



Lampiran 1. Pedoman Wawancara Analisis Kebutuhan

PEDOMAN WAWANCARA ANALISIS KEBUTUHAN

**PENGEMBANGAN MEDIA PEMBELAJARAN *POWERPOINT*
INTERAKTIF MATERI KULINER KOREA DAN PHILIPINA PADA
MATA KULIAH KULINER ASIA**

Narasumber : Dr. Ni Wayan Sukerti, M.Pd
 Jenis Kelamin : Perempuan
 Pekerjaan : Dosen
 Hari/Tanggal : 04 Februari 2025

NO	PERTANYAAN	JAWABAN
1	Selama proses pembelajaran, bagaimana hasil belajar mahasiswa dalam memahami materi pada mata kuliah Kuliner Asia ?	Mahasiswa menunjukkan perkembangan yang baik namun ada beberapa aspek yang memang perlu pemahaman yang lebih mendalam.
2	Menurut ibu, bagaimana peserta didik memperlihatkan ketertarikannya selama proses pembelajaran ?	Dalam proses pembelajaran mahasiswa memperlihatkan ketertarikannya dengan aktif bertanya dan berpartisipasi dalam diskusi.
3	Metode apa yang ibu gunakan dalam proses pembelajaran?	Dalam proses pembelajaran pada Mata Kuliah Kuliner Asia menggunakan metode diskusi kelompok dan ceramah.
4	Media pembelajaran apa saja yang ibu gunakan dalam proses pembelajaran?	Media pembelajaran yang digunakan yaitu <i>PowerPoint</i> , makalah dan modul ajar.
5	Apakah media pembelajaran yang ibu gunakan sudah efektif diterapkan selama proses pembelajaran?	Sudah efektif untuk mendukung proses pembelajaran, namun ada beberapa aspek yang perlu ditingkatkan agar keefektifan media pembelajaran lebih meningkat.
6	Apakah ibu pernah menggunakan media berupa <i>PowerPoint</i> Interaktif dalam proses pembelajaran?	Belum, hanya menggunakan media <i>powerpoint</i> , makalah dan modul ajar.
7	Bagaimana tanggapan ibu terkait pengembangan media	Mendukung pengembangan media pembelajaran ini sehingga dapat lebih

NO	PERTANYAAN	JAWABAN
	pembelajaran pada materi kuliner Korea dan Philipina pada Mata Kuliah Kuliner Asia ?	mudah dalam menyampaikan materi diharapkan nantinya media ini bisa menjadi alat bantu untuk meningkatkan keefektifan dalam pembelajaran
8	Apa harapan ibu dengan adanya pengembangan media pembelajaran pada materi kuliner Korea dan Philipina pada Mata Kuliah Kuliner Asia ?	Dengan adanya pengembangan media pembelajaran <i>PowerPoint</i> diharapkan bisa meningkatkan pemahaman mahasiswa karena materi akan disajikan dengan konsep dan visual yang menarik serta mampu meningkatkan motivasi dan keterlibatan mahasiswa dalam proses pembelajaran.
9	Apakah dalam proses pembelajaran ibu menggunakan proyektor dan ruangan lab ?	Ya, Proyektor digunakan untuk presentasi kelompok dan ruang lab digunakan untuk praktik memasak.
10	Apakah ibu menggunakan device berupa smartphne dan laptop dalam proses pembelajaran?	Dalam proses pembelajaran saya menggunakan laptop dan smartphne digunakan untuk meningkatkan efektifitas dalam pembelajaran.



Lampiran 2. Hasil Analisis Kebutuhan

FORM ANALISIS KEBUTUHAN PENELITIAN PENGEMBANGAN MEDIA PEMBELAJARAN

Pertanyaan Jawaban **30** Setelan

30 jawaban

Kadek Sri Dwi Wahyuni
Kadek Winda Cahyani
Ni Komang Darmara Pradnya Pritiani
Putu Noviolita Elvina Josi
Kadek Lany Widya Sari
Ni Putu Susrita Maharani
Menang Suranta Pinem
Baiq Maria Ulfa
I Made Yoga Sastrawan

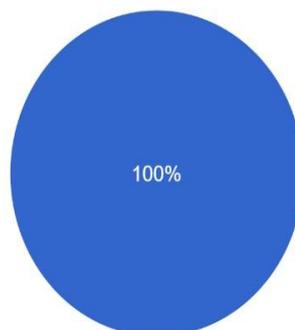
Pertanyaan Jawaban **30** Setelan

30 jawaban

2115081007
2115081019
2115081015
2115081010
2115081034
2115081004
2115081023
2115081026
2115081008

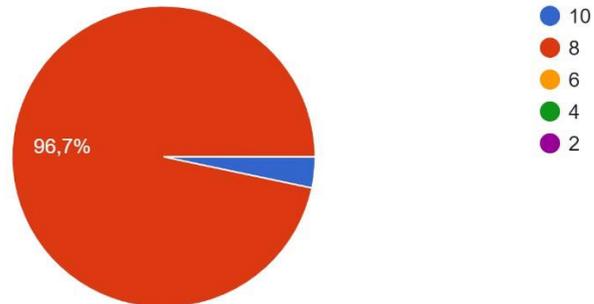
Prodi

30 jawaban



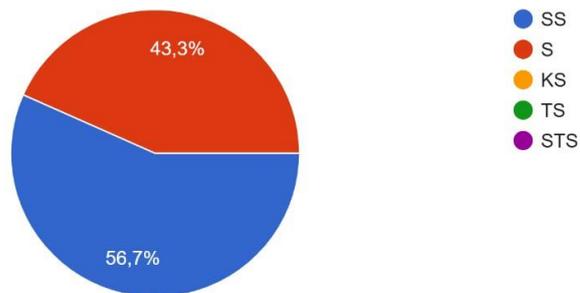
● PVSK

Semester
30 jawaban



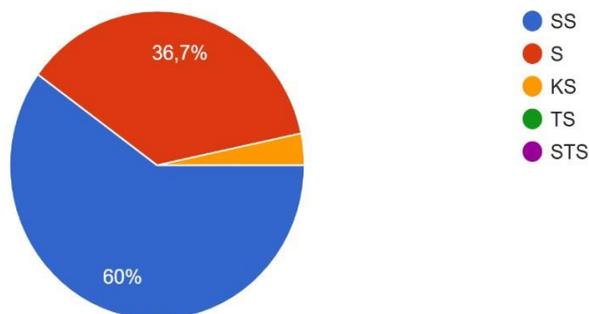
Saya senang dan tertarik mempelajari mata kuliah Kuliner Asia, khususnya materi kuliner Korea dan Filipina.

30 jawaban



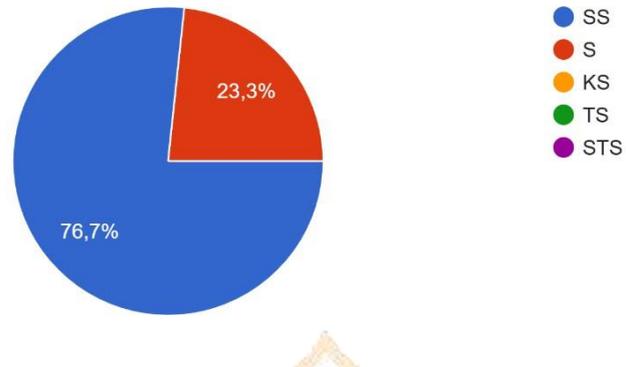
Saya terbiasa mencari materi tambahan di internet untuk menambah referensi dan pengalaman belajar.

30 jawaban



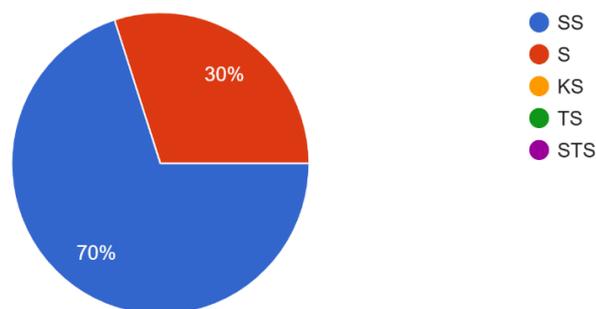
Saya menyukai media pembelajaran yang disertai dengan gambar, animasi, atau video tutorial praktikum.

30 jawaban



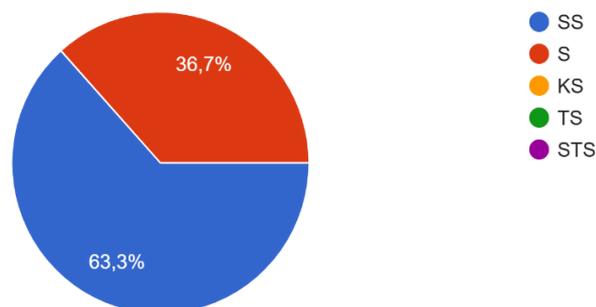
Saya membutuhkan media pembelajaran interaktif yang memuat konten seperti kuis, games, video tutorial dan animasi.

30 jawaban



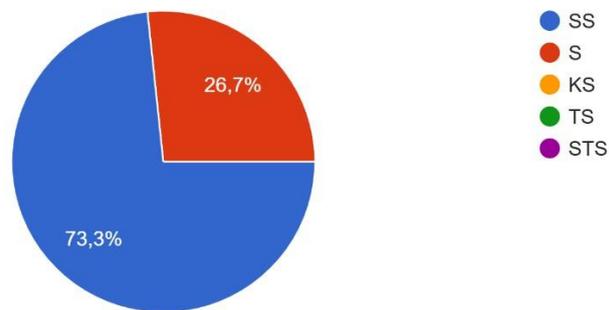
Saya merasa pembelajaran kuliner Korea dan Filipina akan lebih mudah dipahami jika menggunakan media pembelajaran interaktif.

30 jawaban



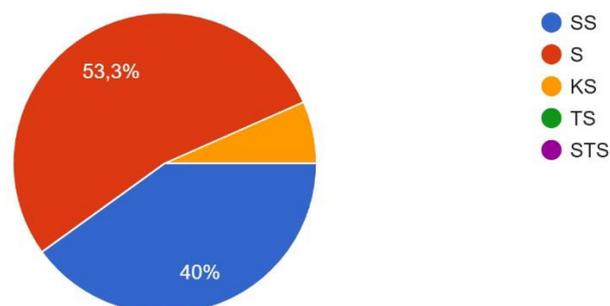
Saya merasa lebih tertarik belajar jika dalam media pembelajaran terdapat game dan kuis.

30 jawaban



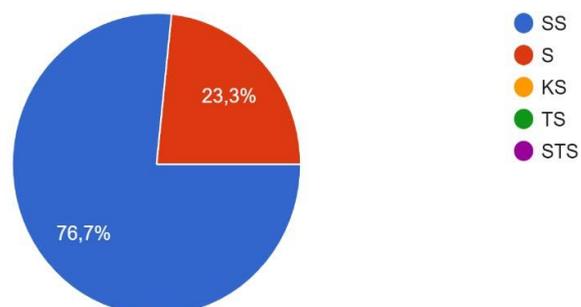
Saya sering merasa bosan dengan media pembelajaran yang disampaikan oleh dosen saat perkuliahan.

30 jawaban



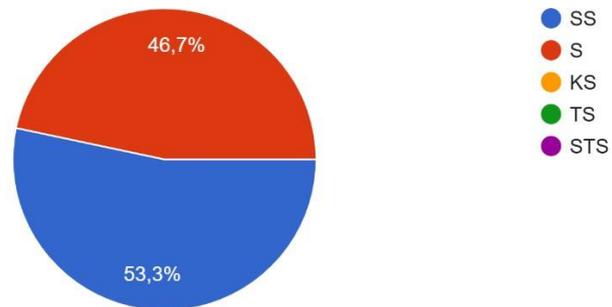
Saya memiliki perangkat (komputer/laptop/smartphone) yang mendukung penggunaan media pembelajaran interaktif.

30 jawaban



Saya merasa tertarik dengan materi kuliner Korea dan Filipina namun ada bagian tertentu yang sulit saya pahami.

30 jawaban



Lampiran 3. Hasil Uji Kelayakan Ahli Materi 1

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

Mata Kuliah : Kuliner Asia
 Judul Media Pembelajaran : Pengembangan Media Pembelajaran
PowerPoint Interaktif Pada Materi Kuliner Korea
 dan Philipina Pada Mata Kuliah Kuliner Asia
 Hari, Tanggal : 9 Juli 2025
 Validator : Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd

Petunjuk:

1. Mohon dibaca dengan cermat setiap butir pernyataan, kemudian berilah tanda *checklist* (✓) pada kolom yang tersedia sesuai pendapat Ibu secara obyektif.
2. Kriteria yang digunakan dalam setiap pertanyaan adalah:
 - SS : Sangat Sesuai
 - S : Sesuai
 - KS : Kurang Sesuai
 - TS : Tidak Sesuai
 - STS : Sangat Tidak Sesuai
3. Saran dan Kesimpulan dapat ditulis pada kolom yang telah disediakan.
Terimakasih atas kesediaan Ibu telah mengisi kuesioner ini.

No	Aspek Penilaian	SS	S	KS	TS	STS	Keterangan
A. Kognisi							
1	Petunjuk belajar yang disajikan dalam media pembelajaran <i>Powerpoint</i> interaktif untuk kegiatan pembelajaran sudah	✓					

No	Aspek Penilaian	SS	S	KS	TS	STS	Keterangan
	jelas.						
2	Media pembelajaran <i>Powerpoint</i> interaktif dapat digunakan peserta didik untuk belajar.	✓					
3	Kegiatan pembelajaran menggunakan media pembelajaran <i>Powerpoint</i> interaktif mampu memotivasi peserta didik.	✓					
4	Pemaparan materi dalam media pembelajaran <i>Powerpoint</i> interaktif sesuai dengan kompetensi dasar.		✓				
5	Pemaparan materi dalam media pembelajaran <i>Powerpoint</i> interaktif sesuai dengan capaian pembelajaran.	✓					
6	Gambar yang digunakan sesuai dengan materi.	✓					
7	Video yang digunakan sesuai dengan materi.	✓					
8	Materi yang disajikan pada media pembelajaran <i>Powerpoint</i> interaktif di sajikan secara aktual.	✓					
9	Materi yang disajikan dalam media pembelajaran	✓					

No	Aspek Penilaian	SS	S	KS	TS	STS	Keterangan
	<i>Powerpoint</i> interaktif dapat digunakan walaupun tidak didampingi pendidik.						
10	Urutan penyajian materi dalam media pembelajaran <i>Powerpoint</i> interaktif sudah sesuai dengan RPS.	✓					
11	Konsep materi yang disampaikan pada media pembelajaran <i>Powerpoint</i> interaktif tidak menimbulkan miskonsepsi.		✓				
12	Evaluasi yang digunakan terhadap materi dalam media pembelajaran <i>Powerpoint</i> interaktif sudah jelas.		✓				
B. Penyajian Informasi							
13	Ketersediaan materi pokok dalam media pembelajaran <i>Powerpoint</i> interaktif mencakup semua topik yang dibutuhkan.	✓					
14	Materi yang disajikan dalam media pembelajaran <i>Powerpoint</i> interaktif sesuai perangkat pembelajaran Kuliner	✓					

No	Aspek Penilaian	SS	S	KS	TS	STS	Keterangan
	Asia.						
15	Informasi yang disampaikan pada media pembelajaran <i>Powerpoint</i> interaktif sudah jelas.		✓				
16	Penggunaan bahasa yang mudah dimengerti peserta didik dalam pembelajaran menggunakan media pembelajaran <i>Powerpoint</i> interaktif.	✓					
17	Penggunaan bahasa Indonesia yang baik sesuai kaidah.	✓					
18	Materi dalam media pembelajaran <i>Powerpoint</i> interaktif dapat digunakan sebagai referensi.		✓				
19	Ketersediaan nilai pada evaluasi dalam media pembelajaran <i>Powerpoint</i> interaktif.	✓					
20	Pemberian umpan balik pada media pembelajaran <i>Powerpoint</i> interaktif.		✓				

Kesimpulan:

Media pembelajaran *Powerpoint* Interaktif ini dinyatakan*:

- ①. Layak untuk digunakan tanpa revisi
- 2. Layak untuk digunakan dengan revisi sesuai saran
- 3. Tidak layak digunakan

*(Mohon beri tanda lingkaran pada nomor sesuai dengan kesimpulan Ibu)

Kritikan dan masukan:

Sudah sesuai, sudah kan lanjut.
.....
.....
.....
.....

Singaraja, 9 Juli 2025
Validator/Ahli,



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

NIP. 197103031997032001

Lampiran 4. Hasil Uji Kelayakan Ahli Materi 2

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

Mata Kuliah : Kuliner Asia
 Judul Media Pembelajaran : Pengembangan Media Pembelajaran
PowerPoint Interaktif Pada Materi Kuliner Korea dan
 Philipina Pada Mata Kuliah Kuliner Asia
 Hari, Tanggal : 9 Juli 2025
 Validator : Dra. Damiani, M.Kes

Petunjuk:

1. Mohon dibaca dengan cermat setiap butir pernyataan, kemudian berilah tanda *checklist* (✓) pada kolom yang tersedia sesuai pendapat Ibu secara obyektif.
2. Kriteria yang digunakan dalam setiap pertanyaan adalah:
 - SS : Sangat Sesuai
 - S : Sesuai
 - KS : Kurang Sesuai
 - TS : Tidak Sesuai
 - STS : Sangat Tidak Sesuai
3. Saran dan Kesimpulan dapat ditulis pada kolom yang telah disediakan. Terimakasih atas kesediaan Ibu telah mengisi kuesioner ini.

No	Aspek Penilaian	SS	S	KS	TS	STS	Keterangan
A. Kognisi							
1	Petunjuk belajar yang disajikan dalam media pembelajaran <i>Powerpoint</i> interaktif untuk kegiatan pembelajaran sudah jelas.	✓					
2	Media pembelajaran						

No	Aspek Penilaian	SS	S	KS	TS	STS	Keterangan
	<i>Powerpoint</i> interaktif dapat digunakan peserta didik untuk belajar.	✓					
3	Kegiatan pembelajaran menggunakan media pembelajaran <i>Powerpoint</i> interaktif mampu memotivasi peserta didik.	✓					
4	Pemaparan materi dalam media pembelajaran <i>Powerpoint</i> interaktif sesuai dengan kompetensi dasar.	✓					
5	Pemaparan materi dalam media pembelajaran <i>Powerpoint</i> interaktif sesuai dengan capaian pembelajaran.	✓					
6	Gambar yang digunakan sesuai dengan materi.	✓					
7	Video yang digunakan sesuai dengan materi.		✓				
8	Materi yang disajikan pada media pembelajaran <i>Powerpoint</i> interaktif di sajikan secara aktual.		✓				
9	Materi yang disajikan dalam media pembelajaran <i>Powerpoint</i> interaktif dapat digunakan walaupun tidak	✓					

No	Aspek Penilaian	SS	S	KS	TS	STS	Keterangan
	didampingi pendidik.						
10	Urutan penyajian materi dalam media pembelajaran <i>Powerpoint</i> interaktif sudah sesuai dengan RPS.	✓					
11	Konsep materi yang disampaikan pada media pembelajaran <i>Powerpoint</i> interaktif tidak menimbulkan miskonsepsi.	✓					
12	Evaluasi yang digunakan terhadap materi dalam media pembelajaran <i>Powerpoint</i> interaktif sudah jelas.		✓				
B. Penyajian Informasi							
13	Ketersediaan materi pokok dalam media pembelajaran <i>Powerpoint</i> interaktif mencakup semua topik yang dibutuhkan.		✓				
14	Materi yang disajikan dalam media pembelajaran <i>Powerpoint</i> interaktif sesuai perangkat pembelajaran Kuliner Asia.	✓					
15	Informasi yang disampaikan pada media pembelajaran	✓					

No	Aspek Penilaian	SS	S	KS	TS	STS	Keterangan
	<i>Powerpoint</i> interaktif sudah jelas.		✓				
16	Penggunaan bahasa yang mudah dimengerti peserta didik dalam pembelajaran menggunakan media pembelajaran <i>Powerpoint</i> interaktif.	✓					
17	Penggunaan bahasa Indonesia yang baik sesuai kaidah.	✓					
18	Materi dalam media pembelajaran <i>Powerpoint</i> interaktif dapat digunakan sebagai referensi.		✓				
19	Ketersediaan nilai pada evaluasi dalam media pembelajaran <i>Powerpoint</i> interaktif.	✓					
20	Pemberian umpan balik pada media pembelajaran <i>Powerpoint</i> interaktif.	✓					

Kesimpulan:

Media pembelajaran *Powerpoint* Interaktif ini dinyatakan*:

- ① Layak untuk digunakan tanpa revisi
2. Layak untuk digunakan dengan revisi sesuai saran
3. Tidak layak digunakan

*(Mohon beri tanda lingkaran pada nomor sesuai dengan kesimpulan Ibu)

Kritikan dan masukan:

.....

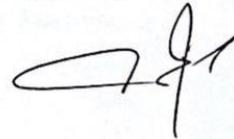
.....

.....

.....

.....

Singaraja, 9 Juli 2025
Validator/Ahli,



(Dra. Damiami, M.Kes)

NIP. 196502191991032001

Lampiran 5. Hasil Uji Kelayakan Ahli Media 1

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

Mata Kuliah : Kuliner Asia
 Judul Media Pembelajaran : Pengembangan Media Pembelajaran
PowerPoint Interaktif Pada Materi Kuliner Korea
 dan Philipina Pada Mata Kuliah Kuliner Asia
 Hari, Tanggal : 8 Juli 2025
 Validator : Dr. I Gede Partha Sindu, S.Pd., M.Pd

Petunjuk:

- Mohon dibaca dengan cermat setiap butir pernyataan, kemudian berilah tanda *checklist* (✓) pada kolom yang tersedia sesuai pendapat Bapak secara obyektif.
- Kriteria yang digunakan dalam setiap pertanyaan adalah:
 - SS : Sangat Sesuai
 - S : Sesuai
 - KS : Kurang Sesuai
 - TS : Tidak Sesuai
 - STS : Sangat Tidak Sesuai
- Saran dan Kesimpulan dapat ditulis pada kolom yang telah disediakan. Terimakasih atas kesediaan Bapak telah mengisi kuesioner ini.

No	Aspek Penilaian	SS	S	KS	TS	STS	Keterangan
A. Kemudahan Navigasi							
1	Penggunaan navigasi dalam pemilihan materi dan pengoperasian fitur pada media pembelajaran <i>Powerpoint</i> interaktif	✓					

No	Aspek Penilaian	SS	S	KS	TS	STS	Keterangan
	mudah dilakukan.						
2	Pengoperasian dan akses fitur pada media pembelajaran <i>Powerpoint</i> interaktif mudah dilakukan.	✓					
3	Pengoperasian dan akses fitur pada media pembelajaran <i>Powerpoint</i> interaktif berlangsung lancar.		✓				
4	Tombol navigasi pada media pembelajaran <i>Powerpoint</i> interaktif sudah sesuai.	✓					
5	Tombol navigasi pada media pembelajaran <i>Powerpoint</i> interaktif konsisten.	✓					
B. Tampilan							
6	Tampilan pada media pembelajaran <i>Powerpoint</i> interaktif sesuai dengan materi.	✓					
7	Tata letak komponen pada media pembelajaran <i>Powerpoint</i> interaktif tertata rapi.		✓				
8	Tampilan konten pada media pembelajaran <i>Powerpoint</i> interaktif ketika digunakan	✓					

No	Aspek Penilaian	SS	S	KS	TS	STS	Keterangan
	tidak mengganggu fokus pandang.						
9	Komposisi warna pada media pembelajaran <i>Powerpoint</i> interaktif serasi.		✓				
10	Penggunaan warna font dengan background dalam media pembelajaran <i>Powerpoint</i> interaktif sudah tepat.	✓					
11	Tampilan pada media pembelajaran <i>Powerpoint</i> interaktif dapat meningkatkan motivasi belajar peserta didik.	✓					
12	Latar belakang dengan objek yang di depan pada media pembelajaran <i>Powerpoint</i> interaktif tampak kontras.	✓					
13	Penggunaan jenis font dalam teks untuk materi pada media pembelajaran <i>Powerpoint</i> interaktif sudah sesuai.		✓				
14	Penggunaan ukuran font dalam teks pada media	✓					

No	Aspek Penilaian	SS	S	KS	TS	STS	Keterangan
	pembelajaran <i>Powerpoint</i> interaktif sudah sesuai.						
15	Spasi dan pengetikan teks materi pada media pembelajaran <i>Powerpoint</i> interaktif sudah sesuai.	✓					
16	Kualitas resolusi gambar yang digunakan sudah jelas.	✓					
17	Kualitas resolusi video yang digunakan sudah jelas.	✓					
18	<i>Bakcsound</i> yang digunakan pada <i>Powerpoint</i> interaktif sudah sesuai.		✓				
19	Tampilan gambar yang digunakan pada sudah sesuai.		✓				
C. Fungsi							
20	Penggunaan media tidak memerlukan perangkat dengan spesifikasi tinggi.	✓					

Kesimpulan:

Media pembelajaran *Powerpoint* Interaktif ini dinyatakan*:

- ①. Layak untuk digunakan tanpa revisi
2. Layak untuk digunakan dengan revisi sesuai saran
3. Tidak layak digunakan

Saran :

.....
.....

Singaraja, 8 Juli 2025
Validator/Ahli,



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

Lampiran 6. Hasil Uji Kelayakan Ahli Media 2

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

Mata Kuliah : Kuliner Asia
 Judul Media Pembelajaran : Pengembangan Media Pembelajaran
PowerPoint Interaktif Pada Materi Kuliner Korea
 dan Philipina Pada Mata Kuliah Kuliner Asia
 Hari, Tanggal : 11 Juli 2025
 Validator : Dr. Made Diah Angendari, S.Pd., M.Pd.

Petunjuk:

1. Mohon dibaca dengan cermat setiap butir pernyataan, kemudian berilah tanda *checklist* (✓) pada kolom yang tersedia sesuai pendapat Ibu secara obyektif.
2. Kriteria yang digunakan dalam setiap pertanyaan adalah:
 - SS : Sangat Sesuai
 - S : Sesuai
 - KS : Kurang Sesuai
 - TS : Tidak Sesuai
 - STS : Sangat Tidak Sesuai
3. Saran dan Kesimpulan dapat ditulis pada kolom yang telah disediakan.
Terimakasih atas kesediaan Ibu telah mengisi kuesioner ini.

No	Aspek Penilaian	SS	S	KS	TS	STS	Keterangan
A. Kemudahan Navigasi							
1	Penggunaan navigasi dalam pemilihan materi dan pengoperasian fitur pada media pembelajaran <i>Powerpoint</i> interaktif	✓					

No	Aspek Penilaian	SS	S	KS	TS	STS	Keterangan
	mudah dilakukan.						
2	Pengoperasian dan akses fitur pada media pembelajaran <i>Powerpoint</i> interaktif mudah dilakukan.	✓					
3	Pengoperasian dan akses fitur pada media pembelajaran <i>Powerpoint</i> interaktif berlangsung lancar.		✓				
4	Tombol navigasi pada media pembelajaran <i>Powerpoint</i> interaktif sudah sesuai.	✓					
5	Tombol navigasi pada media pembelajaran <i>Powerpoint</i> interaktif konsisten.	✓					
B. Tampilan							
6	Tampilan pada media pembelajaran <i>Powerpoint</i> interaktif sesuai dengan materi.	✓					
7	Tata letak komponen pada media pembelajaran <i>Powerpoint</i> interaktif tertata rapi.	✓					
8	Tampilan konten pada media pembelajaran <i>Powerpoint</i> interaktif ketika digunakan	✓					

No	Aspek Penilaian	SS	S	KS	TS	STS	Keterangan
	tidak mengganggu fokus pandang.						
9	Komposisi warna pada media pembelajaran <i>Powerpoint</i> interaktif serasi.	√					
10	Penggunaan warna font dengan background dalam media pembelajaran <i>Powerpoint</i> interaktif sudah tepat.	√					
11	Tampilan pada media pembelajaran <i>Powerpoint</i> interaktif dapat meningkatkan motivasi belajar peserta didik.	√					
12	Latar belakang dengan objek yang di depan pada media pembelajaran <i>Powerpoint</i> interaktif tampak kontras.	√					
13	Penggunaan jenis font dalam teks untuk materi pada media pembelajaran <i>Powerpoint</i> interaktif sudah sesuai.	√					
14	Penggunaan ukuran font dalam teks pada media	√					

No	Aspek Penilaian	SS	S	KS	TS	STS	Keterangan
	pembelajaran <i>Powerpoint</i> interaktif sudah sesuai.						
15	Spasi dan pengetikan teks materi pada media pembelajaran <i>Powerpoint</i> interaktif sudah sesuai.		✓				
16	Kualitas resolusi gambar yang digunakan sudah jelas.	✓					
17	Kualitas resolusi video yang digunakan sudah jelas.	✓					
18	<i>Bakcsound</i> yang digunakan pada <i>Powerpoint</i> interaktif sudah sesuai.	✓					
19	Tampilan gambar yang digunakan pada sudah sesuai.	✓					
C. Fungsi							
20	Penggunaan media tidak memerlukan perangkat dengan spesifikasi tinggi.		✓				

Kesimpulan:

Media pembelajaran *Powerpoint* Interaktif ini dinyatakan*:

1. Layak untuk digunakan tanpa revisi
2. Layak untuk digunakan dengan revisi sesuai saran
3. Tidak layak digunakan

Saran :

.....
.....

Singaraja, 11 Juli 2025
Validator/Ahli,



(Made Diah Angendari, S.Pd., M.Pd.)
NIP. 197403162006042001

Lampiran 7. Hasil Uji Kelayakan Ahli Desain 1

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

Mata Kuliah : Kuliner Asia
 Judul Media Pembelajaran : Pengembangan Media Pembelajaran
PowerPoint Interaktif Pada Materi Kuliner Korea
 dan Philipina Pada Mata Kuliah Kuliner Asia
 Hari, Tanggal : 8 Juli 2015
 Validator : Dr. I Gede Partha Sindu, S.Pd., M.Pd

Petunjuk:

1. Mohon dibaca dengan cermat setiap butir pernyataan, kemudian berilah tanda *checklist* (✓) pada kolom yang tersedia sesuai pendapat Bapak secara obyektif.
2. Kriteria yang digunakan dalam setiap pertanyaan adalah:
 - SS : Sangat Sesuai
 - S : Sesuai
 - KS : Kurang Sesuai
 - TS : Tidak Sesuai
 - STS : Sangat Tidak Sesuai
3. Saran dan Kesimpulan dapat ditulis pada kolom yang telah disediakan.
Terimakasih atas kesediaan Bapak telah mengisi kuesioner ini.

No	Aspek Penilaian	SS	S	KS	ST	STS	Keterangan
1	Materi yang disampaikan dibuat secara menarik dalam media <i>Powerpoint</i> interaktif.	✓					
2	Materi yang disampaikan di media <i>Powerpoint</i> interaktif	✓					

No	Aspek Penilaian	SS	S	KS	ST	STS	Keterangan
	sesuai dengan perangkat pembelajaran.						
3	Materi yang disampaikan dalam <i>Powerpoint</i> interaktif sesuai dengan tujuan pembelajaran.	✓					
4	Materi disampaikan secara berurutan pada setiap slide.	✓					
5	Warna pada media <i>Powerpoint</i> interaktif menarik.		✓				
6	Gambar yang digunakan pada media <i>Powerpoint</i> interaktif terlihat menarik.	✓					
7	Animasi yang digunakan pada media <i>Powerpoint</i> interaktif menarik.	✓					

Kesimpulan:

Media pembelajaran *Powerpoint Interaktif* ini dinyatakan*:

1. Layak untuk digunakan tanpa revisi
2. Layak untuk digunakan dengan revisi sesuai saran
3. Tidak layak digunakan

*(Mohon beri tanda lingkaran pada nomor sesuai dengan kesimpulan Bapak)

Saran:

.....
.....

Singaraja, 8 Juli 2025
Validator/Ahli,



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

Lampiran 8. Hasil Uji Kelayakan Ahli Desain 2

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

Mata Kuliah : Kuliner Asia
 Judul Media Pembelajaran : Pengembangan Media Pembelajaran
PowerPoint Interaktif Pada Materi Kuliner Korea
 dan Philipina Pada Mata Kuliah Kuliner Asia
 Hari, Tanggal : 11 Juli 2025
 Validator : Dr. Made Diah Angendari, S.Pd., M.Pd.

Petunjuk:

1. Mohon dibaca dengan cermat setiap butir pernyataan, kemudian berilah tanda *checklist* (✓) pada kolom yang tersedia sesuai pendapat Ibu secara obyektif.
2. Kriteria yang digunakan dalam setiap pertanyaan adalah:
 - SS : Sangat Sesuai
 - S : Sesuai
 - KS : Kurang Sesuai
 - TS : Tidak Sesuai
 - STS : Sangat Tidak Sesuai
3. Saran dan Kesimpulan dapat ditulis pada kolom yang telah disediakan. Terimakasih atas kesediaan Ibu telah mengisi kuesioner ini.

No	Aspek Penilaian	SS	S	KS	ST	STS	Keterangan
1	Materi yang disampaikan dibuat secara menarik dalam media <i>Powerpoint</i> interaktif.	✓					
2	Materi yang disampaikan di media <i>Powerpoint</i> interaktif	✓					

No	Aspek Penilaian	SS	S	KS	ST	STS	Keterangan
	sesuai dengan perangkat pembelajaran.						
3	Materi yang disampaikan dalam <i>Powerpoint</i> interaktif sesuai dengan tujuan pembelajaran.		✓				
4	Materi disampaikan secara berurutan pada setiap slide.	✓					
5	Warna pada media <i>Powerpoint</i> interaktif menarik.	✓					
6	Gambar yang digunakan pada media <i>Powerpoint</i> interaktif terlihat menarik.	✓					
7	Animasi yang digunakan pada media <i>Powerpoint</i> interaktif menarik.	✓					

Kesimpulan:

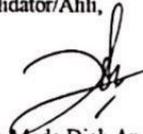
Media pembelajaran *Powerpoint* Interaktif ini dinyatakan*:

1. Layak untuk digunakan tanpa revisi
2. Layak untuk digunakan dengan revisi sesuai saran
3. Tidak layak digunakan

*(Mohon beri tanda lingkaran pada nomor sesuai dengan kesimpulan Ibu)

Saran:
.....
.....

Singaraja, 11 Juli 2025
Validator/Ahli,



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

NIP. 197403162006042001

Lampiran 9. Hasil Uji Instrumen Kelayakan Oleh Mahasiswa

Pertanyaan	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
Pengguna dengan mudah dapat berinteraksi dalam menggunakan media pembelajaran <i>PowerPoint</i> interaktif.	5	5	4	5	5	5	5	5	4	5	5	4	5	4	4	5	5	4	4	4	4	4	5	5	5	5	5	5	4	5
Pengguna dengan mudah dapat berinteraksi dalam mengakses media pembelajaran <i>PowerPoint</i> interaktif.	5	4	5	5	4	5	5	5	5	4	5	5	4	4	4	5	5	5	4	5	4	4	5	5	5	5	5	5	4	4
Saya kesulitan mengoperasikan media pembelajaran <i>Powerpoint</i> interaktif saat proses pembelajaran.	5	4	4	5	5	4	5	5	3	5	4	4	5	3	3	5	5	5	4	5	4	4	4	3	5	4	5	4	5	4

Pertanyaan	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
Menu navigasi yang Terdapat	5	5	5	5	5	5	5	5	4	4	4	5	4	5	5	4	4	4	4	4	4	5	5	5	5	5	5	4	5	
dalam media pembelajaran <i>PowerPoint</i> Interkatif sudah sesuai dengan menu yang dituju.																														
Materi yang disampaikan mudah dipahami oleh mahasiswa.	5	5	4	5	5	5	5	5	4	5	4	4	4	4	4	5	5	4	5	4	4	4	5	5	5	5	5	5	4	4
Media pembelajaran <i>PowerPoint</i> interaktif ini dapat menambahkan motivasi.	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	4	4	4	5	5	5	5	5	4	5	4	5	5	5	5	5	5	5	4	5
Media pembelajaran <i>PowerPoint</i> interaktif ini dapat menambah kan keterampilan.	5	5	4	5	5	5	5	5	4	5	5	4	4	4	5	5	5	4	5	4	4	4	5	5	5	5	5	5	4	4
Media pembelajaran	5	4	4	5	5	3	5	5	3	4	1	1	5	4	4	5	5	4	5	5	4	4	5	4	1	4	5	4	5	4

Pertanyaan	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
lebih baik.																														
Komposisi warna yang digunakan menarik.	5	4	5	5	5	5	4	5	4	5	4	4	4	5	5	5	4	4	4	5	4	4	5	5	5	5	5	4	4	4
Saya merasa tata letak konten	5	4	4	5	5	4	5	5	3	5	3	5	5	4	3	5	4	4	5	4	4	4	5	5	2	4	5	4	5	4
dalam media pembelajaran <i>PowerPoint</i> interaktif tidak teratur dengan baik.																														
Saya merasa tata letak konten dalam media pembelajaran <i>PowerPoint</i> interaktif tidak terstruktur dengan baik.	5	3	4	5	5	4	5	5	3	4	4	4	4	4	4	5	4	4	4	4	4	4	5	5	2	5	5	4	4	4
Saya merasa warna yang digunakan dalam media pembelajaran <i>PowerPoint</i>	5	5	4	5	4	5	5	5	4	4	4	4	4	5	4	5	4	5	4	5	4	4	5	5	5	5	5	4	4	4

Pertanyaan	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
interaktif memperjelas objek di depan latar belakang.																														
Saya terdorong untuk belajar lebih giat dengan Media pembelajaran <i>PowerPoint</i> interaktif ini.	5	5	4	5	5	5	4	5	4	5	4	4	5	4	4	5	5	4	5	5	4	4	5	5	5	4	4	5	4	4
Penggunaan media pembelajaran <i>PowerPoint</i> interaktif tidak mampu menarik minat mahasiswa untuk belajar.	5	4	4	5	5	4	5	5	3	4	5	4	5	4	3	5	5	4	5	5	4	4	5	5	5	4	5	4	4	4
Tahapan kegiatan pembelajaran yang ada dalam media pembelajaran <i>PowerPoint</i>	5	4	4	5	5	4	4	5	3	5	4	4	5	4	4	5	5	4	4	5	4	4	5	4	5	5	5	4	5	4

Pertanyaan	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	
interaktif tidak membuat saya aktif d alam belajar.																															
Jenis huruf (<i>font</i>) jelas.	5	5	4	5	5	5	5	5	5	4	5	4	4	4	4	5	4	5	4	5	4	4	5	5	5	5	5	5	5	4	4
Teks yang disajikan mudah untuk dibaca.	5	5	4	5	5	5	4	5	5	4	4	5	5	4	4	5	5	4	3	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	4	4
Backsound tidak mengganggu dalam penyampaian materi.	5	5	4	5	5	5	4	5	4	4	4	4	4	4	4	4	5	4	5	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5	4	4
Contoh gambar yang digunakan memudahkan saya mem pelajari materi.	5	5	4	5	5	5	5	5	4	5	5	4	5	4	5	5	4	5	5	5	4	5	5	5	4	4	4	5	5	4	4
Saya merasa media pembelajaran <i>PowerPoint</i> interaktif ini tidak mudah diakses	5	4	4	5	4	4	5	3	1	3	5	5	4	3	4	5	5	4	5	5	4	4	5	4	4	4	5	4	4	4	4
Saya merasa media	5	4	4	5	4	4	5	3	1	3	5	4	4	3	4	4	4	5	4	4	4	5	5	4	5	5	5	4	5	4	

Pertanyaan	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	
pembelajaran <i>PowerPoint</i> interaktif ini sulit dise suaikan dengan kemampuan saya dalam belajar.																															
Fitur media pembelajaran <i>PowerPoint</i> interaktif lengkap mencakup semua aspek dari materi.	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	4	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	4	4	5



Lampiran 10. Silabus Mata Kuliah Kuliner Asia

SILABUS

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 :

1. Gwenda L, Hyman. 1993. Cuisines of Southeast Asia. New York: John Willey & Sons Inc.
2. Jenifer, Harvey Lang. 1988. Larousse Gastronomique. New York: Publisher Inc.
3. Richard Hosking. 2000. A Dictionary of Japanese Food: Ingredients & Culture. Singapore: Tuttle Publishing.
4. 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	Pengertian hidangan Oriental, pembagian wilayah di Asia, Ciri khas	Tatap Muka	Diskusi/tanya jawab tentang indikator	

MINGGU	KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR	MATERI POKOK	KEGIATAN	PENGALAMAN BELAJAR	PENILAIAN
		b. Mengelompokkan negara berdasar wilayah di Asia c. Menjelaskan ciri khas hidangan Oriental d. Menjelaskan faktor-faktor yang mempengaruhi hidangan Oriental	hidangan Oriental, faktor-faktor yang mempengaruhi hidangan Oriental		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	e. Menjelaskan gambaran umum negara Turki f. Mendiskusikan karakteristik hidangan dari negara Turki g. Menjelaskan pola makan dari negara Turki h. 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 a dan Rubrik
				Mandiri	Mencari resep-resp dan membuat perencanaan praktik, mengumpulkan standar resep dan reser-resep masakan dari masing-masing wilayah Asia untuk dibuat kliping	Unjuk kerja a dan Rubrik

MINGGU	KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR	MATERI POKOK	KEGIATAN	PENGALAMAN BELAJAR	PENILAIAN
III	Penguasaan keterampilan tentang hidangan dari wilayah Asia Barat Daya: Negara-negara Arab	e. Menjelaskan gambaran umum negara-negara Arab f. Mendiskusikan karakteristik hidangan dari negara-negara Arab g. Menjelaskan pola makan dari negara-negara Arab h. Terampil mengolah makanan dari negara Turki dengan menerapkan 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/anyajawab tentang indikator a,b,c,dan d,	Unjuk Kerja
				Terstruktur	Praktik mengolah makanan dari negara Arab	Unjuk kerja a dan Rubrik
				Mandiri	Mencari resep-resp dan membuat perencanaan praktik	Unjuk kerja a dan Rubrik
IV	Penguasaan keterampilan tentang hidangan dari wilayah Asia Selatan: India	e. Menjelaskan gambaran umum negara India f. Mendiskusikan karakteristik hidangan dari negara India g. Menjelaskan pola makan dari negara India h. 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 a dan Rubrik
				Mandiri	Mencari resep-resp dan membuat perencanaan praktik	Unjuk kerja a dan Rubrik
V	Penguasaan keterampilan tentang hidangan	b. Menjelaskan gambaran umum negara Pakistan b. Mendiskusikan karakteristik	Kondisi geografis, sosial budaya, cirri khas hidangan, bahan,	Tatap Muka	Diskusi/tanya jawab tentang indikator a,b,c,dan d,	Unjuk Kerja

MINGGU	KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR	MATERI POKOK	KEGIATAN	PENGALAMAN BELAJAR	PENILAIAN
	dari wilayah Asia Selatan: Pakistan	hidangan dari negara Pakistan e. Menjelaskan pola makan dari negara Pakistan f. Terampil mengolah makanan dari negara Pakistan dengan menerapkan POAC serta memperhatikan K3.	bumbu.alat, teknik pengolahan, tata cara makan, praktik mengolah makanan dari negara Pakistan	Terstruktur Mandiri	Praktik mengolah makanan dari negara Turki Mencari resep-resp dan membua t perencanaan praktik	Unjuk kerja a dan Rubrik Unjuk kerja a dan Rubrik
VI	Penguasaan keterampilan tentang hidangan dari wilayah Asia Selatan: Bangladesh	e. Menjelaskan gambaran umum negara Bangladesh f. Mendiskusikan karakteristik hidangan dari negara Bangladesh g. Menjelaskan pola makan dari negara Bangladesh h. Terampil mengolah makanan dari negara Bangladesh dengan menerapkan POAC serta memperhatikan K3.	Kondisi geografis, sosial budaya, ciri khas hidangan, bahan, bumbu.alat, teknik pengolahan, tata cara makan, praktik mengolah makanan dari negara Bangladesh	Tatap Muka Terstruktur Mandiri	Diskusi/tanya jawab tentang indikator a,b,c,dan d, Praktik mengolah makanan dari negara Turki Mencari resep-resp dan membua t perencanaan praktik	Unjuk Kerja Unjuk kerja a dan Rubrik Unjuk kerja a dan Rubrik
VII	Penguasaan keterampilan tentang hidangan dari wilayah Asia Selatan: Srilanka	e. Menjelaskan gambaran umum negara Srilanka f. Mendiskusikan karakteristik hidangan dari negara Srilanka g. Menjelaskan pola makan dari negara Srilanka h. Terampil mengolah makanan dari negara Srilanka dengan	Kondisi geografis, sosial budaya, ciri khas hidangan, bahan, bumbu.alat, teknik pengolahan, tata cara makan, praktik mengolah makanan dari negara Srilanka	Tatap Muka Terstruktur Mandiri	Diskusi/tanya jawab tentang indikator a,b,c,dan d, Praktik mengolah makanan dari negara Turki Mencari resep-resp dan membua	Unjuk Kerja Unjuk kerja a dan Rubrik Unjuk kerja a dan Rubrik

MINGGU	KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR	MATERI POKOK	KEGIATAN	PENGALAMAN BELAJAR	PENILAIAN
		menerapkan POAC serta memperhatikan K3.			t perencanaan praktik	
VIII	U ts					
IX	Penguasaan keterampilan tentang hidangan dari wilayah Asia Timur: China	e. Menjelaskan gambaran umum negara China f. Mendiskusikan karakteristik hidangan dari negara China g. Menjelaskan pola makan dari negara China h. 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 a dan Rubrik
				Mandiri	Mencari resep-resp dan membua t perencanaan praktik	Unjuk kerja a dan Rubrik
X	Penguasaan keterampilan tentang hidangan dari wilayah Asia Timur: Jepang	e. Menjelaskan gambaran umum negara Jepang f. Mendiskusikan karakteristik hidangan dari negara Jepang g. Menjelaskan pola makan dari negara Jepang h. 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 a dan Rubrik
				Mandiri	Mencari resep-resp dan membua t perencanaan praktik	Unjuk kerja a dan Rubrik

MINGGU	KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR	MATERI POKOK	KEGIATAN	PENGALAMAN BELAJAR	PENILAIAN
XI	Penguasaan keterampilan tentang hidangan dari wilayah Asia Timur: Korea	e. Menjelaskan gambaran umum negara Korea f. Mendiskusikan karakteristik hidangan dari negara Korea g. Menjelaskan pola makan dari negara Korea h. 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 a dan Rubriks
				Mandiri	Mencari resep-resp dan membua t perencanaan praktik	Unjuk kerja a dan Rubrik
XIII	Penguasaan keterampilan tentang hidangan dari wilayah Asia Tenggara: Malaysia,	e. Menjelaskan gambaran umum negara Malaysia, Singapura, Brunai Darussalam f. Mendiskusikan karakteristik hidangan dari negara Malaysia, Singapura, Brunai Darussalam	Kondisi geografis, sosial budaya, cirri khas hidangan, bahan, bumbu.alat, ,teknik pengolahan, tata cara makan, praktik mengolah makanan dari negara	Tatap Muka	Diskusi/tanya jawab tentang indikator a,b,c,dan d,	Unjuk Kerja
				Terstruktur	Praktik mengolah makanan dari negara Turki	Unjuk kerja a dan Rubrik

MINGGU	KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR	MATERI POKOK	KEGIATAN	PENGALAMAN BELAJAR	PENILAIAN
	Singapura, Brunai Darussalam	g. Menjelaskan pola makan dari negara Malaysia, Singapura, Brunai Darussalam h. Terampil mengolah makanan dari negara Malaysia, Singapura, Brunai Darussalam dengan menerapkan POAC serta memperhatikan K3.	Malaysia, Singapura, Brunai Darussalam	Mandiri	Mencari resep-resp dan membuat perencanaan praktik	Unjuk kerja dan Rubrik
XIV	Penguasaan keterampilan tentang hidangan dari wilayah Asia Tenggara: Philipina dan Thailand	e. Menjelaskan gambaran umum negara Philipina dan Thailand f. Mendiskusikan karakteristik hidangan dari negara Philipina dan Thailand g. Menjelaskan pola makan dari negara Philipina dan Thailand h. 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 (Kamboja)	e. Menjelaskan gambaran umum negara Indochina f. Mendiskusikan karakteristik hidangan dari negara Indochina g. Menjelaskan pola makan dari negara Indochina h. Terampil mengolah	Kondisi geografis, sosial budaya, cirri khas hidangan, bahan, bumbu.alat, ,teknik pengolahan, tata cara makan, praktik mengolah makanan dari negara	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

MINGGU	KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR	MATERI POKOK	KEGIATAN	PENGALAMAN BELAJAR	PENILAIAN
		makanan dari negara Indochina dengan menerapkan POAC serta memperhatikan K3.	Indochina	Mandiri	Mencari resep-resp dan membuat perencanaan praktik	Unjuk kerja a dan Rubrik
XVI	Penguasaan keterampilan tentang hidangan dari wilayah Asia Tenggara: Indochina (laos, Vietnam)	e. Menjelaskan gambaran umum negara Indochina f. Mendiskusikan karakteristik hidangan dari negara Indochina	Kondisi geografis, sosial budaya, cirri khas hidangan, bahan, bumbu.alat, ,teknik	Tatap Muka	Diskusi/tanya jawab tentang indikator a,b,c,dan d,	Unjuk Kerja
		g. Menjelaskan pola makan dari negara Indochina h. Terampil mengolah makanan dari negara Indochina dengan menerapkan POAC serta memperhatikan K3.	pengolahan, tata cara makan, praktik mengolah makanan dari negara Indochina	Terstruktur	Praktik mengolah makanan dari negara Turki	Unjuk kerja a dan Rubrik
				Mandiri	Mencari resep-resp dan membuat perencanaan praktik	Unjuk kerja a dan Rubrik
XVII	UAS					



RPS

Mata Kuliah : KULINER ASIA Kode
Mata Kuliah : VSKS120215 SKS
Semester : 4 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 2025

	UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA FAKULTAS PROGRAM STUDI					Kode Dokumen
RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER						
Mata Kuliah (MK)	Kode	Rumpun MK	Bobot (SKS)		Semester	Tgl. Penyusunan
KULINER ASIA	VSKS120215	MKK	4		GENAP	1 MARET 2024
OTORISASI	Pengembang RPS		Koordinator RMK		Ketua/Koord. Prodi	
	Dr NI WAYAN SUKERTI,S.Pd.,MPd				Dr. IDA AYU PUTU HEMY EKAYANI,S.Pd.,MPd	
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI yang dibebankan pada MK					
	CP.S-8	Memiliki 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. • Mengidentifikasi bahan-bahan utama dan bumbu-bumbu yang umum digunakan dalam masakan Asia.
Sub-2	Pemahaman Tentang Teknik Memasak: <ul style="list-style-type: none"> • Menyebutkan dan menjelaskan teknik memasak tradisional Asia seperti tumis, tumis cepat, rebus, kukus, goreng, dll. • Menerapkan teknik-teknik memasak tersebut dalam pembuatan hidangan-hidangan Asia.
Sub-3	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-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	<p>Keterampilan Presentasi dan Penyajian Hidangan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mempelajari teknik penyusunan dan penyajian hidangan yang menarik dan estetis.
		<ul style="list-style-type: none"> • Mempraktikkan cara menyajikan hidangan secara profesional dengan memperhatikan tata letak, warna, dan tekstur.
Deskripsi Singkat MK	<p>Mata kuliah ini membahas tentang konsep dasar/pengantar Kuliner 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 dan Kamboja, Korea dan Singapura. dalam bentuk ceramah, diskusi kelas maupun kelompok, dan tugas-tugas pengamatan dan kajian kritis terhadap permasalahan dan praktik-praktik mengolah makanan</p>	



<p>Bahan Kajian: Materi Pembelajaran</p>	<p>Tentu, berikut ini adalah beberapa contoh bahan kajian atau materi pembelajaran yang dapat digunakan dalam mata kuliah kuliner Asia:</p> <p>Sejarah Kuliner Asia:</p> <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>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>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>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>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>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.
---	--



Pustaka	Utama
	<ol style="list-style-type: none"> 1. "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. 2. "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. 3. "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. 4. "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. 5. "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

1. **"Asian Pickles: Japan: Recipes for Japanese Sweet, Sour, Salty, Cured, and Fermented Tsukemono"** oleh Karen Solomon

- Buku ini fokus pada seni membuat tsukemono (acar) Jepang dan menyediakan berbagai resep serta teknik pembuatannya.

2. **"Korean Food Made Simple"** oleh Judy Joo

- Buku ini menawarkan panduan praktis untuk memasak hidangan Korea dengan resep-resep yang mudah diikuti dan dipahami.

3. **"Indian-ish: Recipes and Antics from a Modern American Family"** oleh Priya Krishna

- Buku ini memberikan resep-resep kreatif yang terinspirasi dari masakan India dengan sentuhan modern, cocok untuk pembelajaran tentang variasi dalam masakan India.

4. **"Thai Street Food"** oleh David Thompson

- 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						
Mg ke-	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	Penilaian		Bantuk Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan Mahasiswa,		Materi Pembelajaran	Bobot Penilaian (%)
		Indikator	Kriteria & Bentuk	Luring (<i>offline</i>)	Daring (<i>online</i>)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
1-3	1. Mahasiswa dapat Mendeskripsi Kan sejarah Kuliner Asia 2. Mahasiswa dapat mendeskripsikan Ragam Kuliner Asia:	a. Menjelaskan sejarah kuliner Asia b. Menjelaskan beragam jenis makanan dan	Produk studi kasus Produk project kumpulan makalah tentang	- Bentuk pembelajaran Tatap muka - Metode Pembelajaran Project - Tugas 1: project	e-learning Undiksha https://www.elearning.undiksha.ac.id	Sejarah Kuliner Asia: <ul style="list-style-type: none"> • Perkembangan kuliner di Asia dari zaman kuno hingga modern. • Pengaruh budaya, 	



		<p>minuman khas dari berbagai negara di Asia</p> <p>c. Mengidentifikasi bahan-bahan utama</p> <p>d. Mengidentifikasi bumbu-bumbu</p>	<p>ragam makanan, minuman, bahan, bumbu khas di negara Asia</p>	<p>mengidentifikasi ragam jenis makanan dan minuman khas dari berbagai negara Asia</p> <p>- Tugas 2. Identifikasi ragam bahan (nabati, hewani) khas yang di digunakan diberbagai negara Asia</p>	<p>agama, dan perdagangan dalam perkembangan kuliner di berbagai negara Asia.</p> <p>Ragam Bahan Makanan Asia:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pemahaman tentang bahan-bahan 	
--	--	--	---	--	---	--



		yang umum digunakan dalam masakan Asia		- Tugas 3 Identifikasi bumbu, rempah, penyedap di berbagai negara Asia		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	4.Mahasiswa dapat Memahami tentang teknik memasak 5.Mahasiswa memahami tentang peralatan dapur khas digunakan di negara Asia 6.Mahasiswa memahami alat penyajian makanan untuk di negara Asia	a. . Menjelaskan teknik memasak b. Menjelaskan peralatan dapur khas digunakan di negara Asia c. Menjelaskan alat penyajian makanan untuk di negara As	Produk studi kasus teknik memasak khas cina Produk project: kumpulan video teknik memasak khas berbagai negara Asia	- Bentuk pembelajaran tatap muka - Metode Pembelajaran project based learning. - Tugas 1: Cari dan temukan video (4 buah) yang menggambarkan teknik memasak khas di berbagai negara Asia	e-learning Undiksha https://www.elearning.undiksha.ac.id	Teknik Memasak Tradisional Asia: <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	
8	Ujian Tengah Semester						20

9-11	Mahasiswa dapat Memahami Pengetahuan Tentang Budaya dan Sejarah Kuliner Asia:	<p>a. Menjelaskan sejarah dan perkembangan kuliner di beberapa negara Asia</p> <p>b. Menjelaskan faktor-faktor budaya yang mempengaruhi pola makan dan kebiasaan makan di Asia.</p>	<p>Produk studi kasus contoh budaya cina yang mempengaruhi pola makan dan kebiasaan</p> <p>Produk project : video tentang budaya salah satu negara Asia yang mempengaruhi pola makan.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Bentuk pembelajaran tatap muka - Metode Pembelajaran Project based learning - Tugas 1: mengumpulkan video dari berbagai sumber 	<p>e-learning Undiksha https://www.elearning.undiksha.ac.id</p>	<p>10. 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>Budaya Makan 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. 	
12-15	<p>Mahasiswa dapat</p> <p>1. Memahami</p> <p>Keterampilan Menyiapkan Hidangan Khas:</p> <p>a. Mempraktikkan pembuatan beberapa hidangan khas dari negara-negara Asia yang berbeda.</p>	<p>a. Menjelaskan rancangan praktikum hidangan khas Negara Asia yang dipilih yaitu keempatan khusus Cina</p> <p>2. Demonstrasi pembuatan beberapa hidangan negara Asia</p>	<p>Produk studi kasus : cipta resep baru</p> <p>Produk project : mengkreasi atau menciptakan salah satu menu hasil</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Bentuk pembelajaran demonstrasi praktik di lab produksi - Metode Pembelajaran project based learning - Tugas 1: video produk hidangan hasil ciptaan mahasiswa. 	<p>Mengadopsi video pembelajaran kuliner Cina (Angshio hie dan mie panjang umur)</p> <p>Pada link berikut https://www.youtube.com/watch?v=dcGG6IKTP8</p>		

<p>b.Mengaplikasikan pengetahuan tentang bahan, teknik memasak, dan presentasi hidangan</p>	<p>yang berbeda</p>	<p>penggabungan hidangan tradisional dan modern</p>	<p>https://www.youtube.com/watch?v=ohigRfEw9xg&t=31s</p>			
<p>2. Kreativitas dan Inovasi dalam Kuliner Asia:</p>	<p>3. Mengaplikasikan berbagai teknik memasak dan presentasi hidangan</p>					
<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. 	<p>3. Mengembangkan kreatifitas dalam menciptakan hidangan klasik negara Asia</p> <p>4. mampu menyusun resep-resep baru dengan menggabungkan unsur tradisional dan modern</p>					
<p>3.Keterampilan Presentasi dan</p>						

	Penyajian Hidangan: <ul style="list-style-type: none"> • Mempelajari teknik penyusunan dan penyajian hidangan yang menarik dan estetik. 4. Mempraktikkan cara menyajikan hidangan secara profesional dengan memperhatikan tata letak, warna, dan tekstur						
16	Ujian Akhir Semester						30



Penilaian (Kriteria, Indikator, Bobot)

Penilaian Proses (bobot 60 %)

a. 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%					

b. 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%					

c. Penyelesaian Produk (40%)

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

Produk kelompok	10%					
-----------------	-----	--	--	--	--	--

d. 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%					

Acuan Penilaian

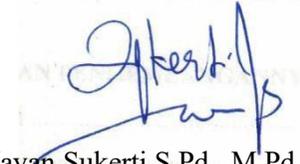
Skor Persentil	Nilai Skala	Nilai Huruf
85 - 100	4,00	A
81 - 84	3,75	A-
77 - 80	3,25	B+
73 - 76	3,00	B
69 - 72	2,75	B-
65 - 68	2,50	C
61 - 64	2,00	C+
40 - 60	1,00	D
0 - 39	0,00	E

Singaraja, 1 Maret 2024
Mengetahui
Koordinator Prodi. Pendidikan Vokasional Seni Kuliner



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

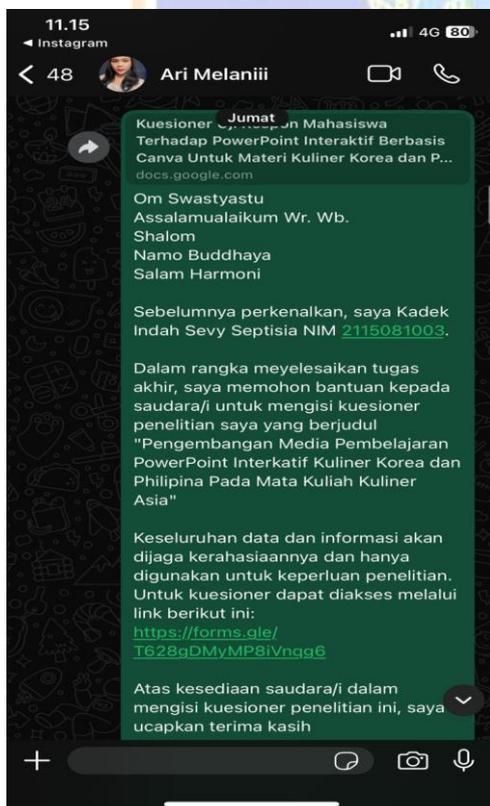
Dosen Pengampu Mata Kuliah :



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



Lampiran 11. Dokumentasi



Lampiran 12. Surat Permohonan Uji Hedonic



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

Nomor : 1859/UN48.11.1/KM/2025

Singaraja, 15 Juli 2025

Perihal : Surat Permohonan Uji Hedonic

Yth. Koordinator Program Studi PVSK FTK Undiksha Singaraja
di tempat

Dengan hormat, sehubungan dengan proses penyelesaian Tugas Akhir/Skripsi, maka melalui surat ini kami mohon Bapak/Ibu berkenan memberikan data yang terkait dengan data yang dibutuhkan. Adapun mahasiswa yang akan melakukan pengambilan data seperti tersebut di bawah ini:

Nama : Kadek Indah Sevy Septisia
NIM : 2115081003
Program Studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
Jurusan : Teknologi Industri
Data yang dibutuhkan : Uji kelayakan pengembangan media pembelajaran powerpoint interaktif
Dan respon mahasiswa prodi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner terhadap
Media pembelajaran powerpoint interaktif
Judul Penelitian : Pengembangan Media Pembelajaran Powerpoint Interaktif Materi Kuliner Korea
dan Philipina pada Mata Kuliah Kuliner Asia

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

a.n Dekan
Wakil Dekan Bidang Akademik,

Made Windu Antara Kesiman
NIP. 198211112008121001



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

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

Nomor : 213/UN48.11.6/KM/2025 Singaraja, 15 Juli 2025
 Perihal : Surat Permohonan Pengambilan Data

Yth. Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan
 Cq. Wakil Dekan 1
 Di Tempat

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

Nama	: Kadek Indah Sevy Septisia
NIM	: 2115081003
Semester	: 8
Program Studi	: Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
Jurusan	: Teknologi Industri
Fakultas	: Teknik dan Kejuruan
Tempat Pengambilan Data	: Universitas Pendidikan Ganesha, Prodi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
Judul Penelitian	: Pengembangan Media Pembelajaran Powerpoint Interaktif Materi Kuliner Korea dan Philipina pada Mata Kuliah Kuliner Asia
Data yang diperlukan	: Uji kelayakan Pengembangan Media Pembelajaran Powerpoint Interaktif dan Respon mahasiswa prodi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner terhadap Media Pembelajaran Powerpoint Interaktif

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

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

Mengetahui,

Ketua Jurusan Teknologi Industri



Ketut Udy Ariawan
 NIP 197901232010121001

Sekretaris Jurusan Teknologi Industri



Gede Widayana
 NIP 197301102006041002



Balai Sertifikasi Elektronik

Catatan :

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

RIWAYAT HIDUP



Kadek Indah Sevy Septisia lahir di Pempatan pada tanggal 18 September 2003. Penulis lahir dari pasangan suami istri Bapak I Made Nuryata, S.Pd., M.Pd dan Ibu Made Purnama Dewi Yanti. Penulis berkebangsaan Indonesia dan beragama hindu. Penulis beralamat di Banjar Dinas Pempatan, Desa Batungsel, Kecamatan Pupuan, Kabupaten Tabanan, Bali. Penulis menyelesaikan Pendidikan dasar di SD Negeri 2 Batungsel dan lulus pada tahun 2015. Kemudian penulis melanjutkan di SMP Negeri 1 Pupuan dan lulus pada tahun 2018. Kemudian pada tahun 2021, penulis lulus dari SMA Negeri 1 Pupuan dengan jurusan MIPA dan melanjutkan Pendidikan di S1 Pendidikan Vokasional Seni Kuliner, Jurusan Teknologi Industri, Fakultas Teknik dan Kejuruan, Universitas Pendidikan Ganesha. Tahun 2025 pada semester VIII penulis telah menyelesaikan skripsi dengan judul **“Pengembangan Media Pembelajaran *PowerPoint* Interaktif Materi Kuliner Korea dan Philipina pada Mata Kuliah Kuliner Asia”** dan hingga tahun yang sama penulis masih terdaftar sebagai mahasiswa S1 di prodi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner Universitas Pendidikan Ganesha.

