



LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat Permohonan Data



KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI, SAINS,
DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN
Jalan Udayana Nomor 11 Singaraja - Bali Kode Pos 81116
Telepon (0362) 22570 Email: ftk@undiksha.ac.id Laman: <http://ftk.undiksha.ac.id>

Nomor : 2251/UN48.11.1/DI.03.00/2025

Singaraja, 11 Agustus 2025

Perihal : Surat Permohonan Pengambilan Data

Yth, Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan Undiksha
di tempat

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

Nama : Putu Tresya Divani

NIM : 2115081051

Program Studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Jurusan : Teknologi Industri

Data yang dibutuhkan : Data uji validitas media video pembelajaran oleh ahli materi, ahli media pembelajaran, ahli desain pembelajaran, dan uji kelompok kecil di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Judul Penelitian : Pengembangan Media Video Pembelajaran Waffle Varian Pisang Mas
Pada Mata Kuliah Pagelaran Cipta Karya Kuliner

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

a.n Dekan
Wakil Dekan Bidang Akademik,



Made Windu Antara Kesiman
NIP 198211112008121001



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 BSE
- Surat ini dapat dibuktikan kebenarannya dengan menggunakan qr code yang telah tersedia

Lampiran 2. Analisis Awal

Pedoman Wawancara Analisis Kebutuhan Sumber Belajar

Pengembangan Media Video Pembelajaran *Waffle* Varian Pisang Mas Pada Mata Kuliah Pagelaran Cipta Karya Kuliner

1. Berapa jumlah tenaga pendidik atau dosen yang mengajar pada Mata Kuliah Pagelaran Cipta Karya Kuliner ?

Jawaban: Jumlah dosen yang mengajar pada Mata Kuliah Pagelaran Cipta Karya Kuliner yaitu 3 orang dosen.

2. Sumber belajar apa saja yang digunakan dalam kegiatan belajar mengajar Mata Kuliah Pagelaran Cipta Karya Kuliner khususnya pada materi *Fusion dessert*?

Jawaban: PPT, materi jurnal, buku cetak, dan video dari *YouTube*

3. Pendekatan, metode dan model pembelajaran apa saja yang ibu gunakan selama ini dalam proses pembelajaran Pagelaran Cipta karya kuliner khususnya pada materi *Fusion dessert*?

Jawaban: Project base learning yang berfokus pada peserta didik.

4. Apa saja media pembelajaran yang ibu gunakan dalam kegiatan belajar mengajar materi *Fusion dessert* pada Mata Kuliah Pagelaran Cipta Karya Kuliner ?

Jawaban: PPT, materi jurnal, buku cetak, dan video dari *YouTube* dan hasil praktikum peserta didik.

5. Bagaimana proses pemaparan materi serta praktikum *Fusion dessert* pada Mata Kuliah Pagelaran Cipta Karya Kuliner yang ibu lakukan saat pembelajaran?

Jawaban: Dengan metode diskusi, memberikan arahan kepada peserta didik, dan praktikum yang dilaksanakan di lab tata boga.

6. Sarana dan prasarana apa saja yang tersedia di kampus untuk mendukung proses pembelajaran materi *Fusion dessert* pada Mata Kuliah Pagelaran Cipta Karya Kuliner ?

Jawaban: Peralatan praktikum , lcd proyektor.

7. Bagaimana karakteristik belajar peserta didik prodi PVS Kuliner dalam proses pembelajaran *Fusion dessert* pada Mata Kuliah Pagelaran Cipta Karya Kuliner ?

Jawaban: peserta didik cenderung lebih tertarik dengan berdiskusi, praktikum, serta belajar melalui video. Namun belum adanya video yang khusus dan sesuai dengan silabus pada Mata Kuliah Pagelaran Cipta Karya Kuliner .

8. Apa yang menjadi faktor permasalahan atau kendala yang sekiranya menghambat proses pembelajaran *Fusion dessert* pada Mata Kuliah Pagelaran Cipta Karya Kuliner ?

Jawaban: Belum adanya media pembelajaran yang dibuat khusus untuk materi *Fusion dessert*, media yang digunakan sebelumnya kurang pas dengan silabus dan tujuan pembelajaran pada materi ini.

9. Apa yang ibu ketahui tentang media pembelajaran berbasis video dalam proses pembelajaran?

Jawaban: media video pembelajaran pasti lebih menarik minat peserta didik dalam proses belajar, karena media yang banyak melibatkan panca indera semakin bisa diingat lebih lama.

10. Apakah ibu sebelumnya sudah pernah menerapkan media video pembelajaran yang sesuai dengan capaian pembelajaran materi *Fusion dessert* pada pembelajaran *Fusion dessert* Mata Kuliah Pagelaran Cipta Karya Kuliner ?

Jawaban: : Belum, video yang biasanya digunakan bersumber dari internet dan pada dasarnya video yang ada di internet belum ada yang sesuai dengan RPS pada Mata Kuliah Pagelaran Cipta Karya Kuliner .

11. Jika terdapat suatu masalah atau kendala dalam proses pembelajaran Mata Kuliah Pagelaran Cipta Karya Kuliner khususnya pada materi *Fusion dessert*, menurut ibu apakah perlu dikembangkan media video pembelajaran sebagai sarana untuk menunjang proses pembelajaran agar lebih mudah dan efisien?

Jawaban: Perlu, agar materi yang dimuat bisa lebih fokus dan sesuai dengan tujuan pembelajaran pada Mata Kuliah Pagelaran Cipta Karya Kuliner .

12. Konten atau format apa saja yang ibu harapkan dimuat dalam video pembelajaran ini untuk membantu proses pembelajaran materi *Fusion dessert* pada Mata Kuliah Pagelaran Cipta Karya Kuliner ?

Jawaban: teori pembelajaran yang sesuai dengan CP pada materi *Fusion dessert*, contoh hidangan *Fusion dessert*, dan prosedur pembuatan hidangan *Fusion dessert*.

13. Bagaimana tanggapan ibu terhadap pengembangan video sebagai salah satu referensi dosen dalam mendukung proses pembelajaran materi *Fusion dessert* pada Mata Kuliah Pagelaran Cipta Karya Kuliner ?

Jawaban: Pengembangan video sebagai referensi dosen dalam pembelajaran *Fusion dessert* dapat memberikan dampak positif, seperti meningkatkan pemahaman siswa melalui visualisasi.

14. Apa harapan ibu dengan dibuatnya pengembangan video pembelajaran dalam pembelajaran *Fusion dessert* pada Mata Kuliah Pagelaran Cipta Karya Kuliner ?

Jawaban: Media pembelajaran video ini dapat dimanfaatkan dengan maksimal sehingga dapat memberikan memori dan pengalaman belajar yang baik bagi peserta didik pada mata kuliah Cipta karya kuliner.

Singaraja, 07 Maret 2025

Mengetahui Dosen Pengampu Mata Kuliah



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

NIP: 196504191990032001

Lampiran 3. Kuisioner Analisis Kebutuhan Peserta Didik

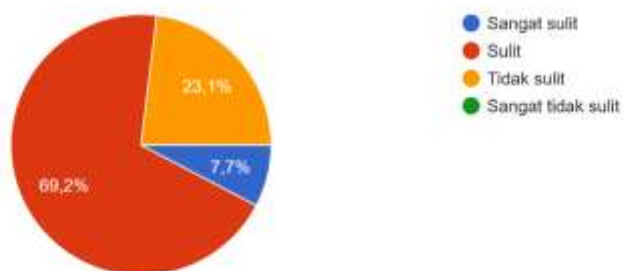
Apakah Anda pernah mempelajari materi makanan penutup dengan teknik fusion (fusion dessert) pada Mata Kuliah Fusion Food?

26 jawaban



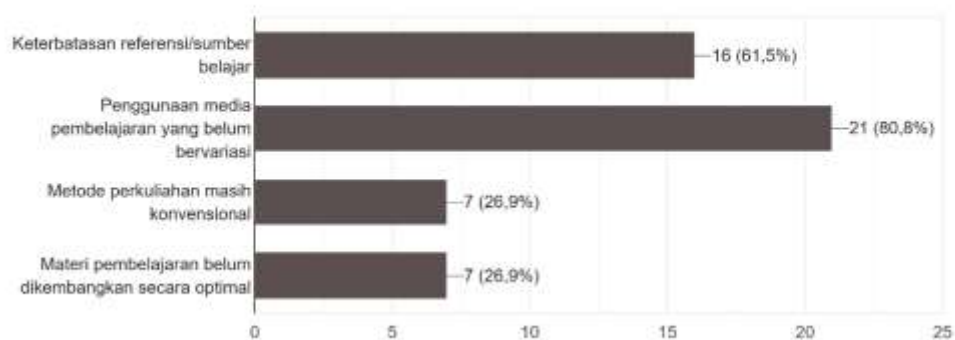
Seberapa sulit materi makanan penutup dengan teknik fusion (fusion dessert) dapat dipahami?

26 jawaban



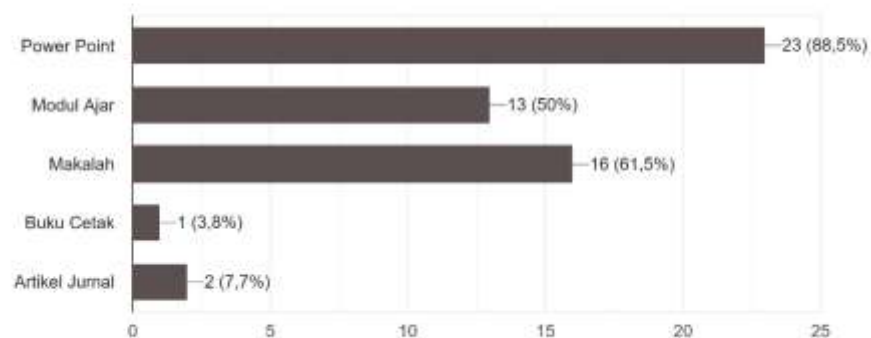
Menurut Anda, kendala atau kesulitan apa saja yang dihadapi ketika mengikuti perkuliahan Fusion Food khususnya materi makanan penutup dengan t...(Responden dapat mencentang lebih dari 1 opsi)

26 jawaban



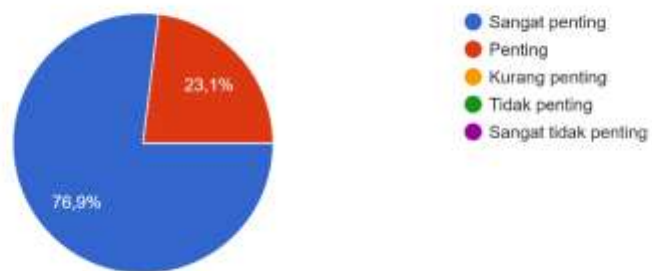
Ketika perkuliahan berlangsung, media apa yang biasanya digunakan oleh dosen? (Responden dapat mencentang lebih dari 1 opsi)

26 jawaban



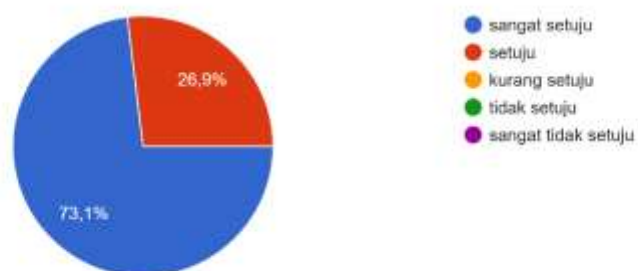
Menurut Anda, seberapa penting penggunaan media pembelajaran pada proses perkuliahan?

26 jawaban



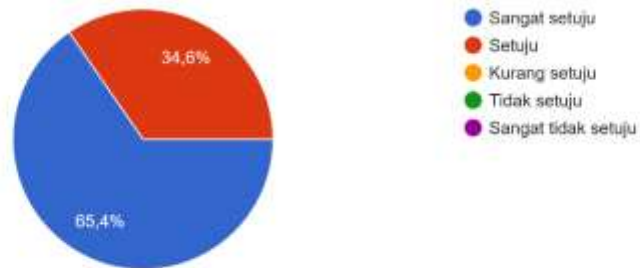
saya lebih tertarik jika materi makanan penutup dengan teknik fusion (fusion dessert) lebih variatif seperti terdapat gambar, video, materi maupun tutorial praktikum

26 jawaban



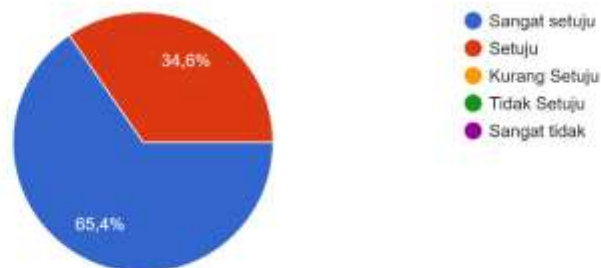
Apakah anda setuju bahwa penggunaan media video pembelajaran interaktif dapat berpengaruh terhadap minat dan motivasi mahasiswa dalam mengikuti pembelajaran?

26 jawaban



Apakah anda setuju jika saya mengembangkan media video pembelajaran waffel varian pisang mas pada mata kuliah fusion food?

26 jawaban



Lampiran 4. RPS Mata Kuliah Pagelaran Cipta Karya Kuliner



RPS

Mata Kuliah : Pagelaran Cipta Karya Kuliner
 Kode Mata Kuliah :
 SKS : 4sks
 Semester : 8 (delapan)
 Dosen : Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd.,M.Pd

PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER
 FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN
 UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
 2024



UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA

FAKULTAS : TEKNIK DAN KEJURUAN

JURUSAN : TEKNOLOGI INDUSTRI

PROGRAM STUDI : PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER (RPS)					
Mata Kuliah (MK)	Kode	Rumpun MK	Bobot (sks)	Semester	Tanggal Penyusunan
Pagelaran Cipta Karya Kuliner		Akademik Kependidikan	4	VIII	Juni 2025
Otorisasi	Dosen Pengembang RPS	Koordinator Rumpun MK	Ketua Program Studi		
FTK	Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd.M.Pd	Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd.M.Pd	Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd.,M.Pd		
Revisi dan Pengesahan	Tanggal Revisi/Pengesahan				
	Pebruari 2025				
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL yang Dibebankan pada Mata Kuliah "Desain Cipta karya Kuliner"				
	Sikap (S)				

S4	Mampu bekerja sama dan memiliki kepekaan sosial dan kepedulian yang tinggi terhadap masyarakat dan lingkungannya.
Pengetahuan (P)	
P4	Memiliki pengetahuan yang terkait dengan keterampilan bidang bakery secara spesifik, sebagai dasar implementasi kinerja dalam bidang keahliannya.
P5	Memiliki pengetahuan dan teknologi secara umum yang dibutuhkan dalam bidang bakery sebagai dasar melanjutkan studi pada jenjang yang lebih tinggi atau profesi.
Keterampilan Umum (KU)	
KU1	Mampu mengkaji implikasi pengembangan atau implementasi ilmu pengetahuan, teknologi yang memperhatikan dan menerapkan nilai humaniora sesuai dengan bidang pendidikan vokasional seni kuliner yang menjadi keahliannya berdasarkan kaidah, tata cara dan etika ilmiah dalam rangka menghasilkan karya akhir.
Keterampilan Khusus (KK)	
KK2	Memiliki keterampilan bidang pendidikan vokasional seni kuliner secara spesifik dan mampu ditunjukkan dalam bentuk kinerja sesuai bidang keahliannya
KK3	Memiliki kemampuan mengambil keputusan secara tepat berdasarkan prosedur baku dalam bidang pendidikan vokasional seni kuliner, khususnya pengolahan makanan, sebagai persyaratan keselamatan dan keamanan kerja.
CP MK	
CPMK1	Mengembangkan diri secara berkelanjutan dan berkolaborasi.
CPMK2	Mampu mengkreasikan karya dalam bidang tata boga berbasis kearifan lokal yang berwawasan kewirausahaan
CPMK3	Mampu merancang, melaksanakan, menganalisis dan mengimplementasikan hasil penelitian dalam bidang pendidikan Tata Boga
CPMK4	Mampu menguasai konsep-konsep ilmu dalam bidang tata boga serta mengimplementasi
CPMK5	Mampu mengaplikasikan prinsip-prinsip pengetahuan adaptif dan normatif yang menunjang bidang pendidikan tata boga
CPMK6	Memiliki kemampuan dalam pembuatan makanan dari makanan pembuka sampai penutup dengan penutup dengan teknik <i>fusion</i>
Deskripsi Singkat MataKuliah	Pemahaman tentang penerapan konsep makanan, proses pengolahan dan penyajian yang diwujudkan dalam bentuk hidangan inovatif dan berkualitas serta penyusunan karya ilmiah dalam bentuk artikel. Pembelajaran dilakukan dengan menerapkan pendekatan konstruktivistik dengan model pembelajaran kelompok. Kegiatan pembelajaran dengan presentasi tugas dan produk karya boga hasil uji coba resep. Pembelajaran diakhiri dengan pagelaran untuk pemerhati Kuliner, stage holder dan masyarakat umum.
Materi Pembelajaran/ PokokBahasan/Tema	1. Pengembangan diri secara berkelanjutan dan berkolaborasi bidang kuliner 2. Mengkreasikan karya dalam bidang tata boga berbasis kearifan lokal yang berwawasan kewirausahaan

Dosen Pengampu	Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd						
Mata Kuliah	Pagelaran Cipta Karya Kuliner						
Mg ke-	Kemampuan Akhir Tiap Tahapan Belajar (Sub-CPMK)	Penilaian		Bentuk Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan Mahasiswa		Materi pembelajaran	Bobot Penilaian (%)
		Indikator	Kriteria & Bentuk	Luring (offline)	Daring (Online)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
1	Mengetahui kontrak kuliah dan mampu menjelaskan tujuan dan fungsi pembelajaran pagelaran cipta karya kuliner	1. Kontrak kuliah 2. Tujuan dan fungsi pembelajaran pagelaran cipta karya kuliner	Project based learning	- Bentuk pembelajaran sinkronus - Metode Pembelajaran dengan ceramah, diskusi dan tanya jawab	e-learning Undiksha	Mengkaji kontrak kuliah Mengkaji tujuan dan fungsi pagelaran cipta karya kuliner	1. Sikap (10%) 2. Partisipasi dan aktivitas PBM (10%) 3. Penyelesaian produk (40%) 4. kognitif (40%)
2	Mengetahui dan dapat menjelaskan pengertian cipta karya, peralatan dan bahan pembuatan cipta karya kuliner, serta teknik pengolahan, penyajian, dan cipta karya	1. Pengertian cipta karya 2. Peralatan dan bahan pembuatan cipta karya 3. Teknik pengolahan, penyajian, dan cipta karya	Project based learning	- Bentuk pembelajaran sinkronus - Metode Pembelajaran dengan ceramah, diskusi dan tanya jawab	e-learning Undiksha https://www.elearning.undiksha.ac.id/	Mengkaji konsep dan teori cipta karya kuliner	1. Sikap (10%) 2. Partisipasi dan aktivitas PBM (10%) 3. Penyelesaian produk (40%) 4. kognitif (40%)

3	Mampu mempresentasikan rancangan karya boga	Mahasiswa menjelaskan isi rancangan karya: jenis makanan, bahan, proses pengolahan, cara penyajian dan resep produk	Project based learning	- Bentuk pembelajaran sinkronus - Metode Pembelajaran dengan ceramah, diskusi dan tanya jawab	e-learning Undiksha https://www.elearning.undiksha.ac.id/	Mengkaji tentang rancangan karya boga	1. Sikap (10%) 2. Partisipasi dan aktivitas PBM (10%) 3. Penyelesaian produk (40%) 4. kognitif (40%)
4	Mahasiswa mampu menampilkan karya boga dengan baik	1. Mahasiswa menjelaskan bahan dan proses pengolahannya 2. Mahasiswa menjelaskan tema dalam penyajian	Project based learning	- Bentuk pembelajaran sinkronus - Metode Pembelajaran dengan ceramah, diskusi dan tanya jawab	e-learning Undiksha https://www.elearning.undiksha.ac.id/	Mengkaji tentang tampilan cipta karya boga yang baik	1. Sikap (10%) 2. Partisipasi dan aktivitas PBM (10%) 3. Penyelesaian produk (40%) 4. kognitif (40%)
6	Mampu mempresentasikan proposal gelar dengan baik	Menjelaskan latar belakang, tujuan, anggaran dan job description masing-masing seksi	Project based learning	- Bentuk pembelajaran sinkronus - Metode Pembelajaran dengan ceramah, diskusi dan tanya jawab	e-learning Undiksha https://www.elearning.undiksha.ac.id/	Mengkaji tentang proposal pagelaran	1. Sikap (10%) 2. Partisipasi dan aktivitas PBM (10%) 3. Penyelesaian produk (40%) 4. kognitif (40%)
7	Mampu mempresentasikan hasil uji coba II sesuai kriteria yang sudah ditentukan	Menjelaskan karya dengan memenuhi kriteria antara lain: kesesuaian, piringan, porsi, citrasi dan keindahan	Project based learning	- Bentuk pembelajaran sinkronus - Metode Pembelajaran dengan ceramah, diskusi dan tanya jawab	e-learning Undiksha https://www.elearning.undiksha.ac.id/	Mengkaji tentang karya yang memenuhi kriteria, piringan, porsi	1. Sikap (10%) 2. Partisipasi dan aktivitas PBM (10%) 3. Penyelesaian

7	Mampu mempresentasikan hasil uji coba II sesuai kriteria yang sudah ditentukan	Menjelaskan karya dengan memenuhi kriteria antara lain: kesesuaian piringan, porsi, citrasi dan keindahan	Project based learning	- Bentuk pembelajaran sinkronus - Metode Pembelajaran dengan ceramah, diskusi dan tanya jawab	e-learning Undiksha https://www.elearning.undiksha.ac.id/	Mengkaji tentang karya yang memenuhi kriteria, piringan, porsi, citrasi dan keindahan	1. Sikap (10%) 2. Partisipasi dan aktivitas PBM (10%) 3. Penyelesaian produk (40%) 4. kognitif (40%)
8	Ujian Tengah Semester						
9	Mampu mempresentasikan karya ilmiah dengan baik	karya ilmiah yang disusun	Project based learning	- Bentuk pembelajaran sinkronus - Metode Pembelajaran dengan ceramah, diskusi dan tanya jawab	e-learning Undiksha https://www.elearning.undiksha.ac.id/	Mengkaji tentang karya yang dipresentasikan masing-masing kelompok	1. Sikap (10%) 2. Partisipasi dan aktivitas PBM (10%) 3. Penyelesaian produk (40%) 4. kognitif (40%)
10	Mampu menampilkan karya boga dengan baik	Menjelaskan isi karya ilmiah yang disusun	Project based learning	- Bentuk pembelajaran sinkronus - Metode Pembelajaran dengan ceramah, diskusi dan tanya jawab	e-learning Undiksha https://www.elearning.undiksha.ac.id/	Mengkaji tentang karya ilmiah yang disusun masing-masing kelompok	1. Sikap (10%) 2. Partisipasi dan aktivitas PBM (10%) 3. Penyelesaian produk (40%) 4. kognitif (40%)
11	Mampu menampilkan karya boga dengan baik	1. Menjelaskan bahan dan proses pengolahannya 2. Menjelaskan	Project based learning	- Bentuk pembelajaran sinkronus - Metode	e-learning Undiksha https://www.elearning.undiksha.ac.id/	Mengkaji tentang project yang ditam	1. Sikap (10%) 2. Partisipasi dan aktivitas PBM (10%)

12	Mampu menampilkan karya boga dengan baik dengan teknik fusion mulai dari appetizer (hot dan Cold), maincourse dan dessert..	Mampu menjelaskan dan menjelaskan tema karya boga dengan baik dengan teknik fusion mulai dari appetizer (hot dan Cold), maincourse dan dessert..	Project based learning	- Bentuk pembelajaran sinkronus - Metode Pembelajaran dengan ceramah, diskusi dan tanya jawab	e-learning Undiksha https://www.elearn.ng .	Mengkaji tentang teknik fusion mulai dari appetizer sampai dessert	1. Sikap (10%) 2. Partisipasi dan aktivitas PBM (10%) 3. Penyelesaian produk (40%) 4. kognitif (40%)
13	Mampu menulis dan menampilkan resep dengan baik dan benar	Menjelaskan tata cara penulisan resep	Project based learning	- Bentuk pembelajaran sinkronus - Metode Pembelajaran dengan ceramah, diskusi dan tanya jawab	e-learning Undiksha https://www.elearn.ng .	Mengkaji tentang penulisan dan penampilan resep	1. Sikap (10%) 2. Partisipasi dan aktivitas PBM (10%) 3. Penyelesaian produk (40%) 4. kognitif (40%)
14	Mampu menyajikan hasil uji coba produk dengan baik	Menyajikan hasil uji coba produk	Project based learning	- Bentuk pembelajaran sinkronus - Metode Pembelajaran dengan ceramah, diskusi dan tanya jawab	e-learning Undiksha https://www.elearn.ng .	Uji Coba Produk	1. Sikap (10%) 2. Partisipasi dan aktivitas PBM (10%) 3. Penyelesaian produk (40%) 4. kognitif (40%)
15	Pagelaran Cipta karya kuliner dan uji mutu hedonik						
16	Ujian Akhir Semester (laporan akhir)						

Penilaian (Kriteria, Indikator, Bobot)

a. Penilaian Proses (bobot 60 %)

1. Sikap (10%)

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

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

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

3. Penyelesaian Produk (40%)

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

b. Penilaian Kognitif (bobot 40 %)

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

a. Acuan Penilaian

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

Mengetahui
Ketua Prodi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Singaraja, 24 Juni 2024

Dosen Pengampu,

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

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

Lampiran 5. Garis Besar Isi Media (GBIM)

Garis Besar Isi Media (GBIM)

Pengembangan Media Video Pembelajaran *Waffel* Varian Pisang Mas Pada Mata Kuliah Pagelaran Cipta Karya Kuliner

No	Indikator	Materi Pokok
1.	Berdasarkan media video pembelajaran ini peserta didik diharapkan mampu menampilkan karya boga dengan teknik <i>fusion</i> yang baik, khususnya pada hidangan <i>Fusion dessert</i> , dan peserta didik mampu menjabarkan dan menjelaskan tema karya boga dengan baik, khususnya pada hidangan <i>Fusion dessert</i> .	Materi pokok yang ada pada media video pembelajaran ini yaitu: 1. pengertian teknik <i>Fusion dessert</i> 2. tema karya boga dengan teknik <i>Fusion dessert</i> 3. prosedur pengolahan dan penyajian <i>waffel</i> varian pisang mas
2.	Pengertian teknik <i>Fusion dessert</i>	Teknik <i>Fusion dessert</i> merupakan salah satu bagian dari materi yang tercakup dalam Mata Kuliah Pagelaran Cipta Karya Kuliner, yang bertujuan untuk membekali peserta didik dengan kemampuan dalam menciptakan karya boga inovatif melalui penggabungan unsur-unsur kuliner dari berbagai budaya. Teknik <i>Fusion dessert</i> merupakan metode pembuatan hidangan penutup yang menggabungkan elemen dari berbagai budaya kuliner, baik dari segi bahan, teknik pengolahan, hiasan, maupun cara penyajian. Hidangan <i>Fusion dessert</i> memadukan cita rasa tradisional dan modern dari dua atau lebih budaya yang berbeda, dengan tujuan menciptakan kombinasi rasa, tekstur, dan tampilan yang inovatif. Konsep ini selaras dengan prinsip <i>Pagelaran Cipta Karya Kuliner</i> , yaitu perpaduan unsur budaya, gaya penyajian, cita rasa, penambahan bahan, bumbu, dan rempah, yang

		disajikan secara menarik dan artistik (Lestari & Komariah, 2019). <i>Waffle</i> varian pisang mas merupakan salah satu contoh hidangan dengan teknik <i>Fusion dessert</i>. Teknik <i>Fusion dessert</i> yang diterapkan dalam hidangan ini terletak pada inovasi penambahan bahan pangan lokal Indonesia, yaitu pisang mas, ke dalam adonan <i>waffle</i> yang pada dasarnya merupakan kudapan khas dari Belgia. Penggabungan antara teknik pengolahan makanan modern dengan pemanfaatan bahan lokal ini menghasilkan suatu bentuk inovasi <i>Fusion dessert</i> yang tidak hanya menghadirkan cita rasa baru, tetapi juga memperkaya kuliner melalui integrasi budaya kuliner lokal dan internasional.
2.	tema karya boga dengan teknik <i>Fusion dessert</i>	Adapun tema karya boga pada hidangan <i>Fusion dessert</i> ini yaitu "Mengangkat Potensi Pangan Lokal: <i>Waffle</i> Varian Pisang Mas sebagai <i>Fusion Dessert</i> Kreatif" Tema ini bertujuan untuk memperkenalkan dan meningkatkan pemanfaatan pisang mas, salah satu bahan pangan lokal Indonesia yang kaya rasa dan nutrisi, akan tetapi belum dimanfaatkan secara optimal dalam kuliner modern. Dengan inovasi <i>waffle fusion</i>, pisang mas diolah menjadi <i>dessert</i> yang lezat, inovatif, dan menarik. Dengan menggabungkan teknik barat dengan cita rasa nusantara, produk ini membantu melestarikan kekayaan pangan lokal dan mendorong pengembangan industri kuliner berbasis pangan lokal asli Indonesia. Dengan demikian, produk <i>Fusion dessert waffle</i> pisang mas dapat menjadi simbol kreativitas dan keberlanjutan dalam pemanfaatan pangan lokal untuk menciptakan produk kuliner yang bernilai tinggi dan memiliki makna budaya.
3.	Prosedur pembuatan dan penyajian <i>waffel</i> varian pisang mas	Tahap persiapan Adapun peralatan yang digunakan dalam proses pembuatan <i>waffle</i> pisang mas antara lain 1. Sendok alat yang digunakan untuk mengambil bahan yang akan ditimbang. 2. Gelas Ukur alat yang digunakan untuk mengukur bahan cair seperti susu dengan akurat sesuai takaran.

		3. Kuas Silikon alat yang digunakan untuk mengolesi cetakan <i>waffle</i> dengan mentega agar adonan tidak lengket saat dipanggang. 4. Timbangan alat yang digunakan untuk menimbang bahan kering dan basah agar sesuai dengan takaran. 5. Bowl besar alat yang digunakan untuk mencampur dan mengaduk semua bahan adonan <i>waffle</i>. Pada proses pencampuran adonan <i>waffle</i> pisang mas, kita menggunakan bowl berbahan <i>stainless steel</i>. Bahan ini dipilih karena mudah dibersihkan, kuat saat digunakan dengan mixer, dan tidak menyerap bau maupun warna dari bahan makanan. Dengan begitu, kualitas adonan tetap terjaga. 6. Bowl kecil Alat yang digunakan sebagai wadah bahan kering seperti tepung. 7. Ayakan Tepung alat yang digunakan untuk menyaring tepung dan bahan kering lainnya agar bebas dari gumpalan dan lebih halus. 8. Cetakan Waffle / waffle iron Alat yang digunakan untuk memanggang adonan <i>waffle</i> agar matang secara merata dan memiliki bentuk khas. Cetakan ini memiliki pola khusus yang membentuk <i>waffle</i> menjadi lebih menarik secara visual, seperti cetakan berbentuk hati yang digunakan dalam proses pembuatan <i>waffle</i> pisang mas ini. 9. Hand Mixer alat yang digunakan untuk mengocok telur dan gula hingga gula larut. 10. Blender alat yang digunakan untuk menghaluskan pisang mas menjadi puree agar mudah tercampur dalam adonan. 11. Kompor Sumber panas untuk memanaskan cetakan
--	--	--

		<i>waffle</i> dan memanggang adonan hingga matang. 12. Dessert Plate Dessert plate adalah piring berukuran sedang yang digunakan untuk menyajikan hidangan penutup, seperti <i>waffle</i>. 13. Laddle Alat yang digunakan untuk menuangkan adonan <i>waffle</i> ke cetakan <i>waffle</i> saat proses pemanggangan 14. Ballon Whisk Alat yang digunakan untuk mengaduk bahan-bahan hingga tercampur rata dan mencegah terbentuknya gumpalan dalam adonan. 15. Pan/wajan kecil Alat yang digunakan untuk melelehkan mentega sebelum dicampurkan ke dalam adonan. (Bahan-Bahan dan Langkah Penimbangan dalam Pembuatan Waffle Pisang Mas) Berikut langkah-langkah penimbangan bahan yang benar: 1. Siapkan timbangan dan pastikan diletakkan di permukaan yang rata dan stabil. 2. Letakkan wadah di atas timbangan, lalu tekan tombol on atau tare untuk mengatur angka timbangan kembali ke nol. 3. Masukkan bahan perlahan hingga mencapai berat yang dibutuhkan. 4. Simpan bahan yang sudah ditimbang dalam wadah terpisah. 5. Bersihkan wadah penimbang jika akan digunakan untuk bahan lainnya. Bahan-bahan <i>waffle</i> pisang mas yang telah ditimbang, antara lain: • 120 gram tepung terigu • 50 gram telur • 50 gram gula pasir • 60 gram mentega • 200 ml susu cair • 3 gram baking powder • 3 gram garam • 3 gram ragi • 20 gram tepung maizena • 36 gram pisang mas
--	--	---

		Setelah semua bahan selesai ditimbang, langkah selanjutnya adalah menyaring bahan kering seperti tepung terigu dan tepung maizena. Penyaringan bertujuan untuk menghilangkan gumpalan, sehingga adonan yang dihasilkan menjadi lebih halus. Tahap pengolahan • Langkah pertama: Lelehkan mentega dengan api kecil, lalu sisihkan agar mentega tidak terlalu panas saat dicampurkan ke adonan. • Langkah kedua: Haluskan pisang mas menggunakan <i>blender</i> hingga menjadi <i>puree</i>. • Langkah ketiga: Campurkan bahan-bahan kering: tepung terigu, <i>baking powder</i>, ragi, dan garam dalam satu wadah. • Langkah keempat: Masukkan telur ke dalam wadah, tambahkan gula pasir, lalu <i>mixer</i> selama kurang lebih 2-3 menit hingga gula larut dan berwarna pucat. • Langkah kelima: Campurkan bahan basah: susu cair, dan <i>puree</i> pisang mas, ke dalam adonan telur yang sudah dimixer. • Langkah keenam: Masukkan campuran bahan kering ke dalam bahan basah. Kemudian aduk rata. • Langkah ketujuh: Tambahkan mentega cair ke dalam adonan dan aduk hingga semua bahan tercampur rata. • Langkah kedelapan: tutup adonan dengan kain bersih kemudian diamkan adonan selama 40 menit. Proses ini dinamakan proses fermentasi. Fermentasi adonan dalam pembuatan <i>waffle</i> terjadi akibat aktivitas mikroorganisme ragi yang menguraikan gula dalam adonan, sehingga menghasilkan gas karbon dioksida (CO₂) yang membentuk gelembung-gelembung udara pada adonan. Proses ini berperan dalam mengembangkan struktur adonan serta menghasilkan tekstur <i>waffle</i> yang lebih empuk dan berpori setelah dipanggang. Setelah adonan difermentasi selama kurang lebih 40 menit, langkah selanjutnya adalah pemanggangan. Pemanggangan merupakan salah satu teknik pengolahan panas kering (<i>dry heat cooking</i>) yang
--	--	--

		dilakukan dengan menggunakan alat pemanggang atau cetakan khusus. Proses pemanggangan ini memastikan <i>waffle</i> matang secara merata dan memiliki karakteristik permukaan yang garing serta menarik secara visual. Berikut merupakan langkah-langkah dalam memanggang <i>waffle</i> pisang mas: 1. Panaskan cetakan <i>waffle</i> dan olesi dengan sedikit mentega. 2. Tuang adonan ke dalam cetakan. 3. Panggang menggunakan api sedang cenderung kecil selama 5 menit. 4. Balik dan panggang hingga kedua sisi matang keemasan. Angkat <i>waffle</i> yang sudah matang lalu sisihkan. Tahap penyajian Selanjutnya tahap penyajian. Pertama, buat pola persegi panjang di atas piring saji menggunakan selai stroberi untuk memberikan sentuhan visual yang menarik. kemudian, letakkan <i>waffle</i> di atas pola tersebut dengan rapi. Tambahkan garnish sesuai kreativitas, seperti whip cream, potongan buah pisang mas, remahan biskuit, <i>coral tuile</i>, dan tuangkan sedikit selai stroberi di atas <i>waffle</i> untuk memperkuat rasa dan tampilan. sajikan <i>waffle</i> dengan tampilan yang menarik agar memiliki daya tarik lebih, terutama saat disajikan dalam pagelaran atau presentasi kuliner. Terakhir, <i>waffle</i> varian pisang mas siap disajikan.
3.	Kesimpulan hidangan <i>Fusion dessert</i>	Pembuatan <i>Waffle Varian Pisang Mas</i> merupakan bentuk inovasi <i>Fusion dessert</i> yang mengintegrasikan teknik pengolahan modern dengan pemanfaatan bahan pangan lokal. Proses pembuatan yang meliputi persiapan alat dan bahan, teknik pengolahan, hingga penyajian, menunjukkan pentingnya ketelitian dan kreativitas dalam menciptakan produk kuliner yang tidak hanya lezat, tetapi juga memiliki nilai estetika.

Lampiran 6. Storyboard

STORYBOARD

**PENGEMBANGAN MEDIA VIDEO PEMBELAJARAN *WAFFEL* VARIAN
PISANG MAS PADA MATA KULIAH PAGELARAN CIPTA KARYA
KULINER**

PUTU TRESYA DIVANI (2115081051)

No	Deskripsi	Keterangan
1.	Opening Logo Undiksha dan Logo Prodi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner	
2.	Mempersembahkan Video Pembelajaran <i>Waffel</i> Varian Pisang Mas Pada Mata Kuliah Pagelaran Cipta Karya Kuliner Oleh: Putu Tresya Divani (2115081051)	
3.	Perkenalan diri secara singkat oleh peneliti	
4.	Pemaparan Capaian Pembelajaran Mata Kuliah Pagelaran Cipta Karya Kuliner	Narator
5.	Penjelasan topik pembahasan materi teknik <i>Fusion dessert</i> , tema karya boga dengan teknik <i>Fusion dessert</i> , prosedur pengolahan dan penyajian <i>waffel</i> varian pisang mas dalam video	animasi & voice over
6.	Penjelasan alat dan fungsinya yang digunakan dalam pembuatan waffel pisang mas	Peralatan pembuatan <i>waffel</i> pisang mas 1) Sendok takar 2) Gelas ukur 3) Kuas silikon 4) Timbangan 5) Bowl 6) Ayakan tepung 7) Cetakan waffel 8) Hand mixer 9) Blender 10) Kompor
7.	Penjelasan bahan yang digunakan dalam pembuatan waffel pisang mas	Bahan pembuatan <i>waffel</i> pisang mas 1) Tepung terigu 2) Gula pasir

		3) Telur 4) Mentega 5) Susu cair 6) Baking powder 7) Garam 8) Ragi 9) Tepung maizena 10) Pisang Mas (<i>Musa Acuminata</i>)
8.	Penjelasan teknik pengolahan, dan penyajian <i>waffel</i> varian pisang mas 	Teknik pengolahan <i>waffle</i> pisang mas meliputi penjelasan langkah-langkah dalam pembuatan <i>waffel</i> pisang mas dan fungsinya, seperti persiapan bahan, pengolahan bahan yaitu mencampurkan bahan kering dan basah, fermentasi adonan, serta memanggang adonan dalam cetakan <i>waffle</i>. Teknik penyajian <i>waffel</i> pisang mas: Penyajian <i>waffel</i> sebagai dessert dapat difusionkan dengan penyajian tradisional seperti penggunaan plate berbahan alami, gunakan plate yang bersih kemudian sajikan dengan ice cream dan tambahkan potongan buah segar.
9.	Closing In frame: peneliti	
10.	Logo Undiksha	
11.	Logo PVS Kuliner	
12.	Credit Title	

	Produser, Sutradara, Narator, Penulis Naskah Putu Tresya Divani Penata Kamera Penata Audio Penyunting Kamera Editor Talent Chef Putu Tresya Divani Lokasi Syuting Universitas Pendidikan Ganesha Ucapan Terimakasih Kepada UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA Pembimbing Dra. Damiati, M.Kes. Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd.,M.Pd. Music	
--	--	--

Lampiran 7. Naskah Video Pembelajaran

NASKAH / SCRIPT VIDEO PEMBELAJARAN

WAFFLE VARIAN PISANG MAS PADA MATA KULIAH PAGELARAN CIPTA KARYA KULINER

Scene	Kegiatan	Deskripsi Pelaksanaan	Narasi
1.	Opening video	Tampilan logo, judul, nama, dan nim	Logo Undiksha Logo Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner Mempersembahkan Video Pembelajaran <i>Waffle</i> Varian Pisang Mas Pada Mata Kuliah Pagelaran Cipta Karya Kuliner Oleh: Putu Tresya Divani (2115081051)
2.	Perkenalan singkat penulis	Penulis memperkenalkan diri secara singkat	(Salam Pembuka) Om Swastiastu Assalamualaikum Warahmatullahi Wabarakatuh Salam Sejahtera untuk kita semua Shalom Namo budaya Salam Harmoni (Perkenalan Diri) Perkenalkan nama saya Putu Tresya Divani Mahasiswa Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner dengan NIM 2115081051 Jurusan Teknologi Industri Fakultas Teknik dan Kejuruan di Universitas Pendidikan Ganesha.
3.	-	-	Pada kesempatan kali ini kita akan mempelajari salah satu materi dalam Mata Kuliah Pagelaran Cipta Karya Kuliner yaitu materi Teknik <i>Fusion Dessert</i> .
4.	Penjelasan capaian pembelajaran	Penjelasan Capaian Pembelajaran dan kemampuan dasar yang ingin dicapai	Setelah menyimak video pembelajaran ini mahasiswa di harapkan mampu menampilkan karya boga dengan teknik <i>fusion</i> yang baik, khususnya pada hidangan <i>fusion dessert</i>, dan mahasiswa mampu menjabarkan dan menjelaskan tema karya boga dengan baik, khususnya pada hidangan <i>fusion dessert</i>. Sebelum kita beralih ke prosedur pembuatan <i>waffle</i> pisang mas mari kita simak terlebih dahulu penjelasan materi Teknik <i>Fusion Dessert</i>, dan tema karya boga dengan teknik <i>fusion dessert</i>.
5.	Penjelasan materi pembelajaran	Penjelasan materi Teknik <i>Fusion Dessert</i> , contoh	(Materi Teknik <i>Fusion Dessert</i>) Teknik <i>fusion dessert</i> merupakan salah satu bagian dari materi yang tercakup dalam mata kuliah Pagelaran Cipta Karya Kuliner, yang bertujuan untuk membekali mahasiswa dengan kemampuan dalam menciptakan karya boga inovatif melalui penggabungan unsur-unsur kuliner dari berbagai budaya. Teknik <i>fusion dessert</i> merupakan metode pembuatan hidangan penutup yang menggabungkan elemen dari berbagai budaya kuliner, baik dari segi bahan, teknik pengolahan, hiasan, maupun cara penyajian. Hidangan <i>fusion dessert</i> memadukan cita rasa tradisional dan modern dari dua atau lebih budaya yang berbeda, dengan tujuan menciptakan kombinasi rasa, tekstur, dan tampilan yang inovatif. Konsep ini selaras dengan prinsip <i>fusion food</i>, yaitu perpaduan unsur budaya, gaya penyajian, cita rasa, penambahan bahan, bumbu, dan rempah, yang disajikan secara menarik dan artistik (Lestari & Komariah, 2019). <i>Waffle</i> varian pisang mas merupakan salah satu contoh hidangan dengan teknik <i>fusion dessert</i>. Teknik <i>fusion dessert</i> yang diterapkan dalam hidangan ini terletak pada inovasi penambahan bahan pangan lokal Indonesia, yaitu pisang mas, ke dalam adonan <i>waffle</i> yang pada dasarnya merupakan kudapan khas dari Belgia. Penggabungan antara teknik pengolahan makanan modern dengan pemanfaatan bahan lokal ini menghasilkan suatu bentuk inovasi <i>fusion dessert</i> yang tidak hanya menghadirkan cita rasa baru, tetapi juga memperkaya kuliner melalui integrasi budaya kuliner lokal dan internasional. Adapun tema karya boga pada hidangan <i>fusion dessert</i> ini yaitu "Mengangkat Potensi Pangan Lokal: <i>Waffle</i> Varian Pisang Mas sebagai <i>Fusion Dessert</i> Kreatif" Tema ini bertujuan untuk memperkenalkan dan meningkatkan pemanfaatan pisang mas, salah satu bahan pangan lokal Indonesia yang kaya rasa dan nutrisi, akan tetapi belum dimanfaatkan secara optimal dalam kuliner modern. Dengan inovasi <i>waffle fusion</i>, pisang mas diolah menjadi <i>dessert</i> yang lezat, inovatif, dan menarik. Dengan menggabungkan teknik barat dengan cita rasa nusantara, produk ini membantu melestarikan kekayaan pangan lokal dan mendorong pengembangan industri kuliner

6.	Penjelasan prosedur/langkah kerja pembuatan <i>waffle</i> pisang mas	Penjelasan tahapan persiapan. (Alat-alat yang digunakan beserta fungsinya dan bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan <i>waffle</i> pisang mas)	Prosedur pembuatan <i>waffle</i> pisang mas diawali dengan mempersiapkan peralatan yang akan digunakan, serta melakukan penimbangan bahan-bahan pembuatan <i>waffle</i> pisang mas secara tepat. Adapun peralatan yang digunakan dalam proses pembuatan <i>waffle</i> pisang mas antara lain 1. Sendok alat yang digunakan untuk mengambil bahan yang akan ditimbang. 2. Gelas Ukur alat yang digunakan untuk mengukur bahan cair seperti susu dengan akurat sesuai takaran. 3. Kuas Silikon alat yang digunakan untuk mengolesi cetakan <i>waffle</i> dengan mentega agar adonan tidak lengket saat dipanggang. 4. Timbangan alat yang digunakan untuk menimbang bahan kering dan basah agar sesuai dengan takaran. 5. Bowl besar alat yang digunakan untuk mencampur dan mengaduk semua bahan adonan <i>waffle</i>. Pada proses pencampuran adonan <i>waffle</i> pisang mas, kita menggunakan bowl berbahan <i>stainless steel</i>. Bahan ini dipilih karena mudah dibersihkan, kuat saat digunakan dengan mixer, dan tidak menyerap bau maupun warna dari bahan makanan. Dengan begitu, kualitas adonan tetap terjaga. 6. Bowl kecil Alat yang digunakan sebagai wadah bahan kering seperti tepung.
7.	Penjelasan prosedur pembuatan <i>waffle</i> pisang mas	Penjelasan tahapan persiapan (bahan yang digunakan dalam pembuatan <i>waffle</i> pisang mas. Proses penimbangan dan pengukuran bahan-bahan)	(Bahan-Bahan dan Langkah Penimbangan dalam Pembuatan <i>Waffle</i> Pisang Mas) Proses pembuatan <i>waffle</i> pisang mas dimulai dengan tahap penimbangan bahan. Penimbangan bahan dilakukan dengan cermat untuk memastikan takaran setiap bahan sesuai agar menghasilkan tekstur dan rasa yang optimal. Berikut langkah-langkah penimbangan bahan yang benar: 1. Siapkan timbangan dan pastikan diletakkan di permukaan yang rata dan stabil. 2. Letakkan wadah di atas timbangan, lalu tekan tombol on atau tare untuk mengatur angka timbangan kembali ke nol. 3. Masukkan bahan perlahan hingga mencapai berat yang dibutuhkan. 4. Simpan bahan yang sudah ditimbang dalam wadah terpisah. 5. Bersihkan wadah penimbang jika akan digunakan untuk bahan lainnya. Adapun bahan-bahan <i>waffle</i> pisang mas yang telah ditimbang, antara lain: • 120 gram tepung terigu • 50 gram telur • 50 gram gula pasir • 60 gram mentega • 200 ml susu cair • 3 gram baking powder • 3 gram garam • 3 gram ragi • 20 gram tepung maizena • 36 gram pisang mas Setelah semua bahan selesai ditimbang, langkah selanjutnya adalah menyaring bahan kering seperti tepung terigu dan tepung maizena. Penyaringan bertujuan untuk menghilangkan gumpalan, sehingga adonan yang dihasilkan menjadi lebih halus.

8.	Penjelasan prosedur pembuatan <i>waffle</i> pisang mas	Tahap pengolahan <i>waffle</i> pisang mas	Selanjutnya kita beralih ketahap pengolahan - Langkah pertama: Lelehkan mentega dengan api kecil, lalu sisihkan agar mentega tidak terlalu panas saat dicampurkan ke adonan. - Langkah kedua: Haluskan pisang mas menggunakan <i>blender</i> hingga menjadi <i>puree</i>. - Langkah ketiga: Campurkan bahan-bahan kering: tepung terigu, <i>baking powder</i>, ragi, dan garam dalam satu wadah. - Langkah keempat: Masukkan telur ke dalam wadah, tambahkan gula pasir, lalu <i>mixer</i> selama kurang lebih 2-3 menit hingga gula larut dan berwarna pucat. - Langkah kelima: Campurkan bahan basah: susu cair, dan <i>puree</i> pisang mas, ke dalam adonan telur yang sudah dimixer. - Langkah keenam: Masukkan campuran bahan kering ke dalam bahan basah. Kemudian aduk rata. - Langkah ketujuh: Tambahkan mentega cair ke dalam adonan dan aduk hingga semua bahan tercampur rata. - Langkah kedelapan: tutup adonan dengan kain bersih kemudian diamkan adonan selama 40 menit. Proses ini dinamakan proses fermentasi. Fermentasi adonan dalam pembuatan <i>waffle</i> terjadi akibat aktivitas mikroorganisme ragi yang menguraikan gula dalam adonan, sehingga menghasilkan gas karbon dioksida (CO₂) yang membentuk gelembung-gelembung udara pada adonan. Proses ini berperan dalam mengembangkan struktur adonan serta menghasilkan tekstur <i>waffle</i> yang lebih empuk dan berpori setelah dipanggang.
9.	Penjelasan prosedur pembuatan <i>waffle</i> pisang mas	Tahap pengolahan (pemangangan <i>waffle</i>)	Setelah adonan difermentasi selama kurang lebih 40 menit, langkah selanjutnya adalah pemangangan. Pemangangan merupakan salah satu teknik pengolahan panas kering (<i>dry heat cooking</i>) yang dilakukan dengan menggunakan alat pemanggang atau cetakan khusus. Proses pemangangan ini memastikan <i>waffle</i> matang secara merata dan memiliki karakteristik permukaan yang garing serta menarik secara visual. Berikut merupakan langkah-langkah dalam memanggang <i>waffle</i> pisang mas: 1. Panaskan cetakan <i>waffle</i> dan olesi dengan sedikit mentega. 2. Tuang adonan ke dalam cetakan. 3. Panggang menggunakan api sedang cenderung kecil selama 5 menit. 4. Balik dan panggang hingga kedua sisi matang keemasan. 5. Angkat <i>waffle</i> yang sudah matang lalu sisihkan.
10.	Penjelasan prosedur pembuatan <i>waffle</i> pisang mas	Tahap penyajian	Selanjutnya tahap penyajian. Pertama, buat pola persegi panjang di atas piring saji menggunakan selai stroberi untuk memberikan sentuhan visual yang menarik. kemudian, letakkan <i>waffle</i> di atas pola tersebut dengan rapi. Tambahkan garnish sesuai kreativitas, seperti whip cream, potongan buah pisang mas, remahan biskuit, <i>coral tuile</i>, dan tuangkan sedikit selai stroberi di atas <i>waffle</i> untuk memperkuat rasa dan tampilan. sajikan <i>waffle</i> dengan tampilan yang menarik agar memiliki daya tarik lebih, terutama saat disajikan dalam pagelaran atau presentasi kuliner. Terakhir, <i>waffle</i> varian pisang mas siap disajikan.
11.	Penutup	Narator menyampaikan Kesimpulan (animasi)	Berdasarkan pemaparan yang telah disampaikan, dapat disimpulkan bahwa pembuatan <i>Waffle Varian Pisang Mas</i> merupakan bentuk inovasi <i>fusion dessert</i> yang mengintegrasikan teknik pengolahan modern dengan pemanfaatan bahan pangan lokal. Proses pembuatan yang meliputi persiapan alat dan bahan, teknik pengolahan, hingga penyajian, menunjukkan pentingnya ketelitian dan kreativitas dalam menciptakan produk kuliner yang tidak hanya lezat, tetapi juga memiliki nilai estetika. Melalui video pembelajaran ini, diharapkan mahasiswa memperoleh pemahaman yang lebih mendalam mengenai konsep <i>fusion dessert</i> serta terdorong untuk
12.	Penutup	Narator menutup video pembelajaran	Demikianlah video pembelajaran mengenai materi teknik <i>fusion dessert</i> yang telah disampaikan. Semoga melalui video ini, pemahaman mahasiswa dapat meningkat dan video pembelajaran ini dapat menjadi referensi dalam kegiatan pembelajaran mata kuliah Pagelaran Cipta Karya Kuliner, khususnya bagi mahasiswa Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner, Undiksha. Sekian yang dapat saya sampaikan. Saya tutup dengan Parama Santih: Om Santih, Santih, Santih, Om. Wassalamu'alaikum warahmatullahi wabarakatuh. Salam sejahtera untuk kita semua. Shalom. Namo Buddhaya. Salam Harmoni.

Lampiran 8. Surat Peminjaman alat dan Lab. Tata Hidang

Singaraja, 10 Juli 2025

Yth. Ketua Laboran Prodi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
Di Tempat

Dengan hormat,

Dalam rangka melengkapi syarat-syarat studi, untuk membuat Skripsi berupa penelitian, mohon kiranya diberikan izin untuk mempergunakan Lab. Tata Hidang dan Lab. Produksi beserta peralatannya kepada Mahasiswa berikut :

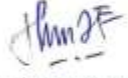
Nama : Putu Tresya Divani
NIM : 2115081051
Prodi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

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

Singaraja, 10 Juli 2025

Laboran Lab. Prodi PVS Kuliner  <u>Ni Made Budiastini Sinarwati, S.Pd.</u> NIP 197411082008012013	Mahasiswa,  <u>Putu Tresya Divani</u> NIM 2115081051
--	--

Mengetahui,
Koordinator Prodi PVS Kuliner


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

**DAFTAR PEMINJAMAN ALAT LABORATORIUM TATA BOGA FTK
PRODI PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER**

Mata Kuliah : Skripsi

Hari, Tanggal : Sabtu, 12 Juli 2015

Semester : XIII (Delapan)

List Peminjaman Alat Laboratorium Tata Boga

No	Nama Alat	Jumlah	Paraf
1.	Dessert plate	1	
2.	Bowl kecil	4	
3.	Bowl besar	2	
4.	Timbangan	1	
5.	Gelas ukur	1	
6.	Blender	1	
7.	Mixer	1	
8.	Milk jug	1	
9.	Pan anti lengket	1	
10.	Ladle	1	
11.	Whisk	1	
12.	Ayakan tepung	1	
13.	Saucer	3	
14.	Nampan kecil	1	

Alat yang Dibawa Pribadi

No	Nama Alat	Jumlah	Paraf
1	Pisau	1	
2	Cetakan waffle	1	
3	Kuas silikon	1	
4	Sendok	2	
5	Kompor	1	

Laboran Lab. Prodi PVS Kuliner


Ni Made Budiastini Sinarwati, S.Pd.
 NIP 197411082008012013

Singaraja, 10 Juli 2025
 Mahasiswa,


Putu Tresya Divani
 NIM 2115081051

Mengetahui,
 Koordinator Prodi PVS Kuliner


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

Lampiran 9. Uji Kelayakan Instrumen Oleh Ahli Instrumen 1

Hal : Permohonan sebagai *Expert Judgment*
Lampiran : 24
Kepada : Yth. 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 : Putu Tresya Divani
NIM : 2115081051
Program Studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Dengan ini bermaksud untuk mengajukan permohonan sebagai *Expert Judgment* dalam uji kelayakan instrumen yang akan digunakan dalam penelitian skripsi saya dengan judul "Pengembangan Media Video Pembelajaran *Waffle* Varian Pisang Mas Pada Mata Kuliah Pagelaran Cipta Karya Kuliner".

Demikian surat permohonan ini saya sampaikan. Atas perhatian dan kesediaan Ibu/Bapak saya mengucapkan terima kasih.

Singaraja, 16 Juli 2018

Hormat saya,



Putu Tresya Divani

NIM.2115081051

Kisi Kisi Instrument Pengembangan Media Video Pembelajaran
Waffel Varian Pisang Mas Pada Mata Kuliah Pagelaran Cipta Karya
 Kuliner Berdasarkan Aspek Materi

Aspek penilaian	Indikator	Nomor butir
Kevalidan isi	Materi yang disajikan dalam media video pembelajaran sesuai dengan capaian pembelajaran yang ada pada RPS mata kuliah Pagelaran cipta karya kuliner	1
	Kejelasan penyampaian materi dalam media video pembelajaran.	2
Kebahasaan	Keterbacaan teks dalam media video pembelajaran	3
	Tata tulis teks sesuai dengan kaidah yang berlaku (EYD)	4
	Bahasa yang digunakan mudah dimengerti	5
Penyajian	Kesesuaian materi yang disajikan dalam media video pembelajaran yang meliputi teknik <i>fusion dessert</i> , tema karya boga dengan teknik <i>fusion dessert</i> , teknik pengolahan dan penyajian hidangan <i>fusion dessert</i> .	6,7,8
	Keruntutan materi yang dijabarkan yang mencakup penjelasan teknik <i>fusion dessert</i> , tema karya boga dengan teknik <i>fusion dessert</i> , teknik pengolahan dan penyajian hidangan <i>fusion dessert</i> .	9,10,11
	Kesesuaian kualitas isi media video pembelajaran teknik <i>fusion dessert</i> dengan capaian pembelajaran pada mata kuliah Pagelaran cipta karya kuliner	12
Jumlah		12

Sumber: Adaptasi, Maharani (2024)

**Instrumen Validitas Media Video Pembelajaran *Waffle* Varian Pisang
Mas Pada Mata Kuliah Pagelaran Cipta Karya Kuliner Berdasarkan
Aspek Materi**

Petunjuk:

1. Mohon dibaca dan dicermati setiap butir pernyataan yang telah tertera, berilah tanda *checklist* (✓) pada kolom yang disediakan sesuai dengan pendapat bapak/ibu.
2. Kriteria yang digunakan dalam setiap pernyataan adalah:
 Relevan : jika butir instrumen dinyatakan layak
 Tidak relevan : jika butir instrumen dinyatakan tidak layak
3. Saran dan kesimpulan dapat diberikan pada kolom yang telah disediakan

No.	Aspek Penilaian	Jawaban		Keterangan
		Relevan	Tidak relevan	
	A. Kevalidan Isi			
1.	Materi yang disajikan dalam media video pembelajaran sesuai dengan capaian pembelajaran yang ada dalam RPS mata kuliah Pagelaran cipta karya kuliner	✓		
2.	Penyajian materi teknik <i>fusion dessert</i> dalam media video pembelajaran sudah jelas	✓		
	B. Kebahasaan			
3.	Keterbacaan teks dalam media video pembelajaran sudah jelas	✓		
4.	Penulisan teks pada media video pembelajaran disusun sesuai dengan kaidah Ejaan Bahasa Indonesia yang berlaku.	✓		
5.	Media video pembelajaran menggunakan bahasa yang mudah dipahami oleh mahasiswa.	✓		
	C. Penyajian			
6.	Uraian materi yang disajikan dalam media video pembelajaran yang	✓		

	meliputi penjelasan teknik <i>fusion dessert</i> sudah sangat jelas.			
7.	Uraian materi yang disajikan dalam media video pembelajaran yang meliputi tema karya boga dengan teknik <i>fusion dessert</i> sudah sangat jelas.	✓		
8.	Uraian materi yang disajikan dalam media video pembelajaran yang meliputi teknik pengolahan dan penyajian hidangan <i>fusion dessert</i> sudah sangat jelas.	✓		
9.	Uraian materi yang dijabarkan sudah terstruktur atau runtut yang mencakup penjelasan teknik <i>fusion dessert</i> .	✓		
10.	Uraian materi yang dijabarkan sudah terstruktur atau runtut yang mencakup penjelasan tema karya boga dengan teknik <i>fusion dessert</i> .	✓		
11.	Uraian materi yang dijabarkan sudah terstruktur atau runtut yang mencakup penjelasan teknik pengolahan dan penyajian hidangan <i>fusion dessert</i> .	✓		
12.	Kualitas media video pembelajaran materi teknik <i>fusion dessert</i> telah sesuai dengan CPMK pada mata kuliah Pagelaran cipta karya kuliner	✓		

SARAN: Instrumen sudah layak digunakan untuk mengambil data.

KESIMPULAN:

Instrumen ini dinyatakan:

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

Singaraja, 16 Juli 2025

Validator/Abli

Dr. Luh Masdurini, S.Pd., M.Pd.

NIP. 197104212002122001

Kisi-Kisi Instrument Pengembangan Media Video Pembelajaran *Waffle*
 Variasi Pisang Mas Pada Mata Kuliah Pagelaran Cipta Karya Kuliner
 Berdasarkan Aspek Media Pembelajaran

Aspek penilaian	Indikator	Nomor butir
Fungsi dan manfaat	Menambah variasi sumber belajar	1
	Mempermudah pembelajaran	2,3
Aspek visual media	Kemenarikan warna, <i>background</i> , gambar dan animasi	4,5,6,7,8
	Kesesuaian pengambilan ukuran gambar	9
	Kejelasan gambar	10
	Ketepatan pencahayaan	11
	Kecepatan gerakan gambar	12
	Artikulasi suara	13
Aspek audio media	Kesesuaian musik	14,15
	Keselarasan suara narator dengan teks	16
Aspek tipografis	Pemilihan jenis huruf (<i>font</i>)	17
	Ketepatan ukuran teks	18
Aspek pemrograman media	Durasi waktu	19
Jumlah		19

Sumber: Adaptasi, Maharani (2024)

**Instrumen Validitas Media Video Pembelajaran *Waffel* Varian Pisang
Mas Pada Mata Kuliah Pagelaran Cipta Karya Kuliner Berdasarkan
Aspek Media Pembelajaran**

Petunjuk:

1. Mohon dibaca dan dicermati setiap butir pernyataan yang telah tertera, berilah tanda *checklist* (✓) pada kolom yang disediakan sesuai dengan pendapat bapak/ibu
2. Kriteria yang digunakan dalam setiap pernyataan adalah:
Relevan : jika butir instrumen dinyatakan layak
Tidak relevan : jika butir instrumen dinyatakan tidak layak
3. Saran dan kesimpulan dapat diberikan pada kolom yang telah disediakan

No	Aspek penilaian	Jawaban		Keterangan
		Relevan	Tidak relevan	
1.	Media video pembelajaran memberikan alternatif sumber belajar yang bervariasi yang dapat diakses mahasiswa secara mandiri dalam kegiatan pembelajaran.	✓		
2.	Media video mempermudah mahasiswa dalam memahami materi pembelajaran	✓		
3.	Ilustrasi visual dalam video pembelajaran memudahkan mahasiswa memahami konsep <i>fusion dessert</i> yang dijelaskan.	✓		
4.	Warna <i>background</i> yang digunakan menarik dan tidak mencolok.	✓		
5.	Gambar yang digunakan dalam video pembelajaran sesuai dengan materi.	✓		
6.	Animasi dalam video pembelajaran mendukung isi materi teknik <i>fusion dessert</i> dan membuat video lebih menarik	✓		
7.	Animasi dalam video pembelajaran mendukung isi materi tema karya boga dengan teknik <i>fusion dessert</i> dan membuat video lebih menarik	✓		

8.	Animasi dalam video pembelajaran mendukung kejelasan penyampaian kesimpulan hidangan <i>fusion dessert</i> dan membuat video lebih menarik	✓		
9.	Gambar yang digunakan dalam video memiliki ukuran yang proporsional terhadap latar belakang.	✓		
10.	Gambar yang ditampilkan jelas	✓		
11.	Pencahayaannya dalam video pembelajaran tidak menimbulkan pantulan atau silau yang mengganggu visual.	✓		
12.	Gerakan gambar yang ditampilkan pada video pembelajaran tidak terlalu cepat atau lambat.	✓		
13.	Artikulasi suara narator sudah terdengar dengan jelas	✓		
14.	Musik latar sesuai dengan isi materi	✓		
15.	Musik latar tidak mengganggu suara narasi atau penjelasan materi.	✓		
16.	Font yang digunakan dalam teks konsisten.	✓		
17.	Suara narator terdengar selaras dengan teks yang ditampilkan pada video pembelajaran.	✓		
18.	Teks ditampilkan dengan ukuran huruf yang mudah dibaca.	✓		
19.	Durasi waktu sesuai standar video pembelajaran yaitu 10-15 menit.	✓		

SARAN : Instrumen layak digunakan untuk mengumpulkan data.

KESIMPULAN:

Instrumen ini dinyatakan:

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

Singaraja, 16 Juli 2025

Validator/Ahli

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

NIP. 197104212002122001

**Kisi-Kisi Instrument Pengembangan Media Video Pembelajaran
Waffle Varian Pisang Mas Pada Mata Kuliah Pagelaran Cipta Karya
Kuliner Berdasarkan Aspek Desain Pembelajaran**

Aspek penilaian	Indikator	Nomor butir
Kurikulum	Kejelasan identitas mata kuliah	1
	Kesesuaian indikator dengan capaian pembelajaran	2
	Kesesuaian materi dengan tujuan pembelajaran	3
Penyajian	Keterpaduan unsur visual, audio, dan teks	4
	Urutan penyajian materi sistematis	5
Tahapan video pembelajaran	Terdapat pembukaan, inti, dan penutup pembelajaran	6
	Setiap tahapan mendukung proses belajar mahasiswa	7,8
	Setiap tahapan dalam tutorial pembuatan hidangan disajikan dengan urutan yang tepat dan jelas	9
Metode	Kesesuaian urutan penyajian materi pembelajaran	10
	Ketepatan penerapan strategi belajar	11
	Video pembelajaran dapat membantu mahasiswa dalam pembelajaran	12
Jumlah		12

Sumber: Adaptasi, Yahnan (2024)

**Instrumen Validitas Media Video Pembelajaran *Waffle* Varian Pisang
Mas Pada Mata Kuliah Pagelaran Cipta Karya Kuliner Berdasarkan
Aspek Desain Pembelajaran**

Petunjuk:

1. Mohon dibaca dan dicermati setiap butir pernyataan yang telah tertera, berilah tanda *checklist* (✓) pada kolom yang disediakan sesuai dengan pendapat bapak/ibu
2. Kriteria yang digunakan dalam setiap pernyataan adalah:
 Relevan : jika butir instrumen dinyatakan layak
 Tidak relevan : jika butir instrumen dinyatakan tidak layak
3. Saran dan kesimpulan dapat diberikan pada kolom yang telah disediakan

No	Aspek penilaian	Jawaban		Keterangan
		Relevan	Tidak relevan	
1.	Identitas Mata Kuliah dalam video pembelajaran jelas	✓		
2.	Indikator yang disampaikan dalam video pembelajaran sesuai dengan kompetensi yang ingin dicapai	✓		
3.	Materi yang disampaikan pada video pembelajaran sesuai dengan tujuan pembelajaran	✓		
4.	Media video pembelajaran menyajikan kombinasi elemen visual, audio, dan teks secara terpadu	✓		
5.	Urutan tampilan materi yang meliputi penjelasan teknik <i>fusion dessert</i> , tema karya boga dengan teknik <i>fusion dessert</i> , teknik pengolahan dan penyajian hidangan <i>fusion dessert</i> disampaikan dengan urutan yang mudah diikuti.	✓		
6.	Media video pembelajaran	✓		

	menampilkan struktur pembelajaran yang terdiri dari pembukaan, inti, dan penutup			
7.	Setiap tahapan pada media video pembelajaran ini dirancang untuk memfasilitasi pemahaman mahasiswa.	✓		
8.	Setiap tahapan pada media video pembelajaran ini dirancang untuk memfasilitasi keterlibatan mahasiswa dalam kegiatan pembelajaran.	✓		
9.	Setiap tahapan pada tutorial pembuatan <i>waffle</i> varian pisang mas disusun secara sistematis sesuai dengan prosedur.	✓		
10.	Urutan penyajian materi sesuai pada setiap tayangan	✓		
11.	Penerapan strategi yang digunakan relevan dengan pembelajaran	✓		
12.	Video pembelajaran memudahkan mahasiswa dalam memahami materi yang disampaikan.	✓		

SARAN: Instrumen layak digunakan untuk mengukur pemahaman dasar.

KESIMPULAN:

Instrumen ini dinyatakan:

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

Singaraja, 16 Juli 2023

Validator/Ahli

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

NIP. 197104212002122001

Kisi Kisi Instrumen Pengembangan Media Video Pembelajaran
Waffle Varian Pisang Mas Pada Mata Kuliah Pagelaran Cipta Karya
 Kuliner Untuk Uji Kelompok Kecil

Aspek penilaian	Indikator	Nomor butir
Aspek penyajian	Media video dapat digunakan sesuai dengan fasilitas pembelajaran yang ada	1
	Materi disampaikan secara runtut	2
	Penjelasan materi disampaikan dengan bahasa yang jelas dan mudah dimengerti	3
	Materi teknik <i>fusion dessert</i> disajikan sesuai dengan capaian pembelajaran	4
	Prosedur pembuatan hidangan <i>waffle</i> varian pisang mas disajikan dengan langkah-langkah yang tepat	5
Aspek tampilan	Kualitas suara jernih dan tidak mengganggu	6
	Penggunaan teks atau <i>subtitle</i> mendukung pemahaman	7
	Volume musik latar yang digunakan tidak mengganggu suara narator	8
	Jenis huruf yang digunakan pada media video dapat terbaca dengan jelas	9
	Ukuran huruf tepat, tidak terlalu kecil dan tidak terlalu besar	10
	Desain visual menarik dan sesuai dengan konteks materi kuliner	11
Minat dalam Kegiatan Belajar Mengajar	Media video meningkatkan ketertarikan untuk belajar.	12
	Media video mendorong partisipasi aktif dalam pembelajaran.	13
Jumlah		13

Sumber: Adaptasi, Sahla (2023)

**Instrumen Media Video Pembelajaran *Waffle* Varian Pisang Mas
Pada Mata Kuliah Pagelaran Cipta Karya Kuliner Untuk Uji
Kelompok Kecil**

Petunjuk:

1. Mohon dibaca dan dicermati setiap butir pernyataan yang telah tertera, berilah tanda *checklist* (✓) pada kolom yang disediakan sesuai dengan pendapat bapak/ibu
2. Kriteria yang digunakan dalam setiap pernyataan adalah:
Relevan : jika butir instrumen dinyatakan layak
Tidak relevan : jika butir instrumen dinyatakan tidak layak
3. Saran dan kesimpulan dapat diberikan pada kolom yang telah disediakan

No	Kopetensi penilaian	Relevan	Tidak relevan	Keterangan
A. Aspek Penyajian				
1.	Media video dapat digunakan sesuai dengan fasilitas pembelajaran yang ada.	✓		
2.	Materi teknik <i>fusion dessert</i> dalam video pembelajaran disampaikan secara urut dan mudah dipahami.	✓		
3.	Bahasa yang digunakan dalam video mudah dimengerti oleh mahasiswa.	✓		
4.	Materi teknik <i>fusion dessert</i> disajikan sesuai dengan capaian pembelajaran.	✓		
5.	Prosedur pembuatan hidangan <i>waffle</i> varian pisang mas disajikan dengan langkah-langkah yang sistematis.	✓		
B. Aspek Tampilan				
6.	Suara narator dalam video terdengar jelas dan tidak terputus-putus.	✓		
7.	Teks dalam video membantu saya memahami istilah atau langkah-langkah penting.	✓		
8.	Volume musik latar yang digunakan tidak mengganggu suara narator.	✓		
9.	Jenis huruf yang digunakan pada media video dapat	✓		

	terbaca dengan jelas.			
10.	Ukuran huruf tepat, tidak terlalu kecil dan tidak terlalu besar.	✓		
11.	Tampilan visual dalam video menarik dan sesuai dengan materi teknik <i>fusion dessert</i> .	✓		
C. Minat dalam Kegiatan Belajar Mengajar				
12.	Media video pembelajaran ini membuat saya lebih tertarik mempelajari materi teknik <i>fusion dessert</i> .	✓		
13.	Media video pembelajaran ini membuat saya terdorong untuk lebih aktif terlibat dalam kegiatan pembelajaran di kelas.	✓		

SARAN:

*Instrumen layak di gunakan oleh
pembelajar*

KESIMPULAN:

Instrumen ini dinyatakan:

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

Singaraja, 10 Juli 2025

Validator/Ahli

Dr. Luh Masduhri, S.Pd., M.Pd.

NIP. 197104212002122001

Lampiran 10. Uji Kelayakan Instrumen Oleh Ahli Instrumen II

Hal : Permohonan sebagai *Expert Judgment*
Lampiran : 24
Kepada : Yth. Dr. Made Diah Angendari, S.Pd., M.Pd.
Fakultas Teknik dan Kejuruan
Universitas Pendidikan Ganesha

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

Nama : Putu Tresya Divani
NIM : 2115081051
Program Studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Dengan ini bermaksud untuk mengajukan permohonan sebagai *Expert Judgment* dalam uji kelayakan instrumen yang akan digunakan dalam penelitian skripsi saya dengan judul "Pengembangan Media Video Pembelajaran *Waffle* Varian Pisang Mas Pada Mata Kuliah Pagelaran Cipta Karya Kuliner".

Demikian surat permohonan ini saya sampaikan. Atas perhatian dan kesediaan Ibu/Bapak saya mengucapkan terima kasih.

Singaraja, 14 Juli 2025

Hormat saya,



Putu Tresya Divani

NIM.2115081051

**Kisi Kisi Instrument Pengembangan Media Video Pembelajaran
Waffel Varian Pisang Mas Pada Mata Kuliah Pagelaran Cipta Karya
Kuliner Berdasarkan Aspek Materi**

Aspek penilaian	Indikator	Nomor butir
Kevalidan isi	Materi yang disajikan dalam media video pembelajaran sesuai dengan capaian pembelajaran yang ada pada RPS mata kuliah Pagelaran cipta karya kuliner	1
	Kejelasan penyampaian materi dalam media video pembelajaran.	2
Kebahasaan	Keterbacaan teks dalam media video pembelajaran	3
	Tata tulis teks sesuai dengan kaidah yang berlaku (EYD)	4
	Bahasa yang digunakan mudah dimengerti	5
Penyajian	Kesesuaian materi yang disajikan dalam media video pembelajaran yang meliputi teknik <i>fusion dessert</i> , tema karya boga dengan teknik <i>fusion dessert</i> , teknik pengolahan dan penyajian hidangan <i>fusion dessert</i> .	6,7,8
	Keruntutan materi yang dijabarkan yang mencakup penjelasan teknik <i>fusion dessert</i> , tema karya boga dengan teknik <i>fusion dessert</i> , teknik pengolahan dan penyajian hidangan <i>fusion dessert</i> .	9,10,11
	Kesesuaian kualitas isi media video pembelajaran teknik <i>fusion dessert</i> dengan capaian pembelajaran pada mata kuliah Pagelaran cipta karya kuliner	12
Jumlah		12

Sumber: Adaptasi, Maharani (2024)

**Instrumen Validitas Media Video Pembelajaran *Waffle* Varian Pisang
Mas Pada Mata Kuliah Pagelaran Cipta Karya Kuliner Berdasarkan
Aspek Materi**

Petunjuk:

1. Mohon dibaca dan dicermati setiap butir pernyataan yang telah tertera, berilah tanda *checklist* (✓) pada kolom yang disediakan sesuai dengan pendapat bapak/ibu.
2. Kriteria yang digunakan dalam setiap pernyataan adalah:
Relevan : jika butir instrumen dinyatakan layak
Tidak relevan : jika butir instrumen dinyatakan tidak layak
3. Saran dan kesimpulan dapat diberikan pada kolom yang telah disediakan

No.	Aspek Penilaian	Jawaban		Keterangan
		Relevan	Tidak relevan	
A. Kevalidan Isi				
1.	Materi yang disajikan dalam media video pembelajaran sesuai dengan capaian pembelajaran yang ada dalam RPS mata kuliah Pagelaran cipta karya kuliner	✓		
2.	Penyajian materi teknik <i>fusion dessert</i> dalam media video pembelajaran sudah jelas	✓		
B. Kebahasaan				
3.	Keterbacaan teks dalam media video pembelajaran sudah jelas	✓		
4.	Penulisan teks pada media video pembelajaran disusun sesuai dengan kaidah Ejaan Bahasa Indonesia yang berlaku.	✓		
5.	Media video pembelajaran menggunakan bahasa yang mudah dipahami oleh mahasiswa.	✓		
C. Penyajian				
6.	Uraian materi yang disajikan dalam media video pembelajaran yang	✓		

	meliputi penjelasan teknik <i>fusion dessert</i> sudah sangat jelas.			
7.	Uraian materi yang disajikan dalam media video pembelajaran yang meliputi tema karya boga dengan teknik <i>fusion dessert</i> sudah sangat jelas.	✓		
8.	Uraian materi yang disajikan dalam media video pembelajaran yang meliputi teknik pengolahan dan penyajian hidangan <i>fusion dessert</i> sudah sangat jelas.	✓		
9.	Uraian materi yang dijabarkan sudah terstruktur atau runtut yang mencakup penjelasan teknik <i>fusion dessert</i> .	✓		
10.	Uraian materi yang dijabarkan sudah terstruktur atau runtut yang mencakup penjelasan tema karya boga dengan teknik <i>fusion dessert</i> .	✓		
11.	Uraian materi yang dijabarkan sudah terstruktur atau runtut yang mencakup penjelasan teknik pengolahan dan penyajian hidangan <i>fusion dessert</i> .	✓		
12.	Kualitas media video pembelajaran materi teknik <i>fusion dessert</i> telah sesuai dengan CPMK pada mata kuliah Pagelaran cipta karya kuliner	✓		

SARAN :

.....

.....

.....

KESIMPULAN:

Instrumen ini dinyatakan:

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

Singaraja, ⁴ Juli 2025

Validator/Ahli



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

NIP. 197403162006042001

**Kisi-Kisi Instrument Pengembangan Media Video Pembelajaran *Waffle*
 Varian Pisang Mas Pada Mata Kuliah Pagelaran Cipta Karya Kuliner
 Berdasarkan Aspek Media Pembelajaran**

Aspek penilaian	Indikator	Nomor butir
Fungsi dan manfaat	Menambah variasi sumber belajar	1
	Mempermudah pembelajaran	2,3
Aspek visual media	Kemenarikan warna, <i>background</i> , gambar dan animasi	4,5,6,7,8
	Kesesuaian pengambilan ukuran gambar	9
	Kejelasan gambar	10
	Ketepatan pencahayaan	11
	Kecepatan gerakan gambar	12
	Artikulasi suara	13
Aspek audio media	Kesesuaian musik	14,15
	Keselarasan suara narator dengan teks	16
Aspek tipografis	Pemilihan jenis huruf (<i>font</i>)	17
	Ketepatan ukuran teks	18
Aspek pemograman media	Durasi waktu	19
Jumlah		19

Sumber: Adaptasi, Maharani (2024)

**Instrumen Validitas Media Video Pembelajaran *Waffel* Varian Pisang
Mas Pada Mata Kuliah Pagelaran Cipta Karya Kuliner Berdasarkan
Aspek Media Pembelajaran**

Petunjuk:

1. Mohon dibaca dan dicermati setiap butir pernyataan yang telah tertera, berilah tanda *checklist* (√) pada kolom yang disediakan sesuai dengan pendapat bapak/ibu
2. Kriteria yang digunakan dalam setiap pernyataan adalah:
Relevan : jika butir instrumen dinyatakan layak
Tidak relevan : jika butir instrumen dinyatakan tidak layak
3. Saran dan kesimpulan dapat diberikan pada kolom yang telah disediakan

No	Aspek penilaian	Jawaban		Keterangan
		Relevan	Tidak relevan	
1.	Media video pembelajaran memberikan alternatif sumber belajar yang bervariasi yang dapat diakses mahasiswa secara mandiri dalam kegiatan pembelajaran.	√		
2.	Media video mempermudah mahasiswa dalam memahami materi pembelajaran	√		
3.	Ilustrasi visual dalam video pembelajaran memudahkan mahasiswa memahami konsep <i>fusion dessert</i> yang dijelaskan.	√		
4.	Warna <i>background</i> yang digunakan menarik dan tidak mencolok.	√		
5.	Gambar yang digunakan dalam video pembelajaran sesuai dengan materi.	√		
6.	Animasi dalam video pembelajaran mendukung isi materi teknik <i>fusion dessert</i> dan membuat video lebih menarik	√		
7.	Animasi dalam video pembelajaran mendukung isi materi tema karya boga dengan teknik <i>fusion dessert</i> dan membuat video lebih menarik	√		

8.	Animasi dalam video pembelajaran mendukung kejelasan penyampaian kesimpulan hidangan <i>fusion dessert</i> dan membuat video lebih menarik	✓		
9.	Gambar yang digunakan dalam video memiliki ukuran yang proporsional terhadap latar belakang.	✓		
10.	Gambar yang ditampilkan jelas	✓		
11.	Pencerayaan dalam video pembelajaran tidak menimbulkan pantulan atau silau yang mengganggu visual.	✓		
12.	Gerakan gambar yang ditampilkan pada video pembelajaran tidak terlalu cepat atau lambat.	✓		
13.	Artikulasi suara narator sudah terdengar dengan jelas	✓		
14.	Musik latar sesuai dengan isi materi	✓		
15.	Musik latar tidak mengganggu suara narasi atau penjelasan materi.	✓		
16.	Font yang digunakan dalam teks konsisten.	✓		
17.	Suara narator terdengar selaras dengan teks yang ditampilkan pada video pembelajaran.	✓		
18.	Teks ditampilkan dengan ukuran huruf yang mudah dibaca.	✓		
19.	Durasi waktu sesuai standar video pembelajaran yaitu 10-15 menit.	✓		

SARAN :

.....

.....

.....

KESIMPULAN:

Instrumen ini dinyatakan:

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

Singaraja, ⁴ Juli 2025

Validator/Ahli

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

NIP. 197403162006042001

**Kisi-Kisi Instrument Pengembangan Media Video Pembelajaran
Waffel Varian Pisang Mas Pada Mata Kuliah Pagelaran Cipta Karya
Kuliner Berdasarkan Aspek Desain Pembelajaran**

Aspek penilaian	Indikator	Nomor butir
Kurikulum	Kejelasan identitas mata kuliah	1
	Kesesuaian indikator dengan capaian pembelajaran	2
	Kesesuaian materi dengan tujuan pembelajaran	3
Penyajian	Keterpaduan unsur visual, audio, dan teks	4
	Urutan penyajian materi sistematis	5
Tahapan video pembelajaran	Terdapat pembukaan, inti, dan penutup pembelajaran	6
	Setiap tahapan mendukung proses belajar mahasiswa	7,8
	Setiap tahapan dalam tutorial pembuatan hidangan disajikan dengan urutan yang tepat dan jelas	9
Metode	Kesesuaian urutan penyajian materi pembelajaran	10
	Ketepatan penerapan strategi belajar	11
	Video pembelajaran dapat membantu mahasiswa dalam pembelajaran	12
Jumlah		12

Sumber: Adaptasi, Yahnun (2024)

**Instrumen Validitas Media Video Pembelajaran *Waffle* Varian Pisang
Mas Pada Mata Kuliah Pagelaran Cipta Karya Kuliner Berdasarkan
Aspek Desain Pembelajaran**

Petunjuk:

1. Mohon dibaca dan dicermati setiap butir pernyataan yang telah tertera, berilah tanda *checklist* (✓) pada kolom yang disediakan sesuai dengan pendapat bapak/ibu
2. Kriteria yang digunakan dalam setiap pernyataan adalah:
 Relevan : jika butir instrumen dinyatakan layak
 Tidak relevan : jika butir instrumen dinyatakan tidak layak
3. Saran dan kesimpulan dapat diberikan pada kolom yang telah disediakan

No	Aspek penilaian	Jawaban		Keterangan
		Relevan	Tidak relevan	
1.	Identitas Mata Kuliah dalam video pembelajaran jelas	✓		
2.	Indikator yang disampaikan dalam video pembelajaran sesuai dengan kompetensi yang ingin dicapai	✓		
3.	Materi yang disampaikan pada video pembelajaran sesuai dengan tujuan pembelajaran	✓		
4.	Media video pembelajaran menyajikan kombinasi elemen visual, audio, dan teks secara terpadu	✓		
5.	Urutan tampilan materi yang meliputi penjelasan teknik <i>fusion dessert</i> , tema karya boga dengan teknik <i>fusion dessert</i> , teknik pengolahan dan penyajian hidangan <i>fusion dessert</i> disampaikan dengan urutan yang mudah diikuti.	✓		
6.	Media video pembelajaran	✓		

	menampilkan struktur pembelajaran yang terdiri dari pembukaan, inti, dan penutup			
7.	Setiap tahapan pada media video pembelajaran ini dirancang untuk memfasilitasi pemahaman mahasiswa.	✓		
8.	Setiap tahapan pada media video pembelajaran ini dirancang untuk memfasilitasi keterlibatan mahasiswa dalam kegiatan pembelajaran.	✓		
9.	Setiap tahapan pada tutorial pembuatan <i>waffle</i> varian pisang mas disusun secara sistematis sesuai dengan prosedur.	✓		
10.	Urutan penyajian materi sesuai pada setiap tayangan	✓		
11.	Penerapan strategi yang digunakan relevan dengan pembelajaran	✓		
12.	Video pembelajaran memudahkan mahasiswa dalam memahami materi yang disampaikan.	✓		

SARAN :

.....

.....

.....

.....

KESIMPULAN:

Instrumen ini dinyatakan:

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

Singaraja, ⁹ Juli 2025

Validator/Ahli

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

NIP. 197403162006042001

**Kisi Kisi Instrumen Pengembangan Media Video Pembelajaran
Waffle Varian Pisang Mas Pada Mata Kuliah Pagelaran Cipta Karya
Kuliner Untuk Uji Kelompok Kecil**

Aspek penilaian	Indikator	Nomor butir
Aspek penyajian	Media video dapat digunakan sesuai dengan fasilitas pembelajaran yang ada	1
	Materi disampaikan secara runtut	2
	Penjelasan materi disampaikan dengan bahasa yang jelas dan mudah dimengerti	3
	Materi teknik <i>fusion dessert</i> disajikan sesuai dengan capaian pembelajaran	4
	Prosedur pembuatan hidangan <i>waffle</i> varian pisang mas disajikan dengan langkah-langkah yang tepat	5
Aspek tampilan	Kualitas suara jernih dan tidak mengganggu	6
	Penggunaan teks atau <i>subtitle</i> mendukung pemahaman	7
	Volume musik latar yang digunakan tidak mengganggu suara narator	8
	Jenis huruf yang digunakan pada media video dapat terbaca dengan jelas	9
	Ukuran huruf tepat, tidak terlalu kecil dan tidak terlalu besar	10
	Desain visual menarik dan sesuai dengan konteks materi kuliner	11
Minat dalam Kegiatan Belajar Mengajar	Media video meningkatkan ketertarikan untuk belajar.	12
	Media video mendorong partisipasi aktif dalam pembelajaran.	13
Jumlah		13

Sumber: Adaptasi. Sahla (2023)

**Instrumen Media Video Pembelajaran *Waffle* Varian Pisang Mas
Pada Mata Kuliah Pagelaran Cipta Karya Kuliner Untuk Uji
Kelompok Kecil**

Petunjuk:

1. Mohon dibaca dan dicermati setiap butir pernyataan yang telah tertera, berilah tanda *checklist* (✓) pada kolom yang disediakan sesuai dengan pendapat bapak/ibu
2. Kriteria yang digunakan dalam setiap pernyataan adalah:
 Relevan : jika butir instrumen dinyatakan layak
 Tidak relevan : jika butir instrumen dinyatakan tidak layak
3. Saran dan kesimpulan dapat diberikan pada kolom yang telah disediakan

No	Kopetensi penilaian	Relevan	Tidak relevan	Keterangan
A. Aspek Penyajian				
1.	Media video dapat digunakan sesuai dengan fasilitas pembelajaran yang ada.	✓		
2.	Materi teknik <i>fusion dessert</i> dalam video pembelajaran disampaikan secara urut dan mudah dipahami.	✓		
3.	Bahasa yang digunakan dalam video mudah dimengerti oleh mahasiswa.	✓		
4.	Materi teknik <i>fusion dessert</i> disajikan sesuai dengan capaian pembelajaran.	✓		
5.	Prosedur pembuatan hidangan <i>waffle</i> varian pisang mas disajikan dengan langkah-langkah yang sistematis.	✓		
B. Aspek Tampilan				
6.	Suara narator dalam video terdengar jelas dan tidak terputus-putus.	✓		
7.	Teks dalam video membantu saya memahami istilah atau langkah-langkah penting.	✓		
8.	Volume musik latar yang digunakan tidak mengganggu suara narator.	✓		
9.	Jenis huruf yang digunakan pada media video dapat	✓		

	terbaca dengan jelas.			
10.	Ukuran huruf tepat, tidak terlalu kecil dan tidak terlalu besar.	✓		
11.	Tampilan visual dalam video menarik dan sesuai dengan materi teknik <i>fusion dessert</i> .	✓		
C. Minat dalam Kegiatan Belajar Mengajar				
12.	Media video pembelajaran ini membuat saya lebih tertarik mempelajari materi teknik <i>fusion dessert</i> .	✓		
13.	Media video pembelajaran ini membuat saya terdorong untuk lebih aktif terlibat dalam kegiatan pembelajaran di kelas.	✓		

SARAN :**KESIMPULAN:**

Instrumen ini dinyatakan:

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

Singaraja, 4 Juli 2025

Validator/Ahli



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

NIP. 197403162006042001

Lampiran 11. Penilaian Ahli Materi I

Hal : Permohonan Sebagai Ahli Materi
Lampiran : 6
Kepada : Yth. Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd.
Fakultas Teknik Dan Kejuruan
Universitas Pendidikan Ganesha

Dengan hormat,

Saya Mahasiswa Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha

Nama : Putu Tresya Divani

NIM : 2115081051

Program Studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Dengan ini bermaksud untuk mengajukan permohonan sebagai ahli materi dalam penelitian skripsi saya dengan judul "Pengembangan Media Video Pembelajaran *Waffle* Varian Pisang Mas Pada Mata Kuliah Pagelaran Cipta Karya Kuliner"

Demikian surat permohonan ini saya sampaikan. Atas perhatian dan kesediaan ibu/bapak saya mengucapkan terima kasih.

Singaraja, 4 Agustus 2025

Hormat saya,



Putu Tresya Divani
NIM. 2115081051

**Kisi Kisi Instrument Pengembangan Media Video Pembelajaran
Waffel Varian Pisang Mas Pada Mata Kuliah Pagelaran Cipta Karya
Kuliner Berdasarkan Aspek Materi**

Aspek penilaian	Indikator	Nomor butir
Kevalidan isi	Materi yang disajikan dalam media video pembelajaran sesuai dengan capaian pembelajaran yang ada pada RPS mata kuliah Pagelaran cipta karya kuliner	1
	Kejelasan penyampaian materi dalam media video pembelajaran.	2
Kebahasaan	Keterbacaan teks dalam media video pembelajaran	3
	Tata tulis teks sesuai dengan kaidah yang berlaku (EYD)	4
	Bahasa yang digunakan mudah dimengerti	5
Penyajian	Kesesuaian materi yang disajikan dalam media video pembelajaran yang meliputi teknik <i>fusion dessert</i> , tema karya boga dengan teknik <i>fusion dessert</i> , teknik pengolahan dan penyajian hidangan <i>fusion dessert</i> .	6,7,8
	Keruntutan materi yang dijabarkan yang mencakup penjelasan teknik <i>fusion dessert</i> , tema karya boga dengan teknik <i>fusion dessert</i> , teknik pengolahan dan penyajian hidangan <i>fusion dessert</i> .	9,10,11
	Kesesuaian kualitas isi media video pembelajaran teknik <i>fusion dessert</i> dengan capaian pembelajaran pada mata kuliah Pagelaran cipta karya kuliner	12
Jumlah		12

**Instrumen Validitas Media Video Pembelajaran *Waffle* Varian Pisang
Mas Pada Mata Kuliah Pagelaran Cipta Karya Kuliner Berdasarkan
Aspek Materi**

No	Aspek Penilaian	Jawaban					Keterangan
		1	2	3	4	5	
1	Materi yang disajikan dalam media video pembelajaran sesuai dengan capaian pembelajaran yang ada dalam RPS mata kuliah Pagelaran cipta karya kuliner				✓		
2	Penyajian materi teknik <i>fusion dessert</i> dalam media video pembelajaran sudah jelas					✓	
3	Keterbacaan teks dalam media video pembelajaran sudah jelas					✓	
4	Penulisan teks pada media video pembelajaran disusun sesuai dengan kaidah Ejaan Bahasa Indonesia yang berlaku.					✓	
5	Media video pembelajaran menggunakan bahasa yang mudah dipahami oleh mahasiswa.					✓	
6	Uraian materi yang disajikan dalam media video pembelajaran yang meliputi penjelasan teknik <i>fusion dessert</i> sudah sangat jelas.					✓	
7	Uraian materi yang disajikan dalam media video pembelajaran yang meliputi tema karya boga dengan teknik <i>fusion dessert</i> sudah sangat jelas.					✓	
8	Uraian materi yang disajikan dalam media video pembelajaran yang meliputi teknik pengolahan dan					✓	

	penyajian hidangan <i>fusion dessert</i> sudah sangat jelas.					
9	Uraian materi yang dijabarkan sudah terstruktur atau runtut yang mencakup penjelasan teknik <i>fusion dessert</i> .				✓	
10	Uraian materi yang dijabarkan sudah terstruktur atau runtut yang mencakup penjelasan tema karya boga dengan teknik <i>fusion dessert</i> .				✓	
11	Uraian materi yang dijabarkan sudah terstruktur atau runtut yang mencakup penjelasan teknik pengolahan dan penyajian hidangan <i>fusion dessert</i> .				✓	
12	Kualitas media video pembelajaran materi teknik <i>fusion dessert</i> telah sesuai dengan CPMK pada mata kuliah Pagelaran cipta karya kuliner				✓	

Kritik/Saran

.....

.....

.....

Kesimpulan

Penggunaan Media Video Pembelajaran *Waffel* Varian Pisang Mas Pada Mata Kuliah Pagelaran Cipta Karya Kuliner ini dinyatakan :

- ☐ Valid digunakan untuk pembelajaran
- ☒ Valid digunakan dengan revisi
- ☐ Tidak valid digunakan untuk pembelajaran

Singaraja, 4 Agustus 2025

Penilai



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

NIP. 197103031997032001

Lampiran 12. Penilaian Ahli Materi II

Hal : Permohonan Sebagai Ahli Materi
Lampiran : 6
Kepada : Yth. Dr. Ni Wayan Sukerti S.Pd., M.Pd.
Fakultas Teknik Dan Kejuruan
Universitas Pendidikan Ganesha

Dengan hormat,

Saya Mahasiswa Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha

Nama : Putu Tresya Divani

NIM : 2115081051

Program Studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Dengan ini bermaksud untuk mengajukan permohonan sebagai ahli materi dalam penelitian skripsi saya dengan judul "Pengembangan Media Video Pembelajaran *Waffle* Varian Pisang Mas Pada Mata Kuliah Pagelaran Cipta Karya Kuliner"

Demikian surat permohonan ini saya sampaikan. Atas perhatian dan kesediaan ibu/bapak saya mengucapkan terima kasih.

Singaraja, 05 Agustus 2023

Hormat saya,



Putu Tresya Divani
NIM. 2115081051

**Kisi Kisi Instrument Pengembangan Media Video Pembelajaran
Waffel Varian Pisang Mas Pada Mata Kuliah Pagelaran Cipta Karya
Kuliner Berdasarkan Aspek Materi**

Aspek penilaian	Indikator	Nomor butir
Kevalidan isi	Materi yang disajikan dalam media video pembelajaran sesuai dengan capaian pembelajaran yang ada pada RPS mata kuliah Pagelaran cipta karya kuliner	1
	Kejelasan penyampaian materi dalam media video pembelajaran.	2
Kebahasaan	Keterbacaan teks dalam media video pembelajaran	3
	Tata tulis teks sesuai dengan kaidah yang berlaku (EYD)	4
	Bahasa yang digunakan mudah dimengerti	5
Penyajian	Kesesuaian materi yang disajikan dalam media video pembelajaran yang meliputi teknik <i>fusion dessert</i> , tema karya boga dengan teknik <i>fusion dessert</i> , teknik pengolahan dan penyajian hidangan <i>fusion dessert</i> .	6,7,8
	Keruntutan materi yang dijabarkan yang mencakup penjelasan teknik <i>fusion dessert</i> , tema karya boga dengan teknik <i>fusion dessert</i> , teknik pengolahan dan penyajian hidangan <i>fusion dessert</i> .	9,10,11
	Kesesuaian kualitas isi media video pembelajaran teknik <i>fusion dessert</i> dengan capaian pembelajaran pada mata kuliah Pagelaran cipta karya kuliner	12
Jumlah		12

**Instrumen Validitas Media Video Pembelajaran *Waffel* Varian Pisang
Mas Pada Mata Kuliah Pagelaran Cipta Karya Kuliner Berdasarkan
Aspek Materi**

No	Aspek Penilaian	Jawaban					Keterangan
		1	2	3	4	5	
1	Materi yang disajikan dalam media video pembelajaran sesuai dengan capaian pembelajaran yang ada dalam RPS mata kuliah Pagelaran cipta karya kuliner				✓		
2	Penyajian materi teknik <i>fusion dessert</i> dalam media video pembelajaran sudah jelas					✓	
3	Keterbacaan teks dalam media video pembelajaran sudah jelas					✓	
4	Penulisan teks pada media video pembelajaran disusun sesuai dengan kaidah Ejaan Bahasa Indonesia yang berlaku.					✓	
5	Media video pembelajaran menggunakan bahasa yang mudah dipahami oleh mahasiswa.					✓	
6	Uraian materi yang disajikan dalam media video pembelajaran yang meliputi penjelasan teknik <i>fusion dessert</i> sudah sangat jelas.				✓		
7	Uraian materi yang disajikan dalam media video pembelajaran yang meliputi tema karya boga dengan teknik <i>fusion dessert</i> sudah sangat jelas.					✓	
8	Uraian materi yang disajikan dalam media video pembelajaran yang meliputi teknik pengolahan dan						

	penyajian hidangan <i>fusion dessert</i> sudah sangat jelas.					✓	
9	Uraian materi yang dijabarkan sudah terstruktur atau runtut yang mencakup penjelasan teknik <i>fusion dessert</i> .				✓		
10	Uraian materi yang dijabarkan sudah terstruktur atau runtut yang mencakup penjelasan tema karya boga dengan teknik <i>fusion dessert</i> .				✓		
11	Uraian materi yang dijabarkan sudah terstruktur atau runtut yang mencakup penjelasan teknik pengolahan dan penyajian hidangan <i>fusion dessert</i> .				✓		
12	Kualitas media video pembelajaran materi teknik <i>fusion dessert</i> telah sesuai dengan CPMK pada mata kuliah Pagelaran cipta karya kuliner				✓		

Kritik/Saran

Direvisi rd bagian penyampaian tujuan pembelajaran

Kesimpulan

Penggunaan Media Video Pembelajaran *Waffle* Varian Pisang Mas Pada Mata Kuliah Pagelaran Cipta Karya Kuliner ini dinyatakan :

- ☐ Valid digunakan untuk pembelajaran
☒ Valid digunakan dengan revisi
☐ Tidak valid digunakan untuk pembelajaran

Singaraja, 05 Agustus 2025

Penilai

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Ni Wayan Sukerti', with a stylized flourish at the end.

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

NIP. 197107111999032001

Lampiran 13. Penilaian Ahli Media I

Hal : Permohonan Sebagai Ahli Media
Lampiran : 6
Kepada : Yth. 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 : Putu Tresya Divani

NIM : 2115081051

Program Studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Dengan ini bermaksud untuk mengajukan permohonan sebagai ahli materi dalam penelitian skripsi saya dengan judul "Pengembangan Media Video Pembelajaran *Waffle* Varian Pisang Mas Pada Mata Kuliah Pagelaran Cipta Karya Kuliner"

Demikian surat permohonan ini saya sampaikan. Atas perhatian dan kesediaan ibu/bapak saya mengucapkan terima kasih.

Singaraja, 7 Agustus 2025

Hormat saya,



Putu Tresya Divani
NIM. 2115081051

**Kisi Kisi Instrument Pengembangan Media Video Pembelajaran
Waffle Varian Pisang Mas Pada Mata Kuliah Pagelaran Cipta Karya
Kuliner Berdasarkan Aspek Media Pembelajaran**

Aspek penilaian	Indikator	Nomor butir
Fungsi dan manfaat	Menambah variasi sumber belajar	1
	Mempermudah pembelajaran	2,3
Aspek visual media	Kemenarikan warna, <i>background</i> , gambar dan animasi	4,5,6,7,8
	Kesesuaian pengambilan ukuran gambar	9
	Kejelasan gambar	10
	Ketepatan pencahayaan	11
	Kecepatan gerakan gambar	12
Aspek audio media	Artikulasi suara	13
	Kesesuaian musik	14,15
	Keselarasan suara narator dengan teks	16
Aspek tipografis	Pemilihan jenis huruf (<i>font</i>)	17
	Ketepatan ukuran teks	18
Aspek pemrograman media	Durasi waktu	19
Jumlah		19

**Instrumen Validitas Media Video Pembelajaran *Waffel* Varian Pisang
Mas Pada Mata Kuliah Pagelaran Cipta Karya Kuliner Berdasarkan
Aspek Media Pembelajaran**

No	Aspek Penilaian	Jawaban					Keterangan
		1	2	3	4	5	
1	Media video pembelajaran memberikan alternatif sumber belajar yang bervariasi yang dapat diakses mahasiswa secara mandiri dalam kegiatan pembelajaran.					✓	
2	Media video mempermudah mahasiswa dalam memahami materi pembelajaran				✓		
3	Ilustrasi visual dalam video pembelajaran memudahkan mahasiswa memahami konsep <i>fusion dessert</i> yang dijelaskan.					✓	
4	Warna <i>background</i> yang digunakan menarik dan tidak mencolok.					✓	
5	Gambar yang digunakan dalam video pembelajaran sesuai dengan materi.					✓	
6	Animasi dalam video pembelajaran mendukung isi materi teknik <i>fusion dessert</i> dan membuat video lebih menarik.					✓	
7	Animasi dalam video pembelajaran mendukung isi materi tema karya boga dengan teknik <i>fusion dessert</i> dan membuat video lebih menarik.					✓	
8	Animasi dalam video pembelajaran mendukung kejelasan penyampaian kesimpulan hidangan <i>fusion</i>					✓	

	<i>dessert</i> dan membuat video lebih menarik.						
9	Gambar yang digunakan dalam video memiliki ukuran yang proporsional terhadap latar belakang.					✓	
10	Gambar yang ditampilkan jelas.					✓	
11	Pencahayaannya dalam video pembelajaran tidak menimbulkan pantulan atau silau yang mengganggu visual.					✓	
12	Gerakan gambar yang ditampilkan pada video pembelajaran tidak terlalu cepat atau lambat.				✓		
13	Artikulasi suara narator sudah terdengar dengan jelas					✓	
14	Musik latar sesuai dengan isi materi					✓	
15	Musik latar tidak mengganggu suara narasi atau penjelasan materi.					✓	
16	<i>Font</i> yang digunakan dalam teks konsisten.					✓	
17	Suara narator terdengar selaras dengan teks yang ditampilkan pada video pembelajaran.					✓	
18	Teks ditampilkan dengan ukuran huruf yang mudah dibaca.					✓	
19	Durasi waktu sesuai standar video pembelajaran yaitu 10-15 menit.					✓	

Kritik/Saran

.....

.....

.....

Kesimpulan

Penggunaan Media Video Pembelajaran Media Video Pembelajaran *Waffel* Varian Pisang Mas Pada Mata Kuliah Pagelaran Cipta Karya Kuliner ini dinyatakan :

- ☒ Valid digunakan untuk pembelajaran
- ☐ Valid digunakan dengan revisi
- ☐ Tidak valid digunakan untuk pembelajaran

Singaraja, 7 Agustus 2025

Penilai



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

NIP. 197104212002122001

Lampiran 14. Penilaian Ahli Media II

Hal : Permohonan Sebagai Ahli Media
Lampiran : 6
Kepada : Yth. Dr. I Gede Partha Sindu, S.Pd., M.Pd.
Fakultas Teknik Dan Kejuruan
Universitas Pendidikan Ganesha

Dengan hormat,

Saya Mahasiswa Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha

Nama : Putu Tresya Divani

NIM : 2115081051

Program Studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Dengan ini bermaksud untuk mengajukan permohonan sebagai ahli materi dalam penelitian skripsi saya dengan judul "Pengembangan Media Video Pembelajaran *Waffle* Varian Pisang Mas Pada Mata Kuliah Pagelaran Cipta Karya Kuliner"

Demikian surat permohonan ini saya sampaikan. Atas perhatian dan kesediaan ibu/bapak saya mengucapkan terima kasih.

Singaraja, 6 Agustus 2025

Hormat saya,



Putu Tresya Divani
NIM. 2115081051

**Kisi Kisi Instrument Pengembangan Media Video Pembelajaran
Waffle Varian Pisang Mas Pada Mata Kuliah Pagelaran Cipta Karya
Kuliner Berdasarkan Aspek Media Pembelajaran**

Aspek penilaian	Indikator	Nomor butir
Fungsi dan manfaat	Menambah variasi sumber belajar	1
	Mempermudah pembelajaran	2,3
Aspek visual media	Kemenarikan warna, <i>background</i> , gambar dan animasi	4,5,6,7,8
	Kesesuaian pengambilan ukuran gambar	9
	Kejelasan gambar	10
	Ketepatan pencahayaan	11
	Kecepatan gerakan gambar	12
	Artikulasi suara	13
Aspek audio media	Kesesuaian musik	14,15
	Keselarasan suara narator dengan teks	16
Aspek tipografis	Pemilihan jenis huruf (<i>font</i>)	17
	Ketepatan ukuran teks	18
Aspek pemrograman media	Durasi waktu	19
	Jumlah	19

**Instrumen Validitas Media Video Pembelajaran *Waffel* Varian Pisang
Mas Pada Mata Kuliah Pagelaran Cipta Karya Kuliner Berdasarkan
Aspek Media Pembelajaran**

No	Aspek Penilaian	Jawaban					Keterangan
		1	2	3	4	5	
1	Media video pembelajaran memberikan alternatif sumber belajar yang bervariasi yang dapat diakses mahasiswa secara mandiri dalam kegiatan pembelajaran.				✓		
2	Media video mempermudah mahasiswa dalam memahami materi pembelajaran				✓		
3	Ilustrasi visual dalam video pembelajaran memudahkan mahasiswa memahami konsep <i>fusion dessert</i> yang dijelaskan.				✓		
4	Warna <i>background</i> yang digunakan menarik dan tidak mencolok.				✓		
5	Gambar yang digunakan dalam video pembelajaran sesuai dengan materi.				✓		
6	Animasi dalam video pembelajaran mendukung isi materi teknik <i>fusion dessert</i> dan membuat video lebih menarik.				✓		
7	Animasi dalam video pembelajaran mendukung isi materi tema karya boga dengan teknik <i>fusion dessert</i> dan membuat video lebih menarik.				✓		
8	Animasi dalam video pembelajaran mendukung kejelasan penyampaian kesimpulan hidangan <i>fusion</i>				✓		

	<i>dessert</i> dan membuat video lebih menarik.						
9	Gambar yang digunakan dalam video memiliki ukuran yang proporsional terhadap latar belakang.					✓	
10	Gambar yang ditampilkan jelas.					✓	
11	Pencahayaannya dalam video pembelajaran tidak menimbulkan pantulan atau silau yang mengganggu visual.					✓	
12	Gerakan gambar yang ditampilkan pada video pembelajaran tidak terlalu cepat atau lambat.					✓	
13	Artikulasi suara narator sudah terdengar dengan jelas					✓	
14	Musik latar sesuai dengan isi materi					✓	
15	Musik latar tidak mengganggu suara narasi atau penjelasan materi.					✓	
16	Font yang digunakan dalam teks konsisten.					✓	
17	Suara narator terdengar selaras dengan teks yang ditampilkan pada video pembelajaran.					✓	
18	Teks ditampilkan dengan ukuran huruf yang mudah dibaca.					✓	
19	Durasi waktu sesuai standar video pembelajaran yaitu 10-15 menit.					✓	

Kritik/Saran

gudak segi

Kesimpulan

Penggunaan Media Video Pembelajaran Media Video Pembelajaran *Waffle* Varian Pisang Mas Pada Mata Kuliah Pagelaran Cipta Karya Kuliner ini dinyatakan :

- ☒ Valid digunakan untuk pembelajaran
- ☐ Valid digunakan dengan revisi
- ☐ Tidak valid digunakan untuk pembelajaran

Singaraja, 6 Agustus 2025

Penilai



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

NIP. 198709072015041001

Lampiran 15. Penilaian Ahli Desain I

Hal : Permohonan Sebagai Ahli Desain
Lampiran : 5
Kepada : Yth. Dr. I Gede Partha Sindu, S.Pd., M.Pd.
Fakultas Teknik Dan Kejuruan
Universitas Pendidikan Ganesha

Dengan hormat,

Saya Mahasiswa Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha

Nama : Putu Tresya Divani

NIM : 2115081051

Program Studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Dengan ini bermaksud untuk mengajukan permohonan sebagai ahli materi dalam penelitian skripsi saya dengan judul "Pengembangan Media Video Pembelajaran *Waffle* Varian Pisang Mas Pada Mata Kuliah Pagelaran Cipta Karya Kuliner"

Demikian surat permohonan ini saya sampaikan. Atas perhatian dan kesediaan ibu/bapak saya mengucapkan terima kasih.

Singaraja, 6 Agustus 2025

Hormat saya,



Putu Tresya Divani
NIM. 2115081051

**Kisi Kisi Instrument Pengembangan Media Video Pembelajaran
Waffel Varian Pisang Mas Pada Mata Kuliah Pagelaran Cipta Karya
Kuliner Berdasarkan Aspek Desain Pembelajaran**

Aspek penilaian	Indikator	Nomor butir
Kurikulum	Kejelasan identitas mata kuliah	1
	Kesesuaian indikator dengan capaian pembelajaran	2
	Kesesuaian materi dengan tujuan pembelajaran	3
Penyajian	Keterpaduan unsur visual, audio, dan teks	4
	Urutan penyajian materi sistematis	5
Tahapan video pembelajaran	Terdapat pembukaan, inti, dan penutup pembelajaran	6
	Setiap tahapan mendukung proses belajar mahasiswa	7,8
	Setiap tahapan dalam tutorial pembuatan hidangan disajikan dengan urutan yang tepat dan jelas	9
Metode	Kesesuaian urutan penyajian materi pembelajaran	10
	Ketepatan penerapan strategi belajar	11
	Video pembelajaran dapat membantu mahasiswa dalam pembelajaran	12
Jumlah		12

**Instrumen Validitas Media Video Pembelajaran *Waffel* Varian Pisang
Mas Pada Mata Kuliah Pagelaran Cipta Karya Kuliner Berdasarkan
Aspek Desain Pembelajaran**

No	Aspek Penilaian	Jawaban					Keterangan
		1	2	3	4	5	
1	Identitas Mata Kuliah dalam video pembelajaran jelas.					✓	
2	Indikator yang disampaikan dalam video pembelajaran sesuai dengan kompetensi yang ingin dicapai					✓	
3	Materi yang disampaikan pada video pembelajaran sesuai dengan tujuan pembelajaran					✓	
4	Media video pembelajaran menyajikan kombinasi elemen visual, audio, dan teks secara terpadu					✓	
5	Urutan tampilan materi yang meliputi penjelasan teknik <i>fusion dessert</i> , tema karya boga dengan teknik <i>fusion dessert</i> , teknik pengolahan dan penyajian hidangan <i>fusion dessert</i> disampaikan dengan urutan yang mudah diikuti.					✓	
6	Media video pembelajaran menampilkan struktur pembelajaran yang terdiri dari pembukaan, inti, dan penutup				✓		
7	Setiap tahapan pada media video pembelajaran ini dirancang untuk memfasilitasi pemahaman mahasiswa.				✓		
8	Setiap tahapan pada media video pembelajaran ini dirancang untuk memfasilitasi keterlibatan mahasiswa dalam kegiatan pembelajaran.				✓		

9	Setiap tahapan pada tutorial pembuatan <i>waffle</i> varian pisang mas disusun secara sistematis sesuai dengan prosedur.					✓	
10	Urutan penyajian materi sesuai pada setiap tayangan					✓	
11	Penerapan strategi yang digunakan relevan dengan pembelajaran					✓	
12	Video pembelajaran memudahkan mahasiswa dalam memahami materi yang disampaikan.					✓	

Kritik/Saran *sudah sesuai*

Kesimpulan

Penggunaan Media Video Pembelajaran *Waffle* Varian Pisang Mas Pada Mata Kuliah Pagelaran Cipta Karya Kuliner ini dinyatakan :

- ☒ Valid digunakan untuk pembelajaran
☐ Valid digunakan dengan revisi
☐ Tidak valid digunakan untuk pembelajaran

Singaraja, 6 Agustus 2025

Penilai


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

NIP. 198709072015041001

Lampiran 16. Penilaian Ahli Desain II

Hal : Permohonan Sebagai Ahli Desain
Lampiran : 5
Kepada : Yth. 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 : Putu Tresya Divani

NIM : 2115081051

Program Studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Dengan ini bermaksud untuk mengajukan permohonan sebagai ahli materi dalam penelitian skripsi saya dengan judul "Pengembangan Media Video Pembelajaran *Waffle* Varian Pisang Mas Pada Mata Kuliah Pagelaran Cipta Karya Kuliner"

Demikian surat permohonan ini saya sampaikan. Atas perhatian dan kesediaan ibu/bapak saya mengucapkan terima kasih.

Singaraja, 7 Agustus 2025

Hormat saya,



Putu Tresya Divani
NIM. 2115081051

**Kisi Kisi Instrument Pengembangan Media Video Pembelajaran
Waffel Varian Pisang Mas Pada Mata Kuliah Pagelaran Cipta Karya
Kuliner Berdasarkan Aspek Desain Pembelajaran**

Aspek penilaian	Indikator	Nomor butir
Kurikulum	Kejelasan identitas mata kuliah	1
	Kesesuaian indikator dengan capaian pembelajaran	2
	Kesesuaian materi dengan tujuan pembelajaran	3
Penyajian	Keterpaduan unsur visual, audio, dan teks	4
	Urutan penyajian materi sistematis	5
Tahapan video pembelajaran	Terdapat pembukaan, inti, dan penutup pembelajaran	6
	Setiap tahapan mendukung proses belajar mahasiswa	7,8
	Setiap tahapan dalam tutorial pembuatan hidangan disajikan dengan urutan yang tepat dan jelas	9
Metode	Kesesuaian urutan penyajian materi pembelajaran	10
	Ketepatan penerapan strategi belajar	11
	Video pembelajaran dapat membantu mahasiswa dalam pembelajaran	12
Jumlah		12

**Instrumen Validitas Media Video Pembelajaran *Waffle* Varian Pisang
Mas Pada Mata Kuliah Pagelaran Cipta Karya Kuliner Berdasarkan
Aspek Desain Pembelajaran**

No	Aspek Penilaian	Jawaban					Keterangan
		1	2	3	4	5	
1	Identitas Mata Kuliah dalam video pembelajaran jelas.					✓	
2	Indikator yang disampaikan dalam video pembelajaran sesuai dengan kompetensi yang ingin dicapai					✓	
3	Materi yang disampaikan pada video pembelajaran sesuai dengan tujuan pembelajaran					✓	
4	Media video pembelajaran menyajikan kombinasi elemen visual, audio, dan teks secara terpadu					✓	
5	Urutan tampilan materi yang meliputi penjelasan teknik <i>fusion dessert</i> , tema karya boga dengan teknik <i>fusion dessert</i> , teknik pengolahan dan penyajian hidangan <i>fusion dessert</i> disampaikan dengan urutan yang mudah diikuti.				✓		
6	Media video pembelajaran menampilkan struktur pembelajaran yang terdiri dari pembukaan, inti, dan penutup					✓	
7	Setiap tahapan pada media video pembelajaran ini dirancang untuk memfasilitasi pemahaman mahasiswa.					✓	
8	Setiap tahapan pada media video pembelajaran ini dirancang untuk memfasilitasi keterlibatan mahasiswa dalam kegiatan pembelajaran.					✓	

9	Setiap tahapan pada tutorial pembuatan <i>waffle</i> varian pisang mas disusun secara sistematis sesuai dengan prosedur.					✓	
10	Urutan penyajian materi sesuai pada setiap tayangan					✓	
11	Penerapan strategi yang digunakan relevan dengan pembelajaran				✓		
12	Video pembelajaran memudahkan mahasiswa dalam memahami materi yang disampaikan.					✓	

Kritik/Saran

.....

.....

.....

Kesimpulan

Penggunaan Media Video Pembelajaran *Waffle* Varian Pisang Mas Pada Mata Kuliah Pagelaran Cipta Karya Kuliner ini dinyatakan :

- ☒ Valid digunakan untuk pembelajaran
- ☐ Valid digunakan dengan revisi
- ☐ Tidak valid digunakan untuk pembelajaran

Singaraja, 7 Agustus 2025

Penilai



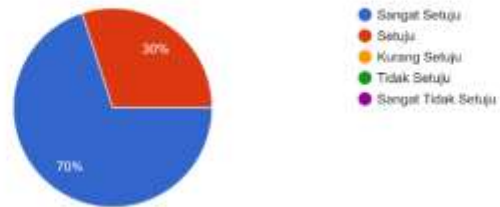
Dr. Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd.

NIP. 197104212002122001

Lampiran 17. Hasil Kuisioner Responden Uji Kelompok Kecil

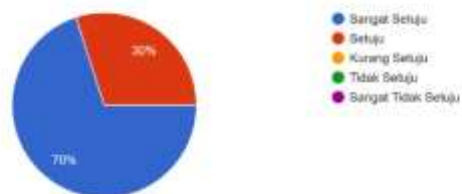
Media video dapat digunakan sesuai dengan fasilitas pembelajaran yang ada.

10 jawaban



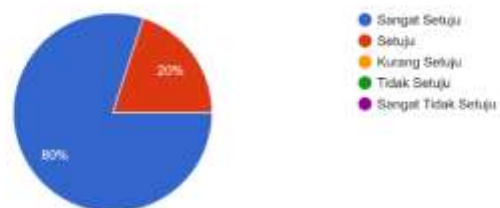
Materi teknik fusion dessert dalam video pembelajaran disampaikan secara urut dan mudah dipahami.

10 jawaban



Bahasa yang digunakan dalam video mudah dimengerti oleh mahasiswa.

10 jawaban



Materi teknik fusion dessert disajikan sesuai dengan capaian pembelajaran.

10 jawaban



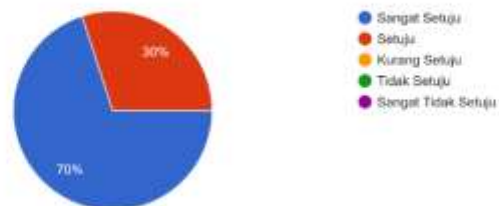
Prosedur pembuatan hidangan waffle varian pisang mas disajikan dengan langkah-langkah yang sistematis.

10 jawaban



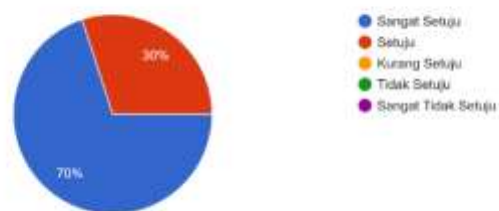
Suara narator dalam video terdengar jelas dan tidak terputus-putus.

10 jawaban



Teks dalam video membantu saya memahami istilah atau langkah-langkah penting.

10 jawaban



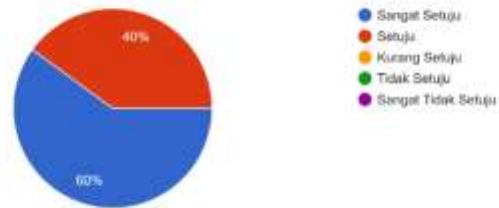
Volume musik latar yang digunakan tidak mengganggu suara narator.

10 jawaban



Jenis huruf yang digunakan pada media video dapat terbaca dengan jelas.

10 jawaban



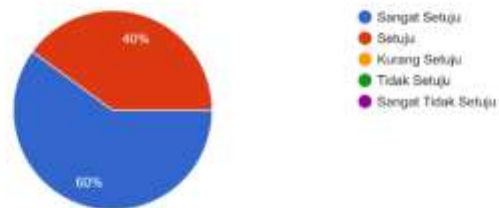
Ukuran huruf tepat, tidak terlalu kecil dan tidak terlalu besar.

10 jawaban



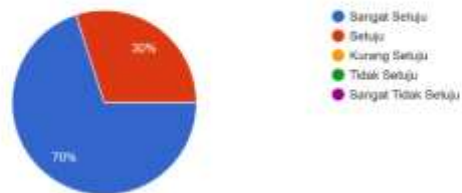
Tampilan visual dalam video menarik dan sesuai dengan materi teknik fusion dessert.

10 jawaban



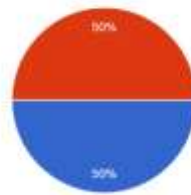
Media video pembelajaran ini membuat saya lebih tertarik mempelajari materi teknik fusion dessert.

10 jawaban



Media video pembelajaran ini membuat saya terdorong untuk lebih aktif terlibat dalam kegiatan pembelajaran di kelas.

10 jawaban



- Sangat Setuju
- Setuju
- Kurang Setuju
- Tidak Setuju
- Sangat Tidak Setuju



Lampiran 18. Rekapitulasi Penilaian Ahli Materi

No. butir	Skor	
	Penilai 1	Penilai 2
1	4	4
2	5	5
3	5	5
4	5	5
5	5	5
6	5	4
7	5	5
8	5	5
9	5	4
10	5	5
11	5	5
12	4	5
Total skor	58	57
Skor maksimal	60	60

Persentase penilaian ahli materi 1:

$$P = \frac{58}{60} \times 100\%$$

$$= 96,7\%$$

Persentase penilaian ahli materi 2:

$$P = \frac{57}{60} \times 100\%$$

$$= 95\%$$

$$= (96,7\% + 95\%) : 2$$

$$= 95,85\%$$

Lampiran 19. Rekapitulasi Penilaian Ahli Media Pembelajaran

No. Butir	Skor	
	Penilai 1	Penilai 2
1	5	4
2	4	5
3	5	5
4	5	5
5	5	5
6	5	5
7	5	5
8	5	5
9	5	5
10	5	5
11	5	5
12	4	5
13	5	5
14	5	5
15	5	5
16	5	5
17	5	5
18	5	5
19	5	5
Total skor	93	94
Skor maksimal	95	95

Persentase penilaian ahli media 1:

$$P = \frac{93}{95} \times 100\%$$

$$= 97\%$$

Persentase penilaian ahli media 2:

$$P = \frac{94}{95} \times 100\%$$

$$= 98\%$$

$$= (97\% + 98\%) : 2$$

$$= 97,5\%$$

Lampiran 20. Rekapitulasi Penilaian Ahli Desain Pembelajaran

No. Butir	Skor	
	Penilai 1	Penilai 2
1	5	5
2	5	5
3	5	5
4	5	5
5	5	4
6	4	5
7	4	5
8	4	5
9	5	5
10	5	5
11	5	4
12	5	5
Total skor	57	58
Skor maksimal	60	60

Persentase penilaian ahli desain 1:

$$P = \frac{57}{60} \times 100\%$$

$$= 95\%$$

Persentase penilaian ahli desain 2:

$$P = \frac{58}{60} \times 100\%$$

$$= 96,7\%$$

$$= (95\% + 96,7\%) : 2$$

$$= 95,85\%$$

Lampiran 21. Rekapitulasi Uji Kelompok Kecil

No. Butir Pernyataan	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1.	5	5	4	5	5	4	4	5	5	5
2.	5	5	5	5	5	4	4	5	5	4
3.	5	5	5	5	5	5	4	5	5	4
4.	4	5	4	5	5	4	4	5	4	4
5.	4	5	4	5	5	4	4	5	5	4
6.	4	5	5	5	5	4	5	5	5	4
7.	4	5	4	5	5	5	5	5	5	4
8.	5	5	4	5	5	4	4	5	4	4
9.	4	5	5	5	5	4	4	5	5	4
10.	4	5	5	5	5	4	5	5	4	4
11.	4	5	5	5	5	4	5	5	4	4
12.	4	5	5	5	5	5	4	5	5	4
13.	4	5	4	5	5	4	5	5	4	4
Total skor	56	65	59	65	65	55	57	65	60	53
Skor maksimal	65	65	65	65	65	65	65	65	65	65

Persentase responden 1:

$$P = \frac{56}{65} \times 100\% \\ = 86\%$$

Persentase responden 2:

$$P = \frac{65}{65} \times 100\% \\ = 100\%$$

Persentase responden 3:

$$P = \frac{59}{65} \times 100\% \\ = 90,7\%$$

Persentase responden 4:

$$P = \frac{65}{65} \times 100\% \\ = 100\%$$

Persentase responden 5:

$$P = \frac{65}{65} \times 100\%$$

$$= 100\%$$

Persentase responden 6:

$$P = \frac{55}{65} \times 100\%$$

$$= 84,6\%$$

Persentase responden 7:

$$P = \frac{57}{65} \times 100\%$$

$$= 87,6\%$$

Persentase responden 8:

$$P = \frac{65}{65} \times 100\%$$

$$= 100\%$$

Persentase responden 9:

$$P = \frac{65}{65} \times 100\%$$

$$= 100\%$$

Persentase responden 10:

$$P = \frac{53}{65} \times 100\%$$

$$= 81,5\%$$

Persentase akhir:

$$(86\% + 100\% + 90,7\% + 100\% + 100\% + 84,6\% + 87,6\% + 100\% + 92,3\% + 81,5\%) : 10$$

$$= 92,27\%$$

Lampiran 22. Dokumentasi

RIWAYAT HIDUP



Putu Tresya Divani lahir di Desa Nusasari 27 Juli 2003. Penulis lahir dari pasangan suami istri Bapak I Made Subagia dan Ibu Ni Kadek Kartiniasih. Penulis berkebangsaan Indonesia dan beragama hindu. Penulis beralamat di Banjar Nusasari, Desa Nusasari, Kecamatan Melaya, Kabupaten Jembrana. Penulis menyelesaikan pendidikan dasar di SD Negeri 1 Nusasari dan lulus pada tahun 2015. Kemudian penulis melanjutkan SMP di SMP Negeri 1 Melaya dan lulus pada tahun 2018. Kemudian pada tahun 2021, penulis lulus dari SMA Negeri 1 Melaya kemudian melanjutkan pendidikan S1 Pendidikan Vokasional Seni Kuliner, Fakultas Teknik dan Kejururuan di Universitas Pendidikan Ganesha pada tahun 2021. Tahun 2025 penulis telah menyelesaikan skripsi dengan judul “Pengembangan Media Video Pembelajaran *Waffle* Varian Pisang Mas Pada Mata Kuliah Pagelaran Cipta Karya Kuliner” dan hingga tahun yang sama penulis masih terdaftar sebagai peserta didik S1 di prodi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner Universitas Pendidikan Ganesha.