



Lampiran 01. Kusioner Analisis Kebutuhan Mahasiswa

ANALISIS KEBUTUHAN MEDIA PEMBELAJARAN

Om Swastiastu,
Assalamualaikum, wr, wb
Shalom
Salam sejahtera bagi kita semua
Salam kebajikan
Salam Harmoni

Perkenalkan, saya Putu Puspa Utami, mahasiswa Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner di Universitas Pendidikan Ganesha.
Dalam rangka penelitian yang akan saya lakukan, saya memohon kesediaan rekan-rekan mahasiswa yang telah menyelesaikan Mata Kuliah Kuliner Asia, khususnya pada materi Hidangan Vietnam dan Laos, untuk berpartisipasi dalam pengisian kusioner ini.
Partisipasi rekan-rekan sangat berarti dan akan memberikan kontribusi penting bagi penelitian yang saya lakukan.
Kusioner ini terdiri dari dua bagian. Pada bagian pertama, rekan-rekan diminta untuk mengisi identitas diri, sedangkan bagian kedua berisi sejumlah pertanyaan yang perlu dijawab menggunakan skala linear serta uraian.
Saya sangat menghargai waktu, perhatian, serta partisipasi rekan-rekan dalam penelitian ini, saya selaku peneliti mengucapkan terima kasih.

Nama *

Jawaban Anda _____

Nim *

Jawaban Anda _____

Semester *

2

4

6

8

PERTANYAAN

Silakan jawab pertanyaan berikut sesuai dengan pengalaman nyata yang rekan-rekan alami selama proses perkuliahan.

Apakah pada mata kuliah kuliner Asia, khususnya materi hidangan Laos, Kamboja dan Vietnam sulit dipahami?

Ya

Tidak

Media apa yang biasanya digunakan dalam proses perkuliahan Kuliner Asia, khususnya materi hidangan Laos, Kamboja dan Vietnam?

Power Point

Artikel Jurnal

Video Pembelajaran

Makalah

E- Modul

Buku Cetak

Yang lain: _____

Apakah anda setuju dengan pernyataan "Saya merasa kekurangan variasi sumber belajar pada Mata Kuliah Kuliner Asia, khususnya materi hidangan Laos, Kamboja dan Vietnam".

1 2 3 4 5

Sangat Tidak Setuju Sangat Setuju

Apakah anda merasa setuju bahwa diperlukan pengembangan media pembelajaran pada mata Kuliah Kuliner Asia, khususnya materi hidangan Laos, Kamboja dan Vietnam ?

1 2 3 4 5

Sangat Tidak Setuju Sangat Setuju

Apakah anda setuju dengan pernyataan "Saya lebih menyukai metode belajar dengan media pembelajaran yang interaktif".

1 2 3 4 5

Sangat Tidak Setuju Sangat Setuju

Apakah anda setuju jika pengembangan media Powerpoint yang lebih interaktif dapat meningkatkan motivasi belajar?

1 2 3 4 5

Sangat Tidak Setuju Sangat Setuju

Apakah anda pernah melakukan praktik pengolahan hidangan Laos, Kamboja dan Vietnam?

- Ya
- Tidak

Apakah anda merasa variasi media pembelajaran mempengaruhi motivasi anda untuk mencoba membuat hidangan melalui praktikum?

- Ya
- Tidak

[Kembali](#)

[Kirim](#)

[Kosongkan formulir](#)

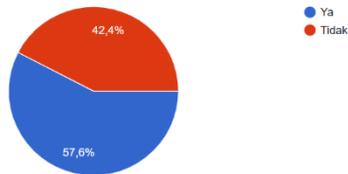
Lampiran 02. Data Hasil Analisis Kebutuhan Mahasiswa

PERTANYAAN

Apakah pada mata kuliah kuliner Asia, khususnya materi hidangan Laos, Kamboja dan Vietnam sulit dipahami?

[Salin diagram](#)

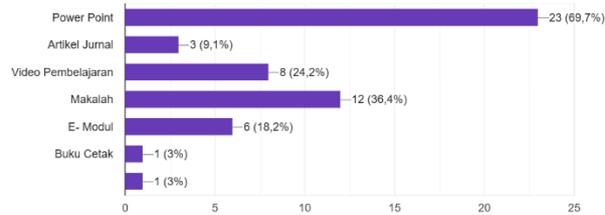
33 jawaban



Media apa yang biasanya digunakan dalam proses perkuliahan Kuliner Asia, khususnya materi hidangan Laos, Kamboja dan Vietnam?

[Salin diagram](#)

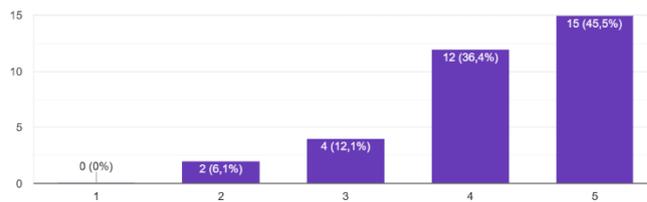
33 jawaban



Apakah anda setuju dengan pernyataan "Saya merasa kekurangan variasi sumber belajar pada Mata Kuliah Kuliner Asia, khususnya materi hidangan Laos, Kamboja dan Vietnam".

[Salin diagram](#)

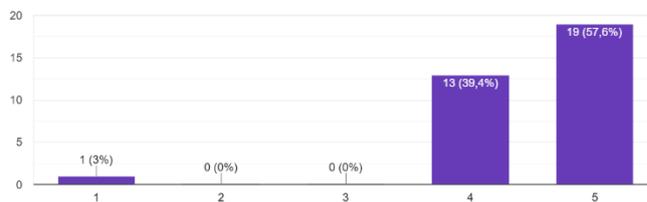
33 jawaban



Apakah anda merasa setuju bahwa diperlukan pengembangan media pembelajaran pada mata Kuliah Kuliner Asia, khususnya materi hidangan Laos, Kamboja dan Vietnam ?

[Salin diagram](#)

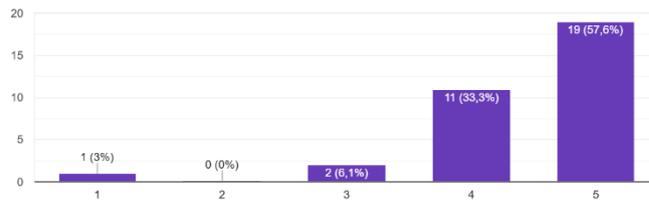
33 jawaban



Apakah anda setuju dengan pernyataan "Saya lebih menyukai metode belajar dengan media pembelajaran yang interaktif".

[Salin diagram](#)

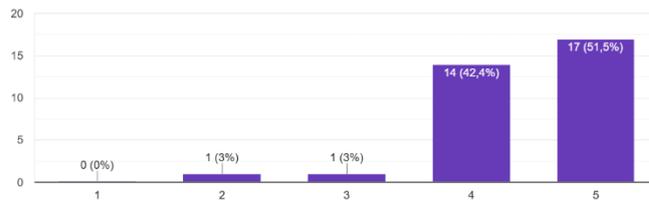
33 jawaban



Apakah anda setuju jika pengembangan media Powerpoint yang lebih interaktif dapat meningkatkan motivasi belajar?

[Salin diagram](#)

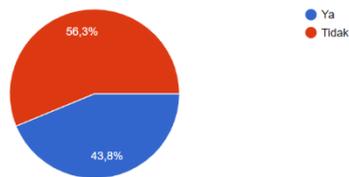
33 jawaban



Apakah anda pernah melakukan praktik pengolahan hidangan Laos, Kamboja dan Vietnam?

[Salin diagram](#)

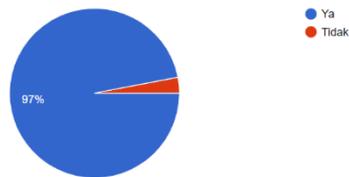
32 jawaban



Apakah anda merasa variasi media pembelajaran mempengaruhi motivasi anda untuk mencoba membuat hidangan melalui praktikum?

[Salin diagram](#)

33 jawaban



Lampiran 03. Uji Validitas Instrumen oleh Ahli I

UJI KELAYAKAN INSTRUMEN

Judul Penelitian : Pengembangan Media Pembelajaran *PowerPoint* Interaktif Berbasis *Canva* untuk Materi Hidangan Laos, Kamboja, dan Vietnam, pada Mata Kuliah Kuliner Asia Di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Penyusun : Putu Puspa Utami

Pembimbing : 1. Dr. Ni Wayan Sukerti, M.Pd
2. Dra. Damiati, M.Kes

Instansi : Universitas Pendidikan Ganesha

Program Studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Dengan hormat,

Sehubungan dengan pengembangan media pembelajaran *PowerPoint* interaktif berbasis *Canva* untuk Materi Hidangan Laos, Kamboja, dan Vietnam, pada Mata Kuliah Kuliner Asia di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner, maka melalui instrumen ini Ibu saya mohon untuk memberikan penilaian terhadap butir instrumen yang telah dibuat. Penilaian Ibu akan digunakan sebagai validasi dan masukan untuk memperbaiki dan meningkatkan kualitas instrumen ini sehingga bisa diketahui layak atau tidaknya instrumen kelayakan *PowerPoint* interaktif ini digunakan.

Petunjuk Pengisian:

1. Mohon kepada Ibu untuk memberikan tanda centang (✓) pada kolom yang telah disediakan, sesuai dengan pendapat Ibu secara objektif.
2. Rentang penilaian terdiri dari:
 - a. Relevan : apabila butir instrumen dianggap layak.
 - b. Tidak Relevan : apabila butir instrumen dianggap tidak layak.
3. Saran dan kesimpulan dapat dituliskan pada kolom yang telah disediakan di bagian akhir.

Kisi-Kisi Instrumen Uji Kelayakan *PowerPoint* Interaktif Untuk Ahli Materi

Variabel	Sub Variabel	Indikator	Sub indikator	Nomor Butir
Pengembangan Media Pembelajaran <i>PowerPoint</i> Interaktif Berbasis <i>Canva</i> Untuk Materi Hidangan Laos, Kamboja, dan Vietnam, Pada Mata Kuliah Kuliner Asia	Kelayakan Isi/Materi pada <i>PowerPoint</i> interaktif	Kesesuaian materi dengan perangkat pembelajaran	Kesesuaian materi dengan silabus	1
			Kesesuaian materi dengan RPS	2
			Kesesuaian materi dengan tujuan pembelajaran	3
		Kualitas isi materi	Kejelasan materi	4
			Kerunutan materi	5
			Sistematika materi	6
			Cakupan materi	7
		Bahasa dan Tipografi	Kesesuaian tata bahasa	8
			Kesesuaian tata tulis	9

Instrumen Uji Kelayakan *PowerPoint* Interaktif Untuk Ahli Materi

No.	Pernyataan	Jawaban		Keterangan
		Relevan	Tidak Relevan	
1.	Materi yang disajikan dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif sesuai dengan silabus Mata Kuliah Kuliner Asia pada materi hidangan Laos, Kamboja dan Vietnam.	✓		
2.	Materi yang disajikan dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif sesuai dengan Rencana Pembelajaran Semester (RPS) Mata Kuliah Kuliner Asia pada materi hidangan Laos, Kamboja dan Vietnam.	✓		

3.	Materi yang disajikan dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif sesuai dengan tujuan pembelajaran yang telah dirumuskan.	✓		
4.	Materi yang disajikan dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif dikemas secara jelas dan mudah dipahami.	✓		
5.	Materi yang disajikan dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif disusun secara runtut mengikuti urutan pembelajaran.	✓		
6.	Materi yang disajikan dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif dijabarkan secara sistematis.	✓		
7.	Materi yang disajikan dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif sudah mencakup seluruh pokok bahasan penting terkait hidangan Laos, Kamboja, dan Vietnam.	✓		
8.	Materi yang disajikan dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif menggunakan tata bahasa sesuai kaidah.	✓		
9.	Materi yang disajikan dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif telah menggunakan tata tulis yang sesuai kaidah.	✓		

SARAN :

..... Instrumen bisa lanjut untuk uji produk

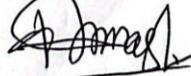
KESIMPULAN :

Instrumen ini dinyatakan:

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

Singaraja, 10 Juni 2025

Penilai,



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

NIP. 197104212002122001

Kisi-Kisi Instrumen Uji Kelayakan *PowerPoint* Interaktif Untuk Ahli Media

Variabel	Sub Variabel	Indikator	Sub Indikator	Nomor butir
Pengembangan Media Pembelajaran <i>PowerPoint Interaktif</i> Berbasis <i>Canva</i> Untuk Materi Hidangan Laos, Kamboja, dan Vietnam, Pada Mata Kuliah Kuliner Asia	Kelayakan media pembelajaran pada <i>PowerPoint</i> interaktif	Fungsi dan manfaat media	Media dapat meningkatkan keterlibatan pengguna	1
			Mempermudah pemahaman konsep materi	2
		Aspek <i>visual</i> media	Kemenarikan warna, background, gambar, dan animasi	3,4,5,6
			Kesesuaian ukuran dan proporsi gambar	7
			Kejelasan gambar	8
		Aspek <i>audio</i> media	Kejelasan suara dan narasi	9
			Kesesuaian musik atau efek suara dengan materi	10
		Aspek tipografi	Keterbacaan teks dengan pemilihan font yang sesuai	11
			Ukuran huruf pada teks	12

Instrumen Uji Kelayakan *PowerPoint* Interaktif Untuk Ahli Media

No.	Pernyataan	Jawaban		Keterangan
		Relevan	Tidak Relevan	
1.	Media <i>PowerPoint</i> interaktif ini dapat meningkatkan keterlibatan pengguna dalam proses pembelajaran.	✓		
2.	Media <i>PowerPoint</i> interaktif ini dapat mempermudah pemahaman konsep materi pada hidangan Laos, Kamboja dan Vietnam.	✓		
3.	Kombinasi warna yang digunakan dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif menarik secara visual dan sesuai dengan konteks materi.	✓		
4.	Latar belakang (<i>background</i>) yang digunakan dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif mendukung keterbacaan dan tidak mengganggu fokus pengguna.	✓		
5.	Gambar yang digunakan dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif relevan dengan materi yang disampaikan.	✓		
6.	Animasi dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif digunakan secara tepat dan tidak mengganggu fokus terhadap materi.	✓		
7.	Ukuran dan proporsi gambar dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif proporsional untuk mendukung keseimbangan tampilan.	✓		
8.	Gambar dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif ditampilkan dengan jelas (tidak buram).	✓		
9.	Suara atau narasi dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif terdengar jelas.	✓		
10.	Musik atau efek suara yang digunakan dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif sesuai dan mendukung penyajian materi.	✓		
11.	Jenis huruf (<i>font</i>) dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif terbaca dengan jelas.	✓		

12.	Ukuran huruf yang digunakan dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif mendukung keterbacaan.			
-----	---	--	--	--

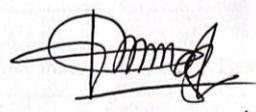
SARAN :
 Instrumen bisa digunakan untuk uji produk

KESIMPULAN :

Instrumen ini dinyatakan:

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

Singaraja, 10 Juni 2025
 Penilai,



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



Kisi-Kisi Instrumen Uji Kelayakan *PowerPoint* untuk Ahli Desain

Variabel	Sub Variabel	Indikator	Sub indikator	Nomor Butir
Pengembangan Media Pembelajaran <i>PowerPoint Interaktif</i> Berbasis <i>Canva</i> Untuk Materi Hidangan Laos, Kamboja, dan Vietnam, Pada Mata Kuliah Kuliner Asia	Kelayakan desain pada <i>PowerPoint</i> interaktif	Tampilan	Kemernarikan pengemasan materi	1
			Konsistensi desain	2,3
			Keseimbangan tata letak	4
		Kejelasan penyajian visual	Struktur informasi	5
			Ketiadaan gangguan visual	6
		Interaktivitas	Navigasi antar slide	7
			Keterlibatan pengguna	8

Instrumen Uji Kelayakan *PowerPoint* Interaktif Untuk Ahli Desain

No.	Pernyataan	Jawaban		Keterangan
		Relevan	Tidak Relevan	
1.	Penyajian materi dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif dikemas secara menarik untuk meningkatkan ketertarikan pengguna.	✓		
2.	Warna latar belakang pada setiap slide ditampilkan secara konsisten untuk mendukung keselarasan tampilan media secara keseluruhan.	✓		
3.	Jenis dan ukuran huruf (<i>font</i>) digunakan secara konsisten pada setiap slide untuk menjaga keseragaman tampilan.	✓		
4.	Tata letak antara teks, gambar, dan elemen visual lainnya disusun secara proporsional sehingga tampilan tidak membingungkan dan mudah dipahami.	✓		

5.	Informasi pada slide disusun secara terstruktur sehingga memudahkan pengguna dalam menangkap isi materi secara visual.	✓		
6.	Tidak terdapat elemen visual yang mengganggu fokus pengguna pada tampilan slide.	✓		
7.	Navigasi antar slide, baik melalui tombol maupun hyperlink, berfungsi dengan baik dalam mendukung interaksi pengguna.	✓		
8.	Penggunaan elemen interaktif dalam <i>PowerPoint</i> meningkatkan keterlibatan pengguna selama proses pembelajaran.	✓		

SARAN :

..... Instrumen bisa digunakan untuk uji prodeek

.....

.....

KESIMPULAN :

Instrumen ini dinyatakan:

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

Singaraja, 10 Juni 2025

Penilai,



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

NIP. 197104212002122001



Kisi-Kisi Instrumen Untuk Mahasiswa

Variabel	Sub Variabel	Indikator	Sub indikator	Nomor Butir
Pengembangan Media Pembelajaran <i>PowerPoint Interaktif</i> Berbasis <i>Canva</i> Untuk Materi Hidangan Laos, Kamboja, dan Vietnam, Pada Mata Kuliah Kulinier Asia	Respon Mahasiswa terhadap Produk <i>PowerPoint Interaktif</i> Pada Materi Hidangan Laos, Kamboja, dan Vietnam	Fungsi dan manfaat	Mempermudah pemahaman materi	1
			Melatih kemandirian dalam pembelajaran	2
			Membangkitkan motivasi belajar	3
			Mengembangkan kreatifitas belajar	4
		Penyajian	Tampilan gambar	5
			Tampilan warna	6
			Tampilan animasi	7
		Bahasa dan tipografi	Kesesuaian tata bahasa	8
			Kesesuaian huruf	9
			Kesesuaian tata tulis	10

Uji Kelayakan Instrumen Untuk Mahasiswa

No.	Aspek Penilaian	Jawaban		Keterangan
		Relevan	Tidak Relevan	
1.	Materi dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif mempermudah pemahaman tentang hidangan Laos, Kamboja, dan Vietnam.	✓		
2.	Media <i>PowerPoint</i> interaktif melatih kemandirian dalam pembelajaran materi hidangan Laos, Kamboja, dan Vietnam.	✓		
3.	Penggunaan media <i>PowerPoint</i> interaktif dapat membangkitkan motivasi belajar tentang hidangan Laos, Kamboja, dan Vietnam.	✓		
4.	Media <i>PowerPoint</i> interaktif dapat mengembangkan kreativitas belajar terkait hidangan Laos, Kamboja, dan Vietnam.	✓		
5.	Tampilan gambar dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif relevan dan mendukung pemahaman materi tentang hidangan Laos, Kamboja, dan Vietnam.	✓		
6.	Penggunaan warna yang digunakan dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif serasi dan menarik secara visual.	✓		
7.	Animasi dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif digunakan secara tepat dan mendukung pemahaman materi tentang hidangan Laos, Kamboja, dan Vietnam.	✓		
8.	Penggunaan tata bahasa dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif sesuai dengan kaidah dan mudah dipahami.	✓		
9.	Huruf yang digunakan dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif jelas dan mudah dibaca.	✓		
10.	Tata tulis dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif tersusun dengan rapi dan sesuai dengan kaidah.	✓		

SARAN :

Instrumen bisa digunakan untuk uji proses

KESIMPULAN :

Instrumen ini dinyatakan:

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

Singaraja, 10 Juni 2013

Penilai,



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

NIP. 197104212002122001

Lampiran 04. Uji Validitas Instrumen oleh Ahli II

UJI KELAYAKAN INSTRUMEN

Judul Penelitian : Pengembangan Media Pembelajaran *PowerPoint* Interaktif Berbasis *Canva* untuk Materi Hidangan Laos, Kamboja, dan Vietnam, pada Mata Kuliah Kuliner Asia Di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Penyusun : Putu Puspa Utami

Pembimbing : 1. Dr. Ni Wayan Sukerti, M.Pd
2. Dra. Damiati, M.Kes

Instansi : Universitas Pendidikan Ganesha

Program Studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Dengan hormat,

Sehubungan dengan pengembangan media pembelajaran *PowerPoint* interaktif berbasis *Canva* untuk Materi Hidangan Laos, Kamboja, dan Vietnam, pada Mata Kuliah Kuliner Asia di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner, maka melalui instrumen ini Ibu saya mohon untuk memberikan penilaian terhadap butir instrumen yang telah dibuat. Penilaian Ibu akan digunakan sebagai validasi dan masukan untuk memperbaiki dan meningkatkan kualitas instrumen ini sehingga bisa diketahui layak atau tidaknya instrumen kelayakan *PowerPoint* interaktif ini digunakan.

Petunjuk Pengisian:

1. Mohon kepada Ibu untuk memberikan tanda centang (✓) pada kolom yang telah disediakan, sesuai dengan pendapat Ibu secara objektif.
2. Rentang penilaian terdiri dari:
 - a. Relevan : apabila butir instrumen dianggap layak.
 - b. Tidak Relevan : apabila butir instrumen dianggap tidak layak.
3. Saran dan kesimpulan dapat dituliskan pada kolom yang telah disediakan di bagian akhir.

Kisi-Kisi Instrumen Uji Kelayakan *PowerPoint* Interaktif Untuk Ahli Materi

Variabel	Sub Variabel	Indikator	Sub indikator	Nomor Butir
Pengembangan Media Pembelajaran <i>PowerPoint</i> Interaktif Berbasis <i>Canva</i> Untuk Materi Hidangan Laos, Kamboja, dan Vietnam, Pada Mata Kuliah Kuliner Asia	Kelayakan Isi/Materi pada <i>PowerPoint</i> interaktif	Kesesuaian materi dengan perangkat pembelajaran	Kesesuaian materi dengan silabus	1
			Kesesuaian materi dengan RPS	2
			Kesesuaian materi dengan tujuan pembelajaran	3
		Kualitas isi materi	Kejelasan materi	4
			Kerunutan materi	5
			Sistematika materi	6
			Cakupan materi	7
		Bahasa dan Tipografi	Kesesuaian tata bahasa	8
			Kesesuaian tata tulis	9

Instrumen Uji Kelayakan *PowerPoint* Interaktif Untuk Ahli Materi

No.	Pernyataan	Jawaban		Keterangan
		Relevan	Tidak Relevan	
1.	Materi yang disajikan dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif sesuai dengan silabus Mata Kuliah Kuliner Asia pada materi hidangan Laos, Kamboja dan Vietnam.	✓		
2.	Materi yang disajikan dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif sesuai dengan Rencana Pembelajaran Semester (RPS) Mata Kuliah Kuliner Asia pada materi hidangan Laos, Kamboja dan Vietnam.	✓		

3.	Materi yang disajikan dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif sesuai dengan tujuan pembelajaran yang telah dirumuskan.	✓		
4.	Materi yang disajikan dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif dikemas secara jelas dan mudah dipahami.	✓		
5.	Materi yang disajikan dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif disusun secara runtut mengikuti urutan pembelajaran.	✓		
6.	Materi yang disajikan dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif dijabarkan secara sistematis.	✓		
7.	Materi yang disajikan dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif sudah mencakup seluruh pokok bahasan penting terkait hidangan Laos, Kamboja, dan Vietnam.	✓		
8.	Materi yang disajikan dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif menggunakan tata bahasa sesuai kaidah.	✓		
9.	Materi yang disajikan dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif telah menggunakan tata tulis yang sesuai kaidah.	✓		

SARAN :

.....

.....

KESIMPULAN :

Instrumen ini dinyatakan:

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

Singaraja, 10 Juni 2025

Penilai,



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

NIP.197309022002122001

Kisi-Kisi Instrumen Uji Kelayakan *PowerPoint* Interaktif Untuk Ahli Media

Variabel	Sub Variabel	Indikator	Sub Indikator	Nomor butir
Pengembangan Media Pembelajaran <i>PowerPoint Interaktif</i> Berbasis <i>Canva</i> Untuk Materi Hidangan Laos, Kamboja, dan Vietnam, Pada Mata Kuliah Kuliner Asia	Kelayakan media pembelajaran pada <i>PowerPoint</i> interaktif	Fungsi dan manfaat media	Media dapat meningkatkan keterlibatan pengguna	1
			Mempermudah pemahaman konsep materi	2
		Aspek <i>visual</i> media	Kemenarikan warna, background, gambar, dan animasi	3,4,5,6
			Kesesuaian ukuran dan proporsi gambar	7
			Kejelasan gambar	8
		Aspek <i>audio</i> media	Kejelasan suara dan narasi	9
			Kesesuaian musik atau efek suara dengan materi	10
		Aspek tipografi	Keterbacaan teks dengan pemilihan font yang sesuai	11
			Ukuran huruf pada teks	12

Instrumen Uji Kelayakan *PowerPoint* Interaktif Untuk Ahli Media

No.	Pernyataan	Jawaban		Keterangan
		Relevan	Tidak Relevan	
1.	Media <i>PowerPoint</i> interaktif ini dapat meningkatkan keterlibatan pengguna dalam proses pembelajaran.	✓		
2.	Media <i>PowerPoint</i> interaktif ini dapat mempermudah pemahaman konsep materi pada hidangan Laos, Kamboja dan Vietnam.	✓		
3.	Kombinasi warna yang digunakan dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif menarik secara visual dan sesuai dengan konteks materi.	✓		
4.	Latar belakang (<i>background</i>) yang digunakan dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif mendukung keterbacaan dan tidak mengganggu fokus pengguna.	✓		
5.	Gambar yang digunakan dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif relevan dengan materi yang disampaikan.	✓		
6.	Animasi dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif digunakan secara tepat dan tidak mengganggu fokus terhadap materi.	✓		
7.	Ukuran dan proporsi gambar dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif proporsional untuk mendukung keseimbangan tampilan.	✓		
8.	Gambar dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif ditampilkan dengan jelas (tidak buram).	✓		
9.	Suara atau narasi dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif terdengar jelas.	✓		
10.	Musik atau efek suara yang digunakan dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif sesuai dan mendukung penyajian materi.	✓		
11.	Jenis huruf (<i>font</i>) dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif terbaca dengan jelas.	✓		

12.	Ukuran huruf yang digunakan dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif mendukung keterbacaan.	✓		
-----	---	---	--	--

SARAN :

.....

.....

.....

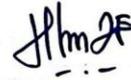
KESIMPULAN :

Instrumen ini dinyatakan:

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

Singaraja, 10 Juni 2025

Penilai,



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

NIP.197309022002122001

Kisi-Kisi Instrumen Uji Kelayakan *PowerPoint* untuk Ahli Desain

Variabel	Sub Variabel	Indikator	Sub indikator	Nomor Butir
Pengembangan Media Pembelajaran <i>PowerPoint Interaktif</i> Berbasis <i>Canva</i> Untuk Materi Hidangan Laos, Kamboja, dan Vietnam, Pada Mata Kuliah Kuliner Asia	Kelayakan desain pada <i>PowerPoint</i> interaktif	Tampilan	Kemenarikan pengemasan materi	1
			Konsistensi desain	2,3
			Keseimbangan tata letak	4
		Kejelasan penyajian visual	Struktur informasi	5
			Ketiadaan gangguan visual	6
		Interaktivitas	Navigasi antar slide	7
			Keterlibatan pengguna	8

Instrumen Uji Kelayakan *PowerPoint* Interaktif Untuk Ahli Desain

No.	Pernyataan	Jawaban		Keterangan
		Relevan	Tidak Relevan	
1.	Penyajian materi dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif dikemas secara menarik untuk meningkatkan ketertarikan pengguna.	✓		
2.	Warna latar belakang pada setiap slide ditampilkan secara konsisten untuk mendukung keselarasan tampilan media secara keseluruhan.	✓		
3.	Jenis dan ukuran huruf (<i>font</i>) digunakan secara konsisten pada setiap slide untuk menjaga keseragaman tampilan.	✓		
4.	Tata letak antara teks, gambar, dan elemen visual lainnya disusun secara proporsional sehingga tampilan tidak membingungkan dan mudah dipahami.	✓		

5.	Informasi pada slide disusun secara terstruktur sehingga memudahkan pengguna dalam menangkap isi materi secara visual.	✓		
6.	Tidak terdapat elemen visual yang mengganggu fokus pengguna pada tampilan slide.	✓		
7.	Navigasi antar slide, baik melalui tombol maupun hyperlink, berfungsi dengan baik dalam mendukung interaksi pengguna.	✓		
8.	Penggunaan elemen interaktif dalam <i>PowerPoint</i> meningkatkan keterlibatan pengguna selama proses pembelajaran.	✓		

SARAN :

.....

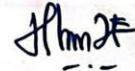
KESIMPULAN :

Instrumen ini dinyatakan:

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

Singaraja, 10 Juni 2025

Penilai,



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

NIP.197309022002122001

Kisi-Kisi Instrumen Untuk Mahasiswa

Variabel	Sub Variabel	Indikator	Sub indikator	Nomor Butir
Pengembangan Media Pembelajaran <i>PowerPoint Interaktif</i> Berbasis <i>Canva</i> Untuk Materi Hidangan Laos, Kamboja, dan Vietnam, Pada Mata Kuliah Kuliner Asia	Respon Mahasiswa terhadap Produk <i>PowerPoint Interaktif</i> Pada Materi Hidangan Laos, Kamboja, dan Vietnam	Fungsi dan manfaat	Mempermudah pemahaman materi	1
			Melatih kemandirian dalam pembelajaran	2
			Membangkitkan motivasi belajar	3
			Mengembangkan kreatifitas belajar	4
		Penyajian	Tampilan gambar	5
			Tampilan warna	6
			Tampilan animasi	7
		Bahasa dan tipografi	Kesesuaian tata bahasa	8
			Kesesuaian huruf	9
			Kesesuaian tata tulis	10

Uji Kelayakan Instrumen Untuk Mahasiswa

No.	Aspek Penilaian	Jawaban		Keterangan
		Relevan	Tidak Relevan	
1.	Materi dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif mempermudah pemahaman tentang hidangan Laos, Kamboja, dan Vietnam.	✓		
2.	Media <i>PowerPoint</i> interaktif melatih kemandirian dalam pembelajaran materi hidangan Laos, Kamboja, dan Vietnam.	✓		
3.	Penggunaan media <i>PowerPoint</i> interaktif dapat membangkitkan motivasi belajar tentang hidangan Laos, Kamboja, dan Vietnam.	✓		
4.	Media <i>PowerPoint</i> interaktif dapat mengembangkan kreativitas belajar terkait hidangan Laos, Kamboja, dan Vietnam.	✓		
5.	Tampilan gambar dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif relevan dan mendukung pemahaman materi tentang hidangan Laos, Kamboja, dan Vietnam.	✓		
6.	Penggunaan warna yang digunakan dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif serasi dan menarik secara visual.	✓		
7.	Animasi dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif digunakan secara tepat dan mendukung pemahaman materi tentang hidangan Laos, Kamboja, dan Vietnam.	✓		
8.	Penggunaan tata bahasa dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif sesuai dengan kaidah dan mudah dipahami.	✓		
9.	Huruf yang digunakan dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif jelas dan mudah dibaca.	✓		
10.	Tata tulis dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif tersusun dengan rapi dan sesuai dengan kaidah.	✓		

SARAN :

.....
.....
.....

KESIMPULAN :

Instrumen ini dinyatakan:

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

Singaraja, 10 Juni 2025

Penilai,



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

NIP.197309022002122001

Lampiran 05. Hasil Uji Instrumen Kelayakan Materi pada Media Pembelajaran *PowerPoint* Interaktif pada Mata Kuliah Kuliner Asia oleh Ahli Materi I

INSTRUMEN UJI KELAYAKAN *POWERPOINT* INTERAKTIF UNTUK AHLI MATERI

Petunjuk Pengisian:

1. Mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan tanda centang (✓) pada kolom yang sudah tersedia sesuai dengan pendapat penilaian secara objektif.
2. Keterangan skor yang digunakan untuk menjawab dalam lembar instrumen ini adalah sebagai:
 - 1 : Sangat Tidak Setuju
 - 2 : Tidak Setuju
 - 3 : Kurang Setuju
 - 4 : Setuju
 - 5 : Sangat Setuju
3. Saran dan kesimpulan dapat ditulis pada kolom yang telah disediakan.

No.	Pernyataan	Jawaban					Keterangan
		5	4	3	2	1	
1.	Materi yang disajikan dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif sesuai dengan silabus Mata Kuliah Kuliner Asia pada materi hidangan Laos, Kamboja dan Vietnam.		✓				
2.	Materi yang disajikan dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif sesuai dengan Rencana Pembelajaran Semester (RPS) Mata Kuliah Kuliner Asia pada materi hidangan Laos, Kamboja dan Vietnam.	✓					
3.	Materi yang disajikan dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif sesuai dengan tujuan pembelajaran yang telah dirumuskan.	✓					
4.	Materi yang disajikan dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif dikemas secara jelas dan mudah dipahami.	✓					

5.	Materi yang disajikan dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif disusun secara runut mengikuti urutan pembelajaran.	✓					
6.	Materi yang disajikan dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif dijabarkan secara sistematis.		✓				
7.	Materi yang disajikan dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif sudah mencakup seluruh pokok bahasan penting terkait hidangan Laos, Kamboja, dan Vietnam.	✓					
8.	Materi yang disajikan dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif menggunakan tata bahasa sesuai kaidah.	✓					
9.	Materi yang disajikan dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif telah menggunakan tata tulis sesuai kaidah.		✓				

SARAN :

.....

.....

.....

KESIMPULAN :

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

Singaraja, 30 Juni 2025

Penilai,



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

NIP. 197104212002122001

Lampiran 06. Hasil Uji Instrumen Kelayakan Materi pada Media Pembelajaran *PowerPoint* Interaktif pada Mata Kuliah Kuliner Asia oleh Ahli Materi II

AKA

INSTRUMEN UJI KELAYAKAN *POWERPOINT* INTERAKTIF UNTUK AHLI MATERI

Petunjuk Pengisian:

1. Mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan tanda centang (✓) pada kolom yang sudah tersedia sesuai dengan pendapat penilaian secara objektif.
2. Keterangan skor yang digunakan untuk menjawab dalam lembar instrumen ini adalah sebagai:
 - 1 : Sangat Tidak Setuju
 - 2 : Tidak Setuju
 - 3 : Kurang Setuju
 - 4 : Setuju
 - 5 : Sangat Setuju
3. Saran dan kesimpulan dapat ditulis pada kolom yang telah disediakan.

No.	Pernyataan	Jawaban					Keterangan
		5	4	3	2	1	
1.	Materi yang disajikan dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif sesuai dengan silabus Mata Kuliah Kuliner Asia pada materi hidangan Laos, Kamboja dan Vietnam.	✓					
2.	Materi yang disajikan dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif sesuai dengan Rencana Pembelajaran Semester (RPS) Mata Kuliah Kuliner Asia pada materi hidangan Laos, Kamboja dan Vietnam.	✓					
3.	Materi yang disajikan dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif sesuai dengan tujuan pembelajaran yang telah dirumuskan.	✓					
4.	Materi yang disajikan dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif dikemas secara jelas dan mudah dipahami.	✓					

5.	Materi yang disajikan dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif disusun secara runut mengikuti urutan pembelajaran.	✓					
6.	Materi yang disajikan dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif dijabarkan secara sistematis.	✓					
7.	Materi yang disajikan dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif sudah mencakup seluruh pokok bahasan penting terkait hidangan Laos, Kamboja, dan Vietnam.	✓					
8.	Materi yang disajikan dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif menggunakan tata bahasa sesuai kaidah.		✓				
9.	Materi yang disajikan dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif telah menggunakan tata tulis sesuai kaidah.		✓				

SARAN :

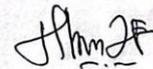
Hal 16 (alat masak keranjang bambu cek fungsinya)
Bahasa asing cetak miring
Halaman 60 (tulisan kunyit.)

KESIMPULAN :

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

Singaraja, 30 Juni 2025

Penilai,



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

NIP. 197309022002122001

Lampiran 07. Hasil Uji Instrumen Kelayakan Media pada Media Pembelajaran *PowerPoint* Interaktif pada Mata Kuliah Kuliner Asia oleh Ahli Media I

**INSTRUMEN UJI KELAYAKAN *POWERPOINT* INTERAKTIF UNTUK
AHLI MEDIA**

Petunjuk Pengisian:

1. Mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan tanda centang (✓) pada kolom yang sudah tersedia sesuai dengan pendapat penilaian secara objektif.
2. Keterangan skor yang digunakan untuk menjawab dalam lembar instrumen ini adalah sebagai:
 - 1 : Sangat Tidak Setuju
 - 2 : Tidak Setuju
 - 3 : Kurang Setuju
 - 4 : Setuju
 - 5 : Sangat Setuju
3. Saran dan kesimpulan dapat ditulis pada kolom yang telah disediakan.

No.	Pernyataan	Jawaban					Keterangan
		5	4	3	2	1	
1.	Media <i>PowerPoint</i> interaktif ini dapat meningkatkan keterlibatan pengguna dalam proses pembelajaran.	✓					
2.	Media <i>PowerPoint</i> interaktif ini dapat mempermudah pemahaman konsep materi pada hidangan Laos, Kamboja dan Vietnam.		✓				
3.	Kombinasi warna yang digunakan dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif menarik secara visual dan sesuai dengan konteks materi.		✓				
4.	Latar belakang (<i>background</i>) yang digunakan dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif mendukung keterbacaan dan	✓					

	tidak mengganggu fokus pengguna.						
5.	Gambar yang digunakan dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif relevan dengan materi yang disampaikan.	✓					
6.	Animasi dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif digunakan secara tepat dan tidak mengganggu fokus terhadap materi.	✓					
7.	Ukuran dan proporsi gambar dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif proporsional untuk mendukung keseimbangan tampilan.	✓					
8.	Gambar dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif ditampilkan dengan jelas (tidak buram).	✓					
9.	Suara atau narasi dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif terdengar jelas.	✓					
10.	Musik atau efek suara yang digunakan dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif sesuai dan mendukung penyajian materi.	✓					
11.	Jenis huruf (<i>font</i>) dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif terbaca dengan jelas.	✓					
12.	Ukuran huruf yang digunakan dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif mendukung keterbacaan.	✓					

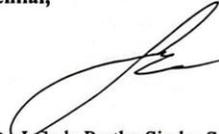
SARAN:
 perbaiki logo dan bentuk contoh gambar
 di sebaiknya realists

KESIMPULAN :

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

Singaraja, 25 Juni 2025

Penilai,



(Dr. I Gede Partha Sindu, S.Pd., M.Pd.)

NIP. 198709072015041001

Lampiran 08. Hasil Uji Instrumen Kelayakan Media pada Media Pembelajaran *PowerPoint* Interaktif pada Mata Kuliah Kuliner Asia oleh Ahli Media II

INSTRUMEN UJI KELAYAKAN *POWERPOINT* INTERAKTIF UNTUK AHLI MEDIA

Petunjuk Pengisian:

1. Mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan tanda centang (✓) pada kolom yang sudah tersedia sesuai dengan pendapat penilaian secara objektif.
2. Keterangan skor yang digunakan untuk menjawab dalam lembar instrumen ini adalah sebagai:
 - 1 : Sangat Tidak Setuju
 - 2 : Tidak Setuju
 - 3 : Kurang Setuju
 - 4 : Setuju
 - 5 : Sangat Setuju
3. Saran dan kesimpulan dapat ditulis pada kolom yang telah disediakan.

No.	Pernyataan	Jawaban					Keterangan
		5	4	3	2	1	
1.	Media <i>PowerPoint</i> interaktif ini dapat meningkatkan keterlibatan pengguna dalam proses pembelajaran.	✓					
2.	Media <i>PowerPoint</i> interaktif ini dapat mempermudah pemahaman konsep materi pada hidangan Laos, Kamboja dan Vietnam.	✓					
3.	Kombinasi warna yang digunakan dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif menarik secara visual dan sesuai dengan konteks materi.	✓					
4.	Latar belakang (<i>background</i>) yang digunakan dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif mendukung keterbacaan dan	✓					

	tidak mengganggu fokus pengguna.						
5.	Gambar yang digunakan dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif relevan dengan materi yang disampaikan.	✓					
6.	Animasi dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif digunakan secara tepat dan tidak mengganggu fokus terhadap materi.	✓					
7.	Ukuran dan proporsi gambar dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif proporsional untuk mendukung keseimbangan tampilan.	✓					
8.	Gambar dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif ditampilkan dengan jelas (tidak buram).	✓					
9.	Suara atau narasi dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif terdengar jelas.	✓					
10.	Musik atau efek suara yang digunakan dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif sesuai dan mendukung penyajian materi.	✓					
11.	Jenis huruf (<i>font</i>) dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif terbaca dengan jelas.		✓				
12.	Ukuran huruf yang digunakan dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif mendukung keterbacaan.		✓				

SARAN :

- Konstanta gambar/ilustrasi
- Teks diserasikan dengan frame
- Tombol diposisikan berfunjisi

KESIMPULAN :

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

Singaraja, 24 Juni 2025

Penilai,



(I Nengah Eka Mertayasa, S.Pd., M.Pd)

NIP. 199503022019031006

Lampiran 09. Hasil Uji Instrumen Kelayakan Desain pada Media Pembelajaran *PowerPoint* Interaktif pada Mata Kuliah Kuliner Asia oleh Ahli Desain I

**INSTRUMEN UJI KELAYAKAN *POWERPOINT* INTERAKTIF UNTUK
AHLI DESAIN**

Petunjuk Pengisian:

1. Mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan tanda centang (✓) pada kolom yang sudah tersedia sesuai dengan pendapat penilaian secara objektif.
2. Keterangan skor yang digunakan untuk menjawab dalam lembar instrumen ini adalah sebagai:
 - 1 : Sangat Tidak Setuju
 - 2 : Tidak Setuju
 - 3 : Kurang Setuju
 - 4 : Setuju
 - 5 : Sangat Setuju
3. Saran dan kesimpulan dapat ditulis pada kolom yang telah disediakan.

No.	Pernyataan	Jawaban					Keterangan
		5	4	3	2	1	
1.	Penyajian materi dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif dikemas secara menarik untuk meningkatkan ketertarikan pengguna.	✓					
2.	Warna latar belakang pada setiap slide ditampilkan secara konsisten untuk mendukung keselarasan tampilan media secara keseluruhan.	✓					
3.	Jenis dan ukuran huruf (<i>font</i>) digunakan secara konsisten pada setiap slide untuk menjaga keseragaman tampilan.	✓					
4.	Tata letak antara teks, gambar, dan elemen visual lainnya disusun secara proporsional sehingga tampilan tidak membingungkan dan mudah dipahami.		✓				

5.	Informasi pada slide disusun secara terstruktur sehingga memudahkan pengguna dalam menangkap isi materi secara visual.	✓					
6.	Tidak terdapat elemen visual yang mengganggu fokus pengguna pada tampilan slide.	✓					
7.	Navigasi antar slide, baik melalui tombol maupun hyperlink, berfungsi dengan baik dalam mendukung interaksi pengguna.		✓				
8.	Penggunaan elemen interaktif dalam <i>PowerPoint</i> meningkatkan keterlibatan pengguna selama proses pembelajaran.	✓					

SARAN :

- Sebaiknya banyakanya teks dalam satu slide

.....

.....

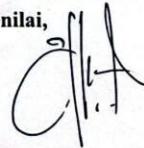
.....

KESIMPULAN :

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

Singaraja, 24 Juni 2025

Penilai,



(I Nengah Eka Mertayasa, S.Pd., M.Pd)

NIP. 199503022019031006

Lampiran 10. Hasil Uji Instrumen Kelayakan Desain pada Media Pembelajaran *PowerPoint* Interaktif pada Mata Kuliah Kuliner Asia oleh Ahli Desain II

INSTRUMEN UJI KELAYAKAN *POWERPOINT* INTERAKTIF UNTUK AHLI DESAIN

Petunjuk Pengisian:

1. Mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan tanda centang (✓) pada kolom yang sudah tersedia sesuai dengan pendapat penilaian secara objektif.
2. Keterangan skor yang digunakan untuk menjawab dalam lembar instrumen ini adalah sebagai:
 1 : Sangat Tidak Setuju
 2 : Tidak Setuju
 3 : Kurang Setuju
 4 : Setuju
 5 : Sangat Setuju
3. Saran dan kesimpulan dapat ditulis pada kolom yang telah disediakan.

No.	Pernyataan	Jawaban					Keterangan
		5	4	3	2	1	
1.	Penyajian materi dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif dikemas secara menarik untuk meningkatkan ketertarikan pengguna.	✓					
2.	Warna latar belakang pada setiap slide ditampilkan secara konsisten untuk mendukung keselarasan tampilan media secara keseluruhan.	✓					
3.	Jenis dan ukuran huruf (<i>font</i>) digunakan secara konsisten pada setiap slide untuk menjaga keseragaman tampilan.		✓				
4.	Tata letak antara teks, gambar, dan elemen visual lainnya disusun secara proporsional sehingga tampilan tidak membingungkan dan mudah dipahami.	✓					

5.	Informasi pada slide disusun secara terstruktur sehingga memudahkan pengguna dalam menangkap isi materi secara visual.	✓					
6.	Tidak terdapat elemen visual yang mengganggu fokus pengguna pada tampilan slide.	✓					
7.	Navigasi antar slide, baik melalui tombol maupun hyperlink, berfungsi dengan baik dalam mendukung interaksi pengguna.	✓					
8.	Penggunaan elemen interaktif dalam <i>PowerPoint</i> meningkatkan keterlibatan pengguna selama proses pembelajaran.	✓					

SARAN :

perbaiki logo dan contoh desain implementasi

.....

.....

.....

KESIMPULAN :

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

Singaraja, 25 Juni 2025

Penilai,



(Dr. I Gede Partha Sindu, S.Pd., M.Pd.)

NIP. 198709072015041001

Lampiran 11. Hasil Respon Mahasiswa

Pernyataan	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
Materi dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif mempermudah pemahaman saya tentang hidangan Laos, Kamboja, dan Vietnam.	5	5	4	5	4	4	4	4	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	4	5	5	5	4	4
Media <i>PowerPoint</i> interaktif melatih kemandirian saya dalam pembelajaran materi hidangan Laos, Kamboja, dan Vietnam.	5	5	4	5	4	4	4	4	5	4	5	5	5	5	5	4	5	5	5	4	5	5	4	4	4	4	5	5	4	4
Penggunaan media <i>PowerPoint</i> interaktif dapat membangkitkan motivasi belajar saya tentang hidangan Laos, Kamboja, dan Vietnam.	5	5	4	5	4	4	4	4	5	4	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	4	5	5	4	5	4	5	4	5
Media <i>PowerPoint</i> interaktif dapat mengembangkan kreativitas belajar saya terkait hidangan Laos, Kamboja, dan Vietnam.	4	5	4	5	4	4	4	4	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	4	4	4	5	5	4	4
Tampilan gambar dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif relevan dan mendukung pemahaman saya terkait materi tentang hidangan Laos, Kamboja, dan Vietnam.	5	5	4	5	4	4	5	4	4	4	5	5	5	5	5	4	4	5	4	4	5	5	4	4	4	5	5	5	4	5

Penggunaan warna yang digunakan dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif serasi dan menarik secara visual.	5	5	4	4	4	4	5	4	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	4	4	4	4	4	5	5	4	4	
Animasi dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif digunakan secara tepat dan mendukung pemahaman materi tentang hidangan Laos, Kamboja, dan Vietnam.	5	5	4	4	4	4	5	4	4	4	5	5	5	5	5	4	4	5	4	4	4	4	4	5	4	5	5	5	4	5
Penggunaan tata bahasa dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif sesuai dengan kaidah dan mudah dipahami.	5	5	4	5	4	4	5	4	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	4	5	4	5	5	5	4	4
Huruf yang digunakan dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif jelas dan mudah dibaca.	4	5	4	5	4	4	5	4	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	4	5	5	5	4	4
Tata tulis dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif tersusun dengan rapi dan sesuai dengan kaidah.	5	5	4	5	4	4	5	4	5	4	5	5	5	5	5	4	5	5	4	4	4	5	4	4	4	5	5	5	4	5

Lampiran 12. RPS Mata Kuliah Kuliner Asia



RPS

Mata Kuliah : KULINER ASIA
 Kode/Mata Kuliah : VSKS120215
 SKS : 4
 Semester : Genap
 Dosen : Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd.,M.Pd

PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER
 JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI
 FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN
 UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
 2024

UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA FAKULTAS TEKNIK KEJURUAN PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER		Kode Dokumen			
Mata Kuliah (MK)	Kode	Rumpun MK	Bobot (SKS)	Semester	Tanggal Penyusunan
KULINER ASIA	VSKS120215	MKK	4	GENAP	1 MARET 2024
OTORISASI	Pengembang RPS Dr. Ni Wayan Sukerti S.Pd.,M.Pd		Koordinator RMK	Ketua/Koordinator Prodi Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani S.Pd.,M.Pd	
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI yang dibebankan pada MK				
	CP.S-8	Mempunyai ketulusan, komitmen dan kesungguhan hati untuk mengembangkan sikap, nilai dan kemampuan peserta didik.			
	CP.S-9	Memiliki kepribadian dan interaksi sosial yang berempatik dan humanis.			
	CP.P-1	Mengetahui konsep dasar kuliner asia.			
	CP.P-2	Memiliki pengetahuan pola makan negara-negara asia.			
	CPLKU-1	Menguasai konsep dasar kulliner asia.			
	CP.KU-3	Menguasai teknik memasak kuliner asia.			
	CP.KK-1	Mampu menganalisis teknik dasar, bahan, bumbu yang digunakan dalam kuliner asia.			
CP.KK-3	Mampu menyajikan kuliner asia secara menarik.				
Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)					
CPMK	Mahasiswa diharapkan dapat memperoleh pemahaman yang komprehensif tentang kuliner Asia serta mengembangkan keterampilan yang diperlukan untuk berkreasi dan berinovasi dalam dunia kuliner tersebut.				

Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	
Sub-1	Memahami ragam kuliner asia: <ul style="list-style-type: none"> Menjelaskan beragam jenis makanan dan minuman khas dari berbagai negara di asia.
Sub-2	Pengetahuan tentang budaya dan sejarah kuliner asia: <ul style="list-style-type: none"> Mempelajari sejarah dan perkembangan kuliner di beberapa negara asia. Menyebutkan faktor-faktor budaya yang mempengaruhi pola makan dan kebiasaan makan di asia.
Sub-3	Pemahaman tentang bahan dan teknik memasak: <ul style="list-style-type: none"> Menyebutkan dan menjelaskan teknik memasak tradisional asia seperti tumis, tumis cepat, rebus, kukus, goreng, dll. Mengidentifikasi bahan-bahan utama dan bumbu-bumbu yang umum digunakan dalam masakan asia.
Sub-4	Keterampilan menyiapkan hidangan khas: <ul style="list-style-type: none"> Mempraktikkan pembuatan beberapa hidangan khas dari negara-negara asia yang berbeda. Mengaplikasikan pengetahuan tentang bahan, teknik memasak, dan presentasi hidangan.
Sub-5	Kreativitas dan inovasi dalam kuliner asia: <ul style="list-style-type: none"> Mengembangkan kreativitas dalam menciptakan variasi hidangan klasik asia. Menyusun resep-resep baru yang menggabungkan unsur-unsur tradisional dengan inovasi modern.
Sub-6	Keterampilan presentasi dan penyajian hidangan: <ul style="list-style-type: none"> Mempelajari teknik penyusunan dan penyajian hidangan yang menarik dan estetis. Mempraktikkan cara menyajikan hidangan secara profesional dengan memperhatikan tata letak, warna, dan tekstur.
Deskripsi Singkat MK	Mata kuliah ini membahas tentang konsep dasar/pengantar mengenai kuliner negara-negara di Asia, yang meliputi: (1) Pengetahuan bahan makanan kuliner asia di setiap negara asia, (2) Ruang lingkup peralatan dapur kuliner asia, (3) Teknik pengolahan kuliner asia, (4) Seni kuliner negara-negara asia (Cina, Jepang, India, Filipina, Thailand, Laos, Kamboja, Vietnam, Korea dan Singapura) Dalam bentuk ceramah, diskusi kelas maupun kelompok, dan tugas-tugas pengamatan dan kajian kritis terhadap permasalahan dan praktik-praktik mengolah makanan.
Bahan Kajian:	1. Sejarah Kuliner Asia

Materi Pembelajaran	<ul style="list-style-type: none"> Perkembangan kuliner di Asia dari zaman kuno hingga modern. Pengaruh budaya, agama, dan perdagangan dalam perkembangan kuliner di berbagai negara Asia. <p>2. Ragam Bahan Makanan Asia:</p> <ul style="list-style-type: none"> Pemahaman tentang bahan-bahan makanan khas Asia seperti beras, gandum, kedelai, rempah-rempah, sayuran, dan buah-buahan. Penjelasan tentang keunikan dan manfaat kesehatan dari bahan-bahan makanan tersebut. <p>3. Teknik Memasak Tradisional Asia:</p> <ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran tentang teknik memasak seperti tumis, rebus, kukus, panggang, dan goreng yang umum digunakan dalam masakan Asia. Demonstrasi praktik langsung dari teknik-teknik memasak ini. <p>4. Masakan Tradisional dari Berbagai Negara Asia:</p> <ul style="list-style-type: none"> Penelusuran masakan khas dari negara-negara Asia seperti Jepang (sushi, ramen), Korea (kimchi, bulgogi), Tiongkok (dim sum, mie), India (curry, roti), Thailand (tom yum, pad thai), dan lain-lain. Analisis tentang bahan-bahan, teknik memasak, dan penyajian khas dari setiap masakan. <p>5. Budaya Makan di Asia:</p> <ul style="list-style-type: none"> Pemahaman tentang norma-norma sosial dan etika makan di berbagai negara Asia. Penjelasan tentang pentingnya makanan dalam ritual, perayaan, dan kehidupan sehari-hari masyarakat Asia. <p>6. Inovasi dalam Kuliner Asia:</p> <ul style="list-style-type: none"> Penelusuran tren dan inovasi terbaru dalam kuliner Asia, termasuk fusion food dan pengaruh globalisasi. Pembahasan tentang bagaimana perubahan sosial dan ekonomi mempengaruhi perkembangan kuliner di Asia. <p>Pembahasan tentang hidangan dari negara-negara Asia yang terdiri atas wilayah Asia Tenggara (Malaysia, Thailand, Laos, Kamboja, Vietnam, dan Brunei Darussalam), Asia Timur (Jepang, Cina, Korea Utara dan Korea Selatan), Asia Barat (Arab Saudi dan Turki), dan Asia Selatan (India, Pakistan, dan Srilanka) dengan pokok materi meliputi:</p> <ol style="list-style-type: none"> Gambaran umum negara Karakteristik hidangan Teknik memasak Peralatan masak khas Bahan atau bumbu khas Resep hidangan, dan Cara menyajikan hidangan.
Pustaka	UTAMA

<ol style="list-style-type: none"> "Asian Culinary History: Essential Readings" oleh K.T. Achaya <ul style="list-style-type: none"> Buku ini memberikan wawasan mendalam tentang sejarah kuliner Asia dari zaman kuno hingga masa modern, termasuk pengaruh budaya, perdagangan, dan migrasi dalam perkembangan masakan Asia. "The Asian Kitchen: Fabulous Recipes from Every corner of Asia" oleh Kong Foong Ling <ul style="list-style-type: none"> Buku ini menawarkan koleksi resep autentik dari berbagai negara Asia, disertai dengan penjelasan tentang bahan-bahan dan teknik memasak tradisional yang digunakan. "Asian Food: The Global and the Local" oleh Katarzyna Cwiertka <ul style="list-style-type: none"> Buku ini membahas bagaimana makanan Asia telah menjadi fenomena global dan bagaimana adaptasi lokal terhadap makanan Asia terjadi di berbagai belahan dunia. "The Oxford Companion to Food" oleh Alan Davidson dan Tom Jaine (Editor) <ul style="list-style-type: none"> Buku referensi ini memberikan pengetahuan luas tentang berbagai aspek makanan, termasuk sejarah, budaya, teknik memasak, dan bahan-bahan, dengan banyak entri yang mengulas tentang makanan Asia. "Culinary Art and Anthropology" oleh Joy Adapon <ul style="list-style-type: none"> Buku ini mengeksplorasi hubungan antara makanan, budaya, dan identitas sosial, termasuk studi kasus tentang makanan Asia dari perspektif antropologi.
PENDUKUNG
<ol style="list-style-type: none"> "Asian Pickles: Japan: Recipes for Japanese Sweet, Sour, Salty, Cured, and Fermented Tsukemono" oleh Karen Solomon <ul style="list-style-type: none"> Buku ini fokus pada seni membuat tsukemono (acar) Jepang dan menyediakan berbagai resep serta teknik pembuatannya. "Korean Food Made Simple" oleh Judy Joo <ul style="list-style-type: none"> Buku ini menawarkan panduan praktis untuk memasak hidangan Korea dengan resep-resep yang mudah diikuti dan dipahami. "Indian-ish: Recipes and Antics from a Modern American Family" oleh Priya Krishna <ul style="list-style-type: none"> Buku ini memberikan resep-resep kreatif yang terinspirasi dari masakan India dengan sentuhan modern, cocok untuk pembelajaran tentang variasi dalam masakan India. "Thai Street Food" oleh David Thompson <ul style="list-style-type: none"> Buku ini menjelajahi kekayaan rasa dan keanekaragaman hidangan jalanan Thailand, memberikan wawasan yang dalam tentang masakan Thailand.

Dosen Pengampu		Dr. Ni Wayan Sukerti S.Pd.,M.Pd					
Mata kuliah		KULINER ASIA					
Minggu ke-	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	Penilaian		Bentuk Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan Mahasiswa		Materi Pembelajaran	Bobot Penilaian (%)
		Indikator	Kriteria dan bentuk	Luring (Offline)	Daring (Online)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
1-3	1. Mahasiswa dapat mendeskripsikan sejarah kuliner Asia 2. Mahasiswa dapat mendeskripsikan Ragam Kuliner Asia	<ol style="list-style-type: none"> Menjelaskan sejarah kuliner Asia Menjelaskan beragam jenis makanan dan minuman khas dari berbagai negara di Asia Mengidentifikasi bahan-bahan utama Mengidentifikasi bumbu-bumbu yang umum digunakan dalam masakan Asia 	<ol style="list-style-type: none"> Produk studi kasus Produk project kumpulan makalah tentang ragam makanan, minuman, bahan, bumbu khas di negara Asia 	<ul style="list-style-type: none"> Bentuk pembelajaran tatap muka. Metode Pembelajaran Project Tugas 1: project mengidentifikasi ragam jenis makanan dan minuman khas dari berbagai negara Asia Tugas 2. Identifikasi ragam bahan (nabati, hewani) khas yang di digunakan di berbagai negara Asia Tugas 3 Identifikasi bumbu, rempah, penyedap di berbagai negara Asia 	e-learning Undiksha https://www.clearning.undiksha.ac.id	<ol style="list-style-type: none"> Sejarah Kuliner Asia: <ol style="list-style-type: none"> Perkembangan kuliner di Asia dari zaman kuno hingga modern. Pengaruh budaya, agama, dan perdagangan dalam perkembangan kuliner di berbagai negara Asia. Ragam Bahan Makanan Asia: <ol style="list-style-type: none"> Pemahaman tentang bahan-bahan makanan khas Asia seperti beras, gandum, kedelai, rempah-rempah, sayuran, dan buah-buahan. Penjelasan tentang keunikan dan manfaat kesehatan dari bahan-bahan makanan tersebut 	

4-7	<p>1) Mahasiswa dapat memahami tentang teknik memasak (Cina, Jepang, Thailand, India, Korea, Arab Saudi, Malaysia, vietnam, laos, kamboja, Brunei)</p> <p>2) Mahasiswa memahami tentang peralatan dapur khas digunakan di negara Asia</p> <p>3) Mahasiswa memahami alat penyajian makanan untuk di negara Asia</p>	<p>a. Menjelaskan teknik memasak</p> <p>b. Menjelaskan peralatan dapur khas digunakan di negara Asia</p> <p>c. Menjelaskan alat penyajian makanan untuk di negara Asia</p>	<p>- Produk studi kasus teknik memasak khas cina</p> <p>- Produk project : kumpulan video teknik memasak khas berbagai negara Asia</p>	<p>- Bentuk pembelajaran tatap muka</p> <p>- Metode Pembelajaran project based learning.</p> <p>- Tugas 1: Cari dan temukan video (4 buah) yang menggambarkan teknik memasak khas di berbagai negara Asia</p>	<p>e-learning Undiksha https://www.elearning.undiksha.ac.id</p>	<p>Teknik Memasak Tradisional Asia:</p> <ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran tentang teknik memasak seperti tumis, rebus, kukus, panggang, dan goreng yang umum digunakan dalam masakan Asia. <p>Demonstrasi praktik langsung dari teknik-teknik memasak ini</p>	
8 Ujian Tengah Semester							
9-11	<p>Mahasiswa dapat memahami secara umum tentang hidangan dari negara-negara Asia yang terdiri atas wilayah :</p> <p>a. Asia Tenggara (Malaysia, Thailand, Laos, Kamboja, Vietnam dan Brunei Darussalam)</p> <p>b. Asia Timur</p>	<p>a. Menjelaskan Gambaran umum suatu negara di Asia</p> <p>b. Menjelaskan karakteristik hidangan suatu negara di Asia</p> <p>c. Menyebutkan peralatan masak dan teknik khas yang ada di suatu negara di Asia,</p> <p>d. Menklasifikasi bahan atau bumbu khas yang ada di suatu negara di Asia</p>	<p>Produk studi kasus contoh budaya Thailand yang mempengaruhi pola makan dan kebiasaan</p> <p>Produk project : Powerpoint tentang budaya salah satu negara Asia yang</p>	<p>- Bentuk pembelajaran : Tatap muka</p> <p>- Metode Pembelajaran : Project based learning</p> <p>- Tugas 1: mengumpulkan video dari berbagai sumber</p>	<p>e-learning Undiksha https://www.elearning.undiksha.ac.id</p>	<p>a. Sejarah negara</p> <p>b. Sejarah hidangan</p> <p>c. Ciri khas hidangan</p> <p>d. Peralatan masak khas</p> <p>e. Bahan atau bumbu khas</p>	20

	<p>(Jepang, Cina, Korea Utara dan Korea Selatan)</p> <p>c. Asia Barat (Arab Saudi dan Turki), dan</p> <p>d. Asia Selatan (India, Pakistan, dan Sri Lanka).</p>	<p>e. Mencari Resep hidangan khas suatu negara di Asia, dan</p> <p>f. Menjelaskan tata cara makan hidangan suatu negara di Asia.</p>	<p>mempengaruhi pola makan.</p>			<p>f. Resep hidangan, dan</p> <p>g. Cara menyajikan hidangan.</p>	
12-15	<p>Mahasiswa dapat :</p> <ol style="list-style-type: none"> Memahami keterampilan menyiapkan hidangan khas Mempraktikkan pembuatan beberapa hidangan khas dari negara-negara Asia yang berbeda. Mengaplikasikan pengetahuan tentang bahan, teknik memasak, dan presentasi hidangan Kreativitas dan Inovasi dalam Kuliner Asia: Mengembangkan kreativitas dalam menciptakan variasi hidangan Asia. 	<p>a. Menjelaskan rancangan praktikum hidangan khas Negara Asia yang dipilih yaitu kesempatan khusus China, Thailand, Jepang, India)</p> <p>b. Demonstrasi pembuatan beberapa hidangan negara asia yang berbeda</p> <p>c. Mengaplikasikan berbagai teknik memasak dan presentasi hidangan</p> <p>d. Mengembangkan kreatifitas dalam menciptakan hidangan klasik negara Asia</p> <p>e. Mampu menyusun resep-resep baru dengan menggabungkan unsur tradisional dan modern</p>	<p>Produk studi kasus : cipta resep baru</p> <p>Produk project : mengkreasi atau menciptakan salah satu menu hasil penggabungan hidangan tradisional dan modern</p>	<p>- Bentuk pembelajaran demonstrasi praktik di lab produksi</p> <p>- Metode Pembelajaran <i>project based learning</i></p> <p>- Tugas 1: video produk hidangan hasil ciptaan mahasiswa.</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=ohigRfEw9xg&t=31s</p>	<p>Mengadopsi video pembelajaran kuliner cina (<i>Angshio hie</i> dan mie panjang umur)</p> <p>Pada link berikut https://www.youtube.com/watch?v=-deGG6IKPTP8</p>		

	6. Menyusun resep-resep baru yang menggabungkan unsur-unsur tradisional dengan inovasi modern.						
	7. Keterampilan Presentasi dan Penyajian Hidangan:						
	8. Mempelajari teknik penyusunan dan penyajian hidangan yang menarik dan estetik.						
	9. Mempraktikkan cara menyajikan hidangan secara profesional dengan memperhatikan tata letak, warna, dan tekstur						
16		Ujian Akhir Semester					30

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 Koordinator Prodi. Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Dr.I.A.P Hemy Ekayani, M.Pd
NIP. 1973010622002122001

Singaraja, 1 Maret 2024

Dosen Pengampu Mata Kuliah :

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



Dipindai dengan CamScanner



Lampiran 13. Dokumentasi Penelitian



Dokumentasi Uji Kelayakan Oleh Ahli Materi I



Dokumentasi Uji Kelayakan Oleh Ahli Materi II



Dokumentasi Uji Kelayakan Oleh Ahli Media dan Desain Pembelajaran I



Dokumentasi Uji Kelayakan Ahli Oleh Media dan Desain Pembelajaran II



PENDAHULUAN

Laos, Kamboja, dan Vietnam adalah tiga negara yang terletak di Semenanjung Indochina, Asia Tenggara. Laos berbatasan dengan Vietnam di sebelah timur dan Kamboja di sebelah selatan. Kamboja berbatasan dengan Laos di utara dan Vietnam di timur. Secara geografis, Laos adalah negara yang terkurung daratan (*landlocked*), sedangkan Kamboja dan Vietnam memiliki garis pantai di Laut Cina Selatan.

PERALATAN MASAK LAOS, KAMBOJA DAN VIETNAM

Laos, Kamboja, dan Vietnam, ditemukan kemiripan dalam penggunaan alat masak tradisional. Hal ini tidak terlepas dari kesamaan geografis, bahan pangan pokok, serta teknik pengolahan yang diturunkan lintas generasi. Penny Van Esterik (2008) dalam bukunya *Food Culture in Southeast Asia* menjelaskan bahwa dapur tradisional di pedesaan Asia Tenggara umumnya dilengkapi dengan alat-alat yang serupa, seperti tungku api terbuka atau tertutup dari tanah liat, lesung dan alu (*mortar and pestle*), wajan (*wok*), kukusan bambu, talenan, pisau besar (*cleaver*), spatula, serta keranjang bambu untuk penyimpanan bahan pangan. Selain itu, penggunaan alat parut kelapa tradisional, serta daun pisang atau daun pandan sebagai pembungkus makanan juga menjadi ciri khas lintas negara di kawasan ini.

Dalam buku *Food Culture in Southeast Asia* karya Penny Van Esterik (2008), dijelaskan bahwa dapur tradisional di pedesaan Asia Tenggara umumnya dilengkapi dengan alat-alat masak yang serupa di berbagai negara. Penjelasan dari masing-masing alat tersebut adalah sebagai berikut:

1. Tungku api terbuka atau tertutup dari tanah liat atau semen
Tungku ini berfungsi sebagai tempat memasak utama yang menggunakan bahan bakar kayu. Terbuat dari tanah liat atau lapisan semen, alat ini mampu menahan panas dengan baik dan sering digunakan dalam kegiatan memasak sehari-hari di pedesaan.
2. Lesung dan alu
Lesung dan alu digunakan untuk menumbuk atau menghaluskan bahan makanan, seperti bumbu dan rempah. Alat ini biasanya terbuat dari batu atau kayu dan dioperasikan secara manual.
3. Wajan (*wok*)
Wajan adalah alat memasak berbentuk cekung yang digunakan untuk menumis, menggoreng, atau merebus. Wajan menjadi alat yang sangat penting dalam berbagai teknik memasak khas Asia Tenggara.
4. Kukusan bambu
Kukusan bambu digunakan untuk mengukus makanan dengan uap panas. Alat ini terbuat dari anyaman bambu dan membantu menjaga tekstur serta cita rasa makanan yang dikukus.

5. Panci (*Pots*)
Pots adalah peralatan dapur berbentuk wadah yang digunakan untuk memasak, merebus, atau mengolah makanan dengan cara dipanaskan. Biasanya, panci terbuat dari berbagai bahan seperti logam (aluminium, stainless steel), tanah liat, atau keramik. Panci memiliki berbagai ukuran dan bentuk, tergantung pada fungsinya.
6. Talenan
Talenan adalah alas untuk memotong atau mencincang bahan makanan. Alat ini membantu menjaga kebersihan dan keamanan saat proses persiapan bahan masakan.
7. Pisau besar (*cleaver*)
Pisau besar digunakan untuk memotong daging, tulang, atau sayuran dalam jumlah besar. Alat ini memiliki bilah lebar dan tajam sehingga efisien untuk pekerjaan berat di dapur.
8. Spatula
Spatula digunakan untuk mengaduk atau membalik makanan saat dimasak di atas wajan. Biasanya, spatula terbuat dari kayu atau logam, dan sangat berguna dalam proses memasak cepat.
9. Keranjang bambu
Keranjang bambu berfungsi sebagai tempat penyimpanan bahan pangan seperti sayuran, rempah, atau hasil pertanian lainnya. Anyaman bambu memungkinkan sirkulasi udara sehingga bahan tetap segar.
10. Parut kelapa tradisional
Parut kelapa merupakan alat manual untuk memarut kelapa guna menghasilkan santan. Alat ini terbuat dari logam bergerigi yang dipasang pada papan kayu, dan umum ditemukan di dapur tradisional.

TEKNIK MEMASAK DALAM HIDANGAN LAOS, KAMBOJA DAN VIETNAM

Dalam konteks kuliner Asia Tenggara, khususnya di negara Laos, Kamboja dan Vietnam teknik memasak sangat dipengaruhi oleh budaya lokal, ketersediaan bahan, serta nilai-nilai tradisional masyarakat setempat. Meskipun terdapat kesamaan dalam jenis teknik yang digunakan, penerapannya menunjukkan karakteristik khas yang membedakan satu negara dengan negara lainnya. Adapun teknik memasak utama yang digunakan dalam ketiga negara tersebut adalah sebagai berikut:

1. Teknik Mengukus



Sumber gambar: <https://images.app.goo.gl/Ub6o8KBLMP1uypKx8>
Mengukus merupakan teknik memasak yang menggunakan uap panas untuk mematangkan bahan makanan. Teknik ini umum digunakan untuk mempertahankan rasa alami, kelembutan, dan kandungan gizi bahan makanan, terutama ikan dan sayuran.

Di Vietnam, teknik ini diaplikasikan dalam hidangan *Cá Hấp Gừng* (ikan kukus jahe) yang menonjolkan rasa segar dari ikan dan aroma jahe.

Di Laos, teknik mengukus digunakan dalam olahan *Pa Neung*, yaitu ikan yang dikukus dalam daun pisang untuk mempertahankan rasa khas dan aroma alami.

Di Kamboja, *Amok Trey* merupakan contoh hidangan kukus yang terkenal, yakni ikan yang dibumbui dengan pasta rempah dan santan, kemudian dibungkus daun pisang dan dikukus hingga matang.

2. Teknik Merebus



Sumber gambar: <https://images.app.goo.gl/r19wXPVHwRxoSAMj8>

Teknik merebus digunakan untuk memasak bahan makanan dalam cairan pada suhu tinggi dalam waktu tertentu, dan merupakan metode penting dalam pembuatan sup atau kaldu.

Di Vietnam, *Pho* merupakan contoh sup ikonik yang dimasak dengan merebus tulang sapi dalam waktu lama guna menghasilkan kaldu bening dan kaya rasa.

Di Laos, teknik ini digunakan dalam hidangan seperti *Keng Nor Mai* (sup rebung) dan *Tom Jeud* (sup ringan tanpa bumbu menyengat).

Di Kamboja, teknik merebus tampak pada hidangan seperti *Samlor Machu*, yakni sup asam khas yang menggunakan bahan fermentasi seperti *prahok* untuk menambah cita rasa.

3. Teknik Menumis



Sumber gambar: <https://images.app.goo.gl/5WGazPQaouRXMgNV8>
Teknik ini melibatkan pemasakan bahan makanan dalam waktu singkat menggunakan sedikit minyak panas. Biasanya diterapkan untuk sayuran dan daging, serta dianggap praktis dan efisien.

Di Vietnam, teknik ini digunakan dalam menu seperti *Rau Muong Xao Toi* (tumis kangkung dengan bawang putih).

Di Laos, dikenal melalui *Khoua Pak Bong* (tumis kangkung), yang biasanya disajikan bersama nasi ketan.

Di Kamboja, *Lok Lak* merupakan hidangan tumis yang populer, terdiri atas potongan daging sapi yang dimasak cepat dengan bumbu dasar, lalu disajikan bersama sayuran segar.

4. Teknik Pemanggangan dan Pembakaran



Sumber gambar: <https://images.app.goo.gl/tDNcbYatZGcVrFYz8>

Teknik ini bertujuan menciptakan aroma khas serta tekstur karamelisasi pada bagian luar bahan makanan.

Di Vietnam, *Thit Nuong* adalah contoh daging panggang yang disajikan bersama nasi atau bihun.

Di Laos, hidangan seperti *Ping Gai* (ayam panggang) dan *Ping Pa* (ikan panggang) menunjukkan penggunaan pemanggangan dalam tradisi kuliner harian.

Di Kamboja, ikan panggang sering dipadukan dengan salad segar seperti *Jroak Sway* (salad mangga muda), memberikan perpaduan rasa antara asap, asam, dan segar.

5. Teknik Fermentasi (Fermentation)



Sumber gambar: <https://images.app.goo.gl/hwckiMU1EJKMbu7a6>

Fermentasi digunakan untuk mengawetkan makanan sekaligus menciptakan cita rasa umami dan asam yang khas.

Di Vietnam, fermentasi digunakan dalam pembuatan *nuoc mam* (saus ikan fermentasi) dan *nuoc cham* (saus celup).

Di Laos, dikenal hidangan seperti *Som Moo* (daging babi fermentasi) dan *Som Pa* (ikan fermentasi), yang biasanya disajikan sebagai lauk pendamping nasi ketan.

Di Kamboja, *prahok* (pasta ikan fermentasi) menjadi elemen penting dalam berbagai hidangan, seperti *Samlor Machu*.

6. Teknik Pencampuran dan Penumbukan



Sumber gambar: <https://images.app.goo.gl/m8z2mFWE1rPQCCWY7>

Teknik ini penting dalam pengolahan bumbu dasar maupun makanan berbasis salad. Biasanya dilakukan secara manual menggunakan lesung dan alu untuk mengeluarkan minyak esensial dari rempah-rempah.

NEGARA LAOS



Sumber gambar:

<https://images.app.goo.gl/mGmJFq4gwZFesk7Q9>



Sumber gambar:

<https://images.app.goo.gl/B67a6gTCRB3PC1TEA>

Negara Laos beribu kota Vientiane terletak di Asia Tenggara dengan luas wilayah sekitar 236.800 km². Negara ini berbatasan dengan Tiongkok di utara, Vietnam di timur, Kamboja di selatan, serta Thailand dan Myanmar di barat. Laos memiliki iklim tropis dengan dua musim utama, yaitu musim hujan dari Mei hingga Oktober dan musim kemarau dari November hingga April. Sebagai negara yang tidak memiliki garis pantai, Laos mengandalkan Sungai Mekong sebagai jalur transportasi dan sumber daya air utama. Sumber daya alam Laos meliputi hasil tambang seperti emas, tembaga, dan batu bara, serta potensi energi air yang besar.

Secara pemerintahan, Laos adalah negara republik sosialis dengan sistem satu partai yang dikuasai oleh Partai Revolusioner Rakyat Laos sejak 1975.

KARAKTERISTIK KULINER LAOS

1. Penggunaan Nasi Ketan sebagai Makanan Pokok

Beras ketan adalah bahan pokok utama dalam masakan Laos. Berbeda dengan negara lain, beras ketan di Laos disajikan dalam hampir setiap hidangan, tidak hanya sebagai pencuci mulut atau camilan.

2. Keunikan Rasa

Masakan Laos cenderung mengutamakan kesegaran bahan dan keseimbangan rasa. Tidak semua hidangan Laos pedas, meskipun cabai sering digunakan. Mereka lebih menyukai rasa segar dan asam dari bahan alami seperti jeruk nipis, cabai, dan tamarind.

3. Penggunaan Bahan Lokal

Banyak bahan yang ditanam sendiri di kebun rumah seperti mint, serai, jahe Laos, terong Laos, cabai, dan pohon pisang. Beberapa bahan ini digunakan segar, sementara yang lainnya dikeringkan untuk digunakan di luar musim.

4. Berburu dan Memancing Sebagai Sumber Protein

Sebagai negara yang terkurung daratan, makanan Laos banyak memanfaatkan ikan air tawar dan hewan buruan (*ahaan paa*) dari hutan sebagai sumber protein utama.

BAHAN DAN BUMBU HIDANGAN KHAS LAOS

BAHAN POKOK

Bahan	Keterangan
Beras ketan	Merupakan makanan pokok utama masyarakat Laos yang dikonsumsi dalam hampir setiap waktu makan. Beras ini dikukus dan disajikan dalam keranjang bambu agar tetap hangat.
Mie kaca	Bahan pengganti nasi yang digunakan dalam hidangan sup atau salad tradisional, berbahan dasar pati kacang hijau.

SAYURAN

Bahan	Keterangan
Pepaya muda	Digunakan sebagai bahan utama dalam salad tradisional Laos, yaitu <i>tam mak hung</i> .
Terung Lao	Terung lokal berukuran kecil dan bulat, umumnya digunakan dalam masakan berkuah dan lalapan.

Bahan	Keterangan
Rebung bambu	Digunakan dalam sup dan masakan rebus, kadang juga difermentasi untuk menambah cita rasa khas.
Kacang air	Kacang air atau <i>water chestnut</i> adalah umbi tanaman air yang bertekstur renyah dan memiliki rasa manis ringan, sering digunakan sebagai bahan pelengkap dalam hidangan penutup maupun masakan Asia.
Bunga pisang	Disajikan sebagai lalapan mentah, terutama dengan sup bihun.
Mentimun	Mentimun sering digunakan sebagai pelengkap segar atau bahan utama dalam salad, seperti pada hidangan <i>Thum Mak Thang</i> (salad mentimun pedas).
Jamur Cina	Jamur yang dikeringkan untuk memperkuat aroma umami dalam sup dan tumisan.
Kelapa parut / santan	Digunakan untuk menambah cita rasa gurih dalam olahan kari dan hidangan berkuah lainnya.

BAHAN HEWANI

Bahan	Keterangan
Hati rusa dan daging rusa	Bahan utama dalam hidangan <i>laap</i> khas hari Minggu atau perayaan tertentu.
Udang kering	Memberikan rasa gurih alami, biasa digunakan dalam salad atau tumisan.
Daging ayam, babi, sapi, ikan	Digunakan dalam berbagai kombinasi masakan tradisional, termasuk dalam <i>laap</i> , sup, dan hidangan bakar.

BUMBU DAN REMPAH

Bahan	Keterangan
Lengkuas	Bumbu dasar yang umum digunakan untuk mengharumkan masakan sup dan kari.

Bahan	Keterangan
Jahe Laos	Memberikan aroma dan rasa hangat, sering dipakai dalam <i>laap</i> dan sup.
Serai	Memberikan aroma segar dan khas pada masakan berkuah dan bumbu rendaman.
Bawang putih & merah	Digunakan sebagai bumbu dasar yang memperkuat cita rasa masakan.
Daun mint & kemangi Lao	Digunakan sebagai bahan pelengkap segar dalam <i>laap</i> dan lalapan.
Cabai (segarnya maupun bubuk)	Menjadi elemen penting dalam sambal (<i>jaew</i>) dan <i>laap</i> , memberikan rasa pedas khas.
Jinten, ketumbar, kunyit bubuk	Rempah-rempah yang umum digunakan dalam bumbu rendaman atau masakan kari.
Lada hitam	Rempah dari buah <i>Piper nigrum</i> yang dikeringkan, beraroma tajam dan bercita rasa pedas, serta digunakan sebagai penyedap dalam berbagai masakan tradisional dan modern.

SAUS DAN BAHAN PERASA

Bahan	Keterangan
Padaek	Pasta ikan fermentasi khas Laos yang memiliki aroma kuat dan menjadi ciri utama dalam masakan tradisional seperti <i>tam mak hung</i> dan <i>laap</i> .
Nam pa (kecap ikan bening)	Digunakan sebagai bumbu dasar pengganti garam dalam berbagai masakan.
Saus ikan (nuoc mam)	Memberikan rasa asin dan gurih; meskipun berasal dari Vietnam, juga digunakan dalam kuliner Laos.
Limau (jeruk nipis)	Sumber rasa asam segar yang umum ditambahkan pada salad, <i>laap</i> , dan sup.
Asam jawa & daunnya	Digunakan untuk memberikan rasa asam alami dalam masakan berkuah.

Bahan	Keterangan
Kaipen	Rumput laut air tawar yang dikeringkan, khas dari wilayah utara Laos, biasa digoreng dan dimakan sebagai camilan atau pelengkap makan.

CONTOH MENU HIDANGAN KHAS LAOS

MAKANAN POKOK

1. *Khao Niao* (Beras Ketan)



Sumber Gambar: <https://images.app.goo.gl/M34ZR1agtfvSQvcY7>

Khao Niao adalah makanan pokok yang sangat penting dalam kehidupan masyarakat Laos. Beras ketan biasanya dikukus dan dimakan dengan tangan, seringkali sebagai pendamping lauk pauk seperti larb atau sup.

2. *Khao Piak Sen*



Sumber Gambar: <https://images.app.goo.gl/1F2Nff7PERjnidUw5>

Sup mie tradisional Laos berbahan dasar mie beras buatan tangan dengan tekstur kenyal, disajikan dalam kuah kaldu yang gurih bersama aneka pelengkap seperti daging, bawang goreng, dan daun ketumbar.

3. *Lao Khao Poon*



Sumber Gambar: <https://images.app.goo.gl/h34Z4ni1mzhuMSS26>
Lao Khao Poon adalah hidangan tradisional Laos berupa mi beras dengan kuah pedas berbumbu kari dan santan, yang biasanya disajikan bersama sayuran segar.

LAUK PAUK

1. *Larb*



Sumber Gambar: <https://images.app.goo.gl/paYWzq6CtiyhaSZu9>

Larb adalah salad daging berbumbu khas Laos yang menggunakan daging cincang yang dicampur dengan jeruk nipis, saus ikan, daun ketumbar, dan bumbu lainnya. Larb biasanya disajikan dengan Khao Niao sebagai lauk utama. Selain daging sapi, larb juga bisa menggunakan ayam, ikan, atau babi, tergantung selera.

2. *Mok Pa*



Sumber Gambar: <https://images.app.goo.gl/y7BBnAizGuwXhT7r8>

Mok Pa adalah ikan yang dibungkus dengan daun pisang dan dikukus bersama dengan rempah-rempah seperti serai dan daun jeruk. Proses

pengukusan ini memberikan rasa yang lezat dan aroma yang khas, menjadikan *Mok Pa* sebagai salah satu hidangan favorit di Laos.

3. *Or Lam*



Sumber Gambar: <https://images.app.goo.gl/nQMGVU2hA7BHe2aA9>

Or Lam adalah masakan berkuah khas dari Luang Prabang yang menggunakan berbagai sayuran hijau dengan rempah-rempah lokal. Kuahnya sangat kaya rasa dan sering dimasak dengan daging sapi atau ayam.

4. *Jeow Het*



Sumber Gambar: <https://images.app.goo.gl/N3AtM1jnyxqFJnUZ6>

Jeow Het adalah sambal khas Kamboja yang terbuat dari jamur, cabai, bawang putih, dan rempah lainnya, dengan rasa pedas, gurih, dan sedikit asam. Sambal ini sering digunakan sebagai pelengkap hidangan utama seperti nasi atau sayuran rebus.

JAJANAN

1. *Nam Khao*



Sumber Gambar: <https://images.app.goo.gl/QLDx58HjNaNUV9VTA>

Nam Khao adalah salad nasi yang digoreng, dibentuk menjadi bola kecil dan dibungkus daun. Hidangan ini sering disajikan sebagai makanan ringan atau camilan dalam acara-acara tertentu.

2. *Khanom Nap*



Sumber Gambar: <https://images.app.goo.gl/73Q6mM96JTsbD7zV6>

Khanom Nap adalah hidangan penutup yang terbuat dari tepung beras ketan, diisi dengan parutan kelapa manis, dan dibungkus daun pisang segar lalu dikukus.

MINUMAN

1. *Lao Hai*



Sumber Gambar: <https://images.app.goo.gl/JuavLEpF1sC9mP2C9>

Lao Hai adalah minuman beralkohol tradisional Laos yang terbuat dari beras. Minuman ini biasanya diminum dari kendi tanah liat dengan menggunakan sedotan. Lao Hai sering disajikan dalam perayaan atau acara sosial.

2. *Nam Waan*



Sumber Gambar: <https://images.app.goo.gl/gQ85WeLDVwB24dHB6>

Nam Waan adalah minuman penutup tradisional khas Laos yang terdiri dari berbagai bahan manis seperti mutiara sagu, kolang-kaling, jagung manis, buah-buahan tropis, dan jeli, yang disajikan dalam kuah santan manis dengan tambahan es batu.

TATA CARA MAKAN MASYARAKAT LAOS

1. Tradisi Makan Bersama

Dalam tradisi kuliner Laos, makanan disajikan secara kolektif di atas tikar anyaman, dengan hidangan diletakkan pada meja rendah yang dikenal dengan istilah *ka toke*. Penataan hidangan dilakukan dengan cara mengelompokkan makanan dalam keranjang, yang kemudian dikonsumsi secara bersama oleh seluruh anggota yang duduk mengelilingi *ka toke* tersebut.

2. Penyajian *Pha Kao*

Setelah disiapkan di atas *ka toke*, makanan yang disajikan disebut sebagai *pha kao*. Praktik ini masih dipertahankan dalam konteks keagamaan, khususnya di kuil-kuil Buddha, di mana biksu diberikan makanan yang disajikan pada *ka toke*. Konsep penyajian makanan dalam bentuk ini memiliki makna yang mendalam dalam kehidupan sosial dan spiritual masyarakat Laos.

3. Penggunaan Peralatan Makan

Dalam kebiasaan makan masyarakat Laos, penggunaan sendok terbatas pada sup atau nasi, sementara sumpit hanya digunakan untuk mi. Makanan Laos secara umum lebih sering dimakan dengan tangan, terutama ketan yang memiliki tekstur lengket, yang lebih mudah dikonsumsi dengan cara ini.

4. Komposisi Hidangan Tradisional

Hidangan khas Laos umumnya terdiri dari beberapa komponen, antara lain semangkuk sup, satu jenis hidangan panggang, saus, lalap, serta masakan rebus atau hidangan campur seperti *koy* atau *laap*. Struktur hidangan ini mencerminkan keseimbangan antara rasa, tekstur, dan bahan yang digunakan dalam masakan Laos.

5. Sayuran dalam Hidangan

Sayuran yang digunakan dalam hidangan Laos, seperti daun-daunan hijau atau rempah, umumnya disajikan sebagai lalap. Sayuran tersebut dapat disiapkan dengan cara dikukus atau direbus sebentar, yang bertujuan untuk mempertahankan kesegaran dan tekstur alami bahan makanan tersebut.

6. Penyajian Makanan untuk Tamu

Dalam budaya Laos, penyajian makanan untuk tamu dilakukan dengan menyediakan hidangan dalam porsi yang cukup banyak, bahkan dua kali lipat dari jumlah tamu yang hadir. Hal ini dilaksanakan sebagai bentuk penghormatan terhadap tamu, karena kurangnya jumlah makanan dianggap sebagai penghinaan terhadap tamu yang hadir.

NEGARA KAMBOJA



Sumber gambar:

<https://images.app.goo.gl/3SFj3RGHU>
[MnYq1Co8](https://images.app.goo.gl/3SFj3RGHU)



Sumber gambar:

<https://images.app.goo.gl/bykkqP8EJ>
[z3poEh28](https://images.app.goo.gl/bykkqP8EJ)

Kamboja memiliki luas sekitar 181.035 km² dan berbatasan dengan Thailand di barat, Laos di utara, Vietnam di timur, serta Teluk Thailand di selatan. Negara ini beriklim tropis dengan musim hujan dari Mei hingga Oktober serta musim kemarau dari November hingga April. Bentang alamnya didominasi oleh dataran rendah dengan Danau Tonlé Sap dan Sungai Mekong sebagai sumber air utama. Sumber daya alam Kamboja meliputi hasil pertanian seperti padi dan karet, perikanan, serta industri kayu. Dalam sistem pemerintahan, Kamboja merupakan monarki konstitusional, di mana raja berperan sebagai kepala negara dan perdana menteri sebagai kepala pemerintahan.

KARAKTERISTIK KULINER KAMBOJA

1. Memiliki akar Sejarah yang kuat

Tradisi kuliner Kamboja berakar sejak masa kejayaan Kerajaan Angkor sebagai pusat peradaban Khmer. Proses pewarisan resep dan teknik memasak dilakukan secara turun-temurun melalui budaya lisan dan praktik memasak di lingkungan keluarga.

2. Dipengaruhi oleh budaya kuliner asing

Perkembangan kuliner Kamboja tidak terlepas dari pengaruh luar, khususnya dari Tiongkok dan India. Tiongkok memberikan kontribusi dalam hal teknik mengukus serta penggunaan kecap dan mi, sementara India memperkenalkan berbagai jenis kari. Akulturasi ini menciptakan keragaman dalam cita rasa dan teknik pengolahan makanan.

3. Memiliki keseimbangan rasa yang khas

Ciri khas rasa masakan Kamboja terletak pada perpaduan harmonis antara rasa asin, manis, asam, dan pahit dalam satu sajian. Perpaduan ini dirancang untuk menciptakan pengalaman rasa yang kompleks namun tetap seimbang.

4. Ikan sebagai sumber protein dan kalsium utama

Ikan menjadi komponen utama dalam pola konsumsi masyarakat Kamboja, baik dalam bentuk segar maupun olahan (asin, asap, atau pasta fermentasi). Hal ini berkaitan dengan kondisi geografis negara yang dilintasi oleh Sungai Tonlé Sap dan Mekong. Mengingat terbatasnya ketersediaan produk susu lokal, ikan juga berperan sebagai sumber utama kalsium bagi masyarakat Kamboja.

BAHAN DAN BUMBU HIDANGAN KHAS KAMBOJA

BAHAN POKOK

Bahan	Keterangan
Beras	Beras merupakan bahan pokok utama dalam masakan Kamboja, yang disajikan dalam hampir setiap hidangan. Nasi biasanya dikonsumsi bersama berbagai jenis lauk pauk.
Mi	Mi dalam masakan Kamboja, terutama mi beras, digunakan dalam berbagai hidangan seperti Nom Banh Chok, Kuy Teav. Mi ini mencerminkan perpaduan antara pengaruh budaya Tiongkok dan cita rasa khas lokal.

BAHAN HEWANI

Bahan	Keterangan
Ikan	Ikan air tawar, khususnya yang berasal dari Sungai Mekong dan Danau Tonle Sap, adalah sumber protein utama dalam masakan Kamboja. Ikan sering digunakan dalam hidangan seperti <i>amok</i> .
Daging Babi	Daging babi digunakan dalam berbagai hidangan, termasuk dalam pembuatan sosis manis khas Khmer, <i>twah ko</i> .
Daging Ayam	Daging ayam digunakan dalam berbagai cara masak seperti dipanggang, direbus, atau ditumis, yang merupakan bagian dari hidangan khas Kamboja.
Daging Sapi	Daging sapi digunakan dalam hidangan yang dipanggang, direbus, atau ditumis, namun tidak sepopuler ikan atau daging babi.
Makanan Laut	Kerang, udang, cumi-cumi, dan lobster adalah bagian dari hidangan laut, meskipun lobster lebih jarang dikonsumsi kecuali oleh kalangan menengah atas.

SAYURAN

Bahan	Keterangan
Jamur, Kubis, Jagung Muda, Rebung, Kailan, Kapri, Sawi	Sayuran ini sering digunakan dalam masakan tumis, memberikan rasa segar dan tekstur pada hidangan.
Kacang Panjang, Luffa, Peria, Beligo	Sayuran ini digunakan dalam sup atau hidangan rebus, memberikan rasa alami dan kaya gizi pada masakan tradisional Kamboja.
Jantung Pisang	Jantung pisang, yang dipotong kecil-kecil, sering dimasukkan ke dalam masakan mi, seperti pada hidangan <i>nom banh chok</i> .

BUMBU REMPAH

Bahan	Keterangan
Kunyit, Lengkuas, Jahe, Serai, Daun Jeruk Purut	Rempah-rempah ini menjadi bumbu dasar dalam masakan Kamboja, termasuk dalam pembuatan <i>kroeung</i> , yang memberi rasa khas pada berbagai hidangan, terutama kari dan masakan tumis.
Kayu Manis, Bunga Lawang, Kapulaga, Cengkih, Pala	Rempah-rempah ini digunakan dalam pembuatan <i>kroeung</i> , bumbu dasar masakan Khmer yang dipelajari dari pengaruh budaya India.

SAUS KHAS

Bahan	Keterangan
Prahok	<i>Prahok</i> adalah pasta ikan fermentasi yang menjadi bahan utama dalam sausocol dan digunakan untuk memberikan rasa asin-asin masam yang khas pada masakan Kamboja.
Kroeung	Kroeung adalah pasta bumbu dasar khas Kamboja yang terbuat dari campuran rempah segar seperti serai, lengkuas, kunyit, bawang putih, dan kulit jeruk purut, yang dihaluskan untuk memberikan aroma dan cita rasa khas pada berbagai masakan tradisional.
Kecap Ikan	Kecap ikan digunakan dalam berbagai hidangan seperti sup, tumisan, dan sebagai sausocol, memberikan rasa gurih dan <i>umami</i> pada makanan.

Bahan	Keterangan
Santan	Santan digunakan untuk membuat kari serta beberapa hidangan penutup, memberikan kelembutan dan kekayaan rasa pada masakan Kamboja.

CONTOH MENU HIDANGAN KAMBOJA

MAKANAN POKOK

1. *Bai Sach Chrouk*



Sumber Gambar: <https://images.app.goo.gl/TsGKrVyJLXWhgVx56>

Bai Sach Chrouk adalah hidangan sarapan khas Kamboja yang terdiri dari irisan daging babi yang dimarinasi dan dipanggang, disajikan bersama nasi putih, acar sayuran.

2. *Kuy teav*



Sumber Gambar: <https://images.app.goo.gl/rEQXyk2RTPG7jC5m6>

Kuy Teav adalah sup mi khas Kamboja yang terbuat dari mi beras tipis yang disajikan dalam kuah kaldu daging (biasanya sapi atau babi), dilengkapi dengan irisan daging, bawang goreng, tauge, daun bawang, dan perasan jeruk nipis.

3. *Nom Banh Chok*



Sumber Gambar: <https://images.app.goo.gl/TGKQe5uRUA9yzSCDA>

Nom Banh Chok adalah hidangan mi tradisional khas Kamboja yang terdiri dari mi beras segar yang disajikan dengan kuah kari ikan yang ringan, serta dilengkapi dengan aneka sayuran mentah seperti mentimun, tauge, dan daun aromatik.

LAUK PAUK

1. *Amok Trey*



Sumber Gambar: <https://images.app.goo.gl/DLiobgokLNkLqa1B6>

Ikan yang dimasak dengan kari kuah santan, dibungkus dengan daun pisang, dan dikukus. Hidangan ini memiliki ciri khas yang menggambarkan penggunaan santan sebagai bahan utama dalam hidangan kari khas Kamboja.

2. *Lok Lak*



Sumber Gambar: <https://images.app.goo.gl/xiAAP45w1sgBuvLh6>

Daging potongan dadu yang dimasak dengan cara ditumis, dihidangkan bersama irisan bawang merah, selada, mentimun, dan tomat, dan dicelupkan ke dalam saus jeruk limau serta merica hitam.

3. *Bok L'hong*



Sumber Gambar: <https://images.app.goo.gl/RaJtjtM9uvgZDvji6>

Salad pepaya muda yang diolah dengan bahan seperti kemangi, buncis, kacang tanah, tomat mini, serta kepiting atau ikan asin yang difermentasi. Hidangan ini menunjukkan penggunaan bahan-bahan segar yang dikombinasikan dengan bahan fermentasi sebagai bagian dari masakan sehari-hari.

JAJANAN

1. *Kralan*



Sumber Gambar: <https://images.app.goo.gl/Q7GGJ4SVakCvLDt36>

Kue yang terbuat dari beras, parutan kelapa, dan santan yang dikukus, menjadi jajanan tradisional yang biasa disajikan dalam berbagai kesempatan.

2. *Sankya Lapov*



Sumber Gambar: <https://images.app.goo.gl/PWSseFr3xXoxhqtD7>

Hidangan penutup yang terbuat dari labu parang dan santan kelapa, memberikan rasa manis dan gurih sebagai pencuci mulut yang populer di kalangan masyarakat Kamboja.

MINUMAN

1. Bir Angkor



Sumber gambar: <https://tonlejourneys.com/cambodia/khmer-drinks>

Bir Angkor adalah bir asal Kamboja yang sangat populer dan menjadi minuman yang paling banyak dikonsumsi di negara tersebut. Bir ini dinamai dari kompleks candi Angkor, yang merupakan situs bersejarah terkenal di Kamboja.

2. Air Tebu



Sumber gambar: <https://images.app.goo.gl/24a8wY6UU1ea7en89>

Air tebu segar yang diperas langsung dan disajikan dengan es, populer sebagai minuman pelepas dahaga di jalanan.

Tata Cara Makan Masyarakat Kamboja

1. Makan bersama keluarga

Masyarakat Kamboja memiliki kebiasaan makan bersama seluruh anggota keluarga. Biasanya dilakukan sambil duduk di lantai menggunakan tikar tradisional.

2. Makanan disajikan untuk dibagi

Hidangan berupa nasi dan dua hingga tiga lauk (seperti sup, tumisan, atau gorengan) disajikan dalam wadah besar dan dimakan bersama-sama.

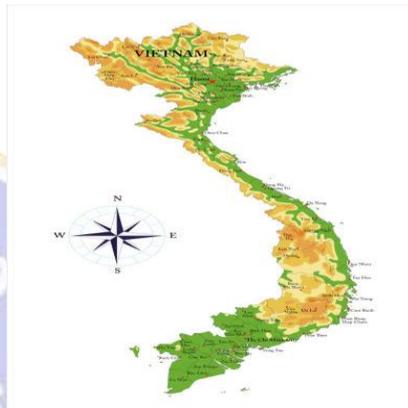
3. Momen mempererat hubungan

Waktu makan dimanfaatkan untuk berkumpul dan berbagi cerita antar anggota keluarga, sehingga memperkuat kebersamaan dan keharmonisan.

4. Lebih praktis dan hemat waktu

Menyajikan makanan dalam satu wadah untuk semua orang dianggap lebih cepat dan mudah, baik saat memasak maupun saat mencuci peralatan makan.

NEGARA VIETNAM



Sumber gambar:

https://images.app.goo.gl/brgHQALNu_yA3nYnw9

Sumber gambar:

https://images.app.goo.gl/75FWzGU8_o6P1g1bH7

Negara Vietnam beribu kota Hanoi memiliki luas sekitar 331.688 km² dan berbatasan dengan Tiongkok di utara, Laos di barat laut, Kamboja di barat daya, serta Laut China Selatan di timur dan selatan. Negara ini memiliki iklim tropis dengan dua musim utama, yaitu musim hujan dari Mei hingga Oktober dan musim kemarau dari November hingga April. Bentang alam Vietnam terdiri dari pegunungan, delta sungai, serta garis pantai yang panjang, dengan Delta Sungai Mekong dan Delta Sungai Merah sebagai wilayah subur utama. Sumber daya alam Vietnam meliputi cadangan minyak dan gas alam di lepas pantai, serta sektor pertanian yang menghasilkan padi, kopi, dan karet. Dalam sistem pemerintahan, Vietnam adalah negara republik sosialis dengan sistem satu partai yang dipimpin oleh Partai Komunis Vietnam sejak 1976.

KARAKTERISTIK KULINER VIETNAM

1. Penggunaan Bahan-Bahan Segar

Masakan Vietnam menonjolkan bahan-bahan segar seperti sayuran, rempah-rempah, dan protein alami. Rempah seperti daun ketumbar, daun mint, kemangi, dan daun bawang banyak digunakan untuk memperkaya aroma dan rasa. Hal ini juga menjaga kandungan gizi makanan.

2. Saus Ikan sebagai Bumbu Utama

Nuoc mam atau saus ikan adalah bumbu utama yang membedakan masakan Vietnam dari masakan Tiongkok. Saus ini memiliki aroma tajam dan menjadi dasar untuk *nuoc cham*, saus pelengkap yang dicampur dengan cabai, bawang putih, gula, jeruk nipis, dan cuka. Saus ini memberi rasa tajam dan khas pada banyak hidangan.

3. Variasi Rasa Berdasarkan Wilayah

Kuliner Vietnam memiliki perbedaan rasa berdasarkan wilayah:

Utara: Rasanya lebih ringan dan sederhana, dengan bumbu minimalis dan pengaruh kuat dari kuliner Tiongkok.

Tengah (Hue): Dikenal dengan masakan kerajaan, porsi kecil tapi beragam, dengan rasa lebih pedas dan dominan unsur fermentasi.

Selatan: Lebih kaya rasa, cenderung manis, serta banyak menggunakan santan dan makanan laut.

4. Pengaruh Budaya Asing

Masakan Vietnam mendapat pengaruh budaya asing, seperti dari Prancis, yang terlihat dari penggunaan roti baguette untuk membuat *banh mi*, sandwich khas Vietnam yang diisi daging berbumbu lokal.

BAHAN DAN BUMBU HIDANGAN KHAS VIETNAM

BAHAN POKOK

Bahan	Pengertian
Beras	Beras yang berperan sebagai sumber utama karbohidrat dalam konsumsi harian masyarakat Vietnam.
Beras Ketan	Jenis beras dengan kandungan pati tinggi yang menghasilkan tekstur lengket setelah dimasak; biasa digunakan untuk makanan penutup atau kue tradisional (<i>banh</i>).
Mi Beras	Mi beras pipih yang digunakan dalam sup, salad, menjadi bahan utama dalam hidangan populer seperti <i>pho</i> ; perlu direndam sebelum dimasak.
Rice Paper	Lembaran tipis dari tepung beras yang digunakan untuk membungkus makanan seperti <i>goi cuon</i> (lumpia segar).

SAYURAN

Nama Bahan	Pengertian
Daun selada, mentimun	Sayuran segar yang disajikan mentah sebagai pelengkap atau pembungkus lauk, berfungsi menambah kesegaran dalam sajian.

Nama Bahan	Pengertian
Rebung kalengan	Rebung muda yang diawetkan dalam kaleng dan digunakan dalam sup atau tumisan untuk menambah tekstur renyah.
Bunga lily kering	Bunga kering yang digunakan dalam sup atau semur, memberikan rasa dan aroma ringan.
Akar lotus kering	Umbi tanaman lotus yang dikeringkan; menambah nilai estetika dan tekstur unik dalam sup atau salad.
Jamur kering Cina	Jamur yang dikeringkan untuk memperkuat aroma umami dalam sup dan tumisan.
Kacang tanah	Kacang yang disangrai dan dicincang sebagai taburan, menambah tekstur dan rasa gurih.
Kuca	Daun beraroma ringan dari keluarga bawang, digunakan sebagai pelengkap tumisan dan hidangan sup.
Daun Pisang	Daun alami yang digunakan untuk membungkus makanan yang dikukus atau dibakar agar menghasilkan aroma khas.

BAHAN HEWANI

Nama Bahan	Pengertian
Ayam, sapi, babi, kambing	Daging dari hewan ternak yang dimasak sebagai lauk utama, digunakan dalam bentuk sup, panggang, tumis, atau semur.
Ikan air tawar & seafood	Sumber protein dari perairan yang umum digunakan dalam bentuk segar, kukus, goreng, atau sebagai isian makanan.

REMPAH DAN BUMBU KERING

Nama Bahan	Pengertian
Bawang Putih	Salah satu jenis umbi-umbian yang sering digunakan sebagai dalam berbagai hidangan sebagai bahan dasar untuk menambah kekayaan rasa dan aroma, seperti dalam saus <i>nuoc cham</i> dan aneka tumisan atau sup.
Jahe	Rimpang aromatik yang digunakan untuk mengurangi bau amis dan memberi rasa hangat dalam masakan.
Lengkuas	Rempah dengan aroma floral yang digunakan untuk memperkaya rasa dalam semur dan kari.
Kunyit	Rimpang yang memberi warna kuning dan rasa sepat, umum digunakan dalam hidangan kari.

Nama Bahan	Pengertian
Bawang Putih	Salah satu jenis umbi-umbian yang sering digunakan sebagai dalam berbagai hidangan sebagai bahan dasar untuk menambah kekayaan rasa dan aroma, seperti dalam saus <i>nuoc cham</i> dan aneka tumisan atau sup.
Adas Bintang	Rempah berbentuk bintang dengan aroma manis seperti <i>licorice</i> , penting dalam kaldu <i>pho</i> .
Lada hitam	Rempah dari buah <i>Piper nigrum</i> yang dikeringkan, beraroma tajam dan bercita rasa pedas, serta digunakan sebagai penyedap dalam berbagai masakan tradisional dan modern.
Kayu Manis	Rempah manis beraroma hangat, digunakan dalam semur, sup, dan makanan penutup.
Bubuk Cabai Kering	Serbuk pedas yang digunakan dalam tumisan dan bumbu rendaman.

HERBA SEGAR

Nama Bahan	Pengertian
Daun ketumbar	Herba dengan aroma segar yang umum digunakan sebagai taburan atau pelengkap hidangan utama.
Daun mint	Daun aromatik dengan rasa dingin dan manis, biasa digunakan dalam lumpia dan salad.
Perilla Merah	Daun ungu kehijauan dengan rasa perpaduan mint dan kayu manis, umum disajikan dengan makanan panggang.
Kemangi	Daun herba dengan aroma manis-rempah, menjadi pelengkap utama dalam pho dan makanan berkuah lainnya.
Daun Bawang	Daun bawang adalah bagian daun dari tumbuhan bawang yang digunakan sebagai bahan masakan. Daun bawang memiliki rasa yang khas dan aroma segar, sering digunakan sebagai taburan atau campuran pada berbagai hidangan.
Serai	Batang aromatik yang digunakan dalam bentuk cincang atau geprek untuk menambah rasa segar.

SAUS DAN BUMBU CAIR

Nama Bahan	Pengertian
Pasta Udang (<i>Mam Ruoc</i>)	Produk fermentasi dari udang berwarna ungu dengan aroma khas, digunakan dalam sup, saus, dan semur.
Saus Ikan (<i>Nuoc Mam</i>)	Cairan hasil fermentasi ikan yang memberikan rasa asin, umami, dan khas pada hidangan Vietnam.
Pasta Cabai	Pasta berbahan cabai merah dan bawang putih, digunakan untuk menambah rasa pedas.
Saus Ikan Teri	Saus fermentasi ikan teri dengan aroma tajam, digunakan sebagai bahan saus celup atau bumbu masak.
Santan	Cairan dari perasan daging kelapa, digunakan dalam makanan penutup, kari, dan sayur.
Minyak Wijen & Saus Wijen	Digunakan untuk menambah aroma dan rasa gurih pada hidangan, terutama dalam salad dan saus.
Minyak Kacang	Minyak kacang tanah (peanut oil) adalah minyak nabati yang diperoleh dari biji kacang tanah
Anggur Beras / <i>Sherry</i>	Bahan cair fermentasi yang digunakan untuk marinasi dan menambah kedalaman rasa.
Pasta Asam Jawa	Ekstrak buah asam yang digunakan untuk memberikan rasa asam alami dalam sup dan tumisan.

CONTOH MENU HIDANGAN VIETNAM

MAKANAN POKOK

1. *Pho*



Sumber Gambar: <https://images.app.goo.gl/3J1eFbgYg21viPGn7>

Merupakan sup mi beras dengan kuah kaldu sapi atau ayam yang kaya rempah. *Pho* menjadi salah satu ikon kuliner nasional Vietnam dan dikonsumsi sebagai sarapan maupun makan utama.

2. *Com Tam*



Sumber Gambar: <https://images.app.goo.gl/CS35EZxcgtsWTzgJA>

Nasi patah (butiran beras pecah) yang disajikan bersama lauk seperti daging babi panggang, telur, dan acar. Makanan ini populer di wilayah selatan Vietnam.

3. *Bun Cha*



Sumber Gambar: <https://images.app.goo.gl/hjrMa2ZZLpN42fQg7>

Mi beras bulat yang disajikan dengan daging babi panggang dan kuah celup manis-asam. Biasanya dilengkapi dengan berbagai sayuran dan rempah segar.

4. *Mi Quang*



Sumber Gambar: <https://images.app.goo.gl/t7KWAug97cWtwsjw8>

Hidangan khas dari Vietnam Tengah, berupa mi beras kuning yang disajikan dengan kuah ringan, udang, telur rebus, dan kerupuk nasi.

LAUK PAUK DAN SAYURAN

1. *Ca Kho To*



Sumber Gambar: <https://images.app.goo.gl/yTjnWtSCQXVUrvrQ9>

Ikan yang dimasak dalam *claypot* (panci tanah liat) dengan bumbu karamel, kecap ikan, dan rempah-rempah. Merupakan sajian rumahan yang umum di Vietnam.

2. *Canh Chua Ca*



Sumber Gambar: <https://images.app.goo.gl/NqkDfgtjdDzk3ZYQ7>

Sup asam berbahan dasar ikan, tomat, nanas, dan rempah seperti daun ketumbar sawah. Memiliki rasa asam segar yang seimbang.

3. *Bo Xao Mang*



Sumber Gambar: <https://images.app.goo.gl/KCKapXtMyqfvYxew8>

Hidangan daging sapi tumis yang dimasak dengan rebung. Hidangan ini populer di Vietnam dan sering disajikan dengan nasi atau mie.

4. *Canh Cu Sen*



Sumber Gambar: <https://images.app.goo.gl/bU7z59vu4XowWEAW9>

Sup akar teratai merupakan salah satu hidangan tradisional khas Vietnam yang menonjolkan penggunaan bahan alami berupa akar teratai sebagai komponen utama, yang dimasak dengan teknik perebusan bersama bahan pelengkap seperti daging (biasanya iga babi atau ayam), jamur, dan rempah-rempah lokal, yang memberikan cita rasa gurih, ringan, dan menyegarkan.

JAJANAN

1. *Banh Mi*



Sumber Gambar: <https://images.app.goo.gl/9ijmLt1W3MaqnHUp7>

Roti baguette isi daging, acar sayuran, dan saus khas Vietnam. Hidangan ini merupakan hasil pengaruh kolonial Prancis yang telah diadaptasi secara lokal.

2. *Goi Cuon*



Sumber Gambar: <https://images.app.goo.gl/G4AoNJFGLoFFQDJm9>

Lumpia segar yang berisi udang, daging, bihun, dan sayuran mentah, dibungkus dengan rice paper. Disajikan dengan saus kacang atau saus ikan.

3. *Banh Xeo*



Sumber Gambar: <https://images.app.goo.gl/ijSnTnz777hjAjgx7>

Panekuk gurih khas Vietnam yang terbuat dari tepung beras dan kunyit, diisi dengan daging, udang, dan taube, lalu digoreng renyah dan disajikan dengan sayuran segar serta saus celupan.

MINUMAN

1. *Ca Phe Sua Da*



Sumber gambar: <https://images.app.goo.gl/osCK2gWbjQokN5oj8>

Kopi hitam kental yang dicampur dengan susu kental manis dan disajikan dingin. Kopi ini menggunakan metode penyeduhan tetes khas Vietnam.

2. *Tra Da*



Sumber gambar: <https://images.app.goo.gl/Zp7Lb7EzQxaEVNfB9>

Teh hijau atau oolong yang disajikan dingin, biasanya gratis sebagai pendamping makanan di rumah makan.

TATA CARA MAKAN MASYARAKAT VIETNAM

1. **Sajian Bersama**

Makanan di Vietnam biasanya disajikan dalam bentuk hidangan keluarga, di mana beberapa hidangan utama diletakkan di tengah meja untuk dimakan bersama. Setiap orang akan mengambil makanan menggunakan sumpit dan menambakkannya ke mangkuk mereka.

2. **Makan dengan Mangkuk**

Mangkuk kecil adalah alat utama yang digunakan untuk makan, baik untuk nasi, sup, atau hidangan lainnya. Makanan sering kali dimakan langsung dari mangkuk.

3. **Porsi Kecil**

Hidangan Vietnam cenderung disajikan dalam porsi kecil untuk menonjolkan keberagaman rasa dalam setiap hidangan. Beberapa hidangan mungkin hanya berisi sayuran atau bahan lainnya, tetapi semuanya disajikan secara terpisah untuk memberikan pengalaman rasa yang kompleks.

4. **Makan dengan Sumpit**

Masyarakat Vietnam umumnya makan dengan sumpit kayu. Bagi sebagian orang, menggunakan sumpit juga merupakan simbol keahlian dalam kuliner.

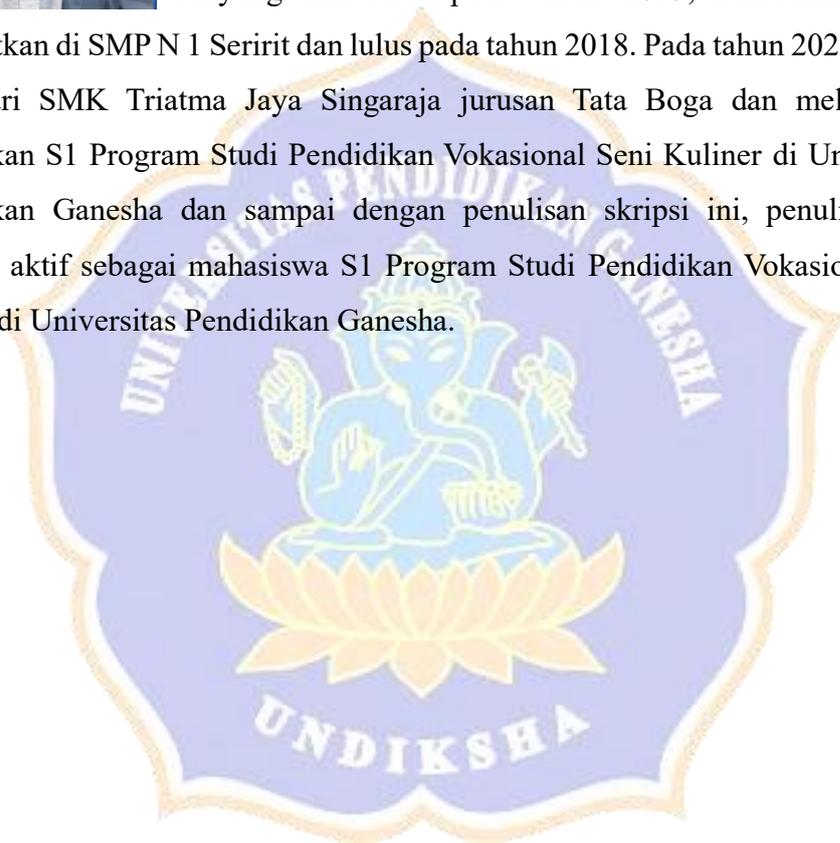
5. **Tidak Ada Hidangan Penutup Formal**

Biasanya, setelah makan, masyarakat Vietnam tidak menyajikan hidangan penutup formal. Sebagai gantinya, camilan manis atau buah-buahan yang diawetkan dapat dinikmati di antara waktu makan atau ditawarkan kepada tamu.

RIWAYAT HIDUP



Putu Puspa Utami lahir di Mayong pada tanggal 14 Februari 2003. Penulis lahir dari pasangan suami istri, Bapak Nyoman Susena dan Ibu Wayan Mastrining, penulis berkebangsaan Indonesia dan beragama Hindu. Penulis beralamat di Desa Mayong, Kecamatan Seririt, Kabupaten Buleleng, Provinsi Bali. Penulis menyelesaikan Pendidikan dasar di SD N 1 Mayong dan lulus pada tahun 2015, kemudian penulis melanjutkan di SMP N 1 Seririt dan lulus pada tahun 2018. Pada tahun 2021 penulis lulus dari SMK Triatma Jaya Singaraja jurusan Tata Boga dan melanjutkan Pendidikan S1 Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner di Universitas Pendidikan Ganesha dan sampai dengan penulisan skripsi ini, penulis masih terdaftar aktif sebagai mahasiswa S1 Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner di Universitas Pendidikan Ganesha.



PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa karya tulis yang berjudul “**Pengembangan Media Pembelajaran *PowerPoint* Interaktif Berbasis *Canva* Untuk Materi Hidangan Asia Tenggara Pada Mata Kuliah Kuliner Asia**” beserta seluruh isinya adalah benar-benar karya saya sendiri dan saya tidak melakukan penjiplakan dan pengutipan dengan cara yang tidak sesuai dengan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan. Atas pernyataan ini saya siap menanggung resiko/sanksi yang dijatuhkan kepada saya apabila kemudian ditemukan adanya pelanggaran atas etika keilmuan dalam karya saya ini atau ada klaim terhadap keaslian karya saya ini.



Singaraja, 31 Juli 2025
Yang membuat pernyataan,

Putu Puspa Utami
NIM 2115081002