



LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat Permohonan Data



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

Nomor : 696/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 : Ni Kadek Rani Andari
NIM : 2115081014
Program Studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
Jurusan : Teknologi Industri
Judul Penelitian : Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan Puding Lukis Motif Tenun Rangrang pada Mata Kuliah Dekorasi Hidangan di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
Data Yang diperlukan : Untuk uji materi oleh aspek materi, aspek media, dan respon mahasiswa Prodi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

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

an Dekan
Wakil Dekan Bidang Akademik,

Made Winda Antara Kesiman
NIP. 198211112008121001



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 : 121/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 : Ni Kadek Rani Andari
 NIM : 2115011027
 Semester : VIII
 Program Studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
 Jurusan : Teknologi Industri
 Fakultas : Teknik dan Kejuruan
 Tempat Pengambilan Data : Fakultas Teknik dan Kejuruan
 Judul Penelitian : Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan Puding Lukis Motif Tenun Rangrang Pada Mata Kuliah Dekorasi Hidangan di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Data yang diperlukan : Uji materi oleh aspek materi, aspek media, dan respon mahasiswa prodi 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 Elektornik dan/atau hasil cetaknya merupakan alat bukti hukum yang sah"
- Dokumen ini tertanda ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan BsrE
- Surat ini dapat dibuktikan keasliannya dengan menggunakan *qr code* yang telah tersedia

Lampiran 2. Surat Peminjaman Alat dan Lab Tata Hidang

Kepada
Yth. Laboran Prodi PVS Kuliner
Di Tempat

Dengan hormat,

Dalam rangka melengkapi syarat-syarat studi, untuk membuat skripsi berupa penelitian mohon kiranya diberikan izin untuk mempergunakan Ruangana Tata Hidang dan peralatannya kepada mahasiswa berikut:

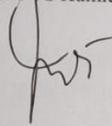
Nama : Ni Kadek Rani Andari

NIM : 2115081014

Prodi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Demikian surat permintaan izin ini saya buat atas bantuan dan kerjasamanya saya ucapkan terima kasih.

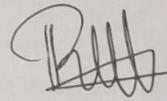
Laboran Prodi PVS Kuliner



Ni Made Budiastini Sinarwati, S.Pd.
NIP. 197411082008012013

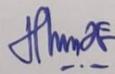
Singaraja, 24 Maret 2025

Mahasiswa



Ni Kadek Rani Andari
NIM 2115081014

Mengetahui,
Koordinator Program Studi PVS Kuliner



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

**DAFTAR PEMINJAMAN ALAT LABORATORIUM PVS KULINER PRODI
PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER**

Mata Kuliah : Skripsi

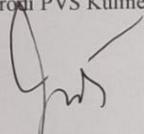
Hari/Tanggal :

Semester : VIII (Delapan)

List Peminjaman Alat Laboratorium PVS Kuliner

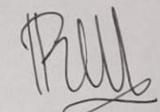
No.	Nama Alat	Jumlah	Paraf
1.	Sauce Pan	1	
2.	Balloon Whisk	1	
3.	Bowl kecil	3	
4.	Timbangan	1	

Laboran Prodi PVS Kuliner


Ni Made Budiastini Sinarwati, S.Pd.
NIP. 197411082008012013

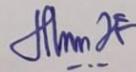
Singaraja, 24 Maret 2025

Mahasiswa


Ni Kadek Rani Andari
NIM 2115081014

Mengetahui,

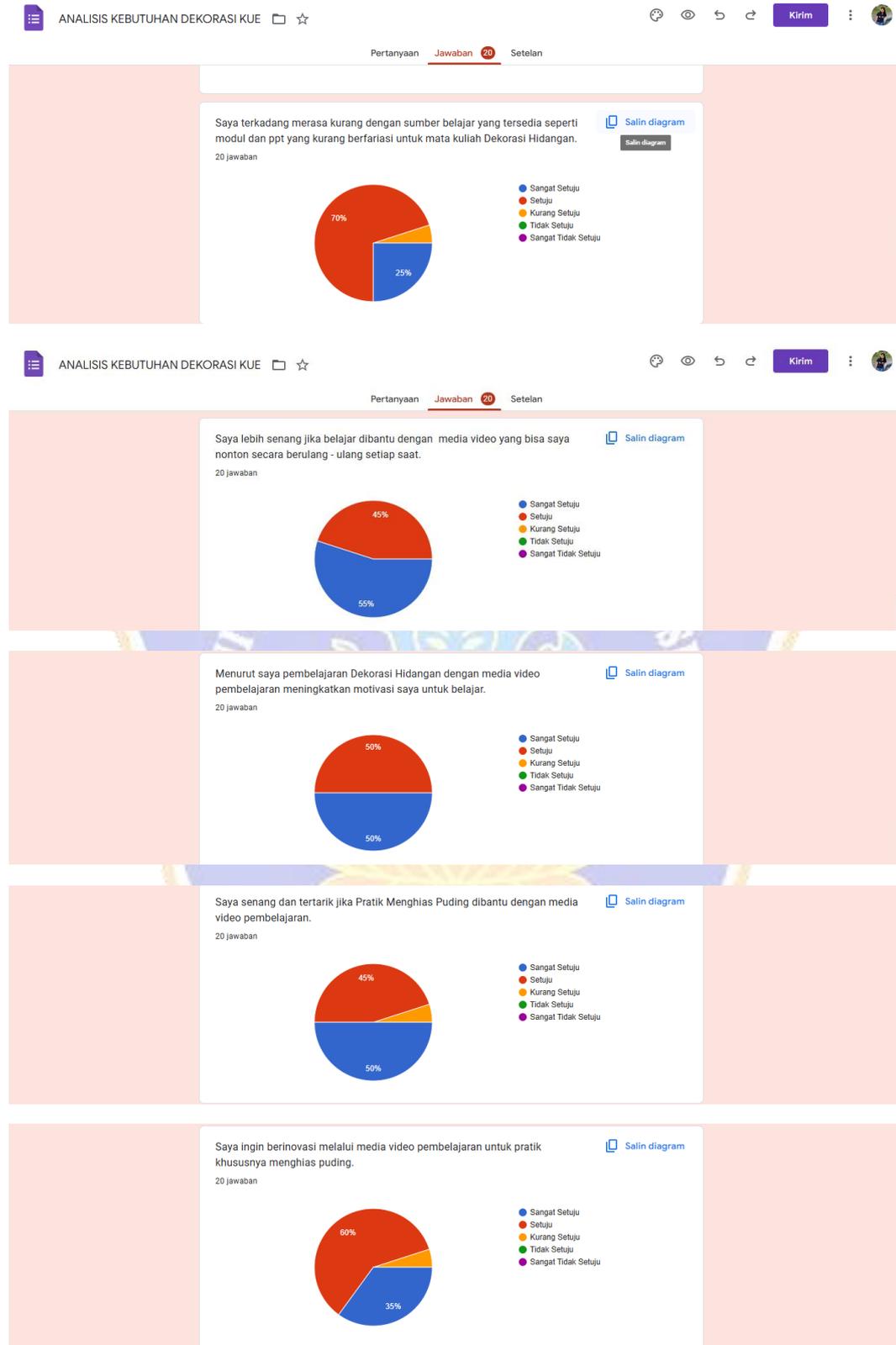
Koordinator Program Studi PVS Kuliner



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

NIP. 197309022002122001

Lampiran 3. Hasil Analisis Kebutuhan Peserta Didik



Lampiran 4. Wawancara Awal Pada Dosen Pengampu

PEDOMAN WAWANCARA
PENGEMBANGAN MEDIA VIDEO PEMBELAJARAN PEMBUATAN
PUDING LUKIS MOTIF TENUN RANGRANG KHAS BALI

Nama : Dra. Damiati, M.Kes.
Jabatan : Dosen Pengampu Mata Kuliah Dekorasi Hidangan
Hari : Senin, 01 Juli 2024
Waktu : 11.00
Tempat : Lab Produksi

No.	Pertanyaan	Jawaban
1.	Media pembelajaran apa saja yang digunakan pada mata kuliah Dekorasi hidangan saat ini?	Saat ini, media pembelajaran yang digunakan di kelas masih terbatas pada PowerPoint dan modul sebagai sarana utama penyampaian materi. Meskipun media tersebut cukup membantu dalam mendukung proses belajar mengajar, penggunaannya dirasa belum mampu sepenuhnya memenuhi kebutuhan pembelajaran yang interaktif, menarik, dan relevan dengan perkembangan teknologi pendidikan.
2.	Bagaimana perkembangan media pembelajaran pada mata kuliah Dekorasi hidangan saat ini?	Perkembangan media pembelajaran pada mata kuliah Dekorasi hidangan saat ini masih terus kami upayakan untuk mengikuti kebutuhan dan dinamika pendidikan yang berbasis teknologi. Media yang digunakan saat ini mencakup PowerPoint, modul pembelajaran, serta beberapa video tutorial sebagai referensi tambahan. Namun, kami menyadari bahwa media tersebut belum sepenuhnya memfasilitasi pengalaman belajar yang interaktif dan kreatif bagi mahasiswa.
3.	Apakah perlu adanya pengembangan media video pembelajaran pada mata kuliah Dekorasi hidangan?	Ya, pengembangan media video pembelajaran pada mata kuliah Dekorasi hidangan sangat perlu dilakukan. Video pembelajaran dapat menjadi solusi yang efektif untuk menjelaskan teknik dekorasi

		secara visual dan detail, terutama karena dekorasi hidangan memerlukan pemahaman praktik langsung yang sulit dijelaskan secara maksimal melalui teks atau presentasi saja. Dengan adanya media video, mahasiswa dapat melihat langkah-langkah secara bertahap, mengulang materi sesuai kebutuhan, dan mendapatkan gambaran yang lebih jelas mengenai hasil akhir yang diharapkan.
4.	Apakah sudah ada penerapan melukis di atas puding pada mata kuliah Dekorasi hidangan khususnya pada menghias puding?	Saat ini, penerapan teknik melukis di atas puding pada mata kuliah Dekorasi hidangan, khususnya pada sesi menghias puding, belum sepenuhnya diimplementasikan secara sistematis. Namun, saya menyadari bahwa teknik ini memiliki potensi besar untuk memperkaya keterampilan mahasiswa dalam dekorasi makanan, terutama dalam menciptakan desain yang artistik dan inovatif.
5.	Bagaimana hasil belajar peserta didik untuk pembelajaran dekorasi hidangan?	Hasil belajar peserta didik dalam pembelajaran Dekorasi hidangan secara umum sudah menunjukkan kemajuan yang positif. Namun hasil ini masih bervariasi antar individu tergantung pada tingkat kreativitas keterampilan motorik serta intensitas latihan yang dilakukan. Beberapa peserta didik mampu menghasilkan karya dekorasi yang inovatif dan berkualitas, sementara yang lain masih memerlukan pendampingan lebih intensif untuk meningkatkan pemahaman teknis dan estetika.
6.	Sejalan dengan perkembangan teknologi, apakah dalam pembelajaran dekorasi hidangan memerlukan inovasi?	Tentu sejalan dengan perkembangan teknologi, pembelajaran Dekorasi hidangan sangat memerlukan inovasi. Teknologi memberikan peluang besar untuk menciptakan pengalaman belajar yang lebih interaktif, menarik, dan efektif. Dalam konteks dekorasi kue, platform pembelajaran digital dapat membantu

		mahasiswa memahami teknik dekorasi dengan cara yang lebih praktis dan visual.
7.	Apakah ada kendala yang dihadapi ketika pembelajaran materi dekoisasi hidangan?	Ya, dalam pembelajaran materi Dekorasi hidangan, terdapat beberapa kendala yang sering dihadapi. Salah satu kendala utama adalah keterbatasan waktu praktik di kelas, mengingat dekorasi hidangan memerlukan ketelitian dan durasi yang cukup untuk menghasilkan karya yang maksimal. Oleh karena itu, pengembangan media seperti video pembelajaran sangat diperlukan untuk peserta didik.
8.	Bagaimana pendapat ibu mengenai penelitian yang akan dilakukan yaitu pengembangan media video pembelajaran pembuatan puding lukis motif rangrang bali?	Menurut saya, penelitian yang akan dilakukan mengenai pengembangan media video pembelajaran pembuatan puding lukis motif Rangrang Bali adalah sebuah inisiatif yang sangat baik dan relevan. Motif Rangrang Bali, yang merupakan bagian dari warisan budaya, memiliki nilai estetika yang tinggi dan dapat menjadi bahan ajar yang menarik bagi mahasiswa dalam mata kuliah Dekorasi hidangan. Pengembangan video pembelajaran ini sangat tepat, mengingat video memungkinkan mahasiswa untuk melihat langsung proses pembuatan dan aplikasi dekorasi secara rinci. Ini juga dapat memfasilitasi mahasiswa untuk belajar secara mandiri di luar kelas, sambil tetap mengajarkan mereka keterampilan teknis yang dibutuhkan. Secara keseluruhan, saya sangat mendukung penelitian ini karena memiliki nilai akademis dan budaya yang tinggi, serta dapat memberikan dampak positif dalam meningkatkan kualitas pembelajaran dekorasi kue, khususnya dalam penerapan teknik yang lebih kreatif dan inovatif.

Lampiran 5. Naskah Video Pembelajaran

No.	Visual	Naskah	Estimasi Waktu
SEGMENT 1			
1.		Intro logo undiksha Transisi :	30 detik
2.	Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner Jurusan Teknologi Industri Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha	Transisi :	
3.	MEMPERSEMBAHKAN	Transisi :	
4.	Video Pembelajaran Puding Lukis Motif Tenun Rangrang Khas Bali Pada Mata Kuliah Dekorasi Hidangan Oleh Ni Kadek Rani Andari NIM. 2115081014	Transisi :	
SEGMENT 2			
1.	Narator Memperkenalkan diri	Om Swastyastu, Assalamualaikum warahmatullahi wabarakatuh sejahtera bagi kita semua Shalom dan salam harmoni. Halo, perkenalkan saya Ni Kadek Rani Andari dengan NIM 2115081014 mahasiswa Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner. Jurusan Teknologi Industri, Fakultas Teknik dan Kejuruan di Universitas Pendidikan Ganesha.	3 Menit
2.	Tujuan pembelajaran dan kemampuan dasar yang ingin dicapai	Pada pembelajaran kali ini kita akan mempelajari tentang materi menghias puding khususnya pembuatan puding lukis moti tenun rangrang khas Bali.	

		<p>Nah, setiap video pembelajaran pasti terdapat tujuan pembelajaran yang harus dipenuhi, kira kira apa saja tujuan pembelajarannya? Setelah melihat video pembelajaran ini, mahasiswa diharapkan dapat:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mampu mendeskripsikan konsep dasar tentang dekorasi puding mulai dari sejarahnya dan definisinya. 2. Mampu mendeskripsikan alat dan bahan-bahan yang digunakan dalam menghias puding lukis. 3. Mampu membuat puding lukis motif tenun rangrang khas Bali 4. Mampu menerapkan teknik penyajian serta pengemasan puding lukis motif tenun rangrang khas Bali. 	
3.	<p>Narator menjelaskan tentang sejarah puding, definisi dekorasi puding teknik lukis, dan motif tenun rangrang.</p>	<p>Sebelum lanjut pada proses pembuatan dekorasi puding dengan teknik lukis. Saya akan menjelaskan sedikit tentang sejarah puding, definisi dekorasi puding dengan teknik lukis, dan motif tenun rangrang khas Bali.</p> <p>SEJARAH PUDING</p> <p>Puding telah dikenal sejak zaman kuno dengan bukti arkeologis yang menunjukkan bahwa sejarah Mesir Kuno, Yunani, dan Romawi telah mengembangkan versi awal hidangan ini. Pada masa itu puding kemungkinan dibuat dari campuran roti, susu, telur, serta bahan pengental seperti madu dan agar-agar. Selama Abad Pertengahan di Eropa puding mengalami perkembangan menjadi hidangan yang lebih beragam. Hidangan ini semakin populer di kalangan bangsawan dan sering disajikan dalam pesta kerajaan. Pada masa tersebut resep puding mencakup berbagai bahan seperti daging, ikan, dan buah-buahan yang dicampur dengan pengental seperti tepung atau telur. Memasuki awal abad ke-20, inovasi dalam teknologi pangan semakin memperluas variasi pembuatan puding dengan penggunaan agar-agar,</p>	

		<p>gelatin, dan bahan pengental lainnya yang menjadi lebih umum.</p> <p>DEKORASI PUDING Dekorasi puding dengan teknik lukis merupakan teknik menghias puding dengan cara melukisnya di atas permukaan puding dengan gambar atau motif tertentu serta diwarnai dengan pewarna makanan.</p> <p>Salah satu motif yang digunakan pada puding lukis ini yaitu tenun rangrang khas Bali. Motif tenun rangrang ini memiliki pola geometris zig – zag, belah ketupat, dan lajur-lajur vertical serta memiliki warna – warna cerah seperti merah, hijau, dan biru pada motif rangrang.</p> <p>Nah itu dia tadi penjelasan singkat mengenai sejarah puding, dekorasi puding teknik lukis, dan motif tenun rangrang khas Bali.</p> <p>Selanjutnya kita akan menyasikan proses pembuatan puding lukis motif tenun rangrang khas Bali.</p>	
SEGMENT 3			
1.	Menjelaskan alat – alat yang digunakan pada dekorasi puding. Video + Voice Over.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sauce pan 2. Ladle 3. Bowl stainless stell 4. Ballon whisk 5. Gelas ukur 6. Kertas roti 7. Pola motif tenun rangrang 8. Kuas 9. Penggaris 10. Tisu 11. Alas cake 12. Sauce dish 13. Timbangan 14. Loyang ukuran 15 x 7 cm 15. Piring saji 16. Mika puding 17. Kompur 	2 menit
2.	Menjelaskan bahan yang digunakan pada dekorasi	<p>Bahan – bahan puding terdiri dari</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 450 ml susu cair 2. 7 gram agar – agar bubuk plain 	

	puding. Video + Voice Over.	<ol style="list-style-type: none"> 3. 30 gram jelly bubuk vanilla 4. 100 gram gula pasir 5. Spidol makanan 6. Pewarna makanan 	
3.	Menjelaskan proses pembuatan dekorasi puding. Video + Voice Over.	<ul style="list-style-type: none"> - Langkah pertama, masukkan gula pasir, bubuk agar – agar, dan bubuk jelly lalu tambahkan susu cair ke dalam sauce pan. Aduk rata sebelum dipanaskan agar semua bahan larut dengan baik. - Kemudian, masak dengan api kecil sambil terus diaduk hingga mendidih. Pastikan tidak ada bagian yang menggumpal agar teksturnya tetap halus. - Setelah mendidih, tuangkan ke dalam cetakan dan diamkan hingga mengeras. <p>Sambil menunggu puding mengeras. Kita bisa membuat pola motif rangrang terlebih dahulu.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pertama, siapkan pola motif Rangrang pada kertas, lalu tumpuk dengan kertas roti. - Selanjutnya ikuti pola yang sudah terlihat pada kertas roti menggunakan spidol makanan. Ukuran pola motif dan kertas roti yang akan di buat pola harus sama dengan permukaan puding agar hasil lukisan sesuai. - Jika pola sudah selesai dibuat kelurkan puding dari loyang. - Sebelum kita menempelkan pola pada puding, lap terlebih dahulu dengan tisu agar permukaan puding tidak terlalu basah. - Jika sudah di lap kita tempelkan pola yang sudah kita siapkan di atas permukaan puding. Tekan – tekan sedikit agar pola bisa menempel di permukaan puding jika sudah angkat kertas pola yang sudah di tempelkan. - Siapkan pewarna makanan Kali ini menggunakan warna merah muda, hijau muda, dan biru tua untuk menciptakan motif tenun Rangrang. 	4 menit

		<ul style="list-style-type: none"> - Selanjutnya Gunakan kuas untuk melukis dasar puding sesuai dengan motif tenun rangrang. - Setelah selesai melukis puding, Siapkan kertas roti, penggaris dan spidol makanan berwarna hitam. - Selanjutnya buat garis horizontal di atas kertas roti menggunakan penggaris dan spidol makanan. Garis yang dibuat pada kertas roti ini nantinya bisa langsung ditempelkan pada permukaan puding yang sudah dilukis. Penempelan garis tidak akan memengaruhi motif yang baru saja dilukis. - Jika sudah tempelkan kertas roti yang sudah berisi garis, keatas permukaan puding yang sudah di lukis. Tekan – tekan secara perlahan agar garis tersebut menempel pada puding yang sudah di lukis, angkat secara perlahan kertas roti tersebut. - Tebalkan garis tersebut menggunakan pewarna makanan berwarna hitam. <p>Puding lukis motif tenun rangrang dapat disajikan diatas piring saji.</p> <p>Serta dapat dikemas dengan menggunakan kemasan mika.</p>	
SEGMENT 4			
1.	Narator menjelaskan tentang proses akhir pembuatan puding lukis.	<ul style="list-style-type: none"> - Itu dia proses pembuatan puding lokis motif tenun rangrang khas bali. Apakah menurut teman – teman dekorasi puding dengan teknik lukis tergolong sulit atau mudah? - Untuk itu saya akan memberi tips dan trik yang perlu di diperhatikan dalam mendekorasi puding dengan teknik lukis. 	3 Menit
2.	Menjelaskan tips dan trik pembuatan dekorasi puding. Video + Voice Over.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Jika terdapat gelembung pada puding di dalam loyang, pecahkan dengan garpu agar permukaannya tetap halus dan tidak berlubang. 2. Sebelum mulai melukis, keringkan permukaan puding dengan tisu untuk menghilangkan sisa air agar pewarna dapat menempel dengan baik dan hasil lukisan lebih rapi. 	

3.	Narator menutup video pembelajaran	- Demikian video pembelajaran puding lukis motif tenun rangrang khas bali yang dapat saya sampaikan, semoga dengan adanya video ini dapat bermanfaat bagi kita semua khususnya bagi mahasiswa program studi pendidikan vokasional seni kuliner. Sekian dari saya, saya tutup dengan Om Santih, Santih, Santih, Om.	
----	------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--



Lampiran 6. Silabus dan RPS Derkorasi Hidangan

	UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA		
	FAKULTAS	: TEKNIK DAN KEJURUAN	
	JURUSAN	: TEKNOLOGI INDUSTRI	
	PROGRAM STUDI	: PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER	

SILABUS					
Mata Kuliah (MK)	Kode	Rumpun MK	Beban Belajar (sks)	Semester	Tanggal Penyusunan
Dekorasi Hidangan		BK 2 (Inti keilmuan)	4	Genap	Pebruari 2024
Otorisasi		Dosen Pengembang RPS	Koordinator Rumpun MK	Koordinator Program Studi	
Wakil Dekan I FTK		Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd.,M.Pd	Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd.,M.Pd	Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M. Pd	
Revisi dan Pengesahan		Tanggal Revisi/Pengesahan			
Koordinator Program Studi		Pebruari 2024			

CPL YANG DIBEKANKAN PADA MATA KULIAH	
Capaian Pembelajaran (CP)	Sikap (S)
	S4
	Pengetahuan (P)
	P4
	P5
	Keterampilan Umum (KU)
	KU1

	Keterampilan Khusus
	KK2
	KK3
	CPMK PEMBELAJARAN MATA KULIAH
	CPMK1
	CPMK2
	CPMK3
	CPMK4
	CPMK5
	CPMK6
	CPMK7
CPMK8	
CPMK9	
CPMK10	
Deskripsi Singkat Mata Kuliah	Mata kuliah ini membahas tentang: (1) Konsep dekorasi hidangan, (2) membuat alat saji yang berasal dari daun, (3) Membuat hiasan buah dan sayur untuk centerpiece dan tumpeng, (4) Memahami konsep hiasan kue, (5) mendekorasi kue menggunakan butter cream, (6) mendekorasi kue menggunakan coklat, (7) mendekorasi kue menggunakan marzipan, icing, dan jelly, (8) Mendekorasi kue menggunakan gumpaste, (9) Mendekorasi kue kering, puding dan es krim
Materi Pembelajaran/ Pokok Bahasan/Tema	Konsep dekorasi hidangan Pedomanan menghias hidangan Menghias kue dengan butter cream Menghias kue dengan coklat Menghias kue dengan marzipan Menghias kue dengan royal icing Menghias kue dengan gumpaste Menghias kue dengan kue kering, puding dan es cream Menghias kue Mirror cake Menghias kue dengan teknik membatik

Pustaka	Referensi Utama
	1. Wendy Dufall. 1995. <i>Cara Membuat Dekorasi Cake</i> . Jakarta : Gaya Favorit Press.
	2. Tatang Rukhjat. 1995. <i>Seni Menghias Kue</i> . Jakarta : Depdikbud
	3. Wilton. 1988. <i>Tata Hias Dasar Untuk Kue Tart</i> . Jakarta : PT. Sari Agung.
	4. Rohana. 1995. <i>Pengetahuan Bahan Penghias Kue</i> . Jakarta : Dirjend. Dikdasmen
	5. Ida Danylah. 1988. <i>Seni Hias Hidangan</i> . Jakarta : Depdikbud
	Referensi Pendukung
	6. Juliet Cobb. 1985. <i>The Chocolate Lover's Cookbook</i> . Canada : Torront
Media Pembelajaran	Perangkat Lunak Media Audio Visual, Zoom, Google meet, Elearning Undiksha, <i>Google classroom</i> .
Team Teaching	-
Mata Kuliah Prasyarat	-

Pertemuan	Sub CPMK	Indikator	Bahan Kajian/Materi Pokok	Metode Pembelajaran	Alokasi Waktu
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
1.2	Konsep Dekorasi hidangan	1. Memahami Konsep Dekorasi hidangan 2. Mendeskripsikan Pengertian Dekorasi hidangan 3. Mendeskripsikan Manfaat Dekorasi hidangan	1. Konsep Dekorasi hidangan 2. Pengertian Dekorasi hidangan 3. Manfaat Dekorasi hidangan 4. Pedoman menghias hidangan	Project based learning	TM: 4 x 45.28 menit EM: 2 x 45.28 menit

		4. Mengkaji Pedoman menghias hidangan 5. Mengkaji Fungsi dekorasi hidangan 6. Mengkaji Bahan dan alat menghias hidangan	5. Fungsi dekorasi hidangan 6. Bahan dan alat menghias hidangan		
3,4	Konsep hiasan hidangan	1. Mendeskripsikan pengertian dari butter cream 2. Mengkaji Teknik Pembuatan Butter Cream 3. Mengkaji Fungsi <i>Butter Cream</i> sebagai isi kue 4. Mampu membuat <i>butter cream</i>	1. Pengertian dari butter cream 2. Teknik Pembuatan Butter Cream 3. Fungsi <i>Butter Cream</i> sebagai isi kue 4. Membuat <i>butter cream</i>	Project based learning	TM: 4 x 45,28 menit BM: 2 x 45,28 menit
5	Menghias kue dengan butter cream	Mampu menghias kue menggunakan butter cream	Mendekorasi kue menggunakan butter cream	Project based learning	TM: 4 x 45,28 menit BM: 2 x 45,28 menit
6,7	Konsep hiasan kue dengan coklat	1. Mengkaji jenis-jenis coklat 2. Mendekorasi kue menggunakan coklat	1. Jenis-jenis coklat 2. Mendekorasi kue menggunakan coklat	Project based learning	TM: 4 x 45,28 menit BM: 2 x 45,28 menit
9	Cara menghias kue dengan <i>marzipan</i> dan icing	1. Mengkaji teknik mendekorasi kue menggunakan	1. Pengertian icing 2. Dekorasi kue menggunakan marzipan	Project based learning	TM: 4 x 45,28 menit BM: 2 x 45,28 menit

		marzipan dan icing 2. Mendeskripsikan pengertian icing	dan icing		
10,11	Cara menghias kue dengan jelly, <i>gumpaste</i> dan teknik membatik	1. Mengkaji teknik mendekorasi kue menggunakan jelly dan <i>gumpaste</i> 2. Mendeskripsikan pengertian jelly 3. Mendeskripsikan pengertian <i>Gumpaste</i> 4. Mengkaji menghias kue dengan teknik membatik	1. Dekorasi kue menggunakan jelly dan <i>gumpaste</i> 2. Pengertian jelly 3. Pengertian <i>Gumpaste</i> 4. Teknik menghias kue dengan teknik membatik	Project based learning	TM: 4 x 45,28 menit BM: 2 x 45,28 menit
12,13	1. Memahami teknik mendekorasi kue kering 2. Memahami sejarah puding 3. Menguasai keterampilan mendekorasi kue kering	1. Mengkaji teknik mendekorasi kue kering 2. Mendeskripsikan pengertian kue kering 3. Mengkaji sejarah puding 4. Mendekorasi kue kering	1. Dekorasi kue kering 2. Pengertian kue kering 3. Sejarah puding 4. Mendekorasi kue kering	Project based learning	TM: 4 x 45,28 menit BM: 2 x 45,28 menit
14	Menghias puding dan Mirror cake	Mampu menghias Puding dan mirror cake	Menghias Puding dan mirror cake	Project based learning	TM: 4 x 45,28 menit BM: 2 x 45,28 menit

Keterangan: TM = Tatap Muka; PT = Penugasan Terstruktur; BM = Belajar Mandiri; Pt = Praktikum/Praktek; T: Tes

Penilaian Proses (bobot 60 %)

1. Sikap.
2. Partisipasi dan aktivitas dalam proses pembelajaran.
3. Penyelesaian tugas perkuliahan.

Penilaian Produk (bobot 40 %)

1. Portofolio
2. Produk aplikasi berbasis web

Mengetahui
Ketua Prodi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner



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

Singaraja, 24 Pebruari 2024

Dosen Pengampu,



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



RPS

Nama Mata Kuliah : Dekorasi Hidangan
 Kode Mata Kuliah :
 SKS : 4
 Semester : 6
 Dosen : Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd

PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER
 FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN
 UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA

2024

	UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
	FAKULTAS : TEKNIK DAN KEJURUAN
	JURUSAN : TEKNOLOGI INDUSTRI
	PROGRAM STUDI : PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER (RPS)					
Mata Kuliah (MK)	Kode	Rumpun MK	Bobot (sks)	Semester	Tanggal Penyusunan
Dekorasi Hidangan		Akademik Kependidikan	4	II	Februari 2024
Otorisasi	Dosen Pengembang RPS	Koordinator Rumpun MK	Ketua Program Studi		
FTK	1. Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd.M.Pd	-	Dr Ida Ayu Putu hemy Ekayani, S.Pd.,M.Pd		
Revisi dan Pengesahan	Tanggal Revisi/Pengesahan				
	Februari 2024				
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL yang Dibebankan pada Mata Kuliah "Dekorasi Hidangan"				
	Sikap (S)				
	S4	Mampu bekerja sama dan memiliki kepekaan sosial dan kepedulian yang tinggi terhadap masyarakat dan lingkungannya.			
	Pengetahuan (P)				
	P4	Memiliki pengetahuan yang terkait dengan keterampilan bidang dekorasi hidangan secara spesifik, sebagai dasar implementasi kinerja dalam bidang keahliannya.			
	P5	Memiliki pengetahuan dan teknologi secara umum yang dibutuhkan dalam dekorasi hidangan sebagai dasar melanjutkan studi pada jenjang yang lebih tinggi atau profesi.			
	Keterampilan Umum (KU)				

	KU1	Mampu menerapkan pemikiran logis, kritis, sistematis, dan inovatif dalam konteks pengembangan atau implementasi ilmu pengetahuan dan teknologi dalam bidang pendidikan vokasional seni kuliner.
	Keterampilan Khusus (KK)	
	KK2	Memiliki keterampilan bidang dekorasi hidangan secara spesifik dan mampu ditunjukkan dalam bentuk kinerja sesuai bidang keahliannya
	KK3	Menguasai keterampilan yang dibutuhkan untuk dunia kerja dalam dekorasi hidangan dan/atau melanjutkan studi pada jenjang yang lebih tinggi ataupun profesi.
	CP MK	
	M1	Mahasiswa menguasai substansi konsep dekorasi hidangan
	M2	Mahasiswa menguasai substansi pedomanan menghias hidangan
	M3	Mahasiswa menguasai substansi menghias kue dengan butter cream
	M4	Mahasiswa menguasai substansi menghias kue dengan coklat
	M5	Mahasiswa menguasai substansi menghias kue dengan marzipan
	M6	Mahasiswa menguasai substansi menghias kue dengan royal icing
	M7	Mahasiswa menguasai substansi menghias kue dengan gumpaste
	M8	Mahasiswa menguasai substansi menghias kue dengan kue kering, puding dan es cream
	M9	Mahasiswa menguasai substansi menghias kue Mirror cake
	M10	Mahasiswa menguasai substansi menghias kue dengan teknik membatik
Deskripsi Singkat Mata Kuliah	Mata kuliah ini membahas tentang: (1) Konsep dekorasi hidangan, (2) membuat alat saji yang berasal dari daun, (3) Membuat hiasan buah dan sayur untuk centerpiece dan tumpeng, (4) Memahami konsep hiasan kue, (5) mendekorasi kue menggunakan butter cream, (6) mendekorasi kue menggunakan coklat, (7) mendekorasi kue menggunakan marzipan, icing, dan jelly, (8) Mendekorasi kue menggunakan gumpasta, (9) Mendekorasi kue kering, puding dan es krim	
	1. Konsep dekorasi hidangan	

Materi Pembelajaran/ Pokok Bahasan/Tema	2. Pedomanan menghias hidangan
	3. Menghias kue dengan butter cream
	4. Menghias kue dengan coklat
	5. Menghias kue dengan marzipan
	6. Menghias kue dengan royal icing
	7. Menghias kue dengan gumpaste
	8. Menghias kue dengan kue kering, puding dan es cream
	9. Menghias kue Mirror cake
	10. Menghias kue dengan teknik membatic
	Pustaka

Dosen Pengampu	Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd
Mata Kuliah	Dekorasi Hidangan

Mg ke-	Kemampuan Akhir Tiap Tahapan Belajar (Sub-CPMK)	Penilaian		Bentuk Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan Mahasiswa		Materi pembelajaran	Bobot Penilaian (%)
		Indikator	Kriteria & Bentuk	Luring (offline)	Daring (Online)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
I, II	Mampu memahami Konsep Dekorasi hidangan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Memahami Konsep Dekorasi hidangan 2. Mendeskripsikan Pengertian Dekorasi hidangan 3. Mendeskripsikan Manfaat Dekorasi hidangan 4. Mengkaji Pedoman menghias hidangan 5. Mengkaji Fungsi dekorasi hidangan 6. Mengkaji Bahan dan alat menghias hidangan 	Project based learning	<ul style="list-style-type: none"> - Bentuk pembelajaran sinkronus - Metode Pembelajaran dengan ceramah, diskusi dan tanya jawab 	e-learning Undiksha https://www.elearn.ni.ng.undiksha.ac.id	<ol style="list-style-type: none"> 1. Konsep Dekorasi hidangan 2. Pengertian Dekorasi hidangan 3. Manfaat Dekorasi hidangan 4. Pedoman menghias hidangan 5. Fungsi dekorasi hidangan 6. Bahan dan alat menghias hidangan 	<ol style="list-style-type: none"> a. Sikap 10% b. Partisipasi 10% c. Penyelesaian produk 40% d. Koqnitif 40%
III, IV	Menguasai substansi konsep hiasan hidangan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mendeskripsikan pengertian dari butter cream 2. Mengkaji Teknik Pembuatan Butter Cream 3. Mengkaji Fungsi <i>Butter Cream</i> sebagai isi kue 4. Mampu membuat <i>butter cream</i> 	Project based learning	<ul style="list-style-type: none"> - Bentuk pembelajaran sinkronus - Metode Pembelajaran dengan ceramah, diskusi dan tanya jawab 	e-learning Undiksha https://www.elearn.ni.ng.undiksha.ac.id	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pengertian dari butter cream 2. Teknik Pembuatan Butter Cream 3. Fungsi <i>Butter Cream</i> sebagai isi kue 4. Membuat <i>butter cream</i> 	<ol style="list-style-type: none"> a. Sikap 10% b. Partisipasi 10% c. penyelesaian produk 40% d. koqnitif 40%
V	Menguasai keterampilan menghias kue dengan butter cream	Mampu menghias kue menggunakan butter cream	Project based learning	<ul style="list-style-type: none"> - Bentuk pembelajaran sinkronus - Metode Pembelajaran dengan ceramah, diskusi dan tanya jawab 	e-learning Undiksha https://www.elearn.ni.ng.undiksha.ac.id	Mendekorasi kue menggunakan butter cream	<ol style="list-style-type: none"> a. Sikap 10% b. Partisipasi 10% c. penyelesaian produk 40% d. koqnitif 40%
VI, VII	Menguasai substansi konsep hiasan kue dengan coklat	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengkaji jenis-jenis coklat 2. Mendekorasi kue menggunakan coklat 	Project based learning	<ul style="list-style-type: none"> - Bentuk pembelajaran sinkronus - Metode Pembelajaran dengan ceramah, diskusi dan tanya jawab 	e-learning Undiksha https://www.elearn.ni.ng.undiksha.ac.id	<ol style="list-style-type: none"> 1. Jenis-jenis coklat 2. Mendekorasi kue menggunakan coklat 	<ol style="list-style-type: none"> a. Sikap 10% b. Partisipasi 10% c. penyelesaian produk 40% d. koqnitif 40%
VIII	Ujian Tengah Semester						
IX	Mampu memahami cara menghias kue dengan <i>marzipan</i> dan icing	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengkaji teknik mendekorasi kue menggunakan <i>marzipan</i> dan icing 2. Mendeskripsikan pengertian icing 	<i>Project Based Learning, Blended Learning</i> , diskusi dan tanya jawab	<ul style="list-style-type: none"> - Bentuk pembelajaran sinkronus - Metode Pembelajaran dengan ceramah, diskusi dan tanya jawab 	e-learning Undiksha https://www.elearn.ni.ng.undiksha.ac.id	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pengertian icing 2. Dekorasi kue menggunakan <i>marzipan</i> dan icing 	

XI,XII	Mampu memahami cara menghias kue dengan jelly, gumpaste dan teknik membuat	1. Mengkaji teknik mendekorasi kue menggunakan jelly dan gumpaste 2. Mendeskripsikan pengertian jelly 3. Mendeskripsikan pengertian Gumpaste 4. Mengkaji menghias kue dengan teknik membuat	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.elearn.undiksha.ac.id	1. Dekorasi kue menggunakan jelly dan gumpaste 2. Pengertian jelly 3. Pengertian Gumpaste 4. Teknik menghias kue dengan teknik membuat
XII,XIII	1. Memahami teknik mendekorasi kue kering 2. Mengetahui sejarah puding 3. Menguasai keterampilan mendekorasi kue kering	1. Mengkaji teknik mendekorasi kue kering 2. Mendeskripsikan pengertian kue kering 3. Mengkaji sejarah puding 4. Mendekorasi kue kering	Project Based Learning	- Bentuk pembelajaran sinkronus - Metode Pembelajaran dengan ceramah, diskusi dan tanya jawab	e-learning Undiksha https://www.elearn.undiksha.ac.id	1. Dekorasi kue kering 2. Pengertian kue kering 3. Sejarah puding 4. Mendekorasi kue kering
XIV	Menguasai keterampilan menghias puding dan Mirror cake	Mampu menghias Puding dan mirror cake	Project Based Learning	- Bentuk pembelajaran sinkronus - Metode Pembelajaran dengan ceramah, diskusi dan tanya jawab	e-learning Undiksha https://www.elearn.undiksha.ac.id	Menghias Puding dan mirror cake
XV	Ujian Praktik					
XVI	Ujian Akhir Semester					

Penilaian (Kriteria, Indikator, Bobot)

a. Penilaian Proses (bobot 60 %)

1. Sikap (10%)

Sikap	Bobot	Nilai				
		100-85	84-70	69-55	54-40	39-0
Kedisiplinan	2%					
Bertanggung jawab	2%					
Aktif	2%					
Kemampuan berinteraksi	2%					
Motivasi	2%					

2. Partisipasi dan aktivitas dalam proses pembelajaran (10%)

Partisipasi dan aktivitas proses pembelajaran	Bobot	Nilai				
		100-85	84-70	69-55	54-40	39-0
Absensi	2%					
Tugas	5%					
Presentasi	3%					

3. Penyelesaian Produk (40%)

Penyelesaian Tugas	Bobot	Nilai				
		100-85	84-70	69-55	54-40	39-0
Produk individu	30%					
Produk kelompok	10%					

b. Penilaian Kognitif (bobot 40 %)

Produk	Bobot	Nilai				
		100-85	84-70	69-55	54-40	39-0
Ujian Tengah Semester	15%					
Ujian Akhir Semester	25%					

c. Acuan Penilaian

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

Mengetahui
Ketua Prodi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner



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

Singaraja, 24 Februari 2024

Dosen Pengampu,



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

Lampiran 7. Uji Instrumen Kelayakan Oleh Ahli Instrumen

Hal : Permohonan sebagai *expert Jugment*
Lampiran :
Kepda Yth. Ibu : Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd.

Dengan hormat,

Saya Mahasiswa Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha:

Nama : Ni Kadek Rani Andari

NIM : 2115081014

Program studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Dengan bermaksud memohon kesedia ibu sebagai *expert Jugment* dalam uji instrumen yang akan digunakan dalam penelitian skripsi saya dengan judul "Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan Puding Lukis Motif Tenun Rangrang Pada Mata Kuliah Dekorasi Hidangan di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner".

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

Singaraja, 17 Maret 2025

Hormat saya,



Ni Kadek Rani Andari

NIM. 2115081014

UJI INSTRUMEN

Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan Puding Lukis Motif Tenun Rangrang Pada Mata Kuliah Dekorasi Hidangan di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Judul Penelitian : Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan Puding Lukis Motif Tenun Rangrang Pada Mata Kuliah Dekorasi Hidangan di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner.

Penyusun : Ni Kadek Rani Andari

Pembimbing : I. Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M.Pd.
II. Dra. Damiati, M.Kes.

Instansi : Fakultas Teknik dan Kejuruan/Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Dengan hormat,

Sehubungan dengan Pengembangan Media Video Pembelajaran Puding Lukis Motif Tenun Rangrang pada Mata Kuliah Dekorasi Hidangan di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner, maka melalui instrumen ini Bapak/Ibu saya mohon untuk memberikan penilaian terhadap butir instrumen yang telah dibuat. Penilaian dari Bapak/Ibu akan digunakan sebagai validasi dan masukan untuk memperbaiki dan meningkatkan kualitas instrumen ini sehingga bias diketahui layak atau tidak instrumen media video pembelajaran ini digunakan.

Petunjuk Pengisian :

1. Jawaban dapat diberikan pada kolom jawaban yang telah disediakan dengan memberikan tanda check (√) dengan penilaian relevan dan tidak relevan.
2. Rentang penilaian yaitu:

Relevan	: apabila butir instrumen dikatakan layak
Tidak Relevan	: apabila butir instrumen dikatakan tidak layak
3. Saran dan kesimpulan dapat ditulis pada lembar yang telah disediakan.

Kisi – kisi Instrumen Video Pembelajaran dari Aspek Materi

Variabel Penelitian	Indikator	Sub Indikator	Butir
Pengembang Media Video Pembelajaran Puding Lukis Motif Rangrag Pada Mata Kuliah Dekorasi Kue di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner.	Kesesuaian materi dengan perangkat pembelajaran	Kesesuaian materi dengan silabus	1
		Kesesuaian materi dengan RPS	2
		Kesesuaian materi dengan tujuan pembelajaran	3
	Kejelasan dan runtunan materi	Kejelasan materi	4,5
		Keruntutan materi	6
	Kelengkapan materi	Kedalaman materi	7,8
		Cakupan materi	9

Tabel Angket Validasi Materi

No.	Pernyataan	Jawaban		keterangan
		Relevan	Tidak relevan	
Kesesuaian materi dengan perangkat pembelajaran				
1.	Materi yang disajikan sesuai dengan silabus dekorasi hidangan.	✓		
2.	Materi yang disampaikan sesuai dengan RPS dekorasi hidangan.	✓		
3.	Materi dalam video mendukung pencapaian tujuan pembelajaran.	✓		
Kejelasan dan runtunan materi				
4.	Materi yang disajikan dalam media video pembelajaran jelas.	✓		

5.	Materi yang disajikan dalam media video pembelajaran mudah dipahami	✓		
6.	Materi dijabarkan secara berurutan/runut	✓		
Kelengkapan materi				
7.	Materi dijabarkan secara rinci	✓		
8.	Materi yang dijabarkan sudah akurat	✓		
9.	Materi yang disampaikan sudah cukup mendalam sesuai dengan kebutuhan mahasiswa dalam materi menghias puding.	✓		

SARAN

.....

.....

.....

KESIMPULAN

- Layak digunakan tanpa revisi
- Layak digunakan dengan revisi
- Tidak layak

Singaraja, 17 maret 2025

Penilai,



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

NIP. 197103031997032001

Kisi – kisi Instrumen Video Pembelajaran dari Aspek Media

Variabel Penelitian	Indikator	Sub Indikator	Butir
Pengembang Media Video Pembelajaran Puding Lukis Motif Rangrag Pada Mata Kuliah Dekorasi Kue di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner.	Aspek visual media	Kejelasan gambar	1
		Kesesuaian pengambilan gambar	2
		Ketepatan pencahayaan	3
		Kemenarikan background/latar tempat	4
		Kemenarikan pengemasan produk	5
	fungsi dan manfaat	Media pembelajaran mempermudah penyampaian materi	6
		Media pembelajaran menarik perhatian siswa	7
	aspek audio media	Kejelasan Suara	8
		Kesesuaian Musik	9,10
	aspek tipografi	Pemilihan jenis teks	11
		Ketetapan ukuran teks	12
	aspek bahasa	Ketepatan Bahasa	13,14
	aspek waktu video pembelajaran	Durasi waktu	15

Instrumen Media Video Pembelajaran untuk Ahli Media

No.	Pertanyaan	Jawaban		Keterangan
		Relevan	Tidak relevan	
Aspek Visual Video				
1.	Gambar yang ditampilkan dalam video pembelajaran terlihat jelas.	✓		
2.	Pengambilan ukuran gambar yang ditampilkan dalam video pembelajaran terlihat sesuai dengan kenyamanan visual.	✓		
3.	Pencahayaan yang ditampilkan dalam video pembelajaran sesuai dengan kenyamanan visual.	✓		
4.	Background/latar tempat yang ditampilkan dalam video pembelajaran terlihat menarik.	✓		
5.	Video pembelajaran di kemas secara menarik	✓		
Aspek fungsi dan manfaat				
6.	Media video pembelajaran dapat mempermudah penyampaian materi.	✓		

7.	Media video pembelajaran dapat menarik perhatian peserta didik.	✓		
Aspek audio media				
8.	Suara narator sudah terdengar dengan jelas	✓		
9.	Suara musik sesuai dengan tampilan gambar	✓		
10.	Volume musik pengiring tidak mengganggu suara narator	✓		
Aspek tipografi				
11.	Jenis teks mudah dibaca	✓		
12.	Ukuran teks sudah sesuai (tidak terlalu besar dan tidak terlalu kecil)	✓		
Aspek bahasa				
13.	Ketepatan bahasa dalam video pembelajaran sudah sangat jelas	✓		
14.	Penggunaan bahasa sesuai kaidah EYD.	✓		
Durasi Waktu				
15.	Durasi waktu video pembelajaran sudah sesuai standar video pembelajaran yaitu maksimal 15 menit.	✓		

SARAN

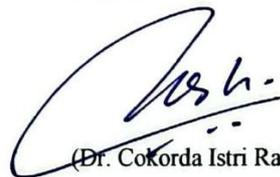
sukses melalui / dengan revisi

KESIMPULAN

- Layak digunakan tanpa revisi
 Layak digunakan dengan revisi
 Tidak layak

Singaraja, 17 Maret 2025

Penilai,



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

NIP. 197103031997032001

Kisi – Kisi Instrumen Respon Video Pembelajaran Untuk Mahasiswa

Variabel	Indikator	Sub Indikator	Nomor Butir
Pengembang Media Video Pembelajaran Puding Lukis Motif Rangrag Pada Mata Kuliah Dekorasi Kue di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner.	Berdasarkan Manfaat dan Keuntungan	Ketertarikan pada media pembelajaran	1, 2, 3
		Menambah variasi belajar	4, 5, 6
		Meningkatkan motivasi belajar	7
		Memicu mahasiswa untuk berfikir kreatif	8
		Mempermudah pembelajaran	9

Instrumen Respon Video Pembelajaran untuk Mahasiswa

No.	Aspek Penilaian	Jawaban		Keterangan
		Relevan	Tidak Relevan	
1.	Media video pembelajaran ini membuat proses belajar lebih menarik	✓		
2.	Media video pembelajaran ini membantu meningkatkan konsentrasi selama proses belajar.	✓		
3.	Media video pembelajaran ini membuat waktu belajar saya lebih efisien.	✓		
4.	Media video pembelajaran ini membuat pembelajaran terasa lebih menyenangkan	✓		
5.	Media video pembelajaran ini memperkaya referensi belajar saya.	✓		
6.	Media video pembelajaran ini menambah variasi cara belajar saya	✓		

No.	Aspek Penilaian	Jawaban		Keterangan
		Relevan	Tidak Relevan	
7.	Media video pembelajaran ini meningkatkan motivasi saya dalam belajar menghias puding.	✓		
8.	Media video pembelajaran ini mendorong saya untuk berpikir kreatif dalam menghias puding.	✓		
9.	Media video pembelajaran ini membuat materi menghias puding lebih mudah dipahami.	✓		

SARAN

layak (sudah sudah ulahit alqy revisi).

KESIMPULAN

- Layak digunakan tanpa revisi
 Layak digunakan dengan revisi
 Tidak layak

Singaraja, 17 Maret 2025.

Penilai,



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

NIP. 197103031997032001

Lampiran 8. Uji Instrumen Kelayakan Oleh Ahli Instrumen II

Hal : Permohonan sebagai *expert Jugment*
Lampiran :
Kepda Yth. Ibu : Dr. Ni Ketut Widiartini, S.Pd.,M.Pd

Dengan hormat,

Saya Mahasiswa Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha:

Nama : Ni Kadek Rani Andari

NIM : 2115081014

Program studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Dengan bermaksud memohon kesedia ibu sebagai *expert Jugment* dalam uji instrumen yang akan digunakan dalam penelitian skripsi saya dengan judul "Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan Puding Lukis Motif Tenun Rangrang Pada Mata Kuliah Dekorasi Hidangan di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner".

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

Singaraja, 17 Maret 2025

Hormat saya,



Ni Kadek Rani Andari

NIM. 2115081014

UJI INSTRUMEN

Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan Puding Lukis Motif Tenun Rangrang Pada Mata Kuliah Dekorasi Hidangan di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Judul Penelitian : Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan Puding Lukis Motif Tenun Rangrang Pada Mata Kuliah Dekorasi Hidangan di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner.

Penyusun : Ni Kadek Rani Andari

Pembimbing : I. Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M.Pd.
II. Dra. Damiati, M.Kes.

Instansi : Fakultas Teknik dan Kejuruan/Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Dengan hormat,

Sehubungan dengan Pengembangan Media Video Pembelajaran Puding Lukis Motif Tenun Rangrang pada Mata Kuliah Dekorasi Hidangan di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner, maka melalui instrumen ini Bapak/Ibu saya mohon untuk memberikan penilaian terhadap butir instrument yang telah dibuat. Penilaian dari Bapak/Ibu akan digunakan sebagai validasi dan masukan untuk memperbaiki dan meningkatkan kualitas instrumen ini sehingga bias diketahui layak atau tidak instrumen media video pembelajaran ini digunakan.

Petunjuk Pengisian :

1. Jawaban dapat diberikan pada kolom jawaban yang telah disediakan dengan memberikan tanda check (✓) dengan penilaian relevan dan tidak relevan.
2. Rentang penilaian yaitu:

Relevan	: apabila butir instrumen dikatakan layak
Tidak Relevan	: apabila butir instrumen dikatakan tidak layak
3. Saran dan kesimpulan dapat ditulis pada lembar yang telah disediakan.

Kisi – kisi Instrumen Video Pembelajaran dari Aspek Materi

Variabel Penelitian	Indikator	Sub Indikator	Butir
Pengembang Media Video Pembelajaran Puding Lukis Motif Rangrag Pada Mata Kuliah Dekorasi Kue di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner.	Kesesuaian materi dengan perangkat pembelajaran	Kesesuaian materi dengan silabus	1
		Kesesuaian materi dengan RPS	2
		Kesesuaian materi dengan tujuan pembelajaran	3
	Kejelasan dan runtunan materi	Kejelasan materi	4,5
		Keruntutan materi	6
	Kelengkapan materi	Kedalaman materi	7,8
		Cakupan materi	9

Tabel Angket Validasi Materi

No.	Pernyataan	Jawaban		keterangan
		Relevan	Tidak relevan	
Kesesuaian materi dengan perangkat pembelajaran				
1.	Materi yang disajikan sesuai dengan silabus dekorasi hidangan.	✓		
2.	Materi yang disampaikan sesuai dengan RPS dekorasi hidangan.	✓		
3.	Materi dalam video mendukung pencapaian tujuan pembelajaran.	✓		
Kejelasan dan runtunan materi				
4.	Materi yang disajikan dalam media video pembelajaran jelas.	✓		

5.	Materi yang disajikan dalam media video pembelajaran mudah dipahami	✓		
6.	Materi dijabarkan secara berurutan/runut	✓		
Kelengkapan materi				
7.	Materi dijabarkan secara rinci	✓		
8.	Materi yang dijabarkan sudah akurat	✓		
9.	Materi yang disampaikan sudah cukup mendalam sesuai dengan kebutuhan mahasiswa dalam materi menghias puding.	✓		

SARAN

.....

.....

KESIMPULAN

- Layak digunakan tanpa revisi
- Layak digunakan dengan revisi
- Tidak layak

Singaraja, 17 Maret 2025.

Penilai,



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

NIP. 197508012006042001

Kisi – kisi Instrumen Video Pembelajaran dari Aspek Media

Variabel Penelitian	Indikator	Sub Indikator	Butir
Pengembang Media Video Pembelajaran Puding Lukis Motif Rangrag Pada Mata Kuliah Dekorasi Kue di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner.	Aspek visual media	Kejelasan gambar	1
		Kesesuaian pengambilan gambar	2
		Ketepatan pencahayaan	3
		Kemenarikan background/latar tempat	4
		Kemenarikan pengemasan produk	5
	fungsi dan manfaat	Media pembelajaran mempermudah penyampaian materi	6
		Media pembelajaran menarik perhatian siswa	7
	aspek audio media	Kejelasan Suara	8
		Kesesuaian Musik	9,10
	aspek tipografi	Pemilihan jenis teks	11
		Ketetapan ukuran teks	12
	aspek bahasa	Ketepatan Bahasa	13,14
	aspek waktu video pembelajaran	Durasi waktu	15

Instrumen Media Video Pembelajaran untuk Ahli Media

No.	Pertanyaan	Jawaban		Keterangan
		Relevan	Tidak relevan	
Aspek Visual Video				
1.	Gambar yang ditampilkan dalam video pembelajaran terlihat jelas.	✓		
2.	Pengambilan ukuran gambar yang ditampilkan dalam video pembelajaran terlihat sesuai dengan kenyamanan visual.	✓		

3.	Pencahayaan yang ditampilkan dalam video pembelajaran sesuai dengan kenyamanan visual.	✓		
4.	Background/latar tempat yang ditampilkan dalam video pembelajaran terlihat menarik.	✓		
5.	Video pembelajaran di kemas secara menarik	✓		
Aspek fungsi dan manfaat				
6.	Media video pembelajaran dapat mempermudah penyampaian materi.	✓		
7.	Media video pembelajaran dapat menarik perhatian peserta didik.	✓		
Aspek audio media				
8.	Suara narator sudah terdengar dengan jelas	✓		
9.	Suara musik sesuai dengan tampilan gambar	✓		
10.	<i>Volume</i> musik pengiring tidak mengganggu suara narator	✓		
Aspek tipografi				
11.	Jenis teks mudah dibaca	✓		
12.	Ukuran teks sudah sesuai (tidak terlalu besar dan tidak terlalu kecil)	✓		
Aspek bahasa				
13.	Ketepatan bahasa dalam video pembelajaran sudah sangat jelas	✓		
14.	Penggunaan bahasa sesuai kaidah EYD.	✓		
Durasi Waktu				
15.	Durasi waktu video pembelajaran sudah sesuai standar video pembelajaran yaitu maksimal 15 menit.	✓		

13.	Ketepatan bahasa dalam video pembelajaran sudah sangat jelas					
14.	Penggunaan bahasa sesuai kaidah EYD.					
Durasi Waktu						
15.	Durasi waktu video pembelajaran sudah sesuai standar video pembelajaran yaitu maksimal 15 menit.					

SARAN

.....

.....

.....

KESIMPULAN

- Layak digunakan tanpa revisi
- Layak digunakan dengan revisi
- Tidak layak

Singaraja, 17 Maret 2025.

Penilai,



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

NIP. 197508012006042001

Kisi – Kisi Instrumen Respon Video Pembelajaran Untuk Mahasiswa

Variabel	Indikator	Sub Indikator	Nomor Butir
Pengembang Media Video Pembelajaran Puding Lukis Motif Rangrag Pada Mata Kuliah Dekorasi Kue di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner.	Berdasarkan Manfaat dan Keuntungan	Ketertarikan pada media pembelajaran	1, 2, 3
		Menambah variasi belajar	4, 5, 6
		Meningkatkan motivasi belajar	7
		Memicu mahasiswa untuk berfikir kreatif	8
		Mempermudah pembelajaran	9

Instrumen Respon Video Pembelajaran untuk Mahasiswa

No.	Aspek Penilaian	Jawaban		Keterangan
		Relevan	Tidak Relevan	
1.	Media video pembelajaran ini membuat proses belajar lebih menarik	✓		
2.	Media video pembelajaran ini membantu meningkatkan konsentrasi selama proses belajar.	✓		
3.	Dengan media video pembelajaran ini, waktu belajar lebih efisien.	✓		
4.	Dengan media video pembelajaran ini, pembelajaran terasa lebih menyenangkan	✓		
5.	Media video pembelajaran ini memperkaya referensi belajar saya.	✓		
6.	Media video pembelajaran ini menambah	✓		

No.	Aspek Penilaian	Jawaban		Keterangan
		Relevan	Tidak Relevan	
	variasi cara belajar saya	✓		
7.	Media video pembelajaran ini meningkatkan motivasi saya dalam belajar menghias puding.	✓		
8.	Media video pembelajaran ini mendorong saya untuk berpikir kreatif dalam menghias puding.	✓		
9.	Dengan media video pembelajaran ini, materi menghias puding lebih mudah untuk dipahami.	✓		

Instrumen Respon Mahasiswa Terhadap Video Pembelajaran

No.	Aspek Penilaian	Jawaban				
		1	2	3	4	5
1.	Media video pembelajaran ini membuat proses belajar lebih menarik					
2.	Media video pembelajaran ini membantu meningkatkan konsentrasi selama proses belajar.					
3.	Dengan media video pembelajaran ini, waktu belajar lebih efisien.					
4.	Dengan media video pembelajaran ini, pembelajaran terasa lebih menyenangkan					
5.	Media video pembelajaran ini memperkaya referensi belajar saya.					
6.	Media video pembelajaran ini menambah variasi cara belajar saya					
7.	Media video pembelajaran ini meningkatkan motivasi saya dalam belajar menghias puding.					
8.	Media video pembelajaran ini mendorong saya untuk berpikir kreatif dalam					

No	Aspek Penilaian	Jawaban				
		1	2	3	4	5
	menghias puding.					
9	Dengan media video pembelajaran ini, materi menghias puding lebih mudah untuk dipahami.					

SARAN

.....

.....

.....

KESIMPULAN

- Layak digunakan tanpa revisi
- Layak digunakan dengan revisi
- Tidak layak

Singaraja, 17 Maret 2025.

Penilai,



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

NIP. 197508012006042001

Lampiran 9. Penilaian Ahli Materi I

Hal : Permohonan sebagai Ahli Materi
Lampiran :
Kepada Yth. Ibu : Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd.

Dengan hormat,

Saya Mahasiswa Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha:

Nama : Ni Kadek Rani Andari

NIM : 2115081014

Program studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Dengan ini bermaksud untuk mengajukan permohonan sebagai ahli materi pembelajaran kelayakan media video untuk penelitian skripsi saya dengan judul "Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan Puding Lukis Motif Tenun Rangrang Khas Bali Pada Mata Kuliah Dekorasi Hidangan di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner". Sehubungan dengan hal tersebut, besar harapan saya Ibu berkenan mengisi angket uji kelayakan ahli materi pembelajaran serta memberi masukan terhadap media video yang saya kembangkan.

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

Singaraja, 14 Mei 2025

Hormat saya,



Ni Kadek Rani Andari

NIM. 2115081014

IDENTITAS AHLI MATERI

Nama Ahli : Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd.

NIP : 197103031997032001

Instansi : Universitas Pendidikan Ganesha

Kisi – kisi Instrumen Video Pembelajaran dari Aspek Materi

Variabel Penelitian	Indikator	Sub Indikator	Butir
Pengembang Media Video Pembelajaran Puding Lukis Motif Rangrag Pada Mata Kuliah Dekorasi Kue di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner.	Kesesuaian materi dengan perangkat pembelajaran	Kesesuaian materi dengan silabus	1
		Kesesuaian materi dengan RPS	2
		Kesesuaian materi dengan tujuan pembelajaran	3
	Kejelasan dan runtunan materi	Kejelasan materi	4,5
		Keruntutan materi	6
	Kelengkapan materi	Kedalaman materi	7,8
		Cakupan materi	9

Instrumen Uji Kelayakan Media Video Pembelajaran Ahli Materi

No.	Pernyataan	Skor				
		1	2	3	4	5
Kesesuaian materi dengan perangkat pembelajaran						
1.	Materi yang disajikan sesuai dengan silabus dekorasi hidangan.					✓
2.	Materi yang disampaikan sesuai dengan RPS dekorasi hidangan.					✓
3.	Materi dalam video mendukung pencapaian tujuan pembelajaran.					✓
Kejelasan dan runtunan materi						
4.	Materi yang disajikan dalam media video pembelajaran sudah jelas					✓
5.	Materi yang disajikan dalam media video pembelajaran mudah dipahami					✓
6.	Materi dijabarkan secara berurutan/runut					✓

Kelengkapan materi						
7.	Materi yang disampaikan sudah secara rinci				✓	
8.	Materi yang dijabarkan sudah akurat					✓
9.	Materi yang disampaikan sudah mendalam sesuai dengan kebutuhan mahasiswa dalam materi menghias puding.					✓

SARAN

.....

.....

.....

KESIMPULAN

- Layak digunakan tanpa revisi
- Layak digunakan dengan revisi
- Tidak layak

Singaraja, 27 Mei 2025

Penilai,



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

NIP. 197103031997032001

Lampiran 10. Penilaian Ahli Materi II

Hal : Permohonan sebagai Ahli Materi
Lampiran :
Kepda Yth. Ibu : Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si.

Dengan hormat,

Saya Mahasiswa Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha:

Nama : Ni Kadek Rani Andari

NIM : 2115081014

Program studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Dengan ini bermaksud untuk mengajukan permohonan sebagai ahli materi pembelajaran kelayakan media video untuk penelitian skripsi saya dengan judul "Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan Puding Lukis Motif Tenun Rangrang Khas Bali Pada Mata Kuliah Dekorasi Hidangan di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner". Sehubungan dengan hal tersebut, besar harapan saya Ibu berkenan mengisi angket uji kelayakan ahli materi pembelajaran serta memberi masukan terhadap media video yang saya kembangkan.

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

Singaraja, 14 Mei 2025

Hormat saya,



Ni Kadek Rani Andari

NIM. 2115081014

IDENTITAS AHLI MATERI

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

NIP : 196504191990032001

Instansi : Universitas Pendidikan Ganesha

Kisi – kisi Instrumen Video Pembelajaran dari Aspek Materi

Variabel Penelitian	Indikator	Sub Indikator	Butir
Pengembang Media Video Pembelajaran Puding Lukis Motif Rangrag Pada Mata Kuliah Dekorasi Kue di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner.	Kesesuaian materi dengan perangkat pembelajaran	Kesesuaian materi dengan silabus	1
		Kesesuaian materi dengan RPS	2
		Kesesuaian materi dengan tujuan pembelajaran	3
	Kejelasan dan runtunan materi	Kejelasan materi	4,5
		Keruntutan materi	6
	Kelengkapan materi	Kedalaman materi	7,8
		Cakupan materi	9

Instrumen Uji Kelayakan Media Video Pembelajaran Ahli Materi

No.	Pernyataan	Skor				
		1	2	3	4	5
Kesesuaian materi dengan perangkat pembelajaran						
1.	Materi yang disajikan sesuai dengan silabus dekorasi hidangan.					✓
2.	Materi yang disampaikan sesuai dengan RPS dekorasi hidangan.					✓
3.	Materi dalam video mendukung pencapaian tujuan pembelajaran.					✓
Kejelasan dan runtunan materi						
4.	Materi yang disajikan dalam media video pembelajaran sudah jelas					✓
5.	Materi yang disajikan dalam media video pembelajaran mudah dipahami					✓
6.	Materi dijabarkan secara berurutan/runut					✓

Kelengkapan materi						
7.	Materi yang disampaikan sudah secara rinci					✓
8.	Materi yang dijabarkan sudah akurat					✓
9.	Materi yang disampaikan sudah mendalam sesuai dengan kebutuhan mahasiswa dalam materi menghias puding.					✓

SARAN

.....
Sudah sesuai

KESIMPULAN

- Layak digunakan tanpa revisi
 Layak digunakan dengan revisi
 Tidak layak

Singaraja, *26 Mei 2025*
 Penilai,


 (Dr./Dra. Risa Panti Ariani, M.Si.)
 NIP. 196504191990032001

Lampiran 11. Penilaian Ahli Media I

Hal : Permohonan sebagai Ahli Media
Lampiran :
Kepda Yth. Ibu : Dr. Made Diah Angendari, S.Pd., M.Pd.

Dengan hormat,

Saya Mahasiswa Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha:

Nama : Ni Kadek Rani Andari

NIM : 2115081014

Program studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Dengan ini bermaksud untuk mengajukan permohonan sebagai ahli media pembelajaran kelayakan media video untuk penelitian skripsi saya dengan judul "Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan Puding Lukis Motif Tenun Rangrang Khas Bali Pada Mata Kuliah Dekorasi Hidangan di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner". Sehubungan dengan hal tersebut, besar harapan saya Ibu berkenan mengisi angket uji kelayakan ahli media pembelajaran serta memberi masukan terhadap media video yang saya kembangkan.

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

Singaraja, 14 Mei 2025

Hormat saya,



Ni Kadek Rani Andari

NIM. 2115081014

IDENTITAS AHLI MEDIA

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

NIP : 197403162006042001

Instansi : Universitas Pendidikan Ganesha

Kisi – kisi Instrumen Video Pembelajaran dari Aspek Media

Variabel Penelitian	Indikator	Sub Indikator	Butir
Pengembang Media Video Pembelajaran Puding Lukis Motif Rangrag Pada Mata Kuliah Dekorasi Kue di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner.	Aspek visual media	Kejelasan gambar	1
		Kesesuaian pengambilan gambar	2
		Ketepatan pencahayaan	3
		Kemenarikan background/latar tempat	4
		Kemenarikan pengemasan produk	5
	fungsi dan manfaat	Media pembelajaran mempermudah penyampaian materi	6
		Media pembelajaran menarik perhatian siswa	7
	aspek audio media	Kejelasan Suara	8
		Kesesuaian Musik	9,10
	aspek tipografi	Pemilihan jenis teks	11
		Ketetapan ukuran teks	12
	aspek bahasa	Ketepatan Bahasa	13,14
	aspek waktu video pembelajaran	Durasi waktu	15

Instrumen Uji Kelayakan Media Video Pembelajaran Ahli Media

No.	Pertanyaan	Skor				
		1	2	3	4	5
Aspek Visual Video						
1.	Gambar yang ditampilkan dalam video pembelajaran terlihat jelas.				√	
2.	Pengambilan ukuran gambar yang ditampilkan dalam video pembelajaran terlihat sesuai dengan kenyamanan visual.					√
3.	Pencahayaan yang ditampilkan dalam video pembelajaran sesuai dengan kenyamanan visual.					√
4.	Background/latar tempat yang ditampilkan dalam video pembelajaran terlihat menarik.					√
5.	Video pembelajaran di kemas secara menarik					√
Aspek fungsi dan manfaat						
6.	Media video pembelajaran dapat mempermudah penyampaian materi.					√
7.	Media video pembelajaran dapat menarik perhatian peserta didik.					√
Aspek audio media						
8.	Suara narator sudah terdengar dengan jelas					√
9.	Suara musik sesuai dengan tampilan gambar					√
10.	<i>Volume</i> musik pengiring tidak mengganggu suara narator					√
Aspek tipografi						
11.	Jenis teks mudah dibaca				√	
12.	Ukuran teks sudah sesuai (tidak terlalu besar dan tidak terlalu kecil)					√
Aspek bahasa						
13.	Ketepatan bahasa dalam video pembelajaran sudah sangat jelas					√

14.	Penggunaan bahasa sesuai kaidah EYD.					√
Durasi Waktu						
15.	Durasi waktu video pembelajaran sudah sesuai standar video pembelajaran yaitu maksimal 15 menit.					√

SARAN

1. Penulisan Universitas Pendidikan Ganesha di awal video dibuat 1 baris
2. Penulisan mata kuliah dijadikan 1 baris
3. Perhatikan penggunaan huruf Kapital pada penyampaian salam
4. Perbaiki beberapa tulisan yang warnanya senada dengan background sehingga mudah untuk dibaca

KESIMPULAN

- Layak digunakan tanpa revisi
- Layak digunakan dengan revisi
- Tidak layak

Singaraja, 15 Mei 2025

Penilai,



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

NIP. 197403162006042001

Lampiran 12. Penilaian Ahli Media II

Hal : Permohonan sebagai Ahli Media
Lampiran :
Kepada Yth. Ibu : Dr. Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd.

Dengan hormat,

Saya Mahasiswa Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha:

Nama : Ni Kadek Rani Andari

NIM : 2115081014

Program studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Dengan ini bermaksud untuk mengajukan permohonan sebagai ahli media pembelajaran kelayakan media video untuk penelitian skripsi saya dengan judul "Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan Puding Lukis Motif Tenun Rangrang Khas Bali Pada Mata Kuliah Dekorasi Hidangan di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner". Sehubungan dengan hal tersebut, besar harapan saya Ibu berkenan mengisi angket uji kelayakan ahli media pembelajaran serta memberi masukan terhadap media video yang saya kembangkan.

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

Singaraja, 14 Mei 2025

Hormat saya,



Ni Kadek Rani Andari

NIM. 2115081014

IDENTITAS AHLI MEDIA

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

NIP : 197104212002122001

Instansi : Universitas Pendidikan Ganesha

Kisi – kisi Instrumen Video Pembelajaran dari Aspek Media

Variabel Penelitian	Indikator	Sub Indikator	Butir
Pengembang Media Video Pembelajaran Puding Lukis Motif Rangrag Pada Mata Kuliah Dekorasi Kue di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner.	Aspek visual media	Kejelasan gambar	1
		Kesesuaian pengambilan gambar	2
		Ketepatan pencahayaan	3
		Kemenarikan background/latar tempat	4
		Kemenarikan pengemasan produk	5
	fungsi dan manfaat	Media pembelajaran mempermudah penyampaian materi	6
		Media pembelajaran menarik perhatian siswa	7
	aspek audio media	Kejelasan Suara	8
		Kesesuaian Musik	9,10
	aspek tipografi	Pemilihan jenis teks	11
		Ketetapan ukuran teks	12
	aspek bahasa	Ketepatan Bahasa	13,14
	aspek waktu video pembelajaran	Durasi waktu	15

Instrumen Uji Kelayakan Media Video Pembelajaran Ahli Media

No.	Pertanyaan	Skor				
		1	2	3	4	5
Aspek Visual Video						
1.	Gambar yang ditampilkan dalam video pembelajaran terlihat jelas.					✓
2.	Pengambilan ukuran gambar yang ditampilkan dalam video pembelajaran terlihat sesuai dengan kenyamanan visual.					✓
3.	Pencahayaan yang ditampilkan dalam video pembelajaran sesuai dengan kenyamanan visual.				✓	
4.	Background/latar tempat yang ditampilkan dalam video pembelajaran terlihat menarik.					✓
5.	Video pembelajaran di kemas secara menarik				✓	
Aspek fungsi dan manfaat						
6.	Media video pembelajaran dapat mempermudah penyampaian materi.					✓
7.	Media video pembelajaran dapat menarik perhatian peserta didik.				✓	
Aspek audio media						
8.	Suara narator sudah terdengar dengan jelas					✓
9.	Suara musik sesuai dengan tampilan gambar					✓
10.	<i>Volume</i> musik pengiring tidak mengganggu suara narator					✓
Aspek tipografi						
11.	Jenis teks mudah dibaca					✓
12.	Ukuran teks sudah sesuai (tidak terlalu besar dan tidak terlalu kecil)					✓
Aspek bahasa						
13.	Ketepatan bahasa dalam video pembelajaran sudah sangat jelas					✓

14.	Penggunaan bahasa sesuai kaidah EYD.					✓
Durasi Waktu						
15.	Durasi waktu video pembelajaran sudah sesuai standar video pembelajaran yaitu maksimal 15 menit.					✓

SARAN

tampilan panar vertical diawal video sebaiknya dititilangkan karena dapat mengganggu fokus. kembang peserta didik.

KESIMPULAN

- Layak digunakan tanpa revisi
 Layak digunakan dengan revisi
 Tidak layak

Singaraja, 15-5-2025

Penilai,



(Dr. Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd.)

NIP. 197104212002122001

Lampiran 13. Respon Mahasiswa

Nama : Putu Puspa Utami

NIM : 2115081002

Semester : 8

No.	Aspek Penilaian	Jawaban				
		TS	KS	RG	S	ST
1.	Media video pembelajaran ini membuat proses belajar lebih menarik					√
2.	Media video pembelajaran ini membantu meningkatkan konsentrasi selama proses belajar.					√
3.	Media video pembelajaran ini membuat waktu belajar saya lebih efisien.				√	
4.	Media video pembelajaran ini membuat pembelajaran terasa lebih menyenangkan					√
5.	Media video pembelajaran ini memperkaya referensi belajar saya.					√
6.	Media video pembelajaran ini menambah variasi cara belajar saya				√	
7.	Media video pembelajaran ini meningkatkan motivasi saya dalam belajar menghias puding.				√	
8.	Media video pembelajaran ini mendorong saya untuk berpikir kreatif dalam menghias puding.				√	
9.	Media video pembelajaran ini membuat materi menghias puding lebih mudah dipahami.				√	

Nama : Putu Noviolita Elvina Josi

NIM : 2115081010

Semester : 8

No.	Aspek Penilaian	Jawaban				
		TS	KS	RG	S	ST
1.	Media video pembelajaran ini membuat proses belajar lebih menarik					√
2.	Media video pembelajaran ini membantu meningkatkan konsentrasi selama proses belajar.					√
3.	Media video pembelajaran ini membuat waktu belajar saya lebih efisien.				√	
4.	Media video pembelajaran ini membuat pembelajaran terasa lebih menyenangkan					√
5.	Media video pembelajaran ini memperkaya referensi belajar saya.					√
6.	Media video pembelajaran ini menambah variasi cara belajar saya				√	
7.	Media video pembelajaran ini meningkatkan motivasi saya dalam belajar menghias puding.				√	
8.	Media video pembelajaran ini mendorong saya untuk berpikir kreatif dalam menghias puding.				√	
9.	Media video pembelajaran ini membuat materi menghias puding lebih mudah dipahami.				√	

Nama : Menang Suranta Pinem

NIM : 2115081023

Semester : 8

No.	Aspek Penilaian	Jawaban				
		TS	KS	RG	S	ST
1.	Media video pembelajaran ini membuat proses belajar lebih menarik				√	
2.	Media video pembelajaran ini membantu meningkatkan konsentrasi selama proses belajar.				√	
3.	Media video pembelajaran ini membuat waktu belajar saya lebih efisien.					√
4.	Media video pembelajaran ini membuat pembelajaran terasa lebih menyenangkan				√	
5.	Media video pembelajaran ini memperkaya referensi belajar saya.					√
6.	Media video pembelajaran ini menambah variasi cara belajar saya					√
7.	Media video pembelajaran ini meningkatkan motivasi saya dalam belajar menghias puding.				√	
8.	Media video pembelajaran ini mendorong saya untuk berpikir kreatif dalam menghias puding.				√	
9.	Media video pembelajaran ini membuat materi menghias puding lebih mudah dipahami.				√	

Nama : Ni Putu Susrita Maharani

NIM : 2115081004

Semester : 8

No.	Aspek Penilaian	Jawaban				
		TS	KS	RG	S	ST
1.	Media video pembelajaran ini membuat proses belajar lebih menarik					√
2.	Media video pembelajaran ini membantu meningkatkan konsentrasi selama proses belajar.					√
3.	Media video pembelajaran ini membuat waktu belajar saya lebih efisien.					√
4.	Media video pembelajaran ini membuat pembelajaran terasa lebih menyenangkan					√
5.	Media video pembelajaran ini memperkaya referensi belajar saya.					√
6.	Media video pembelajaran ini menambah variasi cara belajar saya					√
7.	Media video pembelajaran ini meningkatkan motivasi saya dalam belajar menghias puding.					√
8.	Media video pembelajaran ini mendorong saya untuk berpikir kreatif dalam menghias puding.					√
9.	Media video pembelajaran ini membuat materi menghias puding lebih mudah dipahami.					√

Nama : Kadek Sri Dwi Wahyuni

NIM : 2115081007

Semester : 8

No.	Aspek Penilaian	Jawaban				
		TS	KS	RG	S	ST
1.	Media video pembelajaran ini membuat proses belajar lebih menarik					√
2.	Media video pembelajaran ini membantu meningkatkan konsentrasi selama proses belajar.				√	
3.	Media video pembelajaran ini membuat waktu belajar saya lebih efisien.					√
4.	Media video pembelajaran ini membuat pembelajaran terasa lebih menyenangkan					√
5.	Media video pembelajaran ini memperkaya referensi belajar saya.					√
6.	Media video pembelajaran ini menambah variasi cara belajar saya					√
7.	Media video pembelajaran ini meningkatkan motivasi saya dalam belajar menghias puding.					√
8.	Media video pembelajaran ini mendorong saya untuk berpikir kreatif dalam menghias puding.					√
9.	Media video pembelajaran ini membuat materi menghias puding lebih mudah dipahami.					√

Nama : Silvia Maharani

NIM : 2115081012

Semester : 8

No.	Aspek Penilaian	Jawaban				
		TS	KS	RG	S	ST
1.	Media video pembelajaran ini membuat proses belajar lebih menarik					√
2.	Media video pembelajaran ini membantu meningkatkan konsentrasi selama proses belajar.				√	
3.	Media video pembelajaran ini membuat waktu belajar saya lebih efisien.					√
4.	Media video pembelajaran ini membuat pembelajaran terasa lebih menyenangkan					√
5.	Media video pembelajaran ini memperkaya referensi belajar saya.				√	
6.	Media video pembelajaran ini menambah variasi cara belajar saya				√	
7.	Media video pembelajaran ini meningkatkan motivasi saya dalam belajar menghias puding.				√	
8.	Media video pembelajaran ini mendorong saya untuk berpikir kreatif dalam menghias puding.					√
9.	Media video pembelajaran ini membuat materi menghias puding lebih mudah dipahami.					√

Nama : I Komang Narayana

NIM : 2115081013

Semester : 8

No.	Aspek Penilaian	Jawaban				
		TS	KS	RG	S	ST
1.	Media video pembelajaran ini membuat proses belajar lebih menarik					√
2.	Media video pembelajaran ini membantu meningkatkan konsentrasi selama proses belajar.					√
3.	Media video pembelajaran ini membuat waktu belajar saya lebih efisien.					√
4.	Media video pembelajaran ini membuat pembelajaran terasa lebih menyenangkan					√
5.	Media video pembelajaran ini memperkaya referensi belajar saya.					√
6.	Media video pembelajaran ini menambah variasi cara belajar saya					√
7.	Media video pembelajaran ini meningkatkan motivasi saya dalam belajar menghias puding.					√
8.	Media video pembelajaran ini mendorong saya untuk berpikir kreatif dalam menghias puding.					√
9.	Media video pembelajaran ini membuat materi menghias puding lebih mudah dipahami.					√

Nama : Muhamad Tahirlan

NIM : 2115081017

Semester : 8

No.	Aspek Penilaian	Jawaban				
		TS	KS	RG	S	ST
1.	Media video pembelajaran ini membuat proses belajar lebih menarik					√
2.	Media video pembelajaran ini membantu meningkatkan konsentrasi selama proses belajar.					√
3.	Media video pembelajaran ini membuat waktu belajar saya lebih efisien.					√
4.	Media video pembelajaran ini membuat pembelajaran terasa lebih menyenangkan					√
5.	Media video pembelajaran ini memperkaya referensi belajar saya.				√	
6.	Media video pembelajaran ini menambah variasi cara belajar saya					√
7.	Media video pembelajaran ini meningkatkan motivasi saya dalam belajar menghias puding.					√
8.	Media video pembelajaran ini mendorong saya untuk berpikir kreatif dalam menghias puding.					√
9.	Media video pembelajaran ini membuat materi menghias puding lebih mudah dipahami.					√

Nama : Made Anggun Riani Putri

NIM : 2115081021

Semester : 8

No.	Aspek Penilaian	Jawaban				
		TS	KS	RG	S	ST
1.	Media video pembelajaran ini membuat proses belajar lebih menarik					√
2.	Media video pembelajaran ini membantu meningkatkan konsentrasi selama proses belajar.					√
3.	Media video pembelajaran ini membuat waktu belajar saya lebih efisien.					√
4.	Media video pembelajaran ini membuat pembelajaran terasa lebih menyenangkan					√
5.	Media video pembelajaran ini memperkaya referensi belajar saya.					√
6.	Media video pembelajaran ini menambah variasi cara belajar saya					√
7.	Media video pembelajaran ini meningkatkan motivasi saya dalam belajar menghias puding.				√	
8.	Media video pembelajaran ini mendorong saya untuk berpikir kreatif dalam menghias puding.					√
9.	Media video pembelajaran ini membuat materi menghias puding lebih mudah dipahami.					√

Nama : Ni Luh Ari Melani Putri

NIM : 2115081030

Semester : 8

No.	Aspek Penilaian	Jawaban				
		TS	KS	RG	S	ST
1.	Media video pembelajaran ini membuat proses belajar lebih menarik				√	
2.	Media video pembelajaran ini membantu meningkatkan konsentrasi selama proses belajar.					√
3.	Media video pembelajaran ini membuat waktu belajar saya lebih efisien.					√
4.	Media video pembelajaran ini membuat pembelajaran terasa lebih menyenangkan				√	
5.	Media video pembelajaran ini memperkaya referensi belajar saya.					√
6.	Media video pembelajaran ini menambah variasi cara belajar saya					√
7.	Media video pembelajaran ini meningkatkan motivasi saya dalam belajar menghias puding.				√	
8.	Media video pembelajaran ini mendorong saya untuk berpikir kreatif dalam menghias puding.				√	
9.	Media video pembelajaran ini membuat materi menghias puding lebih mudah dipahami.					√

Nama : Kadek Winda Cahyani

NIM : 2115081019

Semester : 8

No.	Aspek Penilaian	Jawaban				
		TS	KS	RG	S	ST
1.	Media video pembelajaran ini membuat proses belajar lebih menarik					√
2.	Media video pembelajaran ini membantu meningkatkan konsentrasi selama proses belajar.					√
3.	Media video pembelajaran ini membuat waktu belajar saya lebih efisien.				√	
4.	Media video pembelajaran ini membuat pembelajaran terasa lebih menyenangkan				√	
5.	Media video pembelajaran ini memperkaya referensi belajar saya.					√
6.	Media video pembelajaran ini menambah variasi cara belajar saya					√
7.	Media video pembelajaran ini meningkatkan motivasi saya dalam belajar menghias puding.				√	
8.	Media video pembelajaran ini mendorong saya untuk berpikir kreatif dalam menghias puding.					√
9.	Media video pembelajaran ini membuat materi menghias puding lebih mudah dipahami.					√

Nama : Malika Alya Visca

NIM : 2115081018

Semester : 8

No.	Aspek Penilaian	Jawaban				
		TS	KS	RG	S	ST
1.	Media video pembelajaran ini membuat proses belajar lebih menarik					√
2.	Media video pembelajaran ini membantu meningkatkan konsentrasi selama proses belajar.					√
3.	Media video pembelajaran ini membuat waktu belajar saya lebih efisien.					√
4.	Media video pembelajaran ini membuat pembelajaran terasa lebih menyenangkan					√
5.	Media video pembelajaran ini memperkaya referensi belajar saya.					√
6.	Media video pembelajaran ini menambah variasi cara belajar saya					√
7.	Media video pembelajaran ini meningkatkan motivasi saya dalam belajar menghias puding.					√
8.	Media video pembelajaran ini mendorong saya untuk berpikir kreatif dalam menghias puding.					√
9.	Media video pembelajaran ini membuat materi menghias puding lebih mudah dipahami.					√

Nama : Luh Komang Yunitaningsih

NIM : 2115081035

Semester : 8

No.	Aspek Penilaian	Jawaban				
		TS	KS	RG	S	ST
1.	Media video pembelajaran ini membuat proses belajar lebih menarik					√
2.	Media video pembelajaran ini membantu meningkatkan konsentrasi selama proses belajar.					√
3.	Media video pembelajaran ini membuat waktu belajar saya lebih efisien.					√
4.	Media video pembelajaran ini membuat pembelajaran terasa lebih menyenangkan				√	
5.	Media video pembelajaran ini memperkaya referensi belajar saya.					√
6.	Media video pembelajaran ini menambah variasi cara belajar saya					√
7.	Media video pembelajaran ini meningkatkan motivasi saya dalam belajar menghias puding.				√	
8.	Media video pembelajaran ini mendorong saya untuk berpikir kreatif dalam menghias puding.				√	
9.	Media video pembelajaran ini membuat materi menghias puding lebih mudah dipahami.					√

Nama : Kadek Puja Yasa

NIM : 2115081049

Semester : 8

No.	Aspek Penilaian	Jawaban				
		TS	KS	RG	S	ST
1.	Media video pembelajaran ini membuat proses belajar lebih menarik					√
2.	Media video pembelajaran ini membantu meningkatkan konsentrasi selama proses belajar.					√
3.	Media video pembelajaran ini membuat waktu belajar saya lebih efisien.					√
4.	Media video pembelajaran ini membuat pembelajaran terasa lebih menyenangkan				√	
5.	Media video pembelajaran ini memperkaya referensi belajar saya.					√
6.	Media video pembelajaran ini menambah variasi cara belajar saya				√	
7.	Media video pembelajaran ini meningkatkan motivasi saya dalam belajar menghias puding.					√
8.	Media video pembelajaran ini mendorong saya untuk berpikir kreatif dalam menghias puding.					√
9.	Media video pembelajaran ini membuat materi menghias puding lebih mudah dipahami.					√

Nama : Baiq Maria Ulfa

NIM : 2115081026

Semester : 8

No.	Aspek Penilaian	Jawaban				
		TS	KS	RG	S	ST
1.	Media video pembelajaran ini membuat proses belajar lebih menarik				√	
2.	Media video pembelajaran ini membantu meningkatkan konsentrasi selama proses belajar.				√	
3.	Media video pembelajaran ini membuat waktu belajar saya lebih efisien.				√	
4.	Media video pembelajaran ini membuat pembelajaran terasa lebih menyenangkan				√	
5.	Media video pembelajaran ini memperkaya referensi belajar saya.				√	
6.	Media video pembelajaran ini menambah variasi cara belajar saya				√	
7.	Media video pembelajaran ini meningkatkan motivasi saya dalam belajar menghias puding.				√	
8.	Media video pembelajaran ini mendorong saya untuk berpikir kreatif dalam menghias puding.					√
9.	Media video pembelajaran ini membuat materi menghias puding lebih mudah dipahami.				√	

Nama : Putu Tresya Divani

NIM : 2115081051

Semester : 8

No.	Aspek Penilaian	Jawaban				
		TS	KS	RG	S	ST
1.	Media video pembelajaran ini membuat proses belajar lebih menarik					√
2.	Media video pembelajaran ini membantu meningkatkan konsentrasi selama proses belajar.				√	
3.	Media video pembelajaran ini membuat waktu belajar saya lebih efisien.					√
4.	Media video pembelajaran ini membuat pembelajaran terasa lebih menyenangkan				√	
5.	Media video pembelajaran ini memperkaya referensi belajar saya.				√	
6.	Media video pembelajaran ini menambah variasi cara belajar saya				√	
7.	Media video pembelajaran ini meningkatkan motivasi saya dalam belajar menghias puding.				√	
8.	Media video pembelajaran ini mendorong saya untuk berpikir kreatif dalam menghias puding.				√	
9.	Media video pembelajaran ini membuat materi menghias puding lebih mudah dipahami.				√	

Nama : I Gede Agus Pradana Putrawan

NIM : 2115081045

Semester : 8

No.	Aspek Penilaian	Jawaban				
		TS	KS	RG	S	ST
1.	Media video pembelajaran ini membuat proses belajar lebih menarik					√
2.	Media video pembelajaran ini membantu meningkatkan konsentrasi selama proses belajar.					√
3.	Media video pembelajaran ini membuat waktu belajar saya lebih efisien.				√	
4.	Media video pembelajaran ini membuat pembelajaran terasa lebih menyenangkan					√
5.	Media video pembelajaran ini memperkaya referensi belajar saya.				√	
6.	Media video pembelajaran ini menambah variasi cara belajar saya					√
7.	Media video pembelajaran ini meningkatkan motivasi saya dalam belajar menghias puding.				√	
8.	Media video pembelajaran ini mendorong saya untuk berpikir kreatif dalam menghias puding.					√
9.	Media video pembelajaran ini membuat materi menghias puding lebih mudah dipahami.				√	

Nama : I Made Yoga Sastrawan

NIM : 2115081008

Semester : 8

No.	Aspek Penilaian	Jawaban				
		TS	KS	RG	S	ST
1.	Media video pembelajaran ini membuat proses belajar lebih menarik				√	
2.	Media video pembelajaran ini membantu meningkatkan konsentrasi selama proses belajar.				√	
3.	Media video pembelajaran ini membuat waktu belajar saya lebih efisien.					√
4.	Media video pembelajaran ini membuat pembelajaran terasa lebih menyenangkan				√	
5.	Media video pembelajaran ini memperkaya referensi belajar saya.				√	
6.	Media video pembelajaran ini menambah variasi cara belajar saya					√
7.	Media video pembelajaran ini meningkatkan motivasi saya dalam belajar menghias puding.				√	
8.	Media video pembelajaran ini mendorong saya untuk berpikir kreatif dalam menghias puding.				√	
9.	Media video pembelajaran ini membuat materi menghias puding lebih mudah dipahami.				√	

Nama : I Komang Dani setiawan

NIM : 2115081009

Semester : 8

No.	Aspek Penilaian	Jawaban				
		TS	KS	RG	S	ST
1.	Media video pembelajaran ini membuat proses belajar lebih menarik				√	
2.	Media video pembelajaran ini membantu meningkatkan konsentrasi selama proses belajar.			√		
3.	Media video pembelajaran ini membuat waktu belajar saya lebih efisien.			√		
4.	Media video pembelajaran ini membuat pembelajaran terasa lebih menyenangkan				√	
5.	Media video pembelajaran ini memperkaya referensi belajar saya.				√	
6.	Media video pembelajaran ini menambah variasi cara belajar saya			√		
7.	Media video pembelajaran ini meningkatkan motivasi saya dalam belajar menghias puding.				√	
8.	Media video pembelajaran ini mendorong saya untuk berpikir kreatif dalam menghias puding.				√	
9.	Media video pembelajaran ini membuat materi menghias puding lebih mudah dipahami.				√	

Nama : Kadek Lany Widya Sari

NIM : 2115081034

Semester : 8

No.	Aspek Penilaian	Jawaban				
		TS	KS	RG	S	ST
1.	Media video pembelajaran ini membuat proses belajar lebih menarik				√	
2.	Media video pembelajaran ini membantu meningkatkan konsentrasi selama proses belajar.				√	
3.	Media video pembelajaran ini membuat waktu belajar saya lebih efisien.				√	
4.	Media video pembelajaran ini membuat pembelajaran terasa lebih menyenangkan					√
5.	Media video pembelajaran ini memperkaya referensi belajar saya.				√	
6.	Media video pembelajaran ini menambah variasi cara belajar saya				√	
7.	Media video pembelajaran ini meningkatkan motivasi saya dalam belajar menghias puding.					√
8.	Media video pembelajaran ini mendorong saya untuk berpikir kreatif dalam menghias puding.					√
9.	Media video pembelajaran ini membuat materi menghias puding lebih mudah dipahami.					√

Nama : Fayzaluna Putri Sadifa

NIM : 2115081041

Semester : 8

No.	Aspek Penilaian	Jawaban				
		TS	KS	RG	S	ST
1.	Media video pembelajaran ini membuat proses belajar lebih menarik				√	
2.	Media video pembelajaran ini membantu meningkatkan konsentrasi selama proses belajar.				√	
3.	Media video pembelajaran ini membuat waktu belajar saya lebih efisien.					√
4.	Media video pembelajaran ini membuat pembelajaran terasa lebih menyenangkan					√
5.	Media video pembelajaran ini memperkaya referensi belajar saya.				√	
6.	Media video pembelajaran ini menambah variasi cara belajar saya					√
7.	Media video pembelajaran ini meningkatkan motivasi saya dalam belajar menghias puding.					√
8.	Media video pembelajaran ini mendorong saya untuk berpikir kreatif dalam menghias puding.				√	
9.	Media video pembelajaran ini membuat materi menghias puding lebih mudah dipahami.					√

Nama : Danna Aditry Wijaya

NIM : 2115081039

Semester : 8

No.	Aspek Penilaian	Jawaban				
		TS	KS	RG	S	ST
1.	Media video pembelajaran ini membuat proses belajar lebih menarik				√	
2.	Media video pembelajaran ini membantu meningkatkan konsentrasi selama proses belajar.				√	
3.	Media video pembelajaran ini membuat waktu belajar saya lebih efisien.				√	
4.	Media video pembelajaran ini membuat pembelajaran terasa lebih menyenangkan				√	
5.	Media video pembelajaran ini memperkaya referensi belajar saya.					√
6.	Media video pembelajaran ini menambah variasi cara belajar saya					√
7.	Media video pembelajaran ini meningkatkan motivasi saya dalam belajar menghias puding.				√	
8.	Media video pembelajaran ini mendorong saya untuk berpikir kreatif dalam menghias puding.				√	
9.	Media video pembelajaran ini membuat materi menghias puding lebih mudah dipahami.				√	

Nama : Luh Kade Putri Wina Pusparini

NIM : 2115081040

Semester : 8

No.	Aspek Penilaian	Jawaban				
		TS	KS	RG	S	ST
1.	Media video pembelajaran ini membuat proses belajar lebih menarik				√	
2.	Media video pembelajaran ini membantu meningkatkan konsentrasi selama proses belajar.				√	
3.	Media video pembelajaran ini membuat waktu belajar saya lebih efisien.				√	
4.	Media video pembelajaran ini membuat pembelajaran terasa lebih menyenangkan				√	
5.	Media video pembelajaran ini memperkaya referensi belajar saya.				√	
6.	Media video pembelajaran ini menambah variasi cara belajar saya				√	
7.	Media video pembelajaran ini meningkatkan motivasi saya dalam belajar menghias puding.				√	
8.	Media video pembelajaran ini mendorong saya untuk berpikir kreatif dalam menghias puding.				√	
9.	Media video pembelajaran ini membuat materi menghias puding lebih mudah dipahami.				√	

Nama : Kadek Lina Sukasri Putri

NIM : 2115081052

Semester : 8

No.	Aspek Penilaian	Jawaban				
		TS	KS	RG	S	ST
1.	Media video pembelajaran ini membuat proses belajar lebih menarik					√
2.	Media video pembelajaran ini membantu meningkatkan konsentrasi selama proses belajar.				√	
3.	Media video pembelajaran ini membuat waktu belajar saya lebih efisien.				√	
4.	Media video pembelajaran ini membuat pembelajaran terasa lebih menyenangkan				√	
5.	Media video pembelajaran ini memperkaya referensi belajar saya.				√	
6.	Media video pembelajaran ini menambah variasi cara belajar saya					√
7.	Media video pembelajaran ini meningkatkan motivasi saya dalam belajar menghias puding.				√	
8.	Media video pembelajaran ini mendorong saya untuk berpikir kreatif dalam menghias puding.				√	
9.	Media video pembelajaran ini membuat materi menghias puding lebih mudah dipahami.				√	

Nama : Kadek Budiari

NIM : 2115081053

Semester : 8

No.	Aspek Penilaian	Jawaban				
		TS	KS	RG	S	ST
1.	Media video pembelajaran ini membuat proses belajar lebih menarik				√	
2.	Media video pembelajaran ini membantu meningkatkan konsentrasi selama proses belajar.				√	
3.	Media video pembelajaran ini membuat waktu belajar saya lebih efisien.				√	
4.	Media video pembelajaran ini membuat pembelajaran terasa lebih menyenangkan				√	
5.	Media video pembelajaran ini memperkaya referensi belajar saya.				√	
6.	Media video pembelajaran ini menambah variasi cara belajar saya				√	
7.	Media video pembelajaran ini meningkatkan motivasi saya dalam belajar menghias puding.				√	
8.	Media video pembelajaran ini mendorong saya untuk berpikir kreatif dalam menghias puding.				√	
9.	Media video pembelajaran ini membuat materi menghias puding lebih mudah dipahami.					√

Nama : Sayyidah Rana nurizah

NIM : 2115081037

Semester : 8

No.	Aspek Penilaian	Jawaban				
		TS	KS	RG	S	ST
1.	Media video pembelajaran ini membuat proses belajar lebih menarik					√
2.	Media video pembelajaran ini membantu meningkatkan konsentrasi selama proses belajar.					√
3.	Media video pembelajaran ini membuat waktu belajar saya lebih efisien.					√
4.	Media video pembelajaran ini membuat pembelajaran terasa lebih menyenangkan					√
5.	Media video pembelajaran ini memperkaya referensi belajar saya.					√
6.	Media video pembelajaran ini menambah variasi cara belajar saya					√
7.	Media video pembelajaran ini meningkatkan motivasi saya dalam belajar menghias puding.					√
8.	Media video pembelajaran ini mendorong saya untuk berpikir kreatif dalam menghias puding.					√
9.	Media video pembelajaran ini membuat materi menghias puding lebih mudah dipahami.					√

Nama : Kadek Rani Aprilia Putri

NIM : 2115081042

Semester : 8

No.	Aspek Penilaian	Jawaban				
		TS	KS	RG	S	ST
1.	Media video pembelajaran ini membuat proses belajar lebih menarik					√
2.	Media video pembelajaran ini membantu meningkatkan konsentrasi selama proses belajar.					√
3.	Media video pembelajaran ini membuat waktu belajar saya lebih efisien.					√
4.	Media video pembelajaran ini membuat pembelajaran terasa lebih menyenangkan					√
5.	Media video pembelajaran ini memperkaya referensi belajar saya.					√
6.	Media video pembelajaran ini menambah variasi cara belajar saya					√
7.	Media video pembelajaran ini meningkatkan motivasi saya dalam belajar menghias puding.					√
8.	Media video pembelajaran ini mendorong saya untuk berpikir kreatif dalam menghias puding.					√
9.	Media video pembelajaran ini membuat materi menghias puding lebih mudah dipahami.					√

Nama : Titin Juliana

NIM : 2115081011

Semester : 8

No.	Aspek Penilaian	Jawaban				
		TS	KS	RG	S	ST
1.	Media video pembelajaran ini membuat proses belajar lebih menarik				√	
2.	Media video pembelajaran ini membantu meningkatkan konsentrasi selama proses belajar.				√	
3.	Media video pembelajaran ini membuat waktu belajar saya lebih efisien.					√
4.	Media video pembelajaran ini membuat pembelajaran terasa lebih menyenangkan				√	
5.	Media video pembelajaran ini memperkaya referensi belajar saya.				√	
6.	Media video pembelajaran ini menambah variasi cara belajar saya				√	
7.	Media video pembelajaran ini meningkatkan motivasi saya dalam belajar menghias puding.				√	
8.	Media video pembelajaran ini mendorong saya untuk berpikir kreatif dalam menghias puding.				√	
9.	Media video pembelajaran ini membuat materi menghias puding lebih mudah dipahami.				√	

Nama : Tiara Br Tambunan

NIM : 2115081022

Semester : 8

No.	Aspek Penilaian	Jawaban				
		TS	KS	RG	S	ST
1.	Media video pembelajaran ini membuat proses belajar lebih menarik					√
2.	Media video pembelajaran ini membantu meningkatkan konsentrasi selama proses belajar.					√
3.	Media video pembelajaran ini membuat waktu belajar saya lebih efisien.					√
4.	Media video pembelajaran ini membuat pembelajaran terasa lebih menyenangkan					√
5.	Media video pembelajaran ini memperkaya referensi belajar saya.					√
6.	Media video pembelajaran ini menambah variasi cara belajar saya					√
7.	Media video pembelajaran ini meningkatkan motivasi saya dalam belajar menghias puding.					√
8.	Media video pembelajaran ini mendorong saya untuk berpikir kreatif dalam menghias puding.					√
9.	Media video pembelajaran ini membuat materi menghias puding lebih mudah dipahami.					√

Nama : Faisal Jafar Nasution

NIM : 2115081025

Semester : 8

No.	Aspek Penilaian	Jawaban				
		TS	KS	RG	S	ST
1.	Media video pembelajaran ini membuat proses belajar lebih menarik					√
2.	Media video pembelajaran ini membantu meningkatkan konsentrasi selama proses belajar.				√	
3.	Media video pembelajaran ini membuat waktu belajar saya lebih efisien.					√
4.	Media video pembelajaran ini membuat pembelajaran terasa lebih menyenangkan				√	
5.	Media video pembelajaran ini memperkaya referensi belajar saya.					√
6.	Media video pembelajaran ini menambah variasi cara belajar saya				√	
7.	Media video pembelajaran ini meningkatkan motivasi saya dalam belajar menghias puding.					√
8.	Media video pembelajaran ini mendorong saya untuk berpikir kreatif dalam menghias puding.					√
9.	Media video pembelajaran ini membuat materi menghias puding lebih mudah dipahami.					√

Lampiran 14. Hasil Respon Mahasiswa

Pernyataan	Responden																														
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	
Media video pembelajaran ini membuat proses belajar lebih menarik	5	5	4	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	4	5	5	4	4	4	4	4	4	5	4	5	5	4	5	5	
Media video pembelajaran ini membantu meningkatkan konsentrasi selama proses belajar.	5	5	4	5	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5	4	4	5	4	3	4	4	4	4	4	4	5	5	4	5	4	
Media video pembelajaran ini membuat waktu belajar saya lebih efisien.	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	4	5	4	5	3	4	5	4	4	4	4	5	5	5	5	5	
Media video pembelajaran ini membuat pembelajaran terasa lebih menyenangkan	5	5	4	5	5	5	5	5	5	4	4	5	4	4	4	4	5	4	4	5	5	4	4	4	4	5	5	4	5	4	
Media video pembelajaran ini memperkaya referensi belajar saya.	5	5	5	5	5	4	5	4	5	5	5	5	5	5	4	4	4	4	4	4	4	4	5	4	4	4	5	5	4	5	5
Media video pembelajaran ini menambah variasi cara belajar saya	4	4	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	4	4	4	5	5	3	4	5	5	4	5	4	5	5	4	5	4	


 A blue banner with a white border containing the text "UNDIKSHA" in white capital letters.

UNDIKSHA

Media video pembelajaran ini meningkatkan motivasi saya dalam belajar menghias puding.	4	4	4	5	5	4	5	5	4	4	4	5	4	5	4	4	4	4	4	5	5	4	4	4	4	5	5	4	5	5
Media video pembelajaran ini mendorong saya untuk berpikir kreatif dalam menghias puding.	4	4	4	5	5	5	5	5	5	4	5	5	4	5	5	4	5	4	4	4	4	4	4	4	5	5	4	5	5	
Media video pembelajaran ini membuat materi menghias puding lebih mudah dipahami.	4	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	4	4	4	4	5	5	4	4	4	5	5	5	4	5	5
Total	40	40	39	45	44	41	45	44	44	41	42	45	42	43	37	38	41	38	33	40	41	38	36	38	37	45	45	37	45	42
Total Per-Responden	1226																													
Presentase	91%																													



RIWAYAT HIDUP



Ni Kadek Rani Andari lahir di Undisan Kelod, 28 Juni 2002. Penulis lahir dari pasangan suami istri Bapak I Ketut Suwiryana dan Ibu Ni Wayan Juliani. Penulis berkebangsaan Indonesia dan beragama hindu. Penulis beralamat di Jalan Ulunsuwi II, Gang teratai, No.1, Desa Singapadu, Kecamatan Sukawati, Kabupaten Gianyar. Penulis menyelesaikan pendidikan TK di TK Dharma Putra dan lulus pada tahun 2009. Selanjut penulis menyelesaikan pendidikan dasar di SD Negeri 1 Singapadu dan lulus pada tahun 2015. Kemudian penulis melanjutkan SMP di SMP Sila Chandra Batubulan dan lulus pada tahun 2018. Kemudian pada tahun 2021, penulis lulus dari SMK Negeri 3 Denpasar dengan jurusan tata boga dan melanjutkan pendidikan S1 Pendidikan Vokasional Seni Kuliner, Fakultas Teknik dan Kejuruan di Universitas Pendidikan Ganesha. Tahun 2025 pada semester VIII penulis telah menyelesaikan skripsi dengan judul “Pengembangan Media Video Pembelajaran Puding Lukis Motif Tenun Rangrang Khas Bali Pada Mata Kuliah Dekorasi Hidangan di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner” dan hingga tahun yang sama penulis masih terdaftar sebagai mahasiswa S1 di prodi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner Universitas Pendidikan Ganesha.