>	Adapun teknik- teknik yang digunakan dalam proses pembuatan brown stock dan espagnole sauce yaitu, sebagai berikut: 1. Pengertian teknik roasting adalah sebuah metode memasak yang menggunakan unsur panas kering dengan suhu tinggi, yang berasal dari tempat yang terbuka, oven atau sumber panas lainnya. 2. Pengertian teknik deglazing adalah teknik memasak yang melibatkan penambahan cairan ke dalam panci panas untuk melarutkan sisa makanan yang menempel di dasar panci. 3. Pengertian teknik simmering adalah sebuah teknik memasak yang menggunakan suhu lebih tinggi daripada merebus, yang biasanya dengan rata-rata suhu yaitu 100°C. 4. Pengertian teknik skimming adalah sebuah proses membuat sisa-sisa buih dan kotoran pada kaldu atau makanan.	Modul Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental. Diperoleh dari: https://drive.google.com/file/d/1tNoEGZbYEfh0zgJ9DnYZdt1QNAmmr9p/view?usp=sharing
5	Mampu membuat <i>brown stock</i> dan <i>espagnole sauce</i> dengan baik dan benar	Cara pembuatan brown stock : 1. Letakkan beef bone ke dalam roasting pan yang telah diolesi minyak 2. Lalu panggang selama 30 menit dengan suhu 200 derajat celcius menggunakan api bawah dan atas sampai tulang berwarna kecoklatan atau brownish. 3. Potong-potong bahan mirepoix dengan bentuk potongan dice (dadu) yaitu onion, carrot dan celery stick, kemudian letakkan dalam bowl. 4. Siapkan bahan bouquet garni lalu ikat menggunakan benang agar tidak lepas	Resep brown stock dan espagnole : https://drive.google.com/file/d/16e87b14zsAmlTmTa3GZ28ubAhvQe8Xul/view?usp=drive_link

		5. Setelah tulang berwarna kecoklatan atau brownish, angkat dari oven 6. Letakkan mirepoix ke dalam roasting tray, dan panggang bersama tulang selama 10 menit dan angkat 7. Siapkan stock pot, masukkan tulang dan mirepoix yang sudah diroasting, tomato pasta, bouquet garni 8. Lakukan teknik deglazing untuk mendapatkan residu dan sari dari bahan yang sudah diroasting dan tuang ke dalam stock pot. 9. Tuang 2 liter air ke dalam stock pot. 10. Nyalakan api kompor dan masak sampai air mendidih. 11. Setelah mendidih, kecilkan api kompor dan simmer selama 2 jam. 12. Selama simmering, lakukan teknik skimming dengan mengangkat buih-buih yang muncul pada permukaan kaldu menggunakan skimmer atau ladle. 13. Saring kaldu atau stock dengan conical strainer yang dilapisi dengan cheese cloth. Cara pembuatan <i>espagnole sauce</i> : 1. Siapkan sauce pan, kemudian hidupkan api kompor menggunakan api sedang. 2. Masukkan butter, mirepoix yaitu onion, carrot dan celery stick. 3. Kemudian masukkan flour atau tepung terigu, aduk sampai rata hingga berwarna brown atau coklat. 4. Masukkan tomato pasta, aduk sampai rata 5. Kemudian tuang brown stock sedikit demi sedikit, lalu aduk sampai rata. 6. Masukkan parselay stems, thyme, dan rosemary dan masak hingga mendidih	
--	--	--	--

		- Setelah mendidih, angkat buih-buih pada saus. - Kemudian kecilkan api kompor dan simmer selama 15-20 menit atau sampai tekstur saus mengental. - Matikan api, dan angkat - Saring saus, tuang ke dalam tempat saus dan sajikan dengan beef steak.	
5	Kriteria hasil <i>brown stock</i> dan <i>espagnole sauce</i>	Kriteria brown stock yang baik yaitu - Berwarna kecoklatan - Jernih dan tidak berlemak - Memiliki aroma tulang dan rempah yang kuat dan dapat digunakan sebagai bahan cairan dalam pembuatan espagnole sauce. Kriteria <i>espagnole sauce</i> yang baik yaitu : - Memiliki warna brown atau coklat yang mengkilap (glossy) - Memiliki tekstur agak kental dan licin (<i>smooth</i>) - Tidak ada gumpalan tepung - Dapat mengalir jika dituang dan meninggalkan lapisan pada sendok - Memiliki aroma dan rasa yang baik	Pengembangan Bahan Ajar Stock dan Sauce Pada Mata Kuliah Kuliner Eropa Mahasiswa Semester III di Prodi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Diperoleh dari: https://drive.google.com/file/d/12HBxMgUocu2yYkCCHyxczG9p_PFcEV7n/view?usp=drive_link
6	Tips & Trick dalam pembuatan <i>brown stock</i> dan <i>espagnole sauce</i>	Tips and Trick dalam pembuatan <i>Brown Stock</i> yaitu: - Pada saat pemilihan bahan, pilihlah bahan-bahan yang segar dan berkualitas agar menghasilkan aroma dan rasa yang baik. - Gunakan peralatan yang bersih dan sesuai dengan fungsinya - Potong tulang menjadi beberapa potongan kecil agar kaldu lebih mudah keluar dan proses masak menjadi lebih singkat - Panggang tulang hingga benar-benar kecoklatan agar warna yang dihasilkan sesuai dengan kriteria brown stock	Pengolahan Stock dan Sauce pada Hidangan Kontinental. Diperoleh dari link berikut: https://drive.google.com/file/d/1DEmgy9TJ1B-4KK7-YvB9EaHX0VrmlAem/view?usp=sharing

		5. Saat proses perebusan gunakan teknik simmering atau brown stock di rebus dengan api kecil 6. Saat teknik menyaring, gunakan conical strainer dan chesee cloth agar menghasilkan brown stock yang jernih. Tips & Trick Pembuatan saus yang baik 1. Penampilan dari sauce harus memiliki warna yang menarik 2. Sauce memiliki tekstur yang halus dan harus cukup kental untuk menempel pada hidangan makanan 3. Rasa <i>sauce</i> harus seimbang dan harmonis. dan dapat memperkaya hidangan makanan 4. Konsistensi kekentalan yang tepat dan merata	
--	--	--	--

Lampiran 05. Jabaran Materi (JM)

No	Indikator	Materi Pokok
1	Setelah menyaksikan video pembelajaran <i>brown stock</i> dan <i>espagnole sauce</i> , mahasiswa mampu menjabarkan pengertian <i>brown stock</i> dan <i>espagnole sauce</i> , fungsi <i>brown stock</i> dan <i>espagnole sauce</i> pada hidangan kontinental.	Materi umum dan pokok pada video pembelajaran ini adalah: 1. Pengertian <i>Stock</i> <i>Stock</i> adalah cairan jernih yang dihasilkan dari proses perebusan tulang, daging, sayuran dan rempah-rempah dalam air yang kemudian dimasak dengan proses simmering. 2. Jenis-jenis stock a. <i>White stock</i> (kaldu putih) adalah kaldu yang dihasilkan dari perebusan tulang dan sayuran tanpa proses penggosongan tulang sehingga memiliki warna yang bening dan jernih. b. <i>Brown Stock</i> adalah kaldu berwarna coklat yang dihasilkan dari tulang yang di roasting atau dipanggang hingga berwarna kecoklatan kemudian direbus. kaldu ini disaring dijadikan sebagai bahan dasar saus coklat yaitu <i>espagnole sauce</i> dan beberapa sup. 3. Fungsi stock: a. Sebagai bahan penyedap pada masakan tertentu b. Aroma stock dapat membangkitkan selera makan c. Sebagai bahan dasar dalam pembuatan soup dan sauce

	d. <i>Stock</i> berfungsi sebagai fondasi rasa sauce, yang memperkaya serta menyatukan rasa dan elemen-elemen dalam hidangan kontinental 4. <i>Sauce</i> adalah cairan yang dikentalkan dengan salah satu bahan pengental atau biasa disebut roux sehingga menjadi setengah cair (semi liquid). Sauce memiliki peran sebagai elemen penting dalam masakan kontinental yang menjembatani berbagai komponen dalam satu hidangan. 5. Jenis-jenis sauce - Saus dasar putih (<i>white sauce</i>) yang terdiri dari Bechamel Sauce dan Veloute Sauce. - Saus dasar coklat (Brown sauce/Espagnole Sauce) Saus dasar coklat (Brown Sauce atau Espagnole <i>sauce</i>) adalah saus dasar coklat yang terbuat dari roux, puree tomat, dan <i>brown stock</i>. - Saus dasar Tomat (Tomato Sauce) - Saus dasar mentega/butter (Hollandaise sauce dan Bearnaise sauce) - Saus dasar Minyak (Mayonaise sauce dan Vinaigrette Sauce) 6. Fungsi sauce yaitu: - Menambah kelembapan pada hidangan makanan - Memperkaya dan memperkuat rasa dan aroma pada hidangan makanan - Menambah nilai visual, tekstur dan warna makanan - Menambah nilai gizi pada makanan - Dapat dicantumkan dalam nama makanan, supaya kelihatan lebih menarik
--	--

2	Mahasiswa mampu memilih bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan <i>brown stock</i> dan <i>espagnole sauce</i>	Bahan-bahan <i>brown stock</i> yaitu: 1. 1 kg beef bone yang sudah di potong dan bersih 2. 16 gram tomato pasta 3. 2 liter air 4. 65 gram onion/bawang bombay 5. 35 gram carrot /wortel 6. 35 gram celery stick /batang seledri 7. 1 batang leek /batang daun bawang 8. 1 lembar bayleaf daun salam kering 9. 1 batang fresh Thyme 10. 1 batang rosmery 11. 1 batang Parsley stems/batang parsley) 12. ¼ sdt black pepper secukupnya Bahan-bahan <i>espagnole sauce</i> yaitu: 1. 750 ml brown stock yang sudah diolah sebelumnya 2. 28 gr butter/menteg) 3. 28 gr flour/tepung terigu 4. 28 gr tomato paste 5. 28 gram onion/bawang bombay 6. 14 gram carrot/wortel 7. 14 gram celery stick/batang seledri 8. 1 lembar bayleaf (daun salam) 9. 1 batang Parsley stem (batang seledri) 10. 1 batang fresh rosmery 11. 1 batang fresh thyme
3	Mahasiswa mampu memilih peralatan yang digunakan dalam pembuatan <i>brown stock</i> dan <i>espagnole sauce</i>	Peralatan <i>brown stock</i> yaitu, sebagai berikut: 1. Kompor 2. Oven 3. Roasting tray 4. Stock pot 5. Bowl stainless 6. Cutting board 7. Vegetable knife 8. Ladle 9. Skimmer 10. Conical Strainer 11. Food Tong 12. Wooden spatula 13. Gelas ukur 2 ltr dan yang kecil 14. Cheese cloth (untuk menyaring brown stock) 15. Kitchen twin Peralatan <i>espagnole sauce</i> yaitu, sebagai berikut: 1. Bowl kaca kecil dan besar 2. Water picture (wadah brown stock) 3. Ballon whisk

		4. Sauce pan 5. Strainer 6. Sauce boat 7. Plette
4	Mahasiswa mampu menjabarkan teknik-teknik pembuatan <i>brown stock</i> dan <i>espagnole sauce</i>	Adapun teknik-teknik yang digunakan dalam proses pembuatan brown stock dan espagnole sauce yaitu, sebagai berikut: 1. Pengertian teknik roasting 2. Pengertian teknik deglazing 3. Pengertian teknik simmering 4. Pengertian teknik skimming
5	Mahasiswa mampu membuat <i>brown stock</i> dan <i>espagnole sauce</i> dengan baik dan benar	Cara pembuatan <i>brown stock</i> : 1. Letakkan tulang ke dalam roasting tray yang telah diolesi minyak 2. Lalu masukkan tulang kedalam oven, dan roasting dengan suhu 200 derajat celcius menggunakan api bawah atas selama 30 menit sampai tulang berwarna kecoklatan 3. Sambari menunggu tulang di roasting, potong-potong bahan mirepoix dengan bentuk potongan dice mulai dari onion, carrot dan celery stick, kemudian letakkan dalam bowl 4. Setelah itu, siapkan bahan bouquet garni. Lalu bungkus menjadi satu seperti ini dan ikat dengan kitchen twin atau benang agar tidak lepas. 5. Setelah tulang berwarna kecoklatan, angkat dari oven 6. Kemudian, letakkan potongan onion, carrot dan celery stick ke dalam roasting tray, dan panggang bersama tulang selama 10 menit sampai semua sayuran atau mirepoix berwarna kecoklatan. 7. Setelah semua sayuran atau bahan mirepoix berwarna kecoklatan, lalu angkat dari oven. Kemudian 8. Siapkan stock pot, dan masukkan tulang dan sayuran atau mirepoix yang sudah diroasting, kemudian masukkan tomato pasta dan bouquet garni. 9. Setelah itu, lakukan teknik deglazing untuk mendapatkan residu dan sari dari bahan yang sudah diroasting, kemudian tuang ke dalam stock pot. 10. Masukkan 2 liter air ke dalam stock pot. 11. Lalu, nyalakan api kompor, kemudian masak sampai air mendidih. 12. Setelah mendidih, kecilkan api kompor dan simmer selama 2 jam. 13. Selama proses simmering, lakukan teknik skimming dengan mengangkat buih-buih yang muncul pada permukaan stock. 14. Setelah di simmeri selama 2 jam. Angkat stock dan saring menggunakan conical strainer yang dilapisi dengan cheese cloth.

		Cara membuat <i>espagnole sauce</i>: 1. Siapkan <i>sauce pan</i>, dan nyalakan api kompor 2. Kemudian masukkan <i>butter</i>, potongan <i>mirepoix</i> yaitu <i>onion</i>, <i>carrot</i> dan <i>celery stick</i>, dan aduk sampai rata. 3. Lalu masukkan <i>flour</i>, dan <i>tomato pasta</i>, lalu aduk sampai rata 4. Kemudian tuang <i>brown stock</i> sedikit demi sedikit, sambil terus diaduk aduk sampai rata. 5. Masukkan bahan pengaroma lainnya yaitu <i>thyme</i>, <i>parsely stems</i>, <i>bay leaf</i> dan <i>rosmerry</i>, kemudian masak sampai mendidih. 6. Setelah mendidih, angkat buih-buih yang muncul pada permukaan <i>sauce</i>. 7. Dan <i>simmer</i> selama 15 menit sampai tekstur saus mengental. 8. Setelah saus matang, angkat <i>sauce</i> dan 9. Saring menggunakan <i>strainer</i>.
6	Kriteria hasil <i>brown stock</i> dan <i>espagnole sauce</i> yang baik	Kriteria hasil <i>brown stock</i> dan <i>espagnole sauce</i> yang baik: Kriteria <i>brown stock</i> yang baik yaitu: 1. Memiliki warna kecoklatan seperti air teh 2. Jernih dan tidak berlemak 3. Memiliki aroma tulang dan rempah yang kuat Kriteria <i>espagnole sauce</i> yang baik yaitu : 1. Memiliki warna <i>brown</i> atau coklat yang mengkilap (<i>glossy</i>) 2. Memiliki tekstur agak kental dan licin (<i>smooth</i>) 3. Tidak ada gumpalan tepung 4. Dapat mengalir jika dituang dan meninggalkan lapisan pada sendok 5. Memiliki aroma dan rasa yang baik
7	Tips dan Trick dalam pembuatan <i>brown stock</i> dan <i>espagnole sauce</i> yang baik	1. Pada saat pemilihan bahan, pilihlah bahan-bahan yang segar dan berkualitas agar menghasilkan aroma dan rasa yang baik. 2. Gunakan peralatan yang bersih dan sesuai dengan fungsinya 3. Potong tulang menjadi beberapa potongan kecil agar kaldu lebih mudah keluar dan proses masak menjadi lebih singkat 4. Panggang tulang hingga benar-benar kecoklatan agar warna yang dihasilkan sesuai dengan kriteria <i>brown stock</i> 5. Saat proses perebusan gunakan teknik <i>simmerin</i> atau <i>brown stock</i> di rebus dengan api kecil 6. Saat teknik menyaring, gunakan <i>conical strainer</i> dan <i>chess cloth</i> agar menghasilkan <i>brown stock</i> yang jernih. Tips & Trick Pembuatan <i>Sauce</i> yang baik: 1. Penampilan dari <i>sauce</i> harus memiliki warna yang menarik

		2. Sauce memiliki tekstur yang halus dan harus cukup kental untuk menempel pada hidangan makanan 3. Rasa sauce harus seimbang dan harmonis. dan dapat memperkaya hidangan makanan 4. Konsistensi kekentalan yang tepat dan merata.
--	--	---

Lampiran 06. Naskah Media Video Pembelajaran

SEG	NASKAH	VISUALISASI
1	Opening:	Sound, Insert Picture dan Caption Transisi: Logo Undiksha & Logo PVSK  Insert teks overlay title: VIDEO PEMBELAJARAN PEMBUATAN <i>BROWN STOCK</i> DAN <i>ESPAGNOLE SAUCE</i> Oleh Baiq Maria Ulfa NIM. 2115081026
2	MEMPERSEMBAHKAN	Transisi caption dan Sound
3	Narator memperkenalkan diri	Setting : Lingkungan Kampus FTK A Insert teks overlay dan subtitle Sound dan Voice Over “Assalamualaikum Wr.Wb, Om Swastyastu shalom, nama budaya, salam sejahtera, Salam harmoni. Hallo teman-teman saya Baiq Maria Ulfa, mahasiswa Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner, Jurusan Teknologi Industri, Fakultas Teknik dan Kejuruan di Universitas Pendidikan Ganesha
4	Narator menyampaikan tujuan pembelajaran	Setting : Ruang Tata Hidang Sound dan Voice Over Insert teks overlay: Insert subtitle: 1. Mahasiswa mampu memilih bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan <i>brown stock</i> dan <i>espagnole sauce</i> 2. Mahasiswa mampu memilih peralatan yang digunakan dalam pembuatan <i>brown stock</i> dan <i>espagnole sauce</i> 3. Mahasiswa mampu menjabarkan teknik pembuatan <i>brown stock</i> dan <i>espagnole sauce</i> 4. Mahasiswa mampu membuat <i>brown stock</i> dan <i>espagnole sauce</i> dengan baik dan benar.
5	Pengenalan materi	Setting : Lingkungan Kampus FTK A Sound, Insert subtitle dan Picture Sebelum lanjut pada proses pembuatan <i>brown stock</i> dan <i>espagnole sauce</i>, akan ada penjelasan mengenai pengertian <i>stock</i> dan <i>sauce</i>, jenis-jenis <i>stock</i> dan <i>sauce</i>, fungsi <i>stock</i> dan <i>sauce</i>

6	Penjelasan materi yang dibawakan meliputi: a. Pengertian <i>stock</i> dan <i>sauce</i> b. Jenis-jenis <i>stock</i> dan <i>sauce</i> c. Fungsi <i>stock</i> dan <i>sauce</i>	Setting : Lingkungan Kampus FTK A Sound dan Voice Over Insert Subtitle Insert Picture dan teks overlay pengertian <i>stock</i> dan <i>sauce</i> , jenis-jenis <i>stock</i> dan <i>sauce</i> serta fungsi <i>stock</i> dan <i>sauce</i>
7	Persiapan diri, Peralatan dan Bahan sebelum memulai praktik membuat <i>Brown Stock</i> dan <i>Espagnole Sauce</i> .	Setting : Ruang Tata Hidang Insert Caption: Persiapan diri Sound Insert: Narasi & dubbing Sebelum mulai praktik proses pengolahan <i>brown stock</i> dan <i>espagnole sauce</i> . Sebelum mulai praktik, sangat penting untuk memperhatikan kelengkapan personal, mulai dari menggunakan Hat chef, necktie, Chef jacket, Apron, Napkin/lap, Long pants, dan Safety Shoes. Berikutnya adalah selalu mencuci tangan menggunakan sabun baik sebelum maupun sesudah mengolah bahan makanan.
8	Persiapan peralatan pembuatan <i>Brown Stock</i> dan <i>Espagnole Sauce</i>	Setting : Ruang Tata Hidang Sound dan Voice Over Insert teks overlay (Peralatan <i>Brown Stock</i> dan <i>Espagnole Sauce</i> di atas meja)
9	Persiapan bahan <i>Brown Stock</i> dan <i>Espagnole Sauce</i>	Setting : Ruang Tata Hidang Insert Narasi dan Sound Insert Caption & Voice Over (Bahan-bahan <i>brown stock</i> dan <i>espagnole sauce</i> di atas meja)
10	Chef mulai mendemonstrasikan tahapan pembuatan <i>Brown Stock</i> dan <i>Espagnole Sauce</i>	Setting : Ruang Tata Hidang Insert subtitle dan Sound Insert Caption & Voice Over Langkah proses pembuatan <i>brown stock</i>
11	Penyampaian kriteria hasil <i>Brown Stock</i> dan <i>Espagnole Sauce</i> yang baik	Sound dan Voice Over Insert subtitle, Caption Insert picture dan teks overlay Menampilkan teks overlay Kriteria <i>brown stock</i> yang baik
13	Tips dan Trick membuat <i>Brown Stock</i> dan <i>Espagnole Sauce</i> yang baik	Sound dan Voice Over Insert subtitle, picture dan teks overlay Menampilkan teks overlay tips dan trick yang dapat diterapkan selama proses pengolahan <i>brown stock</i> dan <i>espagnole sauce</i>
14	Closing oleh narator	Setting : Lingkungan Kampus FTK A Sound dan subtitle Demikian video pembelajaran cara pembuatan <i>brown stock</i> dan <i>espagnole sauce</i> . Semoga dapat bermanfaat bagi kita semua, khususnya untuk mahasiswa Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner. Akhir kata saya ucapkan terima kasih. Saya tutup dengan paramashanti Om Shanti Shanti Om, Wassalamualikum Wr.Wb. Shalom, nama budaya, salam sejahtera untuk kita semua dan salam harmoni

Lampiran 07. Surat Peminjaman Lab Tata Hidang

Kepada Yth.

Ketua Laboran PVS Kuliner

Di Universitas Pendidikan Ganesha/Fakultas Teknik dan Kejuruan

Dengan hormat,

Dalam rangka melengkapi syarat-syarat studi, untuk membuat video Tugas Akhir (Skripsi), mohon kiranya diberikan izin untuk mempergunakan Tata Hidang dan peralatannya kepada mahasiswa berikut ini :

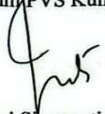
Nama : Baiq Maria Ulfa
NIM : 2115081026
Prodi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
Semester : VIII (Delapan)
Tanggal : 22 Maret 2025

Demikian surat pemberitahuan ini saya buat, atas bantuan dan kerjasamanya saya ucapkan terima kasih.

Singaraja, 20 Maret 2025

Ketua Laboratorium PVS Kuliner Undiksha,

Mahasiswa,


Ni Made Budiastini Sinarwati, S.Pd.

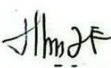
NIP. 197411082008012013


Baiq Maria Ulfa

NIM. 2115081026

Mengetahui,

Koordinator Prodi PVSK Undiksha


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

NIP. 197309022002122001

Lampiran 08. Uji Validitas Instrumen oleh Ahli Instrumen I

Hal : Permohonan sebagai *Expert Judgment*

Lampiran : -

Kepada Yth. : Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M.Pd.

Fakultas Teknik dan Kejuruan

Universitas Pendidikan Ganesha

Dengan hormat,

Saya Mahasiswa Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha:

Nama : Baiq Maria Ulfa

NIM : 2115081026

Program Studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Dengan ini bermaksud memohon kesediaan Ibu sebagai *Expert Judgment* dalam uji validitas instrumen yang akan digunakan dalam penelitian skripsi saya yang berjudul "Pengembangan Media Video Pembelajaran *Brown Stock* dan *Espagnole Sauce* Dengan Model Pengembangan 4D Pada Mata Kuliah Kuliner Eropa".

Dengan permohonan ini saya sampaikan, atas perkenan Ibu saya ucapkan terima kasih.

Singaraja, 17 Maret 2025

Hormat saya,



Baiq Maria Ulfa

NIM. 2115081026

UJI VALIDITAS INSTRUMEN

Pengembangan Media Video Pembelajaran *Brown Stock* dan *Espagnole Sauce* Dengan Model Pengembangan 4D pada Mata Kuliah Kuliner Eropa

Judul Penelitian : Pengembangan Media Video Pembelajaran *Brown Stock* dan *Espagnole Sauce* Dengan Model *Pengembangan 4D* pada Mata Kuliah Kuliner Eropa

Penyusun : Baiq Maria Ulfa

Pembimbing : 1. Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd.
2. Dra. Damiati M.Kes

Instansi : Fakultas Teknik dan Kejuruan/Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Dengan hormat,

Sehubungan dengan adanya penelitian saya yang berjudul “Pengembangan Media Video Pembelajaran *Brown Stock* dan *Espagnole Sauce* dengan Model Pengembangan 4D pada Mata Kuliah Kuliner Eropa”, saya mohon kesediaan Ibu untuk memberikan penilaian terhadap butir instrumen yang telah dibuat. Penilaian Ibu akan digunakan sebagai validasi dan masukan untuk memperbaiki dan meningkatkan kualitas instrumen ini sehingga bisa diketahui valid atau tidak valid instrumen media video pembelajaran ini digunakan.

Petunjuk Pengisian :

1. Jawaban dapat diberikan pada kolom jawaban yang telah disediakan dengan memberikan tanda check (✓).
2. Rentangan penilaian yaitu :
 - a. Relevan : apabila butir instrument dikatakan valid
 - b. Tidak Relevan : apabila butir instrument dikatakan tidak valid
3. Saran dan kesimpulan dapat ditulis pada lembar yang telah disediakan.



Kisi-Kisi Instrumen Validasi Media Video Pembelajaran untuk Ahli Materi

No	Komponen	Aspek Penilaian	No Butir
1	Cakupan Materi	1. Kesesuaian materi video pembelajaran dengan RPS 2. Cakupan materi sesuai dengan tujuan pembelajaran 3. Penyampaian materi sudah runtut	1 2 3
2	Keakuratan Isi	1. Keakuratan isi materi 2. <i>Frame per frame</i> menampilkan isi materi yang sesuai	4 5
3	Kesesuaian Konsep	1. Materi yang ditampilkan sesuai sasaran pembelajaran 2. Materi yang disajikan sudah jelas 3. Konsep yang dijabarkan dalam materi sudah sistematis	6 7 8

Instrumen Validasi Media Video Pembelajaran untuk Ahli Materi

No	Aspek Penilaian	Relevansi		Keterangan
		Relevan	Tidak Relevan	
1	Materi yang disajikan pada video pembelajaran sesuai dengan RPS mata kuliah Kuliner Eropa	✓		
2	Materi yang disajikan pada video pembelajaran sesuai dengan tujuan pembelajaran	✓		
3	Materi yang disajikan pada video pembelajaran sudah runtut	✓		
4	Materi yang disajikan pada video pembelajaran sudah akurat	✓		
5	Tampilan <i>Frame per frame</i> pada video pembelajaran telah menampilkan isi materi <i>stock</i> dan <i>sauce</i> yang sesuai	✓		
6	Materi yang ditampilkan pada video pembelajaran sesuai dengan sasaran pembelajaran	✓		
7	Materi yang disajikan pada video pembelajaran jelas (terinci)	✓		
8	Konsep materi yang dijabarkan pada video pembelajaran sistematis	✓		



Kisi-Kisi Instrumen Validasi Media Video Pembelajaran untuk Ahli Media

No	Komponen	Indikator	No Butir
1	Tampilan Visual	1. Kesesuaian pengambilan gambar	1
		2. Kesesuaian warna huruf	2
		3. Kesesuaian <i>background</i>	3
		4. Kesesuaian gambar	4
		5. Kecepatan gerak gambar	5
		6. Ketepatan pencahayaan	6
		7. Kejelasan judul	7
2	Audio	1. Kejelasan suara	8
		2. Ritme musik sesuai	9
		3. Kesesuaian musik	10
3	Tipografi	1. Pemilihan jenis teks	11
		2. Ketepatan ukuran teks	12
4	Keterpaduan	1. Tampilan visual sesuai materi	13
		2. Kesesuaian aspek visual gambar dengan ilustrasi	14
		3. Ketepatan durasi waktu video pembelajaran	15
		4. Kejelasan alur video pembelajaran	16

Instrument Validasi Media Video Pembelajaran untuk Ahli Media

No	Aspek Penilaian	Relevansi		Keterangan
		Relevan	Tidak Relevan	
1	Pengambilan gambar pada keseluruhan video pembelajaran dapat dilihat dengan jelas	✓		
2	Pemilihan warna huruf yang digunakan dalam video pembelajaran sesuai dengan <i>background</i>	✓		
3	Pemilihan <i>background</i> digunakan dalam video pembelajaran sesuai dengan materi yang disampaikan	✓		
4	Kualitas gambar dalam video pembelajaran dapat dilihat dengan jelas	✓		
5	Gambar dalam video pembelajaran sesuai dengan materi yang disampaikan	✓		
6	Pengambilan pencahayaan dalam video pembelajaran bagus	✓		
7	Tampilan judul dalam video pembelajaran dapat dibaca dengan jelas	✓		

8	Suara narator sudah terdengar jelas	✓		
9	Ritme suara dalam video pembelajaran sesuai dengan tempo materi yang disampaikan	✓		
10	Suara musik dalam video pembelajaran dapat didengar dengan jelas	✓		
11	Jenis teks yang digunakan dalam video pembelajaran mudah dibaca	✓		
12	Ukuran teks dalam video pembelajaran mudah dibaca	✓		
13	Tampilan visual dalam video pembelajaran sesuai dengan materi yang disampaikan	✓		
14	Durasi video pembelajaran sesuai dengan durasi video pembelajaran yang baik yaitu tidak lebih dari 20 menit	✓		
15	Visual gambar dengan ilustrasi dalam video pembelajaran sesuai dengan materi yang disampaikan	✓		
16	Alur penyampaian materi pada video pembelajaran jelas	✓		

Kisi-Kisi Instrumen Validasi Media Video pembelajaran untuk Ahli Desain Pembelajaran

No	Komponen	Aspek Penilaian	No Butir
1	Kurikulum	1. Kejelasan identitas mata kuliah	1
		2. Kesesuaian indikator dengan kompetensi dasar	2
		3. Kesesuaian tujuan dengan indikator	3
		4. Kesesuaian materi dengan tujuan pembelajaran	4
2	Metode	1. Kejelasan rancangan pembelajaran	5
		2. Kejelasan petunjuk belajar	6
		3. Kesesuaian urutan penyajian materi ajar	7
		4. Video pembelajaran membantu mahasiswa dalam belajar	8
		5. Kecepatan penerapan strategi belajar	9
		6. Kecukupan dukungan bahan belajar dalam video pembelajaran	10



Instrumen Validasi Media Video Pembelajaran untuk Ahli Desain pembelajaran

No	Aspek Penilaian	Relevansi		Keterangan
		Relevan	Tidak Relevan	
1	Identitas mata kuliah pada video pembelajaran dapat dibaca dengan jelas	✓		
2	Indikator yang disampaikan pada video pembelajaran sesuai dengan kompetensi dasar pada materi <i>stock</i> dan <i>sauce</i>	✓		
3	Tujuan pembelajaran yang disampaikan dalam video pembelajaran sudah sesuai dengan indikator kompetensi yang ingin dicapai mahasiswa	✓		
4	Materi yang disampaikan atau dijelaskan pada video pembelajaran sesuai dengan tujuan pembelajaran	✓		
5	Rancangan materi pembelajaran disampaikan dengan jelas	✓		
6	Urutan petunjuk belajar pada video pembelajaran sudah sesuai dengan materi	✓		
7	Urutan penyajian materi dalam video pembelajaran sudah sesuai dengan tujuan pembelajaran	✓		
8	Dengan media video pembelajaran dapat membantu mahasiswa dalam belajar materi <i>stock</i> dan <i>sauce</i>	✓		
9	Kecepatan strategi pembelajaran pada video pembelajaran sesuai dengan tujuan pembelajaran	✓		
10	Bahan ajar dalam bentuk media video pembelajaran dapat mendukung proses pembelajaran	✓		



Kisi-Kisi Instrumen Pengguna Media Video Pembelajaran Untuk Responden

No	Komponen	Aspek Penilaian	No Butir
1	Tampilan media video pembelajaran	1. Tampilan video pembelajaran 2. Gambar video pembelajaran 3. Suara dan musik video pembelajaran	1 2 3
2	Kejelasan tujuan pembelajaran dengan isi materi	1. Penyampaian tujuan pembelajaran mempermudah mahasiswa untuk menguasai materi 2. Materi yang dipaparkan meningkatkan pemahaman mahasiswa	4 5
3	Manfaat	1. Akses penggunaan media video 2. Motivasi belajar 3. Materi mudah diingat	6 7 8

Instrumen Pengguna Media Video Pembelajaran Untuk Responden

No	Aspek Penilaian	Relevansi		Keterangan
		Relevan	Tidak Relevan	
1	Setelah menonton video pembelajaran ini, membuat saya lebih semangat untuk mempelajari materi <i>stock</i> dan <i>sauce</i>	✓		
2	Setelah melihat gambar dalam video pembelajaran ini, membuat saya tertarik untuk belajar materi <i>stock</i> dan <i>sauce</i> secara lebih dalam	✓		
3	Suara dan musik dalam video pembelajaran ini, membuat saya lebih semangat untuk belajar materi <i>stock</i> dan <i>sauce</i>	✓		
4	Setelah menonton video pembelajaran ini, membuat saya lebih mudah menguasai materi <i>stock</i> dan <i>sauce</i>	✓		
5	Setelah menyaksikan pemaparan materi dalam video pembelajaran ini, membuat saya lebih mudah memahami materi <i>stock</i> dan <i>sauce</i>	✓		
6	Kemudahan mengakses video pembelajaran melalui <i>handphone</i> membuat saya lebih semangat belajar dimanapun dan kapanpun	✓		
7	Setelah menonton video pembelajaran ini, membuat motivasi belajar saya meningkat	✓		
8	Setelah menonton video pembelajaran ini, membuat saya lebih mudah mengingat materi <i>stock</i> dan <i>sauce</i> .	✓		

SARAN:

Perbaiki sesuai rekomendasi/angket.

KESIMPULAN:

Instrumen ini dinyatakan:

- ☐ Valid digunakan tanpa revisi
- ☒ Valid digunakan dengan revisi
- ☐ Tidak valid digunakan

Singaraja, 14 Maret 2025

Penilai,



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

NIP. 197107111999032001

Lampiran. 09 Uji Validitas Instrumen oleh Ahli Instrumen II

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

Dengan hormat,
Saya Mahasiswa Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha:

Nama : Baiq Maria Ulfa
NIM : 2115081026
Program Studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Dengan ini bermaksud memohon kesediaan Ibu sebagai *Expert Judgment* dalam uji validitas instrumen yang akan digunakan dalam penelitian skripsi saya yang berjudul “Pengembangan Media Video Pembelajaran *Brown Stock* dan *Espagnole Sauce* Dengan Model Pengembangan 4D Pada Mata Kuliah Kuliner Eropa” .

Dengan permohonan ini saya sampaikan, atas perkenan Ibu saya ucapkan terima kasih.

Singaraja, 17 Maret 2025

Hormat saya,



Baiq Maria Ulfa

NIM. 2115081026

UJI VALIDITAS INSTRUMEN

Pengembangan Media Video Pembelajaran *Brown Stock* dan *Espagnole Sauce* Dengan Model Pengembangan 4D pada Mata Kuliah Kuliner Eropa

Judul Penelitian : Pengembangan Media Video Pembelajaran *Brown Stock*
dan *Espagnole Sauce* Dengan Model Pengembangan 4D
pada Mata Kuliah Kuliner Eropa

Penyusun : Baiq Maria Ulfa

Pembimbing : 1. Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd.
2. Dra. Damiani M.Kes

Instansi : Fakultas Teknik dan Kejuruan/Pendidikan Vokasional Seni
Kuliner

Dengan hormat,

Sehubungan dengan adanya penelitian saya yang berjudul “Pengembangan Media Video Pembelajaran *Brown Stock* dan *Espagnole Sauce* dengan Model Pengembangan 4D pada Mata Kuliah Kuliner Eropa”, saya mohon kesediaan Ibu untuk memberikan penilaian terhadap butir instrumen yang telah dibuat. Penilaian Ibu akan digunakan sebagai validasi dan masukan untuk memperbaiki dan meningkatkan kualitas instrumen ini sehingga bisa diketahui valid atau tidak valid instrumen media video pembelajaran ini digunakan.

Petunjuk Pengisian :

1. Jawaban dapat diberikan pada kolom jawaban yang telah disediakan dengan memberikan tanda check (✓).
2. Rentangan penilaian yaitu :
 - a. Relevan : apabila butir instrument dikatakan valid
 - b. Tidak Relevan : apabila butir instrument dikatakan tidak valid
3. Saran dan kesimpulan dapat ditulis pada lembar yang telah disediakan.

Kisi-Kisi Instrumen Validasi Media Video Pembelajaran untuk Ahli Materi

No	Komponen	Aspek Penilaian	No Butir
1	Cakupan Materi	1. Kesesuaian materi video pembelajaran dengan RPS 2. Cakupan materi sesuai dengan tujuan pembelajaran 3. Penyampaian materi sudah runtut	1 2 3
2	Keakuratan Isi	1. Keakuratan isi materi 2. <i>Frame per frame</i> menampilkan isi materi yang sesuai	4 5
3	Kesesuaian Konsep	1. Materi yang ditampilkan sesuai sasaran pembelajaran 2. Materi yang disajikan sudah jelas 3. Konsep yang dijabarkan dalam materi sudah sistematis	6 7 8

Instrumen Validasi Media Video Pembelajaran untuk Ahli Materi

No	Aspek Penilaian	Relevansi		Keterangan
		Relevan	Tidak Relevan	
1	Materi yang disajikan pada video pembelajaran sesuai dengan RPS mata kuliah Kuliner Eropa	✓		
2	Materi yang disajikan pada video pembelajaran sesuai dengan tujuan pembelajaran	✓		
3	Materi yang disajikan pada video pembelajaran sudah runtut	✓		
4	Materi yang disajikan pada video pembelajaran sudah akurat	✓		
5	Tampilan <i>Frame per frame</i> pada video pembelajaran telah menampilkan isi materi <i>stock</i> dan <i>sauce</i> yang sesuai	✓		
6	Materi yang ditampilkan pada video pembelajaran sesuai dengan sasaran pembelajaran	✓		
7	Materi yang disajikan pada video pembelajaran jelas (terinci)	✓		
8	Konsep materi yang dijabarkan pada video pembelajaran sistematis	✓		

Kisi-Kisi Instrumen Validasi Media Video Pembelajaran untuk Ahli Media

No	Komponen	Indikator	No Butir
1	Tampilan Visual	1. Kesesuaian pengambilan gambar	1
		2. Kesesuaian warna huruf	2
		3. Kesesuaian <i>background</i>	3
		4. Kesesuaian gambar	4
		5. Kecepatan gerak gambar	5
		6. Ketepatan pencahayaan	6
		7. Kejelasan judul	7
2	Audio	1. Kejelasan suara	8
		2. Ritme musik sesuai	9
		3. Kesesuaian musik	10
3	Tipografi	1. Pemilihan jenis teks	11
		2. Ketepatan ukuran teks	12
4	Keterpaduan	1. Tampilan visual sesuai materi	13
		2. Kesesuaian aspek visual gambar dengan ilustrasi	14
		3. Ketepatan durasi waktu video pembelajaran	15
		4. Kejelasan alur video pembelajaran	16

Instrument Validasi Media Video Pembelajaran untuk Ahli Media

No	Aspek Penilaian	Relevansi		Keterangan
		Relevan	Tidak Relevan	
1	Pengambilan gambar pada keseluruhan video pembelajaran dapat dilihat dengan jelas	✓		
2	Pemilihan warna huruf yang digunakan dalam video pembelajaran sesuai dengan <i>background</i>	✓		
3	Pemilihan <i>background</i> digunakan dalam video pembelajaran sesuai dengan materi yang disampaikan	✓		
4	Kualitas gambar dalam video pembelajaran dapat dilihat dengan jelas	✓		
5	Gambar dalam video pembelajaran sesuai dengan materi yang disampaikan	✓		
6	Pengambilan pencahayaan dalam video pembelajaran bagus	✓		
7	Tampilan judul dalam video pembelajaran dapat dibaca dengan jelas	✓		

8	Suara narator sudah terdengar jelas	✓		
9	Ritme suara dalam video pembelajaran sesuai dengan tempo materi yang disampaikan	✓		
10	Suara musik dalam video pembelajaran dapat didengar dengan jelas	✓		
11	Jenis teks yang digunakan dalam video pembelajaran mudah dibaca	✓		
12	Ukuran teks dalam video pembelajaran mudah dibaca	✓		
13	Tampilan visual dalam video pembelajaran sesuai dengan materi yang disampaikan	✓		
14	Durasi video pembelajaran sesuai dengan durasi video pembelajaran yang baik yaitu tidak lebih dari 20 menit	✓		
15	Visual gambar dengan ilustrasi dalam video pembelajaran sesuai dengan materi yang disampaikan	✓		
16	Alur penyampaian materi pada video pembelajaran jelas	✓		

Kisi-Kisi Instrumen Validasi Media Video pembelajaran untuk Ahli Desain Pembelajaran

No	Komponen	Aspek Penilaian	No Butir
1	Kurikulum	1. Kejelasan identitas mata kuliah	1
		2. Kesesuaian indikator dengan kompetensi dasar	2
		3. Kesesuaian tujuan dengan indikator	3
		4. Kesesuaian materi dengan tujuan pembelajaran	4
2	Metode	1. Kejelasan rancangan pembelajaran	5
		2. Kejelasan petunjuk belajar	6
		3. Kesesuaian urutan penyajian materi ajar	7
		4. Video pembelajaran membantu mahasiswa dalam belajar	8
		5. Kecepatan penerapan strategi belajar	9
		6. Kecukupan dukungan bahan belajar dalam video pembelajaran	10

Instrumen Validasi Media Video Pembelajaran untuk Ahli Desain pembelajaran

No	Aspek Penilaian	Relevansi		Keterangan
		Relevan	Tidak Relevan	
1	Identitas mata kuliah pada video pembelajaran dapat dibaca dengan jelas	✓		
2	Indikator yang disampaikan pada video pembelajaran sesuai dengan kompetensi dasar pada materi <i>stock</i> dan <i>sauce</i>	✓		
3	Tujuan pembelajaran yang disampaikan dalam video pembelajaran sudah sesuai dengan indikator kompetensi yang ingin dicapai mahasiswa	✓		
4	Materi yang disampaikan atau dijelaskan pada video pembelajaran sesuai dengan tujuan pembelajaran	✓		
5	Rancangan materi pembelajaran disampaikan dengan jelas	✓		
6	Urutan petunjuk belajar pada video pembelajaran sudah sesuai dengan materi	✓		
7	Urutan penyajian materi dalam video pembelajaran sudah sesuai dengan tujuan pembelajaran	✓		
8	Dengan media video pembelajaran dapat membantu mahasiswa dalam belajar materi <i>stock</i> dan <i>sauce</i>	✓		
9	Kecepatan strategi pembelajaran pada video pembelajaran sesuai dengan tujuan pembelajaran	✓		
10	Bahan ajar dalam bentuk media video pembelajaran dapat mendukung proses pembelajaran	✓		

Kisi-Kisi Instrumen Pengguna Media Video Pembelajaran Untuk Responden

No	Komponen	Aspek Penilaian	No Butir
1	Tampilan media video pembelajaran	1. Tampilan video pembelajaran 2. Gambar video pembelajaran 3. Suara dan musik video pembelajaran	1 2 3
2	Kejelasan tujuan pembelajaran dengan isi materi	1. Penyampaian tujuan pembelajaran mempermudah mahasiswa untuk menguasai materi 2. Materi yang dipaparkan meningkatkan pemahaman mahasiswa	4 5
3	Manfaat	1. Akses penggunaan media video 2. Motivasi belajar 3. Materi mudah diingat	6 7 8

Instrumen Pengguna Media Video Pembelajaran Untuk Responden

No	Aspek Penilaian	Relevansi		Keterangan
		Relevan	Tidak Relevan	
1	Setelah menonton video pembelajaran ini, membuat saya lebih semangat untuk mempelajari materi <i>stock</i> dan <i>sauce</i>	✓		
2	Setelah melihat gambar dalam video pembelajaran ini, membuat saya tertarik untuk belajar materi <i>stock</i> dan <i>sauce</i> secara lebih dalam	✓		
3	Suara dan musik dalam video pembelajaran ini, membuat saya lebih semangat untuk belajar materi <i>stock</i> dan <i>sauce</i>	✓		
4	Setelah menonton video pembelajaran ini, membuat saya lebih mudah menguasai materi <i>stock</i> dan <i>sauce</i>	✓		
5	Setelah menyaksikan pemaparan materi dalam video pembelajaran ini, membuat saya lebih mudah memahami materi <i>stock</i> dan <i>sauce</i>	✓		
6	Kemudahan mengakses video pembelajaran melalui <i>handphone</i> membuat saya lebih semangat belajar dimanapun dan kapanpun	✓		
7	Setelah menonton video pembelajaran ini, membuat motivasi belajar saya meningkat	✓		
8	Setelah menonton video pembelajaran ini, membuat saya lebih mudah mengingat materi <i>stock</i> dan <i>sauce</i> .	✓		

SARAN:

KESIMPULAN:

Instrumen ini dinyatakan:

- ☒ Valid digunakan tanpa revisi
- ☐ Valid digunakan dengan revisi
- ☐ Tidak valid digunakan

Singaraja, 18 Maret 2025

Penilai,



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

NIP. 197508012006042001

Lampiran 10. Surat Permohonan Pengambilan Data



KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI,
SAINS, DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN
Jalan Udayana Nomor 11 Singaraja Bali
Laman: <http://ftk.undiksha.ac.id>

Nomor : 695/UN48.11.1/KM/2025

Singaraja, 14 Maret 2025

Perihal : Surat Permohonan Pengambilan Data

Yth. Dekan FTK Undiksha
di tempat

Dengan hormat, sehubungan dengan proses penyelesaian Tugas Akhir/Skripsi, maka melalui surat ini kami mohon Bapak/Ibu berkenan memberikan data yang terkait dengan data yang dibutuhkan.

Adapun mahasiswa yang akan melakukan pengambilan data seperti tersebut di bawah ini:

Nama : Baiq Maria Ulfa
NIM : 2115081026
Program Studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
Jurusan : Teknologi Industri
Judul Penelitian : Pengembangan Media Video Pembelajaran Brown Stock dan Espagnole
Sauce dengan Model Pengembangan 4D pada Mata Kuliah Kuliner Eropa
Data Yang diperlukan : Untuk uji kelayakan media video pembelajaran ke expert judgment
(ahli materi, ahli media, ahli desain pembelajaran) dan uji coba media
Video Pembelajaran ke mahasiswa Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Demikian kami sampaikan, atas perhatian dan kerjasamanya, diucapkan terima kasih.

a.n Dekan
Wakil Dekan Bidang Akademik,

Made Winda Antara Kesiman
NIP. 19821112008121001



KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI, SAINS DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
 FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN
 JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI

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

Nomor : 122/UN48.11.6/KM/2025 Singaraja, 14 Maret 2025
 Perihal : Surat Permohonan Pengambilan Data

Yth. Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan
 Cq. Wakil Dekan I
 Di Tempat

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

Nama : Baiq Maria Ulfa
 NIM : 2115081026
 Semester : VIII
 Program Studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
 Jurusan : Teknologi Industri
 Fakultas : Teknik dan Kejuruan
 Tempat Pengambilan Data : Fakultas Teknik dan Kejuruan Undiksha
 Judul Penelitian : Pengembangan Media Video Pembelajaran Brown Stock dan Espagnole Sauce Dengan Model Pengembangan 4D Pada Mata Kuliah Kuliner Eropa
 Data yang diperlukan : Untuk Uji kelayakan Media Video Pembelajaran ke Expert Jugment (ahli materi, ahli media, ahli desain pembelajaran) dan uji coba media video pembelajaran ke mahasiswa Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

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

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

Mengetahui,

Ketua Jurusan Teknologi Industri



Ketut Udy Ariawan
 NIP 197901232010121001

Sekretaris Jurusan Teknologi Industri



Gede Widayana
 NIP 197301102006041002



Balai
 Sertifikasi
 Elektronik

Catatan :

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

Lampiran 11. Lembar Hasil Validasi Oleh Ahli Materi I

INSTRUMEN VALIDASI AHLI MATERI

Pengembangan Media Video Pembelajaran *Brown Stock* dan *Espagnole Sauce* Dengan Model Pengembangan 4D pada Mata Kuliah Kuliner Eropa

Judul Penelitian : Pengembangan Media Video Pembelajaran *Brown Stock* dan *Espagnole Sauce* Dengan Model Pengembangan 4D pada Mata Kuliah Kuliner Eropa

Penyusun : Baiq Maria Ulfa

Pembimbing : 1. Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd.,M.Pd.
2. Dra. Damiati, M.Kes.

Instansi : Fakultas Teknik dan Kejuruan/Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Dengan hormat,

Sehubungan dengan penelitian saya yang berjudul “Pengembangan Media Video Pembelajaran *Brown Stock* dan *Espagnole Sauce* Dengan Model Pengembangan 4D Pada Mata Kuliah Kuliner Eropa”, saya mohon kesediaan Bapak/Ibu untuk memberikan validasi terhadap butir instrumen terkait media video pembelajaran yang telah dibuat. Validasi dari Bapak/Ibu akan digunakan untuk menilai kevalidan dan masukan untuk memperbaiki serta meningkatkan kualitas media video pembelajaran ini sehingga bisa diketahui valid atau tidak valid media video pembelajaran tersebut digunakan sebagai media video pembelajaran pada Mata Kuliah Kuliner Eropa.

Petunjuk Pengisian :

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



IDENTITAS MATERI

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

NIP : 196504191990032001

Instansi : Universitas Pendidikan Ganesha

Kisi-Kisi Instrumen Validasi Media Video Pembelajaran untuk Ahli Materi

No	Komponen	Aspek Penilaian	No Butir
1	Cakupan Materi	1. Kesesuaian materi video pembelajaran dengan RPS	1
		2. Cakupan materi sesuai dengan tujuan pembelajaran	2
		3. Penyampaian materi sudah runtut	3
2	Keakuratan Isi	1. Keakuratan isi materi	4
		2. <i>Frame per frame</i> menampilkan isi materi yang sesuai	5
3	Kesesuaian Konsep	1. Materi yang ditampilkan sesuai sasaran pembelajaran	6
		2. Materi yang disajikan sudah jelas	7
		3. Konsep yang dijabarkan dalam materi sudah sistematis	8

Instrumen Validasi Media Video Pembelajaran untuk Ahli Materi

No	Aspek Penilaian	Skor				
		5	4	3	2	1
1	Materi yang disajikan pada video pembelajaran sesuai dengan RPS mata kuliah Kuliner Eropa	✓				
2	Materi yang disajikan pada video pembelajaran sesuai dengan tujuan pembelajaran	✓				
3	Materi yang disajikan pada video pembelajaran sudah runtut	✓				
4	Materi yang disajikan pada video pembelajaran sudah akurat	✓				
5	Tampilan <i>Frame per frame</i> pada video pembelajaran telah menampilkan isi materi <i>stock</i> dan <i>sauce</i> yang sesuai	✓				
6	Materi yang ditampilkan pada video pembelajaran sesuai dengan sasaran pembelajaran	✓				
7	Materi yang disajikan pada video pembelajaran jelas		✓			
8	Konsep materi yang dijabarkan pada video pembelajaran sistematis		✓			



SARAN

Video Pembelajaran bisa di buat lebih singkat dengan mengurangi adegan tidak inti. Adegan inti tidak banyak

KESIMPULAN

Media Video Pembelajaran *Brown Stock dan Espagnole Sauce* Dengan Model Pengembangan 4D Pada Mata Kuliah Kuliner Eropa

- ☐ Valid digunakan tanpa revisi
- ☒ Valid digunakan dengan revisi
- ☐ Tidak Valid digunakan

Singaraja, 8 Mei 2024
Penilai,


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



Lampiran 12. Lembar Hasil Validasi oleh Ahli Materi II

INSTRUMEN VALIDASI AHLI MATERI

Pengembangan Media Video Pembelajaran *Brown Stock* dan *Espagnole Sauce* Dengan Model Pengembangan 4D pada Mata Kuliah Kuliner Eropa

Judul Penelitian : Pengembangan Media Video Pembelajaran *Brown Stock* dan *Espagnole Sauce* Dengan Model Pengembangan 4D pada Mata Kuliah Kuliner Eropa

Penyusun : Baiq Maria Ulfa

Pembimbing : 1. Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd.,M.Pd.
2. Dra. Damiati, M.Kes.

Instansi : Fakultas Teknik dan Kejuruan/Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Dengan hormat,

Sehubungan dengan penelitian saya yang berjudul “Pengembangan Media Video Pembelajaran *Brown Stock* dan *Espagnole Sauce* Dengan Model Pengembangan 4D Pada Mata Kuliah Kuliner Eropa”, saya mohon kesediaan Bapak/Ibu untuk memberikan validasi terhadap butir instrumen terkait media video pembelajaran yang telah dibuat. Validasi dari Bapak/Ibu akan digunakan untuk menilai kevalidan dan masukan untuk memperbaiki serta meningkatkan kualitas media video pembelajaran ini sehingga bisa diketahui valid atau tidak valid media video pembelajaran tersebut digunakan sebagai media video pembelajaran pada Mata Kuliah Kuliner Eropa.

Petunjuk Pengisian :

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



IDENTITAS MATERI

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

NIP : 197107111999032001

Instansi : Universitas Pendidikan Ganesha

Kisi-Kisi Instrumen Validasi Media Video Pembelajaran untuk Ahli Materi

No	Komponen	Aspek Penilaian	No Butir
1	Cakupan Materi	1. Kesesuaian materi video pembelajaran dengan RPS 2. Cakupan materi sesuai dengan tujuan pembelajaran 3. Penyampaian materi sudah runtut	1 2 3
2	Keakuratan Isi	1. Keakuratan isi materi 2. <i>Frame per frame</i> menampilkan isi materi yang sesuai	4 5
3	Kesesuaian Konsep	1. Materi yang ditampilkan sesuai sasaran pembelajaran 2. Materi yang disajikan sudah jelas 3. Konsep yang dijabarkan dalam materi sudah sistematis	6 7 8

Instrumen Validasi Media Video Pembelajaran untuk Ahli Materi

No	Aspek Penilaian	Skor				
		5	4	3	2	1
1	Materi yang disajikan pada video pembelajaran sesuai dengan RPS mata kuliah Kuliner Eropa		✓			
2	Materi yang disajikan pada video pembelajaran sesuai dengan tujuan pembelajaran	✓				
3	Materi yang disajikan pada video pembelajaran sudah runtut	✓				
4	Materi yang disajikan pada video pembelajaran sudah akurat	✓				
5	Tampilan <i>Frame per frame</i> pada video pembelajaran telah menampilkan isi materi <i>stock</i> dan <i>sauce</i> yang sesuai	✓				
6	Materi yang ditampilkan pada video pembelajaran sesuai dengan sasaran pembelajaran		✓			
7	Materi yang disajikan pada video pembelajaran jelas	✓				
8	Konsep materi yang dijabarkan pada video pembelajaran sistematis		✓			

SARAN

Tambahkan lebih untuk audio

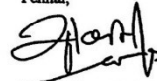
KESIMPULAN

Media Video Pembelajaran *Brown Stock dan Espagnole Sauce* Dengan Model Pengembangan 4D Pada Mata Kuliah Kuliner Eropa

- ☐ Valid digunakan tanpa revisi
☒ Valid digunakan dengan revisi
☐ Tidak Valid digunakan

Singaraja, 8 Mei 2025

Penilai,



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



Lampiran 13. Lembar Hasil Validasi oleh Ahli Media I

INSTRUMEN VALIDASI AHLI MEDIA

Pengembangan Media Video Pembelajaran *Brown Stock* dan *Espagnole Sauce* Dengan Model Pengembangan 4D pada Mata Kuliah Kuliner Eropa

Judul Penelitian : Pengembangan Media Video Pembelajaran *Brown Stock* dan *Espagnole Sauce* Dengan Model Pengembangan 4D pada Mata Kuliah Kuliner Eropa

Penyusun : Baiq Maria Ulfa

Pembimbing : 1. Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd.,M.Pd.
2. Dra. Damiati, M.Kes.

Instansi : Fakultas Teknik dan Kejuruan/Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Dengan hormat,

Sehubungan dengan penelitian saya yang berjudul “Pengembangan Media Video Pembelajaran *Brown Stock* dan *Espagnole Sauce* Dengan Model Pengembangan 4D Pada Mata Kuliah Kuliner Eropa”, saya mohon kesediaan Bapak/Ibu untuk memberikan validasi terhadap butir instrumen terkait media video pembelajaran yang telah dibuat. Validasi dari Bapak/Ibu akan digunakan untuk menilai kevalidan dan masukan untuk memperbaiki serta meningkatkan kualitas media video pembelajaran ini sehingga bisa diketahui valid atau tidak valid media video pembelajaran tersebut digunakan sebagai media video pembelajaran pada Mata Kuliah Kuliner Eropa.

Petunjuk Pengisian :

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

IDENTITAS AHLI MEDIA

Nama Ahli : Dr. I Gede Partha Sindu, S.Pd., M.Pd.

NIP : 198709072015041001

Instansi : Universitas Pendidikan Ganesha

Kisi-kisi Instrumen Validasi Media Video Pembelajaran untuk Ahli Media

No	Komponen	Indikator	No Butir
1	Tampilan Visual	1. Kesesuaian pengambilan gambar	1
		2. Kesesuaian warna huruf	2
		3. Kesesuaian <i>background</i>	3
		4. Kesesuaian gambar	4
		5. Kecepatan gerak gambar	5
		6. Ketepatan pencahayaan	6
		7. Kejelasan judul	7
2	Audio	1. Kejelasan suara	8
		2. Ritme musik sesuai	9
		3. Kesesuaian musik	10
3	Tipografi	1. Pemilihan jenis teks	11
		2. Ketepatan ukuran teks	12
4	Keterpaduan	1. Tampilan visual sesuai materi	13
		2. Kesesuaian aspek visual gambar dengan ilustrasi	14
		3. Ketepatan durasi waktu video pembelajaran	15
		4. Kejelasan alur video pembelajaran	16



Instrumen Validasi Media Video Pembelajaran untuk Ahli Media

No	Aspek Penilaian	Skor				
		5	4	3	2	1
1	Pengambilan gambar pada keseluruhan video pembelajaran dapat dilihat dengan jelas	✓				
2	Pemilihan warna huruf yang digunakan dalam video pembelajaran sesuai dengan <i>background</i>	✓				
3	Pemilihan <i>background</i> digunakan dalam video pembelajaran sesuai dengan materi yang disampaikan	✓				
4	Kualitas gambar dalam video pembelajaran dapat dilihat dengan jelas	✓				
5	Gambar dalam video pembelajaran sesuai dengan materi yang disampaikan	✓				
6	Pengambilan pencahayaan dalam video pembelajaran bagus	✓				
7	Tampilan judul dalam video pembelajaran dapat dibaca dengan jelas	✓				
8	Suara narator sudah terdengar jelas	✓				
9	Ritme suara dalam video pembelajaran sesuai dengan tempo materi yang disampaikan	✓				
10	Suara musik dalam video pembelajaran dapat didengar dengan jelas	✓				
11	Jenis teks yang digunakan dalam video pembelajaran mudah dibaca	✓				
12	Ukuran teks dalam video pembelajaran mudah dibaca	✓				
13	Tampilan visual dalam video pembelajaran sesuai dengan materi yang disampaikan	✓				
14	Durasi video pembelajaran sesuai dengan durasi video pembelajaran yang baik yaitu tidak lebih dari 20 menit	✓				
15	Visual gambar dengan ilustrasi dalam video pembelajaran sesuai dengan materi yang disampaikan	✓				
16	Alur penyampaian materi pada video pembelajaran jelas	✓				

SARAN

- 1) sumber Youtube tambahan, dan credit.
- 2) Gambar isi materi
- 3) credit gambar

KESIMPULAN

Media Video Pembelajaran *Brown Stock dan Espagnole Sauce* Dengan Model Pengembangan 4D Pada Mata Kuliah Kuliner Eropa

- ☐ Valid digunakan tanpa revisi
- ☒ Valid digunakan dengan revisi
- ☐ Tidak Valid digunakan

Singareja, 9 Mei 2025
Penilai,



Dr. I Gede Partha Sinda, S.Pd., M.Pd.
NIP. 198709072015041001



Lampiran 14. Lembar Hasil Validasi oleh Ahli Media II

INSTRUMEN VALIDASI MEDIA

Pengembangan Media Video Pembelajaran *Brown Stock* dan *Espagnole Sauce* Dengan Model Pengembangan 4D pada Mata Kuliah Kuliner Eropa

Judul Penelitian : Pengembangan Media Video Pembelajaran *Brown Stock* dan *Espagnole Sauce* Dengan Model Pengembangan 4D pada Mata Kuliah Kuliner Eropa

Penyusun : Baiq Maria Ulfa

Pembimbing : 1. Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd.,M.Pd.
2. Dra. Damiati, M.Kes.

Instansi : Fakultas Teknik dan Kejuruan/Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Dengan hormat,

Sehubungan dengan penelitian saya yang berjudul “Pengembangan Media Video Pembelajaran *Brown Stock* dan *Espagnole Sauce* Dengan Model Pengembangan 4D Pada Mata Kuliah Kuliner Eropa”, saya mohon kesediaan Bapak/Ibu untuk memberikan validasi terhadap butir instrumen terkait media video pembelajaran yang telah dibuat. Validasi dari Bapak/Ibu akan digunakan untuk menilai kevalidan dan masukan untuk memperbaiki serta meningkatkan kualitas media video pembelajaran ini sehingga bisa diketahui valid atau tidak valid media video pembelajaran tersebut digunakan sebagai media video pembelajaran pada Mata Kuliah Kuliner Eropa.

Petunjuk Pengisian :

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

IDENTITAS AHLI MEDIA PEMBELAJARAN

Nama Ahli : I Nengah Eka Mertayasa, S.Pd., M.Pd.

NIP : 199503022019031006

Instansi : Universitas Pendidikan Ganesha

Kisi-Kisi Instrumen Validasi Media Video Pembelajaran untuk Ahli Media

No	Komponen	Indikator	No Butir
1	Tampilan Visual	1. Kesesuaian pengambilan gambar	1
		2. Kesesuaian warna huruf	2
		3. Kesesuaian <i>background</i>	3
		4. Kesesuaian gambar	4
		5. Kecepatan gerak gambar	5
		6. Ketepatan pencahayaan	6
		7. Kejelasan judul	7
2	Audio	1. Kejelasan suara	8
		2. Ritme musik sesuai	9
		3. Kesesuaian musik	10
3	Tipografi	1. Pemilihan jenis teks	11
		2. Ketepatan ukuran teks	12
4	Keterpaduan	1. Tampilan visual sesuai materi	13
		2. Kesesuaian aspek visual gambar dengan ilustrasi	14
		3. Ketepatan durasi waktu video pembelajaran	15
		4. Kejelasan alur video pembelajaran	16

Instrumen Validasi Media Video Pembelajaran untuk Ahli Media

No	Aspek Penilaian	Skor				
		5	4	3	2	1
1	Pengambilan gambar pada keseluruhan video pembelajaran dapat dilihat dengan jelas	✓				
2	Pemilihan warna huruf yang digunakan dalam video pembelajaran sesuai dengan <i>background</i>	✓				
3	Pemilihan <i>background</i> digunakan dalam video pembelajaran sesuai dengan materi yang disampaikan	✓				
4	Kualitas gambar dalam video pembelajaran dapat dilihat dengan jelas	✓				

5	Gambar dalam video pembelajaran sesuai dengan materi yang disampaikan	✓				
6	Pengambilan pencahayaan dalam video pembelajaran bagus	✓				
7	Tampilan judul dalam video pembelajaran dapat dibaca dengan jelas	✓				
8	Suara narator sudah terdengar jelas	✓				
9	Ritme suara dalam video pembelajaran sesuai dengan tempo materi yang disampaikan	✓				
10	Suara musik dalam video pembelajaran dapat didengar dengan jelas	✓				
11	Jenis teks yang digunakan dalam video pembelajaran mudah dibaca	✓				
12	Ukuran teks dalam video pembelajaran mudah dibaca	✓				
13	Tampilan visual dalam video pembelajaran sesuai dengan materi yang disampaikan	✓				
14	Durasi video pembelajaran sesuai dengan durasi video pembelajaran yang baik yaitu tidak lebih dari 20 menit	✓				
15	Visual gambar dengan ilustrasi dalam video pembelajaran sesuai dengan materi yang disampaikan	✓				
16	Alur penyampaian materi pada video pembelajaran jelas	✓				

SARAN

Audio narasi disarankan
Color Grading disarankan



KESIMPULAN

Media Video Pembelajaran *Brown Stock dan Espagnole Sauce* Dengan Model Pengembangan 4D Pada Mata Kuliah Kuliner Eropa

- ☒ Valid digunakan tanpa revisi
☐ Valid digunakan dengan revisi
☐ Tidak Valid digunakan

Singaraja, 9 Mei 2025
Penilai,



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



Lampiran 15. Lembar Hasil validasi oleh Ahli Desain Pembelajaran I

INSTRUMEN VALIDASI DESAIN PEMBELAJARAN

Pengembangan Media Video Pembelajaran *Brown Stock* dan *Espagnole Sauce* Dengan Model Pengembangan 4D pada Mata Kuliah Kuliner Eropa

Judul Penelitian : Pengembangan Media Video Pembelajaran *Brown Stock* dan *Espagnole Sauce* Dengan Model Pengembangan 4D pada Mata Kuliah Kuliner Eropa

Penyusun : Baiq Maria Ulfa

Pembimbing : 1. Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd.,M.Pd.
2. Dra. Damianti, M.Kes.

Instansi : Fakultas Teknik dan Kejuruan/Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Dengan hormat,

Sehubungan dengan penelitian saya yang berjudul “Pengembangan Media Video Pembelajaran *Brown Stock* dan *Espagnole Sauce* Dengan Model Pengembangan 4D Pada Mata Kuliah Kuliner Eropa”, saya mohon kesediaan Bapak/Ibu untuk memberikan validasi terhadap butir instrumen terkait media video pembelajaran yang telah dibuat. Validasi dari Bapak/Ibu akan digunakan untuk menilai kevalidan dan masukan untuk memperbaiki serta meningkatkan kualitas media video pembelajaran ini sehingga bisa diketahui valid atau tidak valid media video pembelajaran tersebut digunakan sebagai media video pembelajaran pada Mata Kuliah Kuliner Eropa.

Petunjuk Pengisian :

1. Berikan tanda centang (✓) pada kolom yang sudah tersedia sesuai dengan pendapat penilai secara objektif
2. Rentang penilai yaitu :
5 : Sangat Setuju
4 : Setuju
3 : Cukup Setuju
2 : Tidak Setuju
1 : Sangat Tidak Setuju
3. Saran dan kesimpulan dapat ditulis pada lembar yang telah disediakan pembelajaran tersebut digunakan sebagai media video pembelajaran pada Mata Kuliah Kuliner Eropa.

Petunjuk Pengisian :

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

IDENTITAS AHLI DESAIN PEMBELAJARAN

Nama Ahli : Dr. I Gede Partha Sindu, S.Pd., M.Pd.

NIP : 198709072015041001

Instansi : Universitas Pendidikan Ganesha

Kisi-Kisi Instrumen Validasi Media Video pembelajaran untuk**Ahli Desain Pembelajaran**

No	Komponen	Aspek Penilaian	No Butir
1	Kurikulum	1. Kejelasan identitas mata kuliah	1
		2. Kesesuaian indikator dengan kompetensi dasar	2
		3. Kesesuaian tujuan dengan indikator	3
		4. Kesesuaian materi dengan tujuan pembelajaran	4
2	Metode	1. Kejelasan rancangan pembelajaran	5
		2. Kejelasan petunjuk belajar	6
		3. Kesesuaian urutan penyajian materi ajar	7
		4. Video pembelajaran membantu mahasiswa dalam belajar	8
		5. Kecepatan penerapan strategi belajar	9
		6. Kecukupan dukungan bahan belajar dalam video pembelajaran	10

Instrumen Validasi Media Video pembelajaran untuk Ahli Desain Pembelajaran

No	Aspek Penilaian	Skor				
		5	4	3	2	1
1	Identitas mata kuliah pada video pembelajaran dapat dibaca dengan jelas	✓				
2	Indikator yang disampaikan pada video pembelajaran sesuai dengan kompetensi dasar pada materi <i>stock</i> dan <i>sauce</i>	✓				
3	Tujuan pembelajaran yang disampaikan dalam video pembelajaran sudah sesuai dengan indikator kompetensi yang ingin dicapai mahasiswa	✓				
4	Materi yang disampaikan atau dijelaskan pada video pembelajaran sesuai dengan tujuan pembelajaran	✓				



5	Rancangan materi pembelajaran disampaikan dengan jelas	✓				
6	Urutan petunjuk belajar pada video pembelajaran sudah sesuai dengan materi	✓				
7	Urutan penyajian materi dalam video pembelajaran sudah sesuai dengan tujuan pembelajaran	✓				
8	Dengan media video pembelajaran dapat membantu mahasiswa dalam belajar materi <i>stock</i> dan <i>sauce</i>	✓				
9	Kecepatan strategi pembelajaran pada video pembelajaran sesuai dengan tujuan pembelajaran	✓				
10	Bahan ajar dalam bentuk media video pembelajaran dapat mendukung proses pembelajaran	✓				

SARAN

Indikator pembelajaran Verbal ditulis/ ditampikan

KESIMPULAN

Media Video Pembelajaran *Brown Stock* dan *Espagnole Sauce* Dengan Model Pengembangan 4D Pada Mata Kuliah Kuliner Eropa

- ☒ Valid digunakan tanpa revisi
☐ Valid digunakan dengan revisi
☐ Tidak Valid digunakan

Singaraja, 9 Mei 2025
 Penilai,



Dr. I Gede Partha Sindu, S.Pd., M.Pd.
 NIP. 198709072015041001



Lampiran 16. Lembar Hasil Validasi oleh Ahli Desain Pembelajaran II

INSTRUMEN VALIDASI DESAIN PEMBELAJARAN

Pengembangan Media Video Pembelajaran *Brown Stock* dan *Espagnole Sauce* Dengan Model Pengembangan 4D pada Mata Kuliah Kuliner Eropa

Judul Penelitian : Pengembangan Media Video Pembelajaran *Brown Stock* dan *Espagnole Sauce* Dengan Model Pengembangan 4D pada Mata Kuliah Kuliner Eropa

Penyusun : Baiq Maria Ulfa

Pembimbing : 1. Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd.,M.Pd.
2. Dra. Damiati, M.Kes.

Instansi : Fakultas Teknik dan Kejuruan/Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Dengan hormat,

Sehubungan dengan penelitian saya yang berjudul “Pengembangan Media Video Pembelajaran *Brown Stock* dan *Espagnole Sauce* Dengan Model Pengembangan 4D Pada Mata Kuliah Kuliner Eropa”, saya mohon kesediaan Bapak/Ibu untuk memberikan validasi terhadap butir instrumen terkait media video pembelajaran yang telah dibuat. Validasi dari Bapak/Ibu akan digunakan untuk menilai kevalidan dan masukan untuk memperbaiki serta meningkatkan kualitas media video pembelajaran ini sehingga bisa diketahui valid atau tidak valid media video pembelajaran tersebut digunakan sebagai media video pembelajaran pada Mata Kuliah Kuliner Eropa.

Petunjuk Pengisian :

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

IDENTITAS AHLI DESAIN PEMBELAJARAN

Nama Ahli : I Nengah Eka Mertayasa, S.Pd., M.Pd.

NIP : 199503022019031006

Instansi : Universitas Pendidikan Ganesha

**Kisi-Kisi Instrumen Validasi Media Video pembelajaran untuk
Ahli Desain Pembelajaran**

No	Komponen	Aspek Penilaian	No Butir
1	Kurikulum	1. Kejelasan identitas mata kuliah	1
		2. Kesesuaian indikator dengan kompetensi dasar	2
		3. Kesesuaian tujuan dengan indikator	3
		4. Kesesuaian materi dengan tujuan pembelajaran	4
2	Metode	1. Kejelasan rancangan pembelajaran	5
		2. Kejelasan petunjuk belajar	6
		3. Kesesuaian urutan penyajian materi ajar	7
		4. Video pembelajaran membantu mahasiswa dalam belajar	8
		5. Kecepatan penerapan strategi belajar	9
		6. Kecukupan dukungan bahan belajar dalam video pembelajaran	10

Instrument Validasi Media Video pembelajaran untuk Ahli Desain Pembelajaran

No	Aspek Penilaian	Skor				
		5	4	3	2	1
1	Identitas mata kuliah pada video pembelajaran dapat dibaca dengan jelas	✓				
2	Indikator yang disampaikan pada video pembelajaran sesuai dengan kompetensi dasar pada materi <i>stock</i> dan <i>sauce</i>	✓				
3	Tujuan pembelajaran yang disampaikan dalam video pembelajaran sudah sesuai dengan indikator kompetensi yang ingin dicapai mahasiswa	✓				
4	Materi yang disampaikan atau dijelaskan pada video pembelajaran sesuai dengan tujuan pembelajaran	✓				

5	Rancangan materi pembelajaran disampaikan dengan jelas	✓				
6	Urutan petunjuk belajar pada video pembelajaran sudah sesuai dengan materi	✓				
7	Urutan penyajian materi dalam video pembelajaran sudah sesuai dengan tujuan pembelajaran	✓				
8	Dengan media video pembelajaran dapat membantu mahasiswa dalam belajar materi <i>stock</i> dan <i>sauce</i>	✓				
9	Kecepatan strategi pembelajaran pada video pembelajaran sesuai dengan tujuan pembelajaran	✓				
10	Bahan ajar dalam bentuk media video pembelajaran dapat mendukung proses pembelajaran	✓				

SARAN

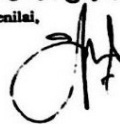
Selesaikan posisi teks lataran dengan subtitle

KESIMPULAN

Media Video Pembelajaran *Brown Stock* dan *Espagnole Sauce* Dengan Model Pengembangan 4D Pada Mata Kuliah Kuliner Eropa

- ☒ Valid digunakan tanpa revisi
☐ Valid digunakan dengan revisi
☐ Tidak Valid digunakan

Singaraja, 9 Mei 2021
 Penilai,



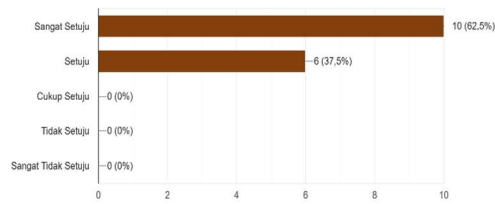
I Nengah Eka Mertayasa, S.Pd., M.Pd.
 NIP. 199503022019031006



Lampiran 17. Hasil Angket Responden (Mahasiswa)

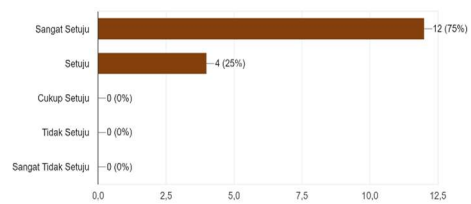
Setelah menonton video pembelajaran ini, membuat saya lebih semangat untuk mempelajari materi Stock dan Sauce

16 jawaban



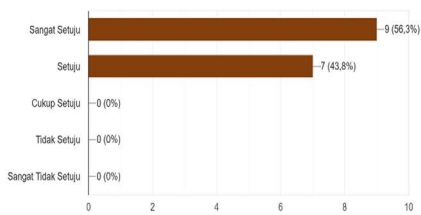
Setelah melihat gambar dalam video pembelajaran ini, membuat saya tertarik untuk belajar materi Stock dan Sauce secara lebih dalam

16 jawaban



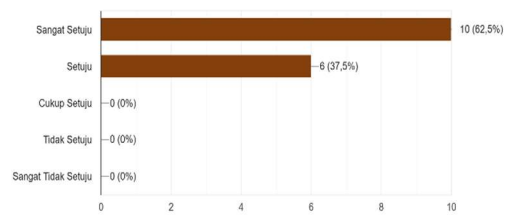
Suara dan musik dalam video pembelajaran ini, membuat saya lebih semangat untuk belajar materi Stock dan Sauce

16 jawaban



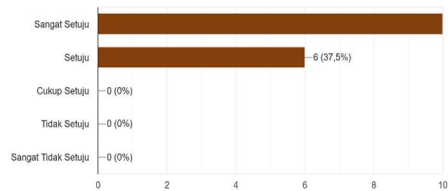
Setelah menonton video pembelajaran ini, membuat saya lebih mudah menguasai materi Stock dan Sauce

16 jawaban



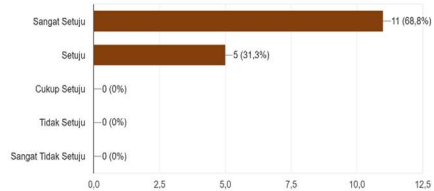
Setelah menyaksikan pemaparan materi dalam video pembelajaran ini, membuat saya lebih mudah memahami materi Stock dan Sauce

16 jawaban



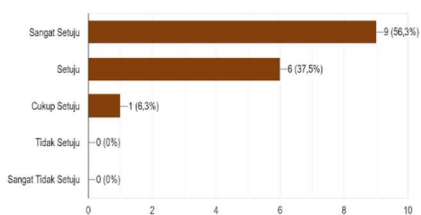
Kemudahan mengakses video pembelajaran melalui handphone membuat saya lebih semangat belajar dimanapun dan kapanpun

16 jawaban



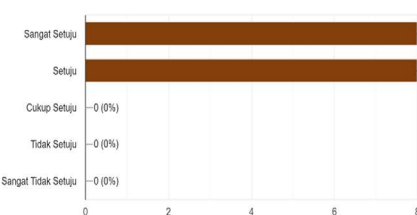
Setelah menonton video pembelajaran ini, membuat motivasi belajar saya meningkat

16 jawaban



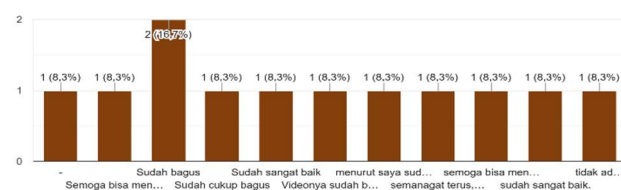
Setelah menonton video pembelajaran ini, membuat saya lebih mudah mengingat materi Stock dan Sauce

16 jawaban



Saran dan Masukan

12 jawaban



IDENTITAS : RESPONDEN 1

Nama : Ni Kadek Dewi Nilawati

NIM : 2215081003

No	Aspek Penilaian	Jawaban				
		SS	S	CS	TS	STS
1	Setelah menonton video pembelajaran ini, membuat saya lebih semangat untuk mempelajari materi <i>stock</i> dan <i>sauce</i>	√				
2	Setelah melihat gambar dalam video pembelajaran ini, membuat saya tertarik untuk belajar materi <i>stock</i> dan <i>sauce</i> secara lebih dalam	√				
3	Suara dan musik dalam video pembelajaran ini, membuat saya lebih semangat untuk belajar materi <i>stock</i> dan <i>sauce</i>		√			
4	Setelah menonton video pembelajaran ini, membuat saya lebih mudah menguasai materi <i>stock</i> dan <i>sauce</i>		√			
5	Setelah menyaksikan pemaparan materi dalam video pembelajaran ini, membuat saya lebih mudah memahami materi <i>stock</i> dan <i>sauce</i>		√			
6	Kemudahan mengakses video pembelajaran melalui <i>handphone</i> membuat saya lebih semangat belajar dimanapun dan kapanpun	√				
7	Setelah menonton video pembelajaran ini, membuat motivasi belajar saya meningkat		√			
8	Setelah menonton video pembelajaran ini, membuat saya lebih mudah mengingat materi <i>stock</i> dan <i>sauce</i>		√			

IDENTITAS : RESPONDEN 2

Nama : Nur Azizah

NIM : 2215081037

No	Aspek Penilaian	Jawaban				
		SS	S	CS	TS	STS
1	Setelah menonton video pembelajaran ini, membuat saya lebih semangat untuk mempelajari materi <i>stock</i> dan <i>sauce</i>		√			
2	Setelah melihat gambar dalam video pembelajaran ini, membuat saya tertarik untuk belajar materi <i>stock</i> dan <i>sauce</i> secara lebih dalam	√				
3	Suara dan musik dalam video pembelajaran ini, membuat saya lebih semangat untuk belajar materi <i>stock</i> dan <i>sauce</i>	√				
4	Setelah menonton video pembelajaran ini, membuat saya lebih mudah menguasai materi <i>stock</i> dan <i>sauce</i>	√				
5	Setelah menyaksikan pemaparan materi dalam video pembelajaran ini, membuat saya lebih mudah memahami materi <i>stock</i> dan <i>sauce</i>	√				
6	Kemudahan mengakses video pembelajaran melalui <i>handphone</i> membuat saya lebih semangat belajar dimanapun dan kapanpun		√			
7	Setelah menonton video pembelajaran ini, membuat motivasi belajar saya meningkat		√			
8	Setelah menonton video pembelajaran ini, membuat saya lebih mudah mengingat materi <i>stock</i> dan <i>sauce</i>		√			

SARAN DAN MASUKAN:

Semoga bisa mengembangkan video pengembangan materi *brown stock* dan *espagnole sauce* agar membuat siswa semangat untuk belajar

IDENTITAS : RESPONDEN 3

Nama : Made Widia Pramesti

NIM : 2215081040

No	Aspek Penilaian	Jawaban				
		SS	S	CS	TS	STS
1	Setelah menonton video pembelajaran ini, membuat saya lebih semangat untuk mempelajari materi <i>stock</i> dan <i>sauce</i>	√				
2	Setelah melihat gambar dalam video pembelajaran ini, membuat saya tertarik untuk belajar materi <i>stock</i> dan <i>sauce</i> secara lebih dalam	√				
3	Suara dan musik dalam video pembelajaran ini, membuat saya lebih semangat untuk belajar materi <i>stock</i> dan <i>sauce</i>	√				
4	Setelah menonton video pembelajaran ini, membuat saya lebih mudah menguasai materi <i>stock</i> dan <i>sauce</i>	√				
5	Setelah menyaksikan pemaparan materi dalam video pembelajaran ini, membuat saya lebih mudah memahami materi <i>stock</i> dan <i>sauce</i>	√				
6	Kemudahan mengakses video pembelajaran melalui <i>handphone</i> membuat saya lebih semangat belajar dimanapun dan kapanpun	√				
7	Setelah menonton video pembelajaran ini, membuat motivasi belajar saya meningkat	√				
8	Setelah menonton video pembelajaran ini, membuat saya lebih mudah mengingat materi <i>stock</i> dan <i>sauce</i>	√				

SARAN DAN MASUKAN:

Semoga bisa mengembangkan video pengembangan tentang materi *brown stock* dan *esgpanole sauce* agar bisa memotivasi dan meningkatkan semangat belajar mahasiswa kedepannya dengan video pengembangan tersebut

IDENTITAS : RESPONDEN 4

Nama : Luh Mariani

NIM : 2215081030

No	Aspek Penilaian	Jawaban				
		SS	S	CS	TS	STS
1	Setelah menonton video pembelajaran ini, membuat saya lebih semangat untuk mempelajari materi <i>stock</i> dan <i>sauce</i>	√				
2	Setelah melihat gambar dalam video pembelajaran ini, membuat saya tertarik untuk belajar materi <i>stock</i> dan <i>sauce</i> secara lebih dalam	√				
3	Suara dan musik dalam video pembelajaran ini, membuat saya lebih semangat untuk belajar materi <i>stock</i> dan <i>sauce</i>		√			
4	Setelah menonton video pembelajaran ini, membuat saya lebih mudah menguasai materi <i>stock</i> dan <i>sauce</i>	√				
5	Setelah menyaksikan pemaparan materi dalam video pembelajaran ini, membuat saya lebih mudah memahami materi <i>stock</i> dan <i>sauce</i>		√			
6	Kemudahan mengakses video pembelajaran melalui <i>handphone</i> membuat saya lebih semangat belajar dimanapun dan kapanpun	√				
7	Setelah menonton video pembelajaran ini, membuat motivasi belajar saya meningkat	√				
8	Setelah menonton video pembelajaran ini, membuat saya lebih mudah mengingat materi <i>stock</i> dan <i>sauce</i>	√				

SARAN DAN MASUKAN:

Tidak ada saran dan masukan dari saya, karena dari video pembelajaran tersebut semua sudah bagus

IDENTITAS : RESPONDEN 5

Nama : Bayu Eka Deyanto

NIM : 2215081015

No	Aspek Penilaian	Jawaban				
		SS	S	CS	TS	STS
1	Setelah menonton video pembelajaran ini, membuat saya lebih semangat untuk mempelajari materi <i>stock</i> dan <i>sauce</i>	√				
2	Setelah melihat gambar dalam video pembelajaran ini, membuat saya tertarik untuk belajar materi <i>stock</i> dan <i>sauce</i> secara lebih dalam	√				
3	Suara dan musik dalam video pembelajaran ini, membuat saya lebih semangat untuk belajar materi <i>stock</i> dan <i>sauce</i>	√				
4	Setelah menonton video pembelajaran ini, membuat saya lebih mudah menguasai materi <i>stock</i> dan <i>sauce</i>	√				
5	Setelah menyaksikan pemaparan materi dalam video pembelajaran ini, membuat saya lebih mudah memahami materi <i>stock</i> dan <i>sauce</i>	√				
6	Kemudahan mengakses video pembelajaran melalui <i>handphone</i> membuat saya lebih semangat belajar dimanapun dan kapanpun	√				
7	Setelah menonton video pembelajaran ini, membuat motivasi belajar saya meningkat	√				
8	Setelah menonton video pembelajaran ini, membuat saya lebih mudah mengingat materi <i>stock</i> dan <i>sauce</i>	√				

IDENTITAS : RESPONDEN 6

Nama : Ni Putu Tania Sinta Dewi

NIM : 225081002

No	Aspek Penilaian	Jawaban				
		SS	S	CS	TS	STS
1	Setelah menonton video pembelajaran ini, membuat saya lebih semangat untuk mempelajari materi <i>stock</i> dan <i>sauce</i>	√				
2	Setelah melihat gambar dalam video pembelajaran ini, membuat saya tertarik untuk belajar materi <i>stock</i> dan <i>sauce</i> secara lebih dalam	√				
3	Suara dan musik dalam video pembelajaran ini, membuat saya lebih semangat untuk belajar materi <i>stock</i> dan <i>sauce</i>	√				
4	Setelah menonton video pembelajaran ini, membuat saya lebih mudah menguasai materi <i>stock</i> dan <i>sauce</i>	√				
5	Setelah menyaksikan pemaparan materi dalam video pembelajaran ini, membuat saya lebih mudah memahami materi <i>stock</i> dan <i>sauce</i>	√				
6	Kemudahan mengakses video pembelajaran melalui <i>handphone</i> membuat saya lebih semangat belajar dimanapun dan kapanpun	√				
7	Setelah menonton video pembelajaran ini, membuat motivasi belajar saya meningkat	√				
8	Setelah menonton video pembelajaran ini, membuat saya lebih mudah mengingat materi <i>stock</i> dan <i>sauce</i>	√				

SARAN DAN MASUKAN:

Sudah sangat baik

IDENTITAS : RESPONDEN 7

Nama : Setiawan Dwi Cahyo

NIM : 225081011

No	Aspek Penilaian	Jawaban				
		SS	S	CS	TS	STS
1	Setelah menonton video pembelajaran ini, membuat saya lebih semangat untuk mempelajari materi <i>stock</i> dan <i>sauce</i>	√				
2	Setelah melihat gambar dalam video pembelajaran ini, membuat saya tertarik untuk belajar materi <i>stock</i> dan <i>sauce</i> secara lebih dalam	√				
3	Suara dan musik dalam video pembelajaran ini, membuat saya lebih semangat untuk belajar materi <i>stock</i> dan <i>sauce</i>	√				
4	Setelah menonton video pembelajaran ini, membuat saya lebih mudah menguasai materi <i>stock</i> dan <i>sauce</i>	√				
5	Setelah menyaksikan pemaparan materi dalam video pembelajaran ini, membuat saya lebih mudah memahami materi <i>stock</i> dan <i>sauce</i>	√				
6	Kemudahan mengakses video pembelajaran melalui <i>handphone</i> membuat saya lebih semangat belajar dimanapun dan kapanpun	√				
7	Setelah menonton video pembelajaran ini, membuat motivasi belajar saya meningkat	√				
8	Setelah menonton video pembelajaran ini, membuat saya lebih mudah mengingat materi <i>stock</i> dan <i>sauce</i>	√				

IDENTITAS : RESPONDEN 8

Nama : Komang Putri Utari

NIM : 225081042

No	Aspek Penilaian	Jawaban				
		SS	S	CS	TS	STS
1	Setelah menonton video pembelajaran ini, membuat saya lebih semangat untuk mempelajari materi <i>stock</i> dan <i>sauce</i>	√				
2	Setelah melihat gambar dalam video pembelajaran ini, membuat saya tertarik untuk belajar materi <i>stock</i> dan <i>sauce</i> secara lebih dalam	√				
3	Suara dan musik dalam video pembelajaran ini, membuat saya lebih semangat untuk belajar materi <i>stock</i> dan <i>sauce</i>	√				
4	Setelah menonton video pembelajaran ini, membuat saya lebih mudah menguasai materi <i>stock</i> dan <i>sauce</i>	√				
5	Setelah menyaksikan pemaparan materi dalam video pembelajaran ini, membuat saya lebih mudah memahami materi <i>stock</i> dan <i>sauce</i>	√				
6	Kemudahan mengakses video pembelajaran melalui <i>handphone</i> membuat saya lebih semangat belajar dimanapun dan kapanpun	√				
7	Setelah menonton video pembelajaran ini, membuat motivasi belajar saya meningkat	√				
8	Setelah menonton video pembelajaran ini, membuat saya lebih mudah mengingat materi <i>stock</i> dan <i>sauce</i>	√				

SARAN DAN MASUKAN:

Sudah bagus

IDENTITAS : RESPONDEN 9

Nama : Puspita Rosanti

NIM : 225081006

No	Aspek Penilaian	Jawaban				
		SS	S	CS	TS	STS
1	Setelah menonton video pembelajaran ini, membuat saya lebih semangat untuk mempelajari materi <i>stock</i> dan <i>sauce</i>	√				
2	Setelah melihat gambar dalam video pembelajaran ini, membuat saya tertarik untuk belajar materi <i>stock</i> dan <i>sauce</i> secara lebih dalam	√				
3	Suara dan musik dalam video pembelajaran ini, membuat saya lebih semangat untuk belajar materi <i>stock</i> dan <i>sauce</i>	√				
4	Setelah menonton video pembelajaran ini, membuat saya lebih mudah menguasai materi <i>stock</i> dan <i>sauce</i>	√				
5	Setelah menyaksikan pemaparan materi dalam video pembelajaran ini, membuat saya lebih mudah memahami materi <i>stock</i> dan <i>sauce</i>	√				
6	Kemudahan mengakses video pembelajaran melalui <i>handphone</i> membuat saya lebih semangat belajar dimanapun dan kapanpun	√				
7	Setelah menonton video pembelajaran ini, membuat motivasi belajar saya meningkat	√				
8	Setelah menonton video pembelajaran ini, membuat saya lebih mudah mengingat materi <i>stock</i> dan <i>sauce</i>		√			

SARAN DAN MASUKAN:

Sudah cukup bagus

IDENTITAS : RESPONDEN 10

Nama : Maria Mayliana Kristiani

NIM : 225081010

No	Aspek Penilaian	Jawaban				
		SS	S	CS	TS	STS
1	Setelah menonton video pembelajaran ini, membuat saya lebih semangat untuk mempelajari materi <i>stock</i> dan <i>sauce</i>	√				
2	Setelah melihat gambar dalam video pembelajaran ini, membuat saya tertarik untuk belajar materi <i>stock</i> dan <i>sauce</i> secara lebih dalam	√				
3	Suara dan musik dalam video pembelajaran ini, membuat saya lebih semangat untuk belajar materi <i>stock</i> dan <i>sauce</i>	√				
4	Setelah menonton video pembelajaran ini, membuat saya lebih mudah menguasai materi <i>stock</i> dan <i>sauce</i>	√				
5	Setelah menyaksikan pemaparan materi dalam video pembelajaran ini, membuat saya lebih mudah memahami materi <i>stock</i> dan <i>sauce</i>	√				
6	Kemudahan mengakses video pembelajaran melalui <i>handphone</i> membuat saya lebih semangat belajar dimanapun dan kapanpun	√				
7	Setelah menonton video pembelajaran ini, membuat motivasi belajar saya meningkat	√				
8	Setelah menonton video pembelajaran ini, membuat saya lebih mudah mengingat materi <i>stock</i> dan <i>sauce</i>	√				

SARAN DAN MASUKAN:

Sudah sangat baik

Lampiran 18. Hasil Angket Responden (Dosen)

ANGKET RESPONDEN

Pengembangan Media Video Pembelajaran *Brown Stock* dan *Espagnole Sauce* Dengan Model Pengembangan 4D pada Mata Kuliah Kuliner Eropa

Judul Penelitian : Pengembangan Media Video Pembelajaran *Brown Stock* dan *Espagnole Sauce* Dengan Model Pengembangan 4D pada Mata Kuliah Kuliner Eropa

Penyusun : Baiq Maria Ulfa

Pembimbing : 1. Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd.,M.Pd.
2. Dra. Damiati, M.Kes.

Instansi : Fakultas Teknik dan Kejuruan/Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Dengan hormat,

Sehubungan dengan penelitian saya yang berjudul “Pengembangan Media Video Pembelajaran *Brown Stock* dan *Espagnole Sauce* Dengan Model Pengembangan 4D Pada Mata Kuliah Kuliner Eropa”, saya mohon kesediaan Bapak/Ibu untuk memberikan respons terhadap butir instrumen media video pembelajaran. Respon yang diberikan bertujuan untuk mengetahui bagaimana respons setelah menggunakan media video pembelajaran yang tela dibuat.

Petunjuk Pengisian :

1. Berikan tanda centang (✓) pada kolom yang sudah tersedia sesuai dengan pendapat penilai secara objektif
2. Rentang penilai yaitu :
 - 5 : Sangat Setuju (SS)
 - 4 : Setuju (S)
 - 3 : Cukup Setuju (CS)
 - 2 : Tidak Setuju (TS)
 - 1 : Sangat Tidak Setuju (STS)
3. Saran dapat ditulis pada lembar yang telah disediakan

IDENTITAS RESPONDEN

Nama Dosen : Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd
 NIP : 197309022002122001
 Instansi : Universitas Pendidikan Ganesha

Kisi-Kisi Instrumen Pengguna Media Video pembelajaran untuk Responden

No	Komponen	Aspek Penilaian	No Butir
1	Tampilan media video pembelajaran	1. Tampilan video pembelajaran 2. Gambar video pembelajaran 3. Suara dan musik video pembelajaran	1 2 3
2	Kejelasan tujuan pembelajaran dengan isi materi	1. Penyampaian tujuan pembelajaran mempermudah mahasiswa untuk menguasai materi 2. Materi yang dipaparkan meningkatkan pemahaman mahasiswa	4 5
3	Manfaat	1. Akses penggunaan media video 2. Motivasi belajar 3. Materi mudah diingat	6 7 8

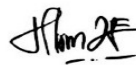
Instrumen Pengguna Media Video Pembelajaran untuk Responden

No	Aspek Penilaian	Skor				
		SS	S	CS	TS	STS
1	Dengan media video pembelajaran ini membantu dosen dalam menyampaikan materi <i>stock</i> dan <i>sauce</i> dengan mudah	✓				
2	Gambar dalam video pembelajaran ini mempermudah dosen menyampaikan materi <i>stock</i> dan <i>sauce</i> dengan jelas	✓				
3	Suara dan musik dalam video pembelajaran ini akan memberikan suasana pembelajaran yang lebih menyenangkan		✓			
4	Video pembelajaran ini menyampaikan tujuan pembelajaran yang jelas	✓				
5	Penyampaian materi pada video pembelajaran ini sudah lengkap sesuai dengan tujuan pembelajaran	✓				
6	Media video pembelajaran mudah diakses oleh dosen	✓				
7	Media video pembelajaran ini berpotensi dapat meningkatkan motivasi belajar mahasiswa		✓			
8	Penggunaan media video pembelajaran ini dapat memberikan variasi dalam metode pembelajaran sehingga akan memudahkan	✓				

	mahasiswa untuk mengingat materi <i>stock</i> dan <i>sauce</i>					
--	--	--	--	--	--	--

SARAN

Singaraja, 27/5 - 2025



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

ANGKET RESPONDEN

Pengembangan Media Video Pembelajaran *Brown Stock* dan *Espagnole Sauce* Dengan Model Pengembangan 4D pada Mata Kuliah Kuliner Eropa

Judul Penelitian : Pengembangan Media Video Pembelajaran *Brown Stock* dan *Espagnole Sauce* Dengan Model Pengembangan 4D pada Mata Kuliah Kuliner Eropa

Penyusun : Baiq Maria Ulfa

Pembimbing : 1. Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd.,M.Pd.
2. Dra. Damiati, M.Kes.

Instansi : Fakultas Teknik dan Kejuruan/Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Dengan hormat,

Sehubungan dengan penelitian saya yang berjudul "Pengembangan Media Video Pembelajaran *Brown Stock* dan *Espagnole Sauce* Dengan Model Pengembangan 4D Pada Mata Kuliah Kuliner Eropa", saya mohon kesediaan Bapak/Ibu untuk memberikan respons terhadap butir instrumen media video pembelajaran. Respon yang diberikan bertujuan untuk mengetahui bagaimana respons setelah menggunakan media video pembelajaran yang tela dibuat.

Petunjuk Pengisian :

1. Berikan tanda centang (✓) pada kolom yang sudah tersedia sesuai dengan pendapat penilai secara objektif
2. Rentang penilai yaitu :
5 : Sangat Setuju (SS)
4 : Setuju (S)
3 : Cukup Setuju (CS)
2 : Tidak Setuju (TS)
1 : Sangat Tidak Setuju (STS)
3. Saran dapat ditulis pada lembar yang telah disediakan

IDENTITAS RESPONDEN

Nama Dosen : Dr. Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd.
 NIP : 197104212002122001
 Instansi : Universitas Pendidikan Ganesha

Kisi-Kisi Instrument Media Video pembelajaran untuk Responden

No	Komponen	Aspek Penilaian	No Butir
1	Tampilan media video pembelajaran	1. Tampilan video pembelajaran 2. Gambar video pembelajaran 3. Suara dan musik video pembelajaran	1 2 3
2	Kejelasan tujuan pembelajaran dengan isi materi	1. Penyampaian tujuan pembelajaran mempermudah mahasiswa untuk menguasai materi 2. Materi yang dipaparkan meningkatkan pemahaman mahasiswa	4 5
3	Manfaat	1. Akses penggunaan media video 2. Motivasi belajar 3. Materi mudah diingat	6 7 8

Instrumen Media Video Pembelajaran untuk Responden

No	Aspek Penilaian	Skor				
		SS	S	CS	TS	STS
1	Dengan media video pembelajaran ini membantu dosen dalam menyampaikan materi <i>stock dan sauce</i> dengan mudah	✓				
2	Gambar dalam video pembelajaran ini mempermudah dosen menyampaikan materi <i>stock dan sauce</i> dengan jelas	✓				
3	Suara dan musik dalam video pembelajaran ini akan memberikan suasana pembelajaran yang lebih menyenangkan	✓				
4	Video pembelajaran ini menyampaikan tujuan pembelajaran yang jelas	✓				
5	Penyampaian materi pada video pembelajaran ini sudah lengkap sesuai dengan tujuan pembelajaran	✓				
6	Media video pembelajaran mudah diakses oleh dosen	✓				
7	Media video pembelajaran ini berpotensi dapat meningkatkan motivasi belajar mahasiswa		✓			
8	Penggunaan media video pembelajaran ini dapat memberikan variasi dalam metode pembelajaran sehingga akan memudahkan	✓				

	mahasiswa untuk mengingat materi <i>stock dan sauce</i>					
--	---	--	--	--	--	--

SARAN

Sudah bagus dan layak digunakan

Singaraja, 27/5 - 2025



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

RIWAYAT HIDUP



Baiq Maria Ulfa lahir di Kateng pada tanggal 24 September 2002. Penulis lahir dari pasangan suami istri Bapak Lalu Sahli dan Ibu Baiq Rohmin. Penulis berkebangsaan Indonesia dan beragama Islam. Penulis beralamat di Dusun Penabu, Desa Kateng, Kecamatan Praya Barat, Kabupaten Lombok Tengah, Nusa Tenggara Barat.

Penulis menyelesaikan pendidikan dasar di MI Nurul Iman Kateng dan lulus pada tahun 2015. Kemudian penulis melanjutkan di SMP Negeri 2 Praya Barat dan lulus pada tahun 2018. Pada tahun 2021 penulis lulus dari SMK Negeri 1 Praya jurusan Tata Boga dan melanjutkan ke jenjang Sarjana (S1) Jurusan Teknologi Industri, Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha. Pada semester akhir tahun 2025 penulis telah menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul “Pengembangan Media Video Pembelajaran *Brown Stock* dan *Espagnole Sauce* Dengan Model Pengembangan 4D Pada Mata Kuliah Kuliner Eropa”.