

LAMPIRAN



Lampiran 01 Pedoman Wawancara

No	Pertanyaan	Jawaban
1.	Selama proses pembelajaran berlangsung media apa saja yang digunakan untuk menunjang pembelajaran?	Selama proses pembelajaran berlangsung dosen atau tenaga pendidik menggunakan media berupa LMS atau <i>Learning Management System</i> . Selain menggunakan media LMS pada proses pembelajaran juga menggunakan <i>platform e-learning</i> yang biasanya pada <i>platform e-learning</i> ini akan di <i>share</i> lampiran materi, <i>power point</i> dan <i>link</i> video yang bersumber dari <i>youtube</i> yang belum tentu sesuai dengan kebutuhan, situasi dan indikator yang ingin dicapai. Video pembelajaran yang dibagikan oleh dosen kepada mahasiswa untuk menunjang pembelajaran masih menggunakan video yang diadopsi dari luar karena belum tersedianya atau kurangnya refrensi video pembelajaran yang dikembangkan untuk dijadikan sebagai sumber belajar.
2.	Permasalahan/kesulitan apa yang dirasakan oleh pengampu ataupun mahasiswa mengenai media pembelajaran yang digunakan?	Tidak ada kesulitan saat mengakses media pembelajaran berupa <i>e-learning</i> , namun kesulitan terletak pada pengembangan media yang cocok untuk dikembangkan berupa video karena terkendala oleh waktu dan tenaga.
3.	Bagaimana kebermanfaatan untuk proses pembelajaran, jika penulis mengangkat penelitian tentang media video pembelajaran kuliner India pada mata kuliah Kuliner Asia?	Jika penulis melakukan penelitian tentang pengembangan media video pembelajaran kuliner India pada mata kuliah Kuliner Asia akan sangat bagus dan bermanfaat jika sesuai dengan tahapan- tahapan pengembangan, RPS, dan RPP maka video yang dihasilkan akan lebih efektif .

Lampiran 02 Silabus Kuliner Asia

Silabus Mata Kuliah

Fakultas : Fakultas Teknik
 Program Studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
 Mata Kuliah/SKS : Kuliner Asia / 4 SKS
 Kode Mata Kuliah :

Prasyarat : Dasar Boga, Pengelolaan Makanan Nusantara.

Deskripsi Mata Kuliah : Materi kuliah terdiri dari konsep dasar yang meliputi pengertian, pembagian wilayah, dan faktor-faktor yang mempengaruhi hidangan, pengetahuan bahan makanan dan bumbu, pengetahuan alat, pola menu, proses persiapan, pengolahan, penyajian hidangan, dan tata cara makan dari negara-negara yang berada di Benua Asia.

Buku Wajib :

Gwenda L, Hyman. 1993. Cuisines of Southeast Asia. New York: John Willey & Sons Inc.

Jenifer, Harvey Lang. 1988. Larousse Gastronomique. New York: Publisher Inc.

Richard Hosking. 2000. A Dictionary of Japanese Food: Ingredients & Culture. Singapore: Tuttle Publishing.

Solomon, Charman. 1987. The Complete Asian Cook Book. Sidney: Topan Printing Co. Ltd.

MINGGU	KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR	MATERI POKOK	KEGIATAN	PENGALAMAN BELAJAR	PENILAIAN
I	Penguasaan konsep dasar hidangan Oriental	a. Menjelaskan pengertian hidangan Oriental b. Mengelompokkan negara berdasar wilayah di Asia c. Menjelaskan ciri khas hidangan Oriental d. Menjelaskan faktor-faktor yang mempengaruhi hidangan Oriental	Pengertian hidangan Oriental, pembagian wilayah di Asia, Ciri khas hidangan Oriental, faktor-faktor yang mempengaruhi hidangan Oriental	Tatap Muka	Diskusi/tanya jawab tentang indikator a,b,c,dan d	
				Terstruktur	Menyampaikan hasil diskusi di depan kelas	
				Mandiri	Mencari literatur yang terkait dengan matakuliah	

II	Penguasaan keterampilan tentang hidangan dari wilayah Asia Barat Daya: Turki	a. Menjelaskan gambaran umum negara Turki b. Mendiskusikan karakteristik hidangan dari negara Turki c. Menjelaskan pola makan dari negara Turki d. Terampil mengolah makanan dari negara Turki dengan menerapkan POAC serta memperhatikan K3 (Kesehatan dan Keselamatan Kerja)	Kondisi geografis, sosial budaya, cirri khas hidangan, bahan, bumbu.alat, ,teknik pengolahan, tata cara makan, praktik mengolah makanan dari negara Turki	Tatap Muka	Diskusi/tanya jawab tentang indikator a,b,c,dan d	Unjuk Kerja
				Terstruktur	Praktik mengolah makanan dari negara Turki	Unjuk kerja dan Rubrik
				Mandiri	Mencari resep-resp dan membuat perencanaan praktik, mengumpulkan standar resep dan reser-resep masakan dari masing-masing wilayah Asia untuk dibuat klipng	Unjuk kerja dan Rubrik
III	Penguasaan keterampilan tentang hidangan dari wilayah Asia Barat Daya: Negara-negara Arab	a. Menjelaskan gambaran umum negara-negara Arab b. Mendiskusikan karakteristik hidangan dari negara-negara Arab c. Menjelaskan pola makan dari negara-negara Arab d. Terampil mengolah makanan dari negara Turki dengan menerapka-negara Arab serta memperhatikan K3.	Kondisi geografis, sosial budaya, cirri khas hidangan, bahan, bumbu.alat, ,teknik pengolahan, tata cara makan, praktik mengolah makanan dari negara-negara Arab	Tatap Muka	Diskusi/anya jawab tentang indikator a,b,c,dan d,	Unjuk Kerja
				Terstruktur	Praktik mengolah makanan dari negara Arab	Unjuk kerja dan Rubrik
				Mandiri	Mencari resep-resp dan membuat perencanaan praktik	Unjuk kerja dan Rubrik
IV	Penguasaan keterampilan tentang hidangan dari wilayah Asia Selatan: India	a. Menjelaskan gambaran umum negara India b. Mendiskusikan karakteristik hidangan dari negara India c. Menjelaskan pola makan dari negara India d. Terampil mengolah makanan dari negara India dengan menerapkan POAC serta memperhatikan K3.	Kondisi geografis, sosial budaya, cirri khas hidangan, bahan, bumbu.alat, ,teknik pengolahan, tata cara makan, praktik mengolah makanan dari negara India	Tatap Muka	Diskusi/tanya jawab tentang indikator a,b,c,dan d,	Unjuk Kerja
				Terstruktur	Praktik mengolah makanan dari negara Turki	Unjuk kerja dan Rubrik
				Mandiri	Mencari resep-resp dan membuat perencanaan praktik	Unjuk kerja dan Rubrik

V	Penguasaan keterampilan tentang hidangan dari wilayah Asia Selatan: Pakistan	<p>a. Menjelaskan gambaran umum negara Pakistan</p> <p>b. Mendiskusikan karakteristik hidangan dari negara Pakistan</p> <p>c. Menjelaskan pola makan dari negara Pakistan</p> <p>d. Terampil mengolah makanan dari negara Pakistan dengan menerapkan POAC serta memperhatikan K3.</p>	Kondisi geografis, sosial budaya, cirri khas hidangan, bahan, bumbu.alat, ,teknik pengolahan, tata cara makan, praktik mengolah makanan dari negara Pakistan	Tatap Muka	Diskusi/tanya jawab tentang indikator a,b,c,dan d,	Unjuk Kerja
				Terstruktur	Praktik mengolah makanan dari negara Turki	Unjuk kerja dan Rubrik
				Mandiri	Mencari resep-resp dan membuat perencanaan praktik	Unjuk kerja dan Rubrik
VI	Penguasaan keterampilan tentang hidangan dari wilayah Asia Selatan: Bangladesh	<p>a. Menjelaskan gambaran umum negara Bangladesh</p> <p>b. Mendiskusikan karakteristik hidangan dari negara Bangladesh</p> <p>c. Menjelaskan pola makan dari negara Bangladesh</p> <p>d. Terampil mengolah makanan dari negara Bangladesh dengan menerapkan POAC serta memperhatikan K3.</p>	Kondisi geografis, sosial budaya, cirri khas hidangan, bahan, bumbu.alat, ,teknik pengolahan, tata cara makan, praktik mengolah makanan dari negara Bangladesh	Tatap Muka	Diskusi/tanya jawab tentang indikator a,b,c,dan d,	Unjuk Kerja
				Terstruktur	Praktik mengolah makanan dari negara Turki	Unjuk kerja dan Rubrik
				Mandiri	Mencari resep-resp dan membuat perencanaan praktik	Unjuk kerja dan Rubrik
VII	Penguasaan keterampilan tentang hidangan dari wilayah Asia Selatan: Srilanka	<p>a. Menjelaskan gambaran umum negara Srilanka</p> <p>b. Mendiskusikan karakteristik hidangan dari negara Srilanka</p> <p>c. Menjelaskan pola makan dari negara Srilanka</p> <p>d. Terampil mengolah makanan dari negara Srilanka dengan menerapkan POAC serta memperhatikan K3.</p>	Kondisi geografis, sosial budaya, cirri khas hidangan, bahan, bumbu.alat, ,teknik pengolahan, tata cara makan, praktik mengolah makanan dari negara Srilanka	Tatap Muka	Diskusi/tanya jawab tentang indikator a,b,c,dan d,	Unjuk Kerja
				Terstruktur	Praktik mengolah makanan dari negara Turki	Unjuk kerja dan Rubrik
				Mandiri	Mencari resep-resp dan membuat perencanaan praktik	Unjuk kerja dan Rubrik
VIII	U ts					

IX	Penguasaan keterampilan tentang hidangan dari wilayah Asia Timur: China	a. Menjelaskan gambaran umum negara China b. Mendiskusikan karakteristik hidangan dari negara China c. Menjelaskan pola makan dari negara China d. Terampil mengolah makanan dari negara China dengan menerapkan POAC serta memperhatikan K3.	Kondisi geografis, sosial budaya, cirri khas hidangan, bahan, bumbu.alat, ,teknik pengolahan, tata cara makan, praktik mengolah makanan dari negara korea	Tatap Muka	Diskusi/tanya jawab tentang indikator a,b,c,dan d,	Unjuk Kerja
				Terstruktur	Praktik mengolah makanan dari negara Turki	Unjuk kerja dan Rubrik
				Mandiri	Mencari resep-resp dan membuat perencanaan praktik	Unjuk kerja dan Rubrik
X	Penguasaan keterampilan tentang hidangan dari wilayah Asia Timur: Jepang	a. Menjelaskan gambaran umum negara Jepang b. Mendiskusikan karakteristik hidangan dari negara Jepang c. Menjelaskan pola makan dari negara Jepang d. Terampil mengolah makanan dari negara Jepang dengan menerapkan POAC serta memperhatikan K3.	Kondisi geografis, sosial budaya, cirri khas hidangan, bahan, bumbu.alat, ,teknik pengolahan, tata cara makan, praktik mengolah makanan dari negara Jepang	Tatap Muka	Diskusi/tanya jawab tentang indikator a,b,c,dan d,	Unjuk Kerja
				Terstruktur	Praktik mengolah makanan dari negara Turki	Unjuk kerja dan Rubrik
				Mandiri	Mencari resep-resp dan membuat perencanaan praktik	Unjuk kerja dan Rubrik
XI	Penguasaan keterampilan tentang hidangan dari wilayah Asia Timur: Korea	a. Menjelaskan gambaran umum negara Korea b. Mendiskusikan karakteristik hidangan dari negara Korea c. Menjelaskan pola makan dari negara Korea d. Terampil mengolah makanan dari negara Korea dengan menerapkan POAC serta memperhatikan K3.	Kondisi geografis, sosial budaya, cirri khas hidangan, bahan, bumbu.alat, ,teknik pengolahan, tata cara makan, praktik mengolah makanan dari negara Korea	Tatap Muka	Diskusi/tanya jawab tentang indikator a,b,c,dan d,	Unjuk Kerja
				Terstruktur	Praktik mengolah makanan dari negara Turki	Unjuk kerja dan Rubriks
				Mandiri	Mencari resep-resp dan membuat perencanaan praktik	Unjuk kerja dan Rubrik
XII						

XIII	Penguasaan keterampilan tentang hidangan dari wilayah Asia Tenggara: Malaysia, Singapura, Brunai Darussalam	a. Menjelaskan gambaran umum negara Malaysia, Singapura, Brunai Darussalam b. Mendiskusikan karakteristik hidangan dari negara Malaysia, Singapura, Brunai Darussalam c. Menjelaskan pola makan dari negara Malaysia, Singapura, Brunai Darussalam d. Terampil mengolah makanan dari negara Malaysia, Singapura, Brunai Darussalam dengan menerapkan POAC serta memperhatikan K3.	Kondisi geografis, sosial budaya, cirri khas hidangan, bahan, bumbu.alat, ,teknik pengolahan, tata cara makan, praktik mengolah makanan dari negara Malaysia, Singapura, Brunai Darussalam	Tatap Muka	Diskusi/tanya jawab tentang indikator a,b,c,dan d,	Unjuk Kerja
				Terstruktur	Praktik mengolah makanan dari negara Turki	Unjuk kerja dan Rubrik
				Mandiri	Mencari resep-resp dan membuat perencanaan praktik	Unjuk kerja dan Rubrik
XIV	Penguasaan keterampilan tentang hidangan dari wilayah Asia Tenggara: Philipina dan Thailand	a. Menjelaskan gambaran umum negara Philipina dan Thailand b. Mendiskusikan karakteristik hidangan dari negara Philipina dan Thailand c. Menjelaskan pola makan dari negara Philipina dan Thailand d. Terampil mengolah makanan dari negara Philipina dan Thailand dengan menerapkan POAC serta memperhatikan K3.	Kondisi geografis, sosial budaya, cirri khas hidangan, bahan, bumbu.alat, ,teknik pengolahan, tata cara makan, praktik mengolah makanan dari negara Philipina dan Thailand	Tatap Muka	Diskusi/tanya jawab tentang indikator a,b,c,dan d,	Unjuk Kerja
				Terstruktur	Praktik mengolah makanan dari negara Turki	Unjuk kerja dan Rubrik
				Mandiri	Mencari resep-resp dan membuat perencanaan praktik	Unjuk kerja dan Rubrik
XV	Penguasaan keterampilan tentang hidangan dari wilayah Asia Tenggara: Indochina (9kamboja)	a. Menjelaskan gambaran umum negara Indochina b. Mendiskusikan karakteristik hidangan dari negara Indochina c. Menjelaskan pola makan dari negara Indhochina d. Terampil mengolah makanan dari negara Indochina dengan menerapkan POAC serta memperhatikan K3.	Kondisi geografis, sosial budaya, cirri khas hidangan, bahan, bumbu.alat, ,teknik pengolahan, tata cara makan, praktik mengolah makanan dari negara Indochina	Tatap Muka	Diskusi/tanya jawab tentang indikator a,b,c,dan d,	Unjuk Kerja
				Terstruktur	Praktik mengolah makanan dari negara Turki	Unjuk kerja dan Rubrik
				Mandiri	Mencari resep-resp dan membuat perencanaan praktik	Unjuk kerja dan Rubrik

XVI	Penguasaan keterampilan tentang hidangan dari wilayah Asia Tenggara: Indochina (laos, Vietnam)	<ul style="list-style-type: none"> a. Menjelaskan gambaran umum negara Indochina b. Mendiskusikan karakteristik hidangan dari negara Indochina c. Menjelaskan pola makan dari negara Indochina d. Terampil mengolah makanan dari negara Indochina dengan menerapkan POAC serta memperhatikan K3. 	Kondisi geografis, sosial budaya, cirri khas hidangan, bahan, bumbu.alat, teknik pengolahan, tata cara makan, praktik mengolah makanan dari negara Indochina	Tatap Muka	Diskusi/tanya jawab tentang indikator a,b,c,dan d,	Unjuk Kerja
				Terstruktur	Praktik mengolah makanan dari negara Turki	Unjuk kerja dan Rubrik
				Mandiri	Mencari resep-resp dan membuat perencanaan praktik	Unjuk kerja dan Rubrik
XVII	U S					



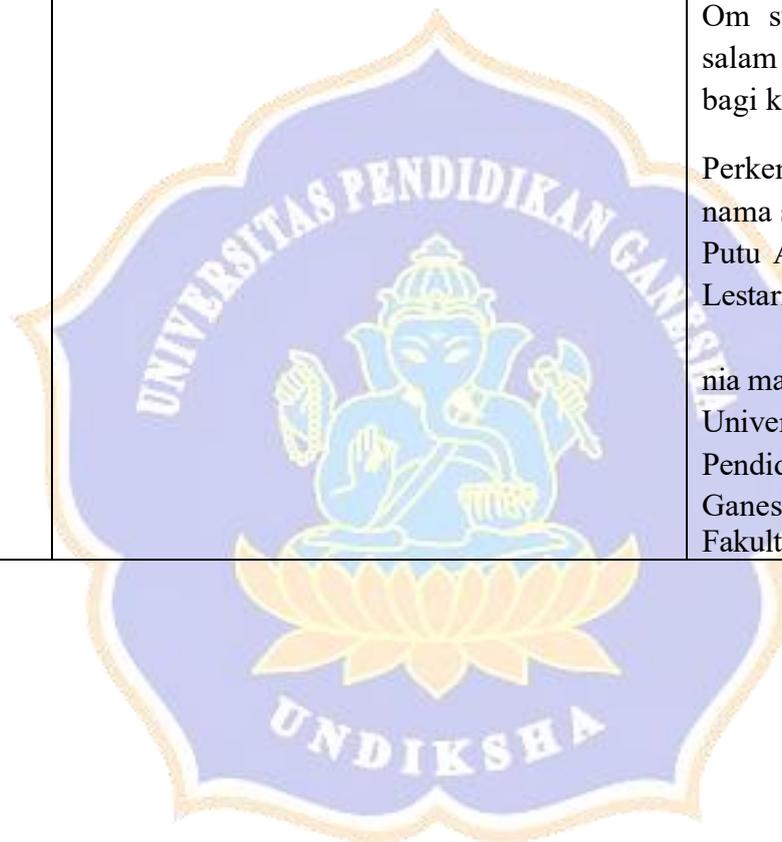
Lampiran 03 Story Board

STORY BOARD

VIDEO PEMBELAJARAN KULINER INDIA

No	Visual	Naskah	Durasi
SEGMENT 1			
1	 <p data-bbox="576 898 973 981" style="text-align: center;">Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner Jurusan Teknologi Industri Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha</p>	<p data-bbox="1098 618 1222 651">Deskripsi</p> <p data-bbox="1098 752 1286 786">Audio : Musik</p>	10 sec

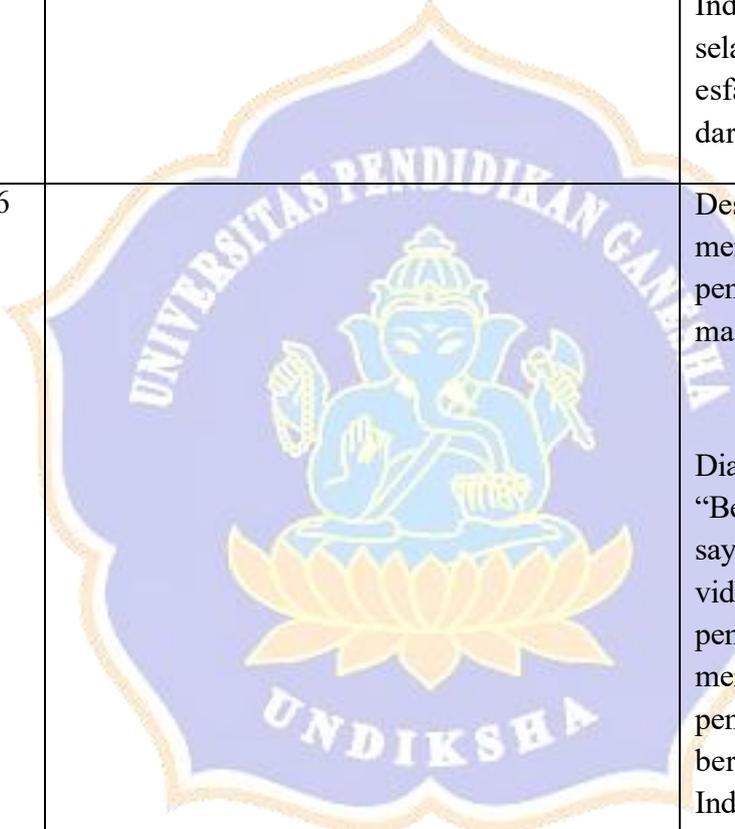
2		<p>Deskripsi</p> <p>20 sec</p> <p>Audio : Musik</p> <p>Dialog narrator : “Assalamualaik u m wr.wb , Om swastyastu, salam sejahtera bagi kita semua.</p> <p>Perkenalkan nama saya Ni Putu Ayu Lestari Karu nia mahasiswi Universitas Pendidikan Ganesha, Fakultas</p>
---	--	---



		Teknik dan Kejuruan, Jurusan Teknologi Industri, Prodi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner.”	
3		<p>Dialog narrator : “Pada pembelajaran kali ini kita akan membahas mengenai cara pembuatan makanan India yang meliputi <i>appetizer</i> yaitu samosa, <i>maincourse</i> yaitu <i>cappaty curry</i>, dan <i>dessert</i> yaitu es falooda.”</p> <p>“Setelah melihat video ini, mahasiswa pendidikan vokasional seni kuliner diharapkan mampu memahami konsep dasar tentang kuliner India dan dapat membuat makanan India.”</p>	20 sec

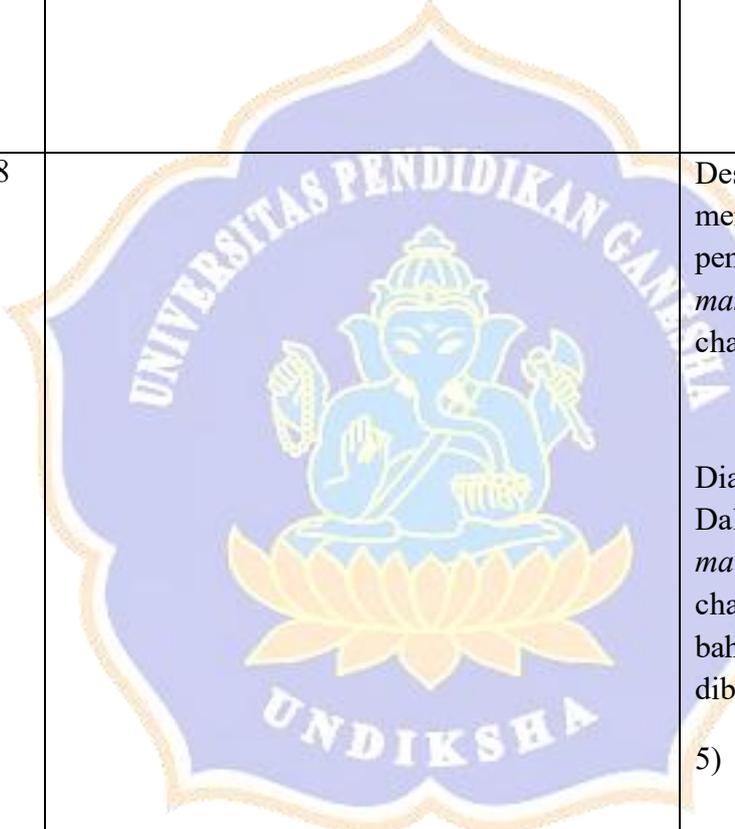
<p>4</p>		<p>Deskripsi : 30 sec</p> <p>Narator menjelaskan mengenai pembelajaran kuliner India</p> <p>Dialog narator :</p> <p>“ Sebelum mengetahui pembuatan dari masakan India. Kita simak terlebih dahulu mengenai masakan India “</p> <p>“Masakan India adalah masakan dari beragam kawasan di India, ciri khas dari masakan India adalah penggunaan rempah rempah khas India dan sayuran yang tumbuh di India serta beraneka ragam hidangan vegetarian”.</p>	
<p>5</p>		<p>Deskripsi : Narator menjelaskan mengenai pembelajaran kuliner India</p>	

		<p>Dialog narator : “Berdasarkan masakan India menurut kawasanya di bagi menjadi 5 bagian kawasan yaitu” :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. India Utara,bersumber dari Invasi Islam yaitu Aram yang menggunakan produk ternak, contohnya kebab 2. India Timur, terkenal dengan hidangan penutup, contohnya rasagolla 3. India Selatan, berbagai aneka ragam hidangan nasi dan rempah contohnya poori 4. India Barat,berbagai aneka hidangan dari kacang-kacangan contohnya Saraswat 5. India Timur laut, 	
--	---	---	--

		<p>dipengaruhi oleh masakan Cina contohnya yak “Dari ke 5 kawasan tersebut samosa berasal dari India utara, Chappaty curry berasal dari perpaduan dari India utara dan selatan, serta esfalooda berasal dari India timur</p>	
6		<p>Deskripsi : narator menayangkan pembuatan masakan India</p> <p>Dialog narator : “Berikut akan saya tayangkan video pembelajaran mengenai pembuatan berbagai masakan India meliputi <i>appetizer</i> yaitu samosa, <i>maincourse</i> yaitu <i>cappaty curry</i>, dan <i>dessert</i> yaitu es falooda.”</p>	15 sec
SEGMENT 2			

7		<p>Deskripsi : narator menayangkan pembuatan <i>appetizer</i> yaitu samosa</p> <p>Dialog narator : Dalam pembuatan <i>appetizer</i> yaitu samosa bahan yang dibutuhkan yaitu :</p> <p>8) 1 sdm minyak sayur</p> <p>9) 1 buah bawang bombai, dicincang halus</p> <p>10) 2 siung bawang putih, geprek</p> <p>11) 150 gram kentang, potong dadu</p> <p>12) 100 gram wortel, potong dadu 100 gram kacang polong beku</p> <p>13) 2 sdt bubuk kari atau bumbu rasa lain, sesuai selera</p> <p>14) 100 ml kaldu</p>	30 menit
---	---	--	----------

		<p>sayur</p> <p>15) 225 gram tepung terigu</p> <p>16) 2 sdt garam</p> <p>17) 2 sdm minyak sayur</p> <p>Cara pembuatannya yaitu :</p> <p>5) Buat isian sayur dengan potong bawang putih dan merah serta sayuran, kemudian panaskan minyak, masak bawang merah dan bawang putih, masukkan sayuran beserta bumbu tambahkan air sedikit dan masak sampai matang</p> <p>6) Campurkan semua bahan untuk membuat kulit kemudian uleni adonan dan diamkan sebentar setelah itu</p>	
--	---	--	--

		<p>bentuk adonan dibagi menjadi 12 bagian</p> <p>7) Kemudian isi kulit samosa dengan sayur dan lilit bentuk segitiga</p> <p>8) Kemudian goreng samosa sampai matang dan berwarna <i>golden brown</i></p>	
8		<p>Deskripsi : narator menayangkan pembuatan <i>maincourse</i> yaitu chappaty curry</p> <p>Dialog narator : Dalam pembuatan <i>maincourse</i> yaitu chappaty curry bahan yang dibutuhkan yaitu :</p> <p>5) 100 gr tepung terigu atau tepung atta</p> <p>6) ¼ sendok the garam</p> <p>7) 1 sendok makan minyak goreng</p> <p>8) 50 ml air</p> <p>9) 500 gr ayam</p>	40 menit

		<p>10) Santan</p> <p>11) 1 buah bawang Bombay</p> <p>12) 1 sendok the kunyit bubuk</p> <p>13) 1 sendok the cabai bubuk</p> <p>14) ½ sendok the jintan bubuk</p> <p>15) ½ sendok teh kayu manis bubuk</p> <p>16) 7 butir kapulaga</p> <p>17) 5 lembar daun curry</p> <p>18) 4 lembar daun jeruk</p> <p>19) 6 butir cengkeh</p> <p>20) 2 butir bunga lawang</p> <p>Adapun cara pembuatannya yaitu :</p> <p>5) Buat adonan capati dengan campurkan semua bahan adonan menjadi satu dan uleni hingga halus kemudian</p>	
--	---	---	--

		<p>diamkan sebentar dan cetak berbentuk lingkaran kemudian gulung melebar setelahnya panggang sampai agak coklat</p> <p>6) Buat curry siapkan semua bahan potong ayam bentuk kotak serta bawang Bombay yang diiris kemudian masak ayam dengan santan dan secukupnya air campurkan semua bahan dan biarkan sampai curry mengental</p> <p>7) Hidangkan capati dengan curry</p>	
9		<p>Deskripsi : narator menayangkan pembuatan <i>dessert</i> yaitu es falooda</p> <p>Dialog narator : Dalam pembuatan</p>	30 menit

		<p><i>dessert</i> yaitu es falooda bahan yang dibutuhkan yaitu :</p> <p>8) 2 cangkir susu</p> <p>9) 1 cangkir gula</p> <p>10) 2 sdm biji selasih</p> <p>11) 3 sdm sirup</p> <p>12) 2 falooda sev</p> <p>13) 1/4 cangkir irisan kacang almond</p> <p>14) 1/4 cangkir irisan kacang mete</p> <p>15) Jelly rasa</p> <p>Adapun cara pembuatannya yaitu :</p> <p>5) Dalam panci, tuang susu dan gula rebus hingga mendidih selama 15 menit. Biarkan dingin.</p> <p>6) Dalam mangkuk kecil, tempatkan biji selasih, tuang air panas dan rendam biji</p>	
--	---	---	--

		<p>selasih dalam air panas beberapa saat sampai menjadi lembut.</p> <p>7) Sekarang, dalam gelas saji, tuang sirup, tambahkan biji selasih, 1 sendok falode dan susu. Kemudian, tambahkan jelly rasa, irisan kacang.</p> <p>8) Terakhir, tuang sirup. Sajikan.</p>	
SEGMENT 3			
10		<p>Deskripsi : penutup</p> <p>Dialog narator : Demikian video pembelajaran pembuatan makanan India, semoga dapat bermanfaat bagi kita semua. Kuhusnmya mahasiswa Pendidikan Vokasional Seni Kuliner, semoga dapat dijadikan</p>	20 sec

		pedoman belajar Wassalamualaikum Wr.Wb Om Shanti Shanti Shanti Om	
--	--	---	--



Lampiran 04 Surat Keterangan Telah Melakukan Penelitian

Yth. Koordinator Prodi PVS Kuliner

Di tempat

Dengan hormat dalam rangka melengkapi persyaratan penyusunan Skripsi, bersama ini mohon deiberikan izin untuk menggunakan alat-alat lab produksi kepada mahasiswa berikut.

Nama : Ni Putu Ayu Lestari Karunia

NIM : 1915081020

Program Studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

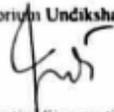
Adapun alat-alat yang di pergunakan

No	Nama Alat
1	Bowl stainless
2	Sutil
3	Wajan
4	Cutting Board
5	Kompor
6	Gas

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

Singaraja,

Ketua Laboratorium Undiksha



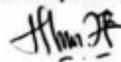
Ni Made Budiastin Sinarwati, S.Pd
NIP. 197411082008012013

Mahasiswa



Ni Putu Ayu Lestari Karunia

Mengetahui
Koordinator prodi PVS Kuliner



Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd, M.Pd
NIP. 19730902200212201

Yth. Koordinator Prodi PVS Kuliner

Di tempat

Dengan hormat dalam rangka melengkapi persyaratan penyusunan Skripsi, bersama ini mohon deiberikan izin untuk menggunakan ruangan tata hidang kepada mahasiswa berikut.

Nama : Ni Putu Ayu Lestari Karunia

NIM : 1915081020

Program Studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

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

Singaraja,

Mahasiswa

Koordinator prodi PVS Kuliner



Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd
NIP. 19730902200212201



Ni Putu Ayu Lestari Karunia



Lampiran 05 Surat Permohonan *Expert Judgment*

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

Dengan hormat

Saya Mahasiswa Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha :

Nama : Ni Putu Ayu Lestari Karunia

NIM : 1915081020

Program Studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Dengan ini bermaksud memohon kesediaan ibu sebagai *Expert Judgment* dalam uji instrumen yang akan digunakan dalam penelitian skripsi saya dengan judul “Pengembangan Media Video Pembelajaran Pada Mata Kuliah Kuliner Asia Pokok Bahasan Appetizer, Maincourse, Dessert Kuliner India Prodi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner”.

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

Singaraja, 10 Agustus 2023

Hormat saya



Ni Putu Ayu Lestari Karunia

Hal : Permohonan sebagai *Expert Judgment*

Lampiran : -

Kepada Yth. Bapak : Prof. Dr. I Gede Sudirtha, S.Pd., M.Pd

Fakultas Teknik dan Kejuruan

Universitas Pendidikan Ganesha

Dengan hormat

Saya Mahasiswa Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha :

Nama : Ni Putu Ayu Lestari Karunia

NIM : 1915081020

Program Studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Dengan ini bermaksud memohon kesediaan bapak sebagai Expert Judgment dalam uji instrumen yang akan digunakan dalam penelitian skripsi saya dengan judul “Pengembangan Media Video Pembelajaran Pada Mata Kuliah Kuliner Asia Pokok Bahasan Appetizer, Maincourse, Dessert Kuliner India Prodi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner”.

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

Singaraja, 10 Agustus 2023

Hormat saya



Ni Putu Ayu Lestari Karunia

Hal : Permohonan sebagai *Expert Judgment*

Lampiran : -

Kepada Yth. Ibu : Dr. Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd
Fakultas Teknik dan Kejuruan
Universitas Pendidikan Ganesha

Dengan hormat

Saya Mahasiswa Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha :

Nama : Ni Putu Ayu Lestari Karunia

NIM : 1915081020

Program Studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Dengan ini bermaksud memohon kesediaan ibu sebagai Expert Judgment ahli materi yang akan digunakan dalam penelitian skripsi saya dengan judul “Pengembangan Media Video Pembelajaran Pada Mata Kuliah Kuliner Asia Pokok Bahasan Appetizer, Maincourse, Dessert Kuliner India Prodi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner”.

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

Singaraja, 10 Agustus 2023

Hormat saya



Ni Putu Ayu Lestari Karunia

Hal : Permohonan sebagai *Expert Judgment*
Lampiran : -
Kepada Yth. Bapak : D Prof. Dr. I Gede Sudirtha, S.Pd., M.Pd
Fakultas Teknik dan Kejuruan
Universitas Pendidikan Ganesha

Dengan hormat

Saya Mahasiswa Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha :

Nama : Ni Putu Ayu Lestari Karunia

NIM : 1915081020

Program Studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Dengan ini bermaksud memohon kesediaan ibu sebagai *Expert Judgment* ahli media yang akan digunakan dalam penelitian skripsi saya dengan judul “Pengembangan Media Video Pembelajaran Pada Mata Kuliah Kuliner Asia Pokok Bahasan Appetizer, Maincourse, Dessert Kuliner India Prodi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner”.

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

Singaraja, 10 Agustus 2023

Hormat saya



Ni Putu Ayu Lestari Karunia

Hal : Permohonan sebagai *Expert Judgment*
Lampiran : -
Kepada Yth. Ibu : Dr. Ida Ayu Putu Hemi Ekayani, S.Pd., M.Pd
Fakultas Teknik dan Kejuruan
Universitas Pendidikan Ganesha

Dengan hormat

Saya Mahasiswa Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha :

Nama : Ni Putu Ayu Lestari Karunia

NIM : 1915081020

Program Studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Dengan ini bermaksud memohon kesediaan ibu sebagai Expert Judgment ahli desain pembelajaran yang akan digunakan dalam penelitian skripsi saya dengan judul “Pengembangan Media Video Pembelajaran Pada Mata Kuliah Kuliner Asia Pokok Bahasan Appetizer, Maincourse, Dessert Kuliner India Prodi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner”.

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

Singaraja, 10 Agustus 2023

Hormat saya



Ni Putu Ayu Lestari Karunia

Lampiran 06 Uji Kelayakan Instrumen

UJI INSTRUMEN

**Pengembangan Media Video Pembelajaran Pada Mata Kuliah Kuliner Asia Pokok
Bahasan Appetizer, Maincourse, Dessert Kuliner India Prodi Pendidikan Vokasional
Seni Kuliner**

Judul Penelitian : Pengembangan Media Video Pembelajaran Pada Mata Kuliah Kuliner Asia Pokok Bahasan Appetizer, Maincourse, Dessert Kuliner India Prodi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Penyusun : Ni Putu Ayu Lestari Karunia

Pembimbing : 1. Dr. Ni Wayan Sukerti S.Pd.,M.Pd
2. Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti S.Pd.,M.Pd

Instansi : Fakultas Teknik dan Kejuruan / Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Dengan hormat,

Sehubung dengan Pengembangan Media Video Pembelajaran Pada Mata Kuliah Kuliner Asia Pokok Bahasan Appetizer, Maincourse, Dessert Kuliner India Prodi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner, maka melalui instrumen ini Bapak/Ibu saya mohon untuk memberikan penilaian terhadap butir instrumen yang telah dibuat. Penilaian Bapak/Ibu akan digunakan sebagai validasi dan masukan untuk memperbaiki dan meningkatkan kualitas instrumen ini sehingga bisa diketahui layak atau tidak instrumen media video pembelajaran ini digunakan.

Petunjuk Pengisian :

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

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

Komponen	Aspek Penilaian
Isi	1. Kesesuaian materi dengan RPS dan Silabus 2. Penyajian materi cukup jelas
Kebahasaan	1. <i>Frame per frame</i> pada media menampilkan isi materi yang sesuai 2. Teknik pembuatan hidangan telah dijelaskan dengan benar 3. Materi yang disampaikan sudah cukup dalam dan akurat
Sajian	1. Konsep yang dijabarkan dalam materi sudah sistematis 2. Kualitas secara umum media ini telah sesuai untuk pembelajaran mahasiswa PVSK pada mata kuliah Kuliner Asia

Instrumen Uji Kelayakan Media Video Pembelajaran untuk Ahli Materi

No	Aspek Penilaian	Jawaban		Keterangan
		Ya	Tidak	
1	Materi yang disajikan sesuai dengan yang terkandung dalam RPS dan silabus	✓		
2	Materi yang disajikan cukup jelas	✓		
3	Bahasa yang digunakan pada sajian materi cukup jelas dan mudah dipahami mahasiswa	✓		

4	Sistematika dalam materi disampaikan cukup akurat	✓		
5	Media video pembelajaran sesuai dengan pembelajaran mahasiswa dan lebih mudah diingat	✓		

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

Komponen	Indikator
Tampilan desain layer dan manfaat	1. Komposisi warna tulisan dan latar belakang (<i>background</i>) 2. Tataletak (<i>LayOut</i>) 3. Sinkronasi ilustrasi grafis dengan visual dan verbal 4. Kejelasan judul 5. Kemenarikan desain
Konsistensi	1. Konsistensi penggunaan kata ,istilah, dan kalimat 2. Konsistensi bentuk dan ukuran huruf 3. Konsistensi tata letak (<i>LayOut</i>)
Kemanfaatan	1. Kemudahan kegiatan belajar mengajar 2. Kemudahan interaksi dengan media 3. Menarik focus siswa

Instrumen Uji Kelayakan Media Video Pembelajaran untuk Ahli Media

No	Aspek Penilaian	Jawaban		Keterangan
		Ya	Tidak	
1	Komposisi warna tulisan dan latar belakang yang digunakan sudah sesuai	✓		
2	Tata letak pada video pembelajaran sudah sesuai	✓		

3	Sinkronasi ilustrasi grafis dengan visual dan verba sudah sesuai	✓		
4	Judul pada video pembelajaran sudah jelas	✓		
5	Desain pada video pembelajaran cukup menarik	✓		
6	Konsistensi bentuk dan ukuran huruf	✓		
7	Konsistensi tata letak	✓		
8	Video pembelajaran dapat memudahkan kegiatan belajar mengajar	✓		
9	Konsistensi penggunaan kata, kalimat, dan istilah	✓		
10	Mahasiswa mudah berinteraksi dengan media	✓		
11	Video pembelajaran menarik fokus perhatian mahasiswa	✓		
12	Penggunaan warna yang digunakan pada video pembelajaran sudah sesuai	✓		
13	Penggunaan huruf yang digunakan jelas dan mudah dibaca	✓		
14	Penggunaan ilustrasi pada video pembelajaran sudah tepat	✓		

Kisi-kisi Uji Kelayakan Media Video Pembelajaran untuk Ahli Desain Pembelajaran

Aspek Penilaian	Indikator
Kelayakan isi	Kemenarikan Pengemasan Produk
	Kesesuaian Materi dengan Video Pembelajaran
Penyajian	Kejelasan Suara
	Kejelasan Urutan Penyajian materi pada Setiap tayangan.
	Kelengkapan komponen-komponen pada kegiatan pembelajaran dalam video (capaian pembelajaran)
Tahap Pembelajaran	Ketepatan langkah-langkah tahap orientasi masalah dalam video pembelajaran
	Ketepatan tahap penyajian dalam praktik
Model Pembelajaran	Ketepatan pembuatan Video Pembelajaran dalam matakuliah kuliner Asia

Instrumen Uji Kelayakan Media Video Pembelajaran untuk Ahli Desain Pembelajaran

No	Aspek Penilaian	Jawaban		Keterangan
		Ya	Tidak	
1	Video pembelajaran dikemas secara menarik	✓		
2	Kesesuaian materi dengan video pembelajaran	✓		
3	Lantunan suara yang sesuai dengan video pembelajaran	✓		
4	Penyajian materi disajikan secara urut	✓		

Kisi-kisi Uji Kelayakan Media Video Pembelajaran untuk Ahli Desain Pembelajaran

Aspek Penilaian	Indikator
Kelayakan isi	Kemenarikan Pengemasan Produk
	Kesesuaian Materi dengan Video Pembelajaran
Penyajian	Kejelasan Suara
	Kejelasan Urutan Penyajian materi pada Setiap tayangan.
	Kelengkapan komponen-komponen pada kegiatan pembelajaran dalam video (capaian pembelajaran)
Tahap Pembelajaran	Ketepatan langkah-langkah tahap orientasi masalah dalam video pembelajaran
	Ketepatan tahap penyajian dalam praktik
Model Pembelajaran	Ketepatan pembuatan Video Pembelajaran dalam matakuliah kuliner Asia

Instrumen Uji Kelayakan Media Video Pembelajaran untuk Ahli Desain Pembelajaran

No	Aspek Penilaian	Jawaban		Keterangan
		Ya	Tidak	
1	Video pembelajaran dikemas secara menarik	✓		
2	Kesesuaian materi dengan video pembelajaran	✓		
3	Lantunan suara yang sesuai dengan video pembelajaran	✓		
4	Penyajian materi disajikan secara urut	✓		

5	Video pembelajaran sesuai dengan capaian pembelajaran	✓		
6	Penyajian video dilakukan secara tepat pada langkah-langkah dalam praktik dan sesuai dengan pembelajaran mata kuliah kuliner Asia	✓		

Kisi-kisi Instrumen Uji Respon Media Video Pembelajaran Untuk Masiswa

Aspek Penilaian	Indikator
Media Video Pembelajaran Kuliner India	Tampilan cover yang membuat tertarik mempelajari materi dalam video
	Topik bahasan sudah menarik perhatian untuk mempelajari materi lebih dalam
	Tujuan pembelajaran yang ada sudah memper mudah untuk mengetahui kemampuan apa yang harus dimiliki setelah mengikuti kegiatan pembelajaran
	Materi yang disajikan sudah Sesuai Dengan tujuan pembelajaran
	Pembahasan materi yang sudah dipaparkan sudah dapat meningkatkan pemahaman mengenai materi yang dipelajari
	Bahasa yang digunakan pada sajian materi mudah dipahami mahasiswa
	Sistematika sajian materi memudahkan dalam memahami keseluruhan materi secara bertahap

Instrumen Uji Respon Media Video Pembelajaran untuk Mahasiswa

No	Aspek Penilaian	Jawaban		Keterangan
		Ya	Tidak	
1	Tampilan cover membuat mahasiswa tertarik dalam mempelajari materi video pembelajaran	✓		
2	Topik bahasan sudah menarik perhatian mahasiswa untuk mempelajari materi lebih dalam	✓		
3	Tujuan pembelajaran yang ada dapat mempermudah mahasiswa untuk mengetahui kemampuan apa yang harus dimiliki setelah mengikuti kegiatan pembelajaran	✓		
4	Pembahasan materi yang dipaparkan dapat meningkatkan pemahaman mahasiswa tentang materi yang sudah dipelajari	✓		
5	Bahasa yang digunakan pada sajian materi mudah dipahami mahasiswa	✓		
6	Sistematika sajian materi memudahkan mahasiswa memahami keseluruhan materi secara bertahap	✓		
7	Dengan media video pembelajaran materi lebih mudah dipahami	✓		

Saran

Ada beberapa item yg sudah masuk ke
kata dan

KESIMPULAN :

Instrumen ini dinyatakan:

- Layak digunakan tanpa revisi
 Layak digunakan dengan revisi
 Tidak layak

Singaraja, 15 Agustus 2023

Penilai,


Dr. Ni Ketut Widiatjini, S.Pd., M.Pd.
NIP. 197508012006042001



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

Komponen	Aspek Penilaian
Isi	<ol style="list-style-type: none"> Kesesuaian materi dengan RPS dan Silabus Penyajian materi cukup jelas
Kebahasaan	<ol style="list-style-type: none"> <i>Frame per frame</i> pada media menampilkan isi materi yang sesuai Teknik pembuatan hidangan telah dijelaskan dengan benar Materi yang disampaikan sudah cukup dalam dan akurat
Sajian	<ol style="list-style-type: none"> Konsep yang dijabarkan dalam materi sudah sistematis Kualitas secara umum media ini telah sesuai untuk pembelajaran mahasiswa PVSK pada mata kuliah Kuliner Asia

Instrumen Uji Kelayakan Media Video Pembelajaran untuk Ahli Materi

No	Aspek Penilaian	Jawaban		Keterangan
		Ya	Tidak	
1	Materi yang disajikan sesuai dengan yang terkandung dalam RPS dan silabus	✓		
2	Materi yang disajikan cukup jelas	✓		
3	Bahasa yang digunakan pada sajian materi cukup jelas dan mudah dipahami mahasiswa	✓		

4	Sistematika dalam materi disampaikan cukup akurat	✓		
5	Media video pembelajaran sesuai dengan pembelajaran mahasiswa dan lebih mudah diingat	✓		

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

Komponen	Indikator
Tampilan desain layer dan manfaat	<ol style="list-style-type: none"> 1. Komposisi warna tulisan dan latar belakang (<i>background</i>) 2. Tataletak (<i>LayOut</i>) 3. Sinkronasi ilustrasi grafis dengan visual dan verbal 4. Kejelasan judul 5. Kemenarikan desain
Konsistensi	<ol style="list-style-type: none"> 1. Konsistensi penggunaan kata, istilah, dan kalimat 2. Konsistensi bentuk dan ukuran huruf 3. Konsistensi tata letak (<i>LayOut</i>)
Kemanfaatan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kemudahan kegiatan belajar mengajar 2. Kemudahan interaksi dengan media 3. Menarik focus siswa

Instrumen Uji Kelayakan Media Video Pembelajaran untuk Ahli Media

No	Aspek Penilaian	Jawaban		Keterangan
		Ya	Tidak	
1	Komposisi warna tulisan dan latar belakang yang digunakan sudah sesuai	✓		
2	Tata letak pada video pembelajaran sudah sesuai	✓		

3	Sinkronasi ilustrasi grafis dengan visual dan verba sudah sesuai	✓		
4	Judul pada video pembelajaran sudah jelas	✓		
5	Desain pada video pembelajaran cukup menarik	✓		
6	Konsistensi bentuk dan ukuran huruf	✓		
7	Konsistensi tata letak	✓		
8	Video pembelajaran dapat memudahkan kegiatan belajar mengajar	✓		
9	Konsistensi penggunaan kata, kalimat, dan istilah	✓		
10	Mahasiswa mudah berinteraksi dengan media	✓		
11	Video pembelajaran menarik fokus perhatian mahasiswa	✓		
12	Penggunaan warna yang digunakan pada video pembelajaran sudah sesuai	✓		
13	Penggunaan huruf yang digunakan jelas dan mudah dibaca	✓		
14	Penggunaan ilustrasi pada video pembelajaran sudah tepat	✓		

Kisi-kisi Uji Kelayakan Media Video Pembelajaran untuk Ahli Desain Pembelajaran

Aspek Penilaian	Indikator
Kelayakan isi	Kemenarikan Pengemasan Produk
	Kesesuaian Materi dengan Video Pembelajaran
Penyajian	Kejelasan Suara
	Kejelasan Urutan Penyajian materi pada Setiap tayangan.
	Kelengkapan komponen-komponen pada kegiatan pembelajaran dalam video (capaian pembelajaran)
Tahap Pembelajaran	Ketepatan langkah-langkah tahap orientasi masalah dalam video pembelajaran
	Ketepatan tahap penyajian dalam praktik
Model Pembelajaran	Ketepatan pembuatan Video Pembelajaran dalam matakuliah kuliner Asia

Instrumen Uji Kelayakan Media Video Pembelajaran untuk Ahli Desain Pembelajaran

No	Aspek Penilaian	Jawaban		Keterangan
		Ya	Tidak	
1	Video pembelajaran dikemas secara menarik	✓		
2	Kesesuain materi dengan video pembelajaran	✓		
3	Lantunan suara yang sesuai dengan video pembelajaran	✓		
4	Penyajian materi disajikan secara urut	✓		

Kisi-kisi Uji Kelayakan Media Video Pembelajaran untuk Ahli Desain Pembelajaran

Aspek Penilaian	Indikator
Kelayakan isi	Kemenarikan Pengemasan Produk
	Kesesuaian Materi dengan Video Pembelajaran
Penyajian	Kejelasan Suara
	Kejelasan Urutan Penyajian materi pada Setiap tayangan.
	Kelengkapan komponen-komponen pada kegiatan pembelajaran dalam video (capaian pembelajaran)
Tahap Pembelajaran	Ketepatan langkah-langkah tahap orientasi masalah dalam video pembelajaran
	Ketepatan tahap penyajian dalam praktik
Model Pembelajaran	Ketepatan pembuatan Video Pembelajaran dalam matakuliah kuliner Asia

Instrumen Uji Kelayakan Media Video Pembelajaran untuk Ahli Desain Pembelajaran

No	Aspek Penilaian	Jawaban		Keterangan
		Ya	Tidak	
1	Video pembelajaran dikemas secara menarik	✓		
2	Kesesuaian materi dengan video pembelajaran	✓		
3	Lantunan suara yang sesuai dengan video pembelajaran	✓		
4	Penyajian materi disajikan secara urut	✓		

5	Video pembelajaran sesuai dengan capaian pembelajaran	✓		
6	Penyajian video dilakukan secara tepat pada langkah-langkah dalam praktik dan sesuai dengan pembelajaran mata kuliah kuliner Asia	✓		

Kisi-kisi Instrumen Uji Respon Media Video Pembelajaran Untuk Masiswa

Aspek Penilaian	Indikator
Media Video Pembelajaran Kuliner India	Tampilan cover yang membuat tertarik mempelajari materi dalam video
	Topik bahasan sudah menarik perhatian untuk mempelajari materi lebih dalam
	Tujuan pembelajaran yang ada sudah memper mudah untuk mengetahui kemampuan apa yang harus dimiliki setelah mengikuti kegiatan pembelajaran
	Materi yang disajikan sudah Sesuai Dengan tujuan pembelajaran
	Pembahasan materi yang sudah dipaparkan sudah dapat meningkatkan pemahaman mengenai materi yang dipelajari
	Bahasa yang digunakan pada sajian materi mudah dipahami mahasiswa
	Sistematika sajian materi memudahkan dalam memahami keseluruhan materi secara bertahap

Instrumen Uji Respon Media Video Pembelajaran untuk Mahasiswa

No	Aspek Penilaian	Jawaban		Keterangan
		Ya	Tidak	
1	Tampilan cover membuat mahasiswa tertarik dalam mempelajari materi video pembelajaran	✓		
2	Topik bahasan sudah menarik perhatian mahasiswa untuk mempelajari materi lebih dalam	✓		
3	Tujuan pembelajaran yang ada dapat mempermudah mahasiswa untuk mengetahui kemampuan apa yang harus dimiliki setelah mengikuti kegiatan pembelajaran	✓		
4	Pembahasan materi yang dipaparkan dapat meningkatkan pemahaman mahasiswa tentang materi yang sudah dipelajari	✓		
5	Bahasa yang digunakan pada sajian materi mudah dipahami mahasiswa	✓		
6	Sistematika sajian materi memudahkan mahasiswa memahami keseluruhan materi secara bertahap	✓		
7	Dengan media video pembelajaran materi lebih mudah dipahami	✓		

Saran

.....

KESIMPULAN :

Instrumen ini dinyatakan:

- Layak digunakan tanpa revisi
 Layak digunakan dengan revisi
 Tidak layak

Singaraja, 15 Agustus 2023

Penilai,



Prof. Dr. I Gede Sudirtha, S.Pd., M.Pd.
NIP. 197106161996021001



Lampiran 07 Penilaian Ahli Materi

INSTRUMEN AHLI MATERI PEMBELAJARAN

**Pengembangan Media Video Pembelajaran Pada Mata Kuliah Kuliner Asia Pokok
Bahasan Appetizer, Maincourse, Dessert Kuliner India Prodi Pendidikan Vokasional
Seni Kuliner**

Judul Penelitian : Pengembangan Media Video Pembelajaran Pada Mata Kuliah Kuliner Asia Pokok Bahasan Appetizer, Maincourse, Dessert Kuliner India Prodi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Penyusun : Ni Putu Ayu Lestari Karunia

Pembimbing : 1. Dr. Ni Wayan Sukerti S.Pd.,M.Pd
2. Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti S.Pd.,M.Pd

Instansi : Fakultas Teknik dan Kejuruan / Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Dengan hormat,

Sehubungan dengan Pengembangan Media Video Pembelajaran Pada Mata Kuliah Kuliner Asia Pokok Bahasan Appetizer, Maincourse, Dessert Kuliner India Prodi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner, maka melalui instrumen ini Bapak/Ibu saya mohon untuk memberikan penilaian terhadap butir instrumen yang telah dibuat. Penilaian Bapak/Ibu akan digunakan sebagai validasi dan masukan untuk memperbaiki dan meningkatkan kualitas instrumen ini sehingga bisa diketahui layak atau tidak instrumen media video pembelajaran ini digunakan.

Petunjuk Pengisian :

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

IDENTITAS : AHLI MATERI

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

NIP : 197104212002122001

Instansi : Universitas Pendidikan Ganesha

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

Komponen	Aspek Penilaian
Isi	1. Kesesuaian materi dengan RPS dan Silabus 2. Penyajian materi cukup jelas
Kebahasaan	1. <i>Frame per frame</i> pada media menampilkan isi materi yang sesuai 2. Teknik pembuatan hidangan telah dijelaskan dengan benar 3. Materi yang disampaikan sudah cukup dalam dan akurat
Sajian	1. Konsep yang dijabarkan dalam materi sudah sistematis 2. Kualitas secara umum media ini telah sesuai untuk pembelajaran mahasiswa PVSK pada mata kuliah Kuliner Asia

Instrumen Uji Kelayakan Media Video Pembelajaran untuk Ahli Materi

No	Aspek Penilaian	Skor				
		1	2	3	4	5
1	Materi yang disajikan sesuai dengan yang terkandung dalam RPS					✓
2	Materi yang disajikan cukup jelas					✓
3	<i>Frame per frame</i> pada video menampilkan materi yang sesuai				✓	

4	Teknik pembuatan makanan India telah dijelaskan dengan benar				✓	
5	Materi yang disampaikan sudah cukup dalam dan akurat				✓	
6	Konsep yang dijabarkan dalam materi sudah sistematis				✓	
7	Kualitas secara umum media sudah sesuai untuk pembelajaran mahasiswa				✓	
8	Materi yang disajikan sesuai dengan yang terkandung dalam silabus					✓

Saran

.....

.....

.....

Kesimpulan :

Media Video Pembelajaran Kuliner India pada Mata Kuliah Kuliner Asia dinyatakan :

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

Singaraja, 20 Agustus 2023

Penilai,



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

NIP. 197104212002122001

Lampiran 08 Penilaian Ahli Media

INSTRUMEN AHLI MATERI PEMBELAJARAN

**Pengembangan Media Video Pembelajaran Pada Mata Kuliah Kuliner Asia Pokok
Bahasan Appetizer, Maincourse, Dessert Kuliner India Prodi Pendidikan Vokasional
Seni Kuliner**

Judul Penelitian : Pengembangan Media Video Pembelajaran Pada Mata Kuliah Kuliner Asia Pokok Bahasan Appetizer, Maincourse, Dessert Kuliner India Prodi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Penyusun : Ni Putu Ayu Lestari Karunia

Pembimbing : 1. Dr. Ni Wayan Sukerti S.Pd.,M.Pd
2. Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti S.Pd.,M.Pd

Instansi : Fakultas Teknik dan Kejuruan / Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Dengan hormat,

Sehubungan dengan Pengembangan Media Video Pembelajaran Pada Mata Kuliah Kuliner Asia Pokok Bahasan Appetizer, Maincourse, Dessert Kuliner India Prodi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner, maka melalui instrumen ini Bapak/Ibu saya mohon untuk memberikan penilaian terhadap butir instrumen yang telah dibuat. Penilaian Bapak/Ibu akan digunakan sebagai validasi dan masukan untuk memperbaiki dan meningkatkan kualitas instrumen ini sehingga bisa diketahui layak atau tidak instrumen media video pembelajaran ini digunakan.

Petunjuk Pengisian :

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

IDENTITAS : AHLI MEDIA

Nama Ahli : Prof. Dr. I Gede Sudirtha, S.Pd., M.Pd

NIP : 197106161996021001

Instansi : Universitas Pendidikan Ganesha

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

Komponen	Indikator
Tampilan desain layer dan manfaat	<ol style="list-style-type: none"> 1. Komposisi warna tulisan dan latar belakang (<i>background</i>) 2. Tataletak (<i>LayOut</i>) 3. Sinkronasi ilustrasi grafis dengan visual dan verbal 4. Kejelasan judul 5. Kemenarikan desain
Konsistensi	<ol style="list-style-type: none"> 1. Konsistensi penggunaan kata ,istilah, dan kalimat 2. Konsistensi bentuk dan ukuran huruf 3. Konsistensi tata letak (<i>LayOut</i>)
Kemanfaatan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kemudahan kegiatan belajar mengajar 2. Kemudahan interaksi dengan media 3. Menarik focus siswa
Komponen	Aspek Penilaian
Isi	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kesesuaian materi dengan RPS dan Silabus 2. Penyajian materi cukup jelas
Kebahasaan	<ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Frame</i> per <i>frame</i> pada media menampilkan isi materi yang sesuai 2. Teknik pembuatan hidangan telah dijelaskan dengan benar 3. Materi yang disampaikan sudah cukup

	dalam dan akurat
Sajian	<p>1. Konsep yang dijabarkan dalam materi sudah sistematis</p> <p>2. Kualitas secara umum media ini telah sesuai untuk pembelajaran mahasiswa PVSK pada mata kuliah Kuliner Asia</p>

Instrumen Uji Kelayakan Media Video Pembelajaran untuk Ahli Media

No	Aspek Penilaian	Skor				
		1	2	3	4	5
1	Komposisi warna dan latar belakang yang digunakan sudah sesuai				✓	
2	Tata letak pada video pembelajaran sudah sesuai				✓	
3	Sinkronasi ilustrasi grafis dengan visual dan verba sudah sesuai				✓	
4	Judul pada video pembelajaran sudah jelas					✓
5	Desain pada video pembelajaran cukup menarik				✓	
6	Konsistensi penggunaan kata, istilah dan kalimat				✓	
7	Konsistensi bentuk dan ukuran huruf				✓	
8	Konsistensi tata letak				✓	
9	Video pembelajaran dapat memudahkan kegiatan belajar mengajar					✓
10	Mahasiswa mudah berinteraksi dengan media				✓	

11	Video pembelajaran dapat menarik fokus perhatian mahasiswa					✓
12	Penggunaan warna yang digunakan pada video pembelajaran sudah sesuai				✓	
13	Penggunaan huruf yang digunakan jelas dan mudah dibaca					✓
14	Penggunaan ilustrasi pada video pembelajaran sudah tepat				✓	

Saran

.....

.....

.....

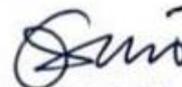
Kesimpulan :

Media Video Pembelajaran Kuliner India pada Mata Kuliah Kuliner Asia dinyatakan :

- Layak digunakan tanpa revisi
 Layak digunakan dengan revisi
 Tidak layak

Singaraja, 20 Agustus 2023

Penilai,



Prof. Dr. I Gede Sudirtha, S.Pd., M.Pd.
 NIP. 197106161996021001



Lampiran 09 Penilaian Ahli Desain Pembelajaran

INSTRUMEN AHLI MATERI PEMBELAJARAN

**Pengembangan Media Video Pembelajaran Pada Mata Kuliah Kuliner Asia Pokok
Bahasan Appetizer, Maincourse, Dessert Kuliner India Prodi Pendidikan Vokasional
Seni Kuliner**

Judul Penelitian : Pengembangan Media Video Pembelajaran Pada Mata Kuliah Kuliner Asia Pokok Bahasan Appetizer, Maincourse, Dessert Kuliner India Prodi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Penyusun : Ni Putu Ayu Lestari Karunia

Pembimbing : 1. Dr. Ni Wayan Sukerti S.Pd.,M.Pd
2. Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti S.Pd.,M.Pd

Instansi : Fakultas Teknik dan Kejuruan / Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Dengan hormat,

Sehubung dengan Pengembangan Media Video Pembelajaran Pada Mata Kuliah Kuliner Asia Pokok Bahasan Appetizer, Maincourse, Dessert Kuliner India Prodi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner, maka melalui instrumen ini Bapak/Ibu saya mohon untuk memberikan penilaian terhadap butir instrumen yang telah dibuat. Penilaian Bapak/Ibu akan digunakan sebagai validasi dan masukan untuk memperbaiki dan meningkatkan kualitas instrumen ini sehingga bisa diketahui layak atau tidak instrumen media video pembelajaran ini digunakan.

Petunjuk Pengisian :

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

IDENTITAS : AHLI DESAIN PEMBELAJARAN

Nama Ahli : Dr. Ida Ayu Putu Hemi Ekayani, S.Pd., M.Pd

NIP : 197309022002122001

Instansi : Universitas Pendidikan Ganesha

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

Aspek Penilaian	Indikator
Kelayakan isi	Kemenarikan Pengemasan Produk
	Kesesuaian Materi dengan Video Pembelajaran
Penyajian	Kejelasan Suara
	Kejelasan Urutan Penyajian materi pada Setiap tayangan.
	Kelengkapan komponen-komponen pada kegiatan pembelajaran dalam video (capaian pembelajaran)
Tahap Pembelajaran	Ketepatan langkah-langkah tahap orientasi masalah dalam video pembelajaran
	Ketepatan tahap penyajian dalam praktik
Model Pembelajaran	Ketepatan pembuatan Video Pembelajaran dalam matakuliah kuliner Asia

Instrumen Uji Kelayakan Media Video Pembelajaran untuk Ahli Desain Pembelajaran

No	Aspek Penilaian	Skor				
		1	2	3	4	5
1	Identitas mata kuliah pada video pembelajaran sudah jelas				✓	
2	Indikator yang disampaikan atau dijelaskan pada video					✓

	pembelajaran sesuai dengan kompetensi dasar					
3	Rumusan tujuan pembelajaran sesuai dengan indikator kompetensi yang ingin dicapai					✓
4	Materi yang disampaikan atau dijelaskan pada video pembelajaran sesuai dengan tujuan pembelajaran					✓
5	Rancangan pembelajaran sudah cukup jelas				✓	
6	Petunjuk belajar pada video pembelajaran sudah cukup jelas				✓	
7	Urutan penyajian materi ajar pada setiap tayangan sudah sesuai				✓	
8	Video pembelajaran membantu mahasiswa dalam pembelajaran					✓
9	Penerapan strategi yang digunakan sesuai dengan pembelajaran				✓	
10	Dukungan bahan belajar dalam video pembelajaran sudah cukup				✓	

Saran

.....

.....

.....

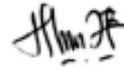
Kesimpulan :

Media Video Pembelajaran Kuliner India pada Mata Kuliah Kuliner Asia dinyatakan :

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

Singaraja, 20 Agustus 2023

Penilai,



Dr. Ida Ayu Putu Herry Ekayani, S.Pd., M.Pd
NIP. 19730902200212201



Lampiran 10 Penilaian Responden

ANGKET PENILAIAN RESPONDEN

Pengembangan Media Video Pembelajaran Pada Mata Kuliah Kuliner Asia Pokok

Bahasan Appetizer, Maincourse, Dessert Kuliner India Prodi Pendidikan

Vokasional Seni Kuliner

Judul Penelitian : Pengembangan Media Video Pembelajaran Pada Mata Kuliah Kuliner Asia Pokok Bahasan Appetizer, Maincourse, Dessert Kuliner India Prodi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Penyusun : Ni Putu Ayu Lestari Karunia

Pembimbing : 1. Dr. Ni Wayan Sukerti S.Pd.,M.Pd
2. Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti S.Pd.,M.Pd

Instansi : Fakultas Teknik dan Kejuruan/Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

PETUNJUK PENGISIAN :

1. Sebelum mengisi angket ini, pastikan anda telah menonton Video Pembelajaran Kuliner India pada Mata Kuliah Kuliner Asia.
2. Melalui instrumen ini dimohonkan untuk memberikan penilaian tentang **Pengembangan Media Video Pembelajaran Kuliner India pada Mata Kuliah Kuliner Asia**, dimohonkan memberikan tanda check list (√) padaa kolom yang sesuai untuk menilai kualitas tentang Pengembangan Media Video Pembelajaran Kuliner India pada Mata Kuliah Kuliner Asia dengan keterangan :
 - 5 : Sangat Setuju (SS)**
 - 4: Setuju (S)**
 - 3: Ragu-ragu (RG)**
 - 2: Tidak Setuju (TS)**
 - 1: Sangat Tidak Setuju (STS)**
3. Sebelum melakukan penilaian, isilah identitas anda secara lengkap terlebih dahulu.

IDENTITAS : RESPONDEN 1**Nama : Kadek Agus Purnayasa****NIM : 2015081018**

No	Aspek Penilaian	Jawaban				
		SS	S	RG	TS	STS
1.	Tampilan <i>cover</i> membuat mahasiswa tertarik mempelajari materi dalam video pembelajaran			√		
2.	Topik bahasan/judul bab sudah menarik perhatian mahasiswa untuk mempelajari materi lebih dalam		√			
3.	Tujuan pembelajaran yang ada dapat mempermudah mahasiswa untuk mengetahui kemampuan apa yang harus dimiliki setelah mengikuti kegiatan pembelajaran	√				
4.	Materi yang disajikan sudah sesuai dengan tujuan pembelajaran		√			
5.	Pembahasan materi yang dipaparkan dapat meningkatkan pemahaman mahasiswa tentang materi yang sudah dipelajari		√			
6.	Bahasa yang dipergunakan pada sajian materi mudah dipahami mahasiswa			√		
7.	Sistematika sajian materi memudahkan mahasiswa memahami keseluruhan materi secara bertahap		√			
8.	Dengan media video pembelajaran ini, materi dekorasi hidangan lebih mudah untuk diingat			√		

IDENTITAS : RESPONDEN 2**Nama : Fenty Rahayu Arinta****NIM : 2015081028**

No	Aspek Penilaian	Jawaban				
		SS	S	RG	TS	STS
1.	Tampilan <i>cover</i> membuat mahasiswa tertarik mempelajari materi dalam video pembelajaran	√				
2.	Topik bahasan/judul bab sudah menarik perhatian mahasiswa untuk mempelajari materi lebih dalam		√			
3.	Tujuan pembelajaran yang ada dapat mempermudah mahasiswa untuk mengetahui kemampuan apa yang harus dimiliki setelah mengikuti kegiatan pembelajaran	√				
4.	Materi yang disajikan sudah sesuai dengan tujuan pembelajaran	√				
5.	Pembahasan materi yang dipaparkan dapat meningkatkan pemahaman mahasiswa tentang materi yang sudah dipelajari		√			
6.	Bahasa yang dipergunakan pada sajian materi mudah dipahami mahasiswa			√		
7.	Sistematika sajian materi memudahkan mahasiswa memahami keseluruhan materi secara bertahap		√			
8.	Dengan media video pembelajaran ini, materi dekorasi hidangan lebih mudah untuk diingat		√			

IDENTITAS : RESPONDEN 3**Nama : Danty Rosalina Rawas****NIM : 2015081013**

No	Aspek Penilaian	Jawaban				
		SS	S	RG	TS	STS
1.	Tampilan <i>cover</i> membuat mahasiswa tertarik mempelajari materi dalam video pembelajaran			√		
2.	Topik bahasan/judul bab sudah menarik perhatian mahasiswa untuk mempelajari materi lebih dalam		√			
3.	Tujuan pembelajaran yang ada dapat mempermudah mahasiswa untuk mengetahui kemampuan apa yang harus dimiliki setelah mengikuti kegiatan pembelajaran	√				
4.	Materi yang disajikan sudah sesuai dengan tujuan pembelajaran		√			
5.	Pembahasan materi yang dipaparkan dapat meningkatkan pemahaman mahasiswa tentang materi yang sudah dipelajari		√			
6.	Bahasa yang dipergunakan pada sajian materi mudah dipahami mahasiswa			√		
7.	Sistematika sajian materi memudahkan mahasiswa memahami keseluruhan materi secara bertahap		√			
8.	Dengan media video pembelajaran ini, materi dekorasi hidangan lebih mudah untuk diingat			√		

IDENTITAS : RESPONDEN 4**Nama : Ida Ayu Yumita Lestari****NIM : 2015081036**

No	Aspek Penilaian	Jawaban				
		SS	S	RG	TS	STS
1.	Tampilan <i>cover</i> membuat mahasiswa tertarik mempelajari materi dalam video pembelajaran	√				
2.	Topik bahasan/judul bab sudah menarik perhatian mahasiswa untuk mempelajari materi lebih dalam	√				
3.	Tujuan pembelajaran yang ada dapat mempermudah mahasiswa untuk mengetahui kemampuan apa yang harus dimiliki setelah mengikuti kegiatan pembelajaran	√				
4.	Materi yang disajikan sudah sesuai dengan tujuan pembelajaran	√				
5.	Pembahasan materi yang dipaparkan dapat meningkatkan pemahaman mahasiswa tentang materi yang sudah dipelajari	√				
6.	Bahasa yang dipergunakan pada sajian materi mudah dipahami mahasiswa	√				
7.	Sistematika sajian materi memudahkan mahasiswa memahami keseluruhan materi secara bertahap	√				
8.	Dengan media video pembelajaran ini, materi dekorasi hidangan lebih mudah untuk diingat	√				

IDENTITAS : RESPONDEN 5**Nama : Ni Kadek Dwi Meriska****NIM : 2015081012**

No	Aspek Penilaian	Jawaban				
		SS	S	RG	TS	STS
1.	Tampilan <i>cover</i> membuat mahasiswa tertarik mempelajari materi dalam video pembelajaran			√		
2.	Topik bahasan/judul bab sudah menarik perhatian mahasiswa untuk mempelajari materi lebih dalam		√			
3.	Tujuan pembelajaran yang ada dapat mempermudah mahasiswa untuk mengetahui kemampuan apa yang harus dimiliki setelah mengikuti kegiatan pembelajaran	√				
4.	Materi yang disajikan sudah sesuai dengan tujuan pembelajaran		√			
5.	Pembahasan materi yang dipaparkan dapat meningkatkan pemahaman mahasiswa tentang materi yang sudah dipelajari		√			
6.	Bahasa yang dipergunakan pada sajian materi mudah dipahami mahasiswa			√		
7.	Sistematika sajian materi memudahkan mahasiswa memahami keseluruhan materi secara bertahap		√			
8.	Dengan media video pembelajaran ini, materi dekorasi hidangan lebih mudah untuk diingat			√		

IDENTITAS : RESPONDEN 6**Nama : Haerunnisa****NIM : 2015081006**

No	Aspek Penilaian	Jawaban				
		SS	S	RG	TS	STS
1.	Tampilan <i>cover</i> membuat mahasiswa tertarik mempelajari materi dalam video pembelajaran		✓			
2.	Topik bahasan/judul bab sudah menarik perhatian mahasiswa untuk mempelajari materi lebih dalam	✓				
3.	Tujuan pembelajaran yang ada dapat mempermudah mahasiswa untuk mengetahui kemampuan apa yang harus dimiliki setelah mengikuti kegiatan pembelajaran	✓				
4.	Materi yang disajikan sudah sesuai dengan tujuan pembelajaran	✓				
5.	Pembahasan materi yang dipaparkan dapat meningkatkan pemahaman mahasiswa tentang materi yang sudah dipelajari		✓			
6.	Bahasa yang dipergunakan pada sajian materi mudah dipahami mahasiswa	✓				
7.	Sistematika sajian materi memudahkan mahasiswa memahami keseluruhan materi secara bertahap	✓				
8.	Dengan media video pembelajaran ini, materi dekorasi hidangan lebih mudah untuk diingat	✓				

IDENTITAS : RESPONDEN 7**Nama : Putu Wika Aryantini****NIM : 2015081017**

No	Aspek Penilaian	Jawaban				
		SS	S	RG	TS	STS
1.	Tampilan <i>cover</i> membuat mahasiswa tertarik mempelajari materi dalam video pembelajaran		✓			
2.	Topik bahasan/judul bab sudah menarik perhatian mahasiswa untuk mempelajari materi lebih dalam	✓				
3.	Tujuan pembelajaran yang ada dapat mempermudah mahasiswa untuk mengetahui kemampuan apa yang harus dimiliki setelah mengikuti kegiatan pembelajaran	✓				
4.	Materi yang disajikan sudah sesuai dengan tujuan pembelajaran	✓				
5.	Pembahasan materi yang dipaparkan dapat meningkatkan pemahaman mahasiswa tentang materi yang sudah dipelajari	✓				
6.	Bahasa yang dipergunakan pada sajian materi mudah dipahami mahasiswa		✓			
7.	Sistematika sajian materi memudahkan mahasiswa memahami keseluruhan materi secara bertahap		✓			
8.	Dengan media video pembelajaran ini, materi dekorasi hidangan lebih mudah untuk diingat	✓				

IDENTITAS : RESPONDEN 8**Nama : Ar-raffi Juza Supiyan****NIM : 2015081026**

No	Aspek Penilaian	Jawaban				
		SS	S	RG	TS	STS
1.	Tampilan <i>cover</i> membuat mahasiswa tertarik mempelajari materi dalam video pembelajaran		✓			
2.	Topik bahasan/judul bab sudah menarik perhatian mahasiswa untuk mempelajari materi lebih dalam	✓				
3.	Tujuan pembelajaran yang ada dapat mempermudah mahasiswa untuk mengetahui kemampuan apa yang harus dimiliki setelah mengikuti kegiatan pembelajaran	✓				
4.	Materi yang disajikan sudah sesuai dengan tujuan pembelajaran	✓				
5.	Pembahasan materi yang dipaparkan dapat meningkatkan pemahaman mahasiswa tentang materi yang sudah dipelajari		✓			
6.	Bahasa yang dipergunakan pada sajian materi mudah dipahami mahasiswa	✓				
7.	Sistematika sajian materi memudahkan mahasiswa memahami keseluruhan materi secara bertahap	✓				
8.	Dengan media video pembelajaran ini, materi dekorasi hidangan lebih mudah untuk diingat	✓				

IDENTITAS : RESPONDEN 9**Nama : Made Renaldy Angge Liem****NIM : 2015081039**

No	Aspek Penilaian	Jawaban				
		SS	S	RG	TS	STS
1.	Tampilan <i>cover</i> membuat mahasiswa tertarik mempelajari materi dalam video pembelajaran			✓		
2.	Topik bahasan/judul bab sudah menarik perhatian mahasiswa untuk mempelajari materi lebih dalam		✓			
3.	Tujuan pembelajaran yang ada dapat mempermudah mahasiswa untuk mengetahui kemampuan apa yang harus dimiliki setelah mengikuti kegiatan pembelajaran	✓				
4.	Materi yang disajikan sudah sesuai dengan tujuan pembelajaran		✓			
5.	Pembahasan materi yang dipaparkan dapat meningkatkan pemahaman mahasiswa tentang materi yang sudah dipelajari		✓			
6.	Bahasa yang dipergunakan pada sajian materi mudah dipahami mahasiswa			✓		
7.	Sistematika sajian materi memudahkan mahasiswa memahami keseluruhan materi secara bertahap		✓			
8.	Dengan media video pembelajaran ini, materi dekorasi hidangan lebih mudah untuk diingat			✓		

IDENTITAS : RESPONDEN 10**Nama : Ni Komang Dyah Wulandini****NIM : 2015081031**

No	Aspek Penilaian	Jawaban				
		SS	S	RG	TS	STS
1.	Tampilan <i>cover</i> membuat mahasiswa tertarik mempelajari materi dalam video pembelajaran		✓			
2.	Topik bahasan/judul bab sudah menarik perhatian mahasiswa untuk mempelajari materi lebih dalam		✓			
3.	Tujuan pembelajaran yang ada dapat mempermudah mahasiswa untuk mengetahui kemampuan apa yang harus dimiliki setelah mengikuti kegiatan pembelajaran		✓			
4.	Materi yang disajikan sudah sesuai dengan tujuan pembelajaran		✓			
5.	Pembahasan materi yang dipaparkan dapat meningkatkan pemahaman mahasiswa tentang materi yang sudah dipelajari		✓			
6.	Bahasa yang dipergunakan pada sajian materi mudah dipahami mahasiswa			✓		
7.	Sistematika sajian materi memudahkan mahasiswa memahami keseluruhan materi secara bertahap		✓			
8.	Dengan media video pembelajaran ini, materi dekorasi hidangan lebih mudah untuk diingat			✓		

Lampiran 11 Rekapitulasi Penilaian Responden

No	Nama	Semester	Pernyataan								Jumlah	Presentase
			1	2	3	4	5	6	7	8		
1	Kadek Agus Purna Yasa	VIII	3	4	5	4	4	3	4	3	30	75%
2	Fety Rahayu Arinta	VIII	5	4	5	5	4	3	4	4	34	85%
3	Danty Rosalina Rawas	VIII	3	4	5	4	4	3	4	3	30	75%
4	Ida Ayu Yumita Lestari	VIII	5	5	5	5	5	5	5	5	40	100%
5	Ni Kadek Dwi Meriska	VIII	3	4	5	4	4	3	4	3	30	75%
6	Haerunnisa	VIII	4	5	5	5	4	5	5	5	38	95%
7	Putu Wika Aryantini	VIII	4	5	5	5	5	4	4	5	37	92,5%
8	Ar-raffi Juza Supiyan	VIII	4	5	5	5	4	5	5	5	38	95%
9	Made Renaldy Angge Liem	VIII	3	4	5	4	4	3	4	3	30	75%
10	Ni Komang Dyah Wulandini	VIII	4	4	4	4	4	3	4	3	30	75%
Total											337	84,5%

Berdasarkan data responden yang telah diajukan dapat dihitung presentase keseluruhan subyek dengan cara berikut :

$$\text{Presentase} = \frac{\sum x}{\sum xi} \times 100\%$$

$$\text{Presentase} = \frac{337}{40 \times 10} \times 100\%$$

$$\text{Presentase} = \frac{337}{400} \times 100\% = 84,25 \%$$

Lampiran 12 Riwayat Hidup

RIWAYAT HIDUP



Ni Putu Ayu Lestari Karunia lahir di Singaraja pada tanggal 2 April 2002. Penulis lahir dari pasangan Bapak Ketut Catur Budidarmika dan Ibu Ida Ayu Kade Armiani. Penulis berkebangsaan Indonesia dan beragama Hindu. Penulis bertempat tinggal di Dusun Tegalasih, Kecamatan Busungbiu, Kabupaten Buleleng. Penulis mulai masuk Sekolah Pendidikan Dasar di SD N 1 Pucaksari pada tahun 2008 tepatnya pada usia 6 tahun dan menyelesaikan Pendidikan Dasar pada tahun 2014, kemudian melanjutkan di SMP N 5 Busungbiu dan Lulus tahun 2017. Pada tahun 2019, penulis lulus dari SMK N 2 Singaraja jurusan Tata Boga dan melanjutkan ke jenjang sarjana 1 Jurusan Teknologi Industri Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha. Pada semester akhir tahun 2025 penulis telah menyelesaikan Skripsi yang berjudul “Pengembangan Media Video Pembelajaran Pada Mata Kuliah Kuliner Asia Pokok Bahasan Appetizer, Maincourse, Dessert Kuliner India Prodi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner”.