

# LAMPIRAN



## Lampiran 1. Surat Ijin Observasi

217



### KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI, SAINS DAN TEKNOLOGI

UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA

FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN

JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI

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

Nomor : 61/UN48.11.6/KM/2025  
Perihal : Surat Permohonan Pengambilan Data

Singaraja, 23 Januari 2025

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

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

Nama	: Kadek Lany Widiya Sari
NIM	: 2115081034
Semester	: VIII
Program Studi	: Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
Jurusan	: Teknologi Industri
Fakultas	: Teknik dan Kejuruan
Tempat Pengambilan Data	: SMK N 2 Tejakula
Judul Penelitian	: Pengembangan Media Pembelajaran Flipbook Di Kelas X SMK N 2 Tejakula
Data yang diperlukan	: Kelayakan Penggunaan Pembelajaran Berbasis Flipbook Di Kelas X SMK N 2 Tejakula

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

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

Mengetahui,

Ketua Jurusan Teknologi Industri



Sekretaris Jurusan Teknologi Industri



Ketut Udy Ariawan

NIP 197901232010121001

Gede Widayana

NIP 197301102006041002



Balai  
Sertifikasi  
Elektronik

Catatan :

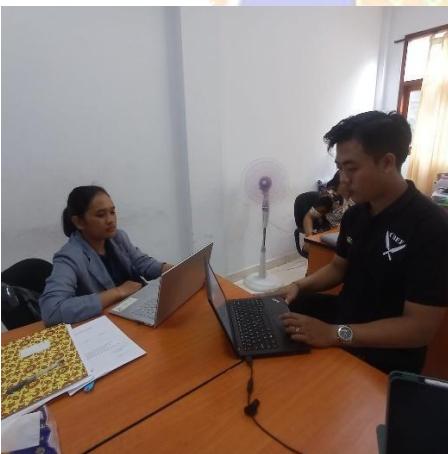
- UU ITE No. 11 Tahun 2008 Pasal 5 ayat 1 "Informasi Elektronik dan/atau Dokumen Elektronik dan/atau hasil cetaknya merupakan alat bukti hukum yang sah"
- Dokumen ini tertanda ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan BSE
- Surat ini dapat dibuktikan keasliannya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

Lampiran 2. Hasil Wawancara Dengan Guru Pengampu

PERTANYAAN	JAWABAN
<p>Selamat pagi bapak, maaf mengganggu waktunya. Perkenalkan nama saya Kadek Lany Widya Sari, saya merupakan mahasiswa semester 8 dari Prodi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner</p>	<p>Selamat pagi, saya Kadek Handika Indrawan. Guru pengampu Fase E</p>
<p>Terimakasih bapak, kedatangan saya pada hari ini kesekolah saya ingin melakukan wawancara prihal pelaksanaan pembelajaran. Terimakasih sebelumnya sudah berkenan diwawancarai, yang pertama. Mata pelajaran apa saja yang terdapat dalam kosentrasi kuliner fase E di SMK Negeri 2 Tejakula ?.</p>	<p>Di Fase E mata pelajaran konstrksi boga hanya ada Dasar – Dasar Kuliner, dan yang lainnya adalah mata pelajaran Umum.</p>
<p>Bapak selaku guru pengampu mata pembelajaran ini, tolong di jelaskan bagaimana metode pembelajaran yang digunakan oleh bapak ke pada siswa.</p>	<p>Baik, metode yang bapak terapkan ke siswa adalah metode ceramah dan diskusi kelompok. Disini bapak menggunakan kolaborasi antara kurikulum Mereka dengan K13, yang dimana siswa mempelajari teori hanya 2 atau 3 kali pertemuan saja selanjutnya akan dilakukan praktik dasar – dasar boga. Tujuannya itu agar para siswa saat melakukan kelas indutri, mereka bisa siap secara mental maupun materi.</p>
<p>Kalau media pembelajaran yang biasa Ibu/ bapak gunakan dalam proses pembelajaran apa saja ?</p>	<p>Media yang Bapak gunakan yaitu media powerpoint, video youtube daan buku digital.</p>
<p>Selain media yang ibu sebutkan tadi, apakah sudah ada media pendukung lainnya yang bapak gunakan. Contohnya seperti flipbook, video dan media interaktif.</p>	<p>Belum pernah</p>
<p>Jika boleh saya tau, media apakah yang sangat bapak perlukan di dalam Pembelajaran ?</p>	<p>Saran bapak, tolong lebih di kembangkan lagi mengenai media powerpoint dikarena sistem belajar kami yang hanya menggunakan 2</p>

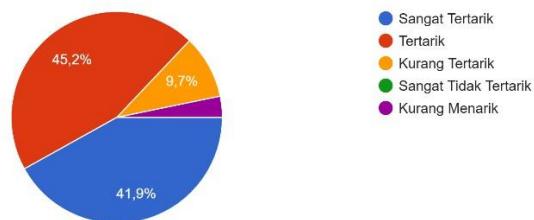
	atau 3 kali pertemuan saja untuk membahas materi jadi kami memerlukan media powerpoint yang lebih berfariatif agar para siswa tidak jemu dalam belajar dan lebih cepat juga dalam menangkap setiap materi.
Untuk buku, apakah semua siswa memiliki buku pegangan?	Untuk buku, kami hanya menggunakan buku – buku digital saja.
Apakah semua siswa disekolah ini sudah memiliki smartphone dan apakah pembelajaran disini menggunakan smartphone sebagai pendukung proses belajar. bapak.	Iya, rata – rata para siswa sudah memiliki smartphone dan juga proses belajar siswa lebih banyak menggunakan smartphone. Namun siswa terkadang tidak fokus dalam pembelajaran.
Baik, terimakasih atas informasinya bapak. Jika saya membuatkan media PowerPoint interaktif dalam proses pembelajaran, bagaimana bapak ?	Iya dipersilakan, saran dari saya tambahkan video – video yang menarik di dalam powerpoint agar peserta didik sebelum praktik dapat memiliki gambar bagaimana proses praktik nantinya.

Lampiran 3. Foto Saat Wawancara Dengan Guru Pengampu

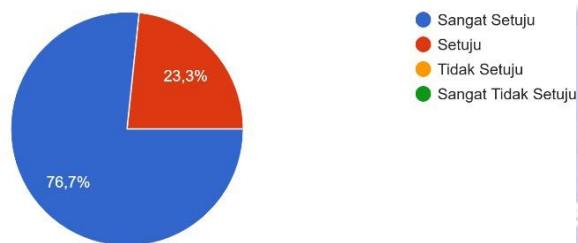


#### Lampiran 4. Hasil Responden Kebutuhan Peserta Didik

Apakah anda tertarik jika materi Pengetahuan Peralatan Dapur dan Bahan Makanan di buat lebih interaktif  
31 jawaban



Apakah anda ingin guru menggunakan media pembelajaran yang lebih menarik ?  
30 jawaban



Apakah peserta didik memerlukan media yang lebih menarik pada materi Pengetahuan Peralatan Dapur dan Bahan Makanan  
31 jawaban



## Lampiran 5. CP dan ATP SMK Fase E SMK Negeri 2 Tejakula

**CAPAIAN PEMBELAJARAN SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN**

Bidang Keahlian	: Pariwisata Program Keahlian Kuliner
Mata Pelajaran	: Dasar-dasar Kuliner
Waktu	: 216 jam Pelajaran

**A. Rasional**

Dasar-dasar Kuliner adalah mata pelajaran yang memuat materi dasar dalam kegiatan mengolah makanan yang berasal dari bahan yang masih mentah menjadi makanan yang siap dikonsumsi. Mata pelajaran Dasar-dasar Kuliner berfungsi untuk memberikan motivasi dan meningkatkan minat belajar peserta didik sebagai bekal untuk mempelajari materi pada kompetensi keahlian berikutnya. Pada dasar-dasar kuliner, peserta didik mempelajari materi tentang dasar-dasar industri kuliner, perkembangan bidang kuliner termasuk teknologi dan tren yang sedang berkembang, foodpreneurs dan job profile dibidang kuliner sehingga dapat bekerja di hotel, restaurant, rumah sakit, kapal pesiar, food stylist, atau berwirausaha. Mata pelajaran Dasar-dasar Kuliner juga merupakan wahana belajar bagi peserta didik untuk mempelajari dasar-dasar pengetahuan bahan makanan serta teknik pengolahan makanan yang meliputi teknik memasak panas basah (moist heat) dan panas kering (dry heat) agar hasil olahan sesuai dengan standar yang telah ditentukan dengan mengikuti prinsip pelaksanaan kebersihan, kesehatan, keselamatan, dan kelestarian lingkungan, juga mempelajari tentang pengetahuan peralatan dapur, menu, pengetahuan dasar masakan Indonesia, oriental,

Kontinental, serta pengetahuan dasar Patiseri/pastry dan bakery.

Istilah-istilah di bidang kuliner yang ada dalam mata pelajaran Dasar-dasar Kuliner dituliskan dengan bahasa Inggris sebagai landasan untuk mempelajari bahasa inggris untuk kebutuhan belajar di fase berikutnya melalui penyelarasan dgn kurikulum berstandar ASEAN (Common ASEAN Tourism Curriculum/CATC). Masing-masing materi mengajarkan tahapan - tahapan penguasaan soft skills dan hard skills dengan model pembelajaran penemuan (discovery learning), pembelajaran berbasis penyelidikan (inquiry learning), pembelajaran berbasis masalah (problem-based learning) dan pembelajaran berbasis projek (project based learning). Dengan model pembelajaran tersebut, peserta didik diharapkan mampu bereksplorasi, berkolaborasi dalam menyelesaikan masalah serta menyelesaikan projek sederhana, sehingga dapat menemukan berbagai fakta dan membangun konsep secara mandiri, mengikuti prosedur melaksanakan kegiatan sesuai dengan standar yang ditentukan, serta dapat memecahkan masalah yang dihadapi.

Mata pelajaran dasar-dasar kuliner membekali peserta didik dengan serangkaian sikap, pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan untuk menghadapi tantangan perubahan zaman, menunjang pengembangan diri melalui jalur studi dan pengembangan karir lebih lanjut sehingga bisa menjadi insan yang bertaqwa kepada Tuhan Yang Maha Esa, bernalar kritis, mandiri dan kreatif dan mampu bergotong royong.

## **B. Tujuan**

Mata pelajaran Dasar-dasar Kuliner bertujuan memastikan peserta didik dapat:

1. Memahami proses bisnis bidang industri kuliner;
2. Memahami perkembangan dan isu terkini bidang kuliner secara global, dan perkembangan teknologi yang berkaitan dengan bidang kuliner;
3. Memahami profesi dan kewirausahaan (foodpreneurs dan job profile) di bidang kuliner;
4. Memahami dasar penerapan pelayanan prima (excellent service) pada industri kuliner;
5. Menerapkan prinsip Pelaksanaan Kebersihan, Kesehatan, Keselamatan, dan Kelestarian Lingkungan (Cleanliness Hygiene Safety and Environment

Sustainability);

6. Memahami tahapan operasional persiapan dasar memasak meliputi pengetahuan alat, bahan, dan metode dasar memasak;
7. Memahami struktur menu masakan;
8. Melaksanakan praktik dasar memasak masakan Indonesia, oriental dan continental serta Pastry dan Bakery.

### C. Karakteristik Mata Pelajaran

Mata pelajaran Dasar-dasar Kuliner merupakan dasar dalam bidang kuliner yang diperlukan untuk menunjang pengembangan sikap, pengetahuan dan keterampilan pada kompetensi di kelas berikutnya.

Soft skills yang dibangun pada tahap ini adalah bagaimana mereka mencintai pekerjaan sebagai juru masak atau chef, berkreativitas, membangun kerja tim, berorientasi pada kualitas yang tinggi, dan membangun suatu jaringan kerja (networking).

Pada awal pembelajaran sebelum memasuki materi pokok, peserta didik dikenalkan dengan dasar-dasar industri kuliner, perkembangan bidang kuliner dan lapangan kerja yang berkaitan dengan dunia kuliner, jenispekerjaan setelah lulus, struktur organisasi pada pekerjaan di bidang kuliner serta konsentrasi yang dapat dipelajari pada kelas XI dan XII untuk menumbuhkan passion (renjana), vision (visi), imajinasi, dan kreativitas melalui:

1. Pembelajaran di kelas;
2. Pembelajaran di ruang praktik (dapur);
3. Proyek sederhana;
4. Berinteraksi dengan alumni atau praktisi industri;
5. Berkunjung ke industri yang relevan;
6. Pencarian informasi melalui media digital.

Tahap ini membutuhkan porsi dominan soft skills (75%) pada pembelajaran sebelum mempelajari aspek hard skills sebagaimana tercantum pada elemen mata pelajaran. Perencanaan, pelaksanaan dan penilaian pembelajaran perlu disesuaikan dengan

karakteristik mata pelajaran, materi dan tujuan yang dicapai. Pelaksanaan pembelajaran tidak hanya menggunakan metode ceramah, tanya jawab, dan diskusi, namun juga observasi, peragaan/demonstrasi dan praktik langsung melalui model pembelajaran discovery learning, inquiry learning, project - based learning, atau problem based learning. Penilaian pembelajaran meliputi aspek pengetahuan (tes dan non tes), sikap (observasi), dan keterampilan (proses, produk dan portofolio). Pembelajaran Dasar-dasar Kuliner dapat dilakukan secara sistem blok (block system) disesuaikan dengan karakteristik elemen yang dipelajari.

Elemen	Deskripsi
Proses bisnis industri kuliner	Meliputi konsep industri kuliner, pentingnya bidang kuliner di industri pariwisata dan perhotelan, proses bisnis bidang kuliner yang disesuaikan dengan unit kompetensi; memelihara pengetahuan tentang industri perhotelan, sehingga dapat meningkatkan motivasi dan menumbuhkan kebanggaan diri peserta didik dalam mempelajari bidang kuliner.
Perkembangan bidang kuliner secara global dan perkembangan teknologi yang berkaitan dengan bidang kuliner	Meliputi sejarah memasak, peran teknologi dalam dunia kuliner dan perkembangannya sejak jaman primitif sampai modern, komputerisasi pada industri kuliner serta perkembangan terkini tentang bidang kuliner, termasuk fusion food dan gastronomy molecular; industri perhotelan; pengetahuan tentang makanan dan minuman, sehingga peserta didik memiliki kemampuan untuk selalu memperbaharui pengetahuannya dan mempunyai inovasi sesuai perkembangan zaman.
Profesi dan kewirausahaan di bidang kuliner (foodpreneurs dan job-profile).	Meliputi pengenalan profesi atau okupasi dunia kerja bidang kuliner dan peluang berwirausaha sehingga peserta didik memiliki minat, motivasi dan kemauan untuk belajar sesuai dengan konsentrasi yang ingin ditekuninya.

Penerapan pelayanan prima (excellent service) pada industri kuliner	Meliputi berkomunikasi secara efektif melalui telepon, bekerjasama secara efektif dengan kolega dan pelanggan, dan bekerja dalam lingkungan sosial yang berbeda.
Pelaksanaan Kebersihan, Kesehatan, Keselamatan, dan Kelestarian Lingkungan/ Cleanliness Health Safety Environment Sustainability	Meliputi prosedur keselamatan makanan, membersihkan lokasi/area dan peralatan, prosedur kebersihan di tempat kerja, prosedur kesehatan, keselamatan dan keamanan kerja, dan prosedur dasar pertolongan pertama.
Praktik dasar memasak secara menyeluruh	Meliputi praktik dasar penyimpanan, dan perawatan peralatan dapur yang digunakan pada industri kuliner, pengetahuan tentang bahan makanan, pengetahuan menu dan dasar-dasar masakan Indonesia, Oriental, Kontinental dan Pastry Bakery, metode dasar memasak, menyiapkan dan menyimpan makanan secara aman dan higienis, menerima dan menyimpan dengan aman barang yang masuk, mengorganisir dan menyiapkan makanan, menggunakan metode dasar memasak, serta meningkatkan dan memperbarui.

#### D. Capaian Pembelajaran

Pada akhir fase E (kelas X SMK), peserta didik akan mendapatkan gambaran mengenai program keahlian yang dipilihnya sehingga mampu menumbuhkan dorongan hati (passion) dan visi untuk merencanakan dan melaksanakan aktivitas belajar. Selain itu, pada akhir fase E peserta didik mampu menjelaskan dasar-dasar Industri Kuliner, Perkembangan Bidang Kuliner, Entrepreneurship dan job profile di bidang kuliner, menerapkan prosedur pelaksanaan Kebersihan, Kesehatan, Keselamatan, dan Kelestarian Lingkungan/Cleanliness Health Safety Environmental Sustainability (CHSE), serta menerapkan persiapan dasar memasak. Mata pelajaran dasar-dasar kuliner memuat enam elemen berikut ini:

Elemen	Capaian Pembelajaran
Proses bisnis industri kuliner	Pada akhir fase E, peserta didik mampu menjelaskan konsep industri kuliner, pentingnya bidang kuliner di industri pariwisata dan perhotelan, proses bisnis bidang kuliner, secara mandiri.
Perkembangan Bidang Kuliner secara global dan perkembangan teknologi yang berkaitan dengan bidang kuliner	Pada akhir fase E, peserta didik mampu menjelaskan dengan kreatif sejarah memasak, peran teknologi dalam dunia kuliner dan perkembangannya sejak jaman primitif sampai modern, komputerisasi pada industri kuliner serta perkembangan terkini tentang bidang kuliner, termasuk fusion food dan gastronomy molecular.
Profesi dan kewirausahaan di bidang kuliner (foodpreneurs dan job-profile)	Pada akhir fase E, peserta didik mampu menjelaskan profesi atau okupasi dunia kerja bidang kuliner dan peluang berwirausaha dengan di bidang kuliner.
Penerapan pelayanan prima (excellent service) pada industri kuliner	Pada akhir fase E, peserta didik mampu menerapkan pelayanan prima pada bidang kuliner.
Pelaksanaan Kebersihan, Kesehatan, Keselamatan, dan Kelestarian Lingkungan/ Cleanliness Health Safety Environmental Sustainability	Pada akhir fase E, peserta didik mampu menerapkan prosedur pelaksanaan kebersihan, kesehatan, keselamatan, dan kelestarian lingkungan secara mandiri, kolaborasi dan konsisten, sehingga peserta didik lebih berhati-hati dalam menangani makanan dan memahami langkah mengelola limbah di bidang kuliner sebagai bagian dari pelestarian lingkungan.
Praktik dasar memasak secara menyeluruh	Pada akhir fase E, peserta didik mampu menjelaskan dengan baik tentang peralatan dapur yang digunakan pada industri kuliner, bahan makanan, menu, dasar-dasar masakan Indonesia, Oriental, Kontinental dan Pastry Bakery, serta melaksanakan praktik dasar memasak sebagai dasar memodifikasi berbagai masakan dengan kreatif.

#### E. Referensi

1. Keputusan Menteri Ketenagakerjaan RI No. 145 Tahun 2018 tentang Penetapan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori

Penyediaan Akomodasi dan Penyediaan Makan Minum Golongan Pokok Penyediaan Akomodasi Bidang Hotel dan Restoran.

2. Skema Sertifikasi KKNI Level II pada Kompetensi Keahlian Tata Boga Tahun 2017.
3. Skema Sertifikasi Kompetensi Kualifikasi berdasarkan ACCSTP dan CATC Sektor Pariwisata Bidang Tata Boga Tahun 2014. Toolboxes Common ASEAN Tourism Curriculum (CATC).
4. Panduan Pelaksanaan Kebersihan, Kesehatan, Keselamatan, dan Kelestarian Lingkungan di Restoran/Rumah Makan, Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif/Badan Pariwisata Dan Ekonomi Kreatif Tahun 2020.

Waka Bidang Kurikulum,

Gede Prapta Cahyana, S.Pd.  
NIP. 198807082019031014

Guru Mata Pelajaran

Kadek Handika Indrawan, S.Pd.  
NIP. -

Mengetahui

Kepala SMK Negeri 2 Tejakula



Ketut Muliana, S.Pd., M.Pd.  
NIP. 19650803 198902 1 005

## Lampiran 6. Surat Izin Pengambilan Data Ke Sekolah Penelitian



**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: [fik@undiksha.ac.id](mailto:fik@undiksha.ac.id) Laman: <http://fik.undiksha.ac.id>

Nomor : 2324/UN48.11.1/DI.03.00/2025

Singaraja, 12 Agustus 2025

Perihal : Surat Permohonan Pengambilan Data

Yth. Kepala SMK Negeri 2 Tejakula  
di tempat

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

Nama	:	Kadek Lany Widya Sari
NIM	:	2115081034
Program Studi	:	Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
Jurusan	:	Teknologi Industri
Data yang dibutuhkan	:	Respon peserta didik terhadap media pembelajaran Powerpoint Interaktif pada sub materi Pengetahuan Peralatan Dapur dan Bahan Makanan Di SMK Negeri 2 Tejakula
Judul Penelitian	:	Pengembangan Media Pembelajaran Powerpoint Interaktif Pada Sub Materi Pengetahuan Peralatan Dapur dan Bahan Makanan Di SMK Negeri 2 Tejakula

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

a.n Dekan  
Wakil Dekan Bidang Akademik,



Made Windu Antara Kesiman  
NIP 198211112008121001



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 keasliannya dengan menggunakan *qr code* yang telah tersedia

## Lampiran 7. Surat Balasan



Desa Sembiran, Kecamatan Tejakula, Kabupaten Buleleng (81173), Telepon (0362) 3303116  
Laman : [smkn2tejakula.sch.id](http://smkn2tejakula.sch.id), Pos-el : smkn2tkl@gmail.com

Sembiran, 13 Agustus 2025

Nomor: B.10.400.3/3469/SMKN2-TJKL/DIKPORA

Lamp. :-

### Prihal : Balasan Permohonan Data

Yth. Dekan Bidang Akademik

Jurusan Teknologi Industri

Fakultas Teknik dan Kejuruan

Un

Di

Mena

Nama:

Nama : Kadek Lany

NIM : 2115081034

Program Studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Jurusan : Teknologi Industri

Sehubungan dengan proses penyelesaian Tugas Akhir/Skripsi tentang

Respon Peserta Didik Terhadap Media Pembelajaran tertanggal 12 Agustus

2025,Kami Pihak Sekolah memberikan ijin terkait dengan data yang diminta.

Demikian Surat ini kami sampaikan, atas perhatian dan kerjasamanya Kami Ucapkan terima kasih.



Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh BSrE



## Lampiran 8. Hasil Uji Instrumen Validitas Materi Oleh Ahli Instrumen 1

**Tabel 2**  
**Instrumen Validitas Materi Media *PowerPoint* Interaktif Untuk Ahli Materi**

No.	Pernyataan	Relevan	Tidak Relevan	Keterangan
1.	Materi yang disajikan dalam media <i>PowerPoint</i> Interaktif sesuai dengan Kurikulum yang diterapkan pada pembelajaran Dasar-Dasar Kuliner.	✓		
2.	Materi yang disajikan dalam media <i>PowerPoint</i> Interaktif sesuai dengan capaian pembelajaran (CP) yang terdapat dalam peralatan dapur dan bahan makanan.	✓		
3.	Materi yang terdapat dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif sesuai dengan alur tujuan pembelajaran (ATP) yang ingin dicapai dari materi peralatan dapur dan bahan makanan.	✓		
4.	Materi yang disajikan pada media sesuai dengan pengertian, fungsi dan cara perawatan <i>knife</i>	✓		
5.	Materi yang disajikan pada media sesuai dengan pengertian, fungsi, dan cara perawatan <i>blender</i> .	✓		
6.	Materi yang disajikan pada media sesuai dengan pengertian, fungsi dan cara perawatan <i>Bone saw</i> .	✓		
7.	Materi yang disajikan pada media sesuai dengan pengertian, fungsi dan cara perawatan <i>Meat shear</i> .	✓		
8.	Materi yang disajikan pada media sesuai dengan pengertian, fungsi dan cara perawatan <i>Meat grider</i> .	✓		
9.	Materi yang disajikan pada media sesuai dengan pengertian, fungsi dan cara perawatan <i>Hand mixer</i> .	✓		
10.	Materi yang disajikan pada media sesuai dengan pengertian, fungsi dan cara perawatan <i>Pan</i> .	✓		
11.	Materi yang disajikan pada media sesuai dengan pengertian, fungsi dan cara perawatan <i>Toaster</i> .	✓		
12.	Materi yang disajikan pada media sesuai dengan pengertian, fungsi dan cara perawatan <i>Dough mixer</i> .	✓		

13.	Materi yang disajikan pada media sesuai dengan pengertian, fungsi dan cara perawatan <i>Oven</i> .	✓		
14.	Materi yang disajikan pada media sesuai dengan pengertian, fungsi dan cara perawatan <i>Plate</i> .	✓		
15.	Materi yang disajikan pada media sesuai dengan pengertian, fungsi dan cara perawatan <i>Bowl</i> .	✓		
16.	Materi yang disajikan pada media sesuai dengan pengertian, fungsi dan cara perawatan <i>Cutlery</i> .	✓		
17.	Materi yang disajikan pada media sesuai dengan pengertian, fungsi dan cara perawatan <i>Tray</i> .	✓		
18.	Materi yang disajikan pada media sesuai dengan cara perawatan <i>Food container</i> .	✓		
19.	Materi yang disajikan pada media sesuai dengan pengertian, fungsi dan cara perawatan <i>Bain Marie</i> .	✓		
20.	Materi yang disajikan pada media pada media sesuai dengan pengertian, fungsi dan cara perawatan <i>Chiller</i> .	✓		
21.	Materi yang disajikan pada media sesuai dengan pengertian, fungsi dan cara perawatan <i>Freezer</i> .	✓		
22.	Materi yang disajikan pada media sesuai dengan pengertian, kandungan gizi pada Serealia.	✓		
23.	Materi yang disajikan pada media sesuai dengan pengertian, kandungan gizi pada Umbi.	✓		
24.	Materi yang disajikan pada media sesuai dengan pengertian, kandungan gizi pada Kacang.	✓		
25.	Materi yang disajikan pada media sesuai dengan pengertian, kandungan gizi pada Buah.	✓		
26.	Materi yang disajikan pada media sesuai dengan pengertian, kandungan gizi pada Sayur.	✓		
27.	Materi yang disajikan pada media sesuai dengan pengertian, kandungan gizi pada Bumbu.	✓		
28.	Materi yang disajikan pada media sesuai dengan pengertian, kandungan gizi pada Daging.	✓		

29.	Materi yang disajikan pada media sesuai dengan pengertian, kandungan gizi pada Unggas.	✓		
30.	Materi yang disajikan pada media sesuai dengan pengertian, kandungan gizi pada Ikan.	✓		
31.	Materi yang disajikan pada media pada media sesuai dengan pengertian, kandungan gizi pada Susu.	✓		
32.	Materi yang disajikan dalam media <i>PowerPoint</i> Interaktif mudah dipahami	✓		
33.	Penyajian Materi dalam media <i>PowerPoint</i> Interaktif disusun secara terstruktur.	✓		
34.	Penyajian animasi yang terdapat dalam media <i>PowerPoint</i> Interaktif sesuai dengan materi pengetahuan peralatan dapur.	✓		
35.	Penyajian animasi yang terdapat dalam media <i>PowerPoint</i> Interaktif sesuai dengan materi pengetahuan bahan makanan.	✓		
36.	Tata tulis, ejaan serta tanda baca dalam media <i>PowerPoint</i> sesuai dengan kaidah kebahasaan.	✓		

**Saran:**

Review sudah di lakukan sesuai dengan contoh  
dikemas secara lengkap

**Kesimpulan:**

**Instrumen Validasi Materi pada Pengembangan Media Pembelajaran *PowerPoint* Interaktif Pada Sub Materi Pengetahuan Peralatan dapur dan bahan makanan Di SMK Negeri 2 Tejakula dinyatakan:**

Layak uji coba media tanpa revisi

Layak uji coba media dengan revisi sesuai saran

Tidak layak

Singaraja,  
Penilai,

  
Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si.  
NIP. 196504191990032001

Lampiran 9. Hasil Uji Instrumen Validitas Materi Pembelajaran Oleh Ahli Instrumen  
2

**Tabel 2**  
**Instrumen Validitas Materi Media *PowerPoint* Interaktif Untuk Ahli Materi**

No.	Pernyataan	Relevan	Tidak Relevan	Keterangan
1.	Materi yang disajikan dalam media <i>PowerPoint</i> Interaktif sesuai dengan Kurikulum yang diterapkan pada pembelajaran Dasar-Dasar Kuliner.	✓		
2.	Materi yang disajikan dalam media <i>PowerPoint</i> Interaktif sesuai dengan capaian pembelajaran (CP) yang terdapat dalam peralatan dapur dan bahan makanan.	✓		
3.	Materi yang terdapat dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif sesuai dengan alur tujuan pembelajaran (ATP) yang ingin dicapai dari materi peralatan dapur dan bahan makanan.	✓		
4.	Materi yang disajikan pada media sesuai dengan pengertian, fungsi dan cara perawatan <i>knife</i> .	✓		
5.	Materi yang disajikan pada media sesuai dengan pengertian, fungsi, dan cara perawatan <i>blender</i> .	✓		
6.	Materi yang disajikan pada media sesuai dengan pengertian, fungsi dan cara perawatan <i>Bone saw</i> .	✓		
7.	Materi yang disajikan pada media sesuai dengan pengertian, fungsi dan cara perawatan <i>Meat slicer</i> .	✓		
8.	Materi yang disajikan pada media sesuai dengan pengertian, fungsi dan cara perawatan <i>Meat grider</i> .	✓		
9.	Materi yang disajikan pada media sesuai dengan pengertian, fungsi dan cara perawatan <i>Hand mixer</i> .	✓		
10.	Materi yang disajikan pada media sesuai dengan pengertian, fungsi dan cara perawatan <i>Pan</i> .	✓		
11.	Materi yang disajikan pada media sesuai dengan pengertian, fungsi dan cara perawatan <i>Toaster</i> .	✓		
12.	Materi yang disajikan pada media sesuai dengan pengertian, fungsi dan cara perawatan <i>Dough mixer</i> .	✓		

13.	Materi yang disajikan pada media sesuai dengan pengertian, fungsi dan cara perawatan <i>Oven</i> .	✓		
14.	Materi yang disajikan pada media sesuai dengan pengertian, fungsi dan cara perawatan <i>Plate</i> .	✓		
15.	Materi yang disajikan pada media sesuai dengan pengertian, fungsi dan cara perawatan <i>Bowl</i> .	✓		
16.	Materi yang disajikan pada media sesuai dengan pengertian, fungsi dan cara perawatan <i>Cutleris</i> .	✓		
17.	Materi yang disajikan pada media sesuai dengan pengertian, fungsi dan cara perawatan <i>Tray</i> .	✓		
18.	Materi yang disajikan pada media sesuai dengan cara perawatan <i>Food container</i> .	✓		
19.	Materi yang disajikan pada media sesuai dengan pengertian, fungsi dan cara perawatan <i>Bain Marie</i> .	✓		
20.	Materi yang disajikan pada media pada media sesuai dengan pengertian, fungsi dan cara perawatan <i>Chiller</i> .	✓		
21.	Materi yang disajikan pada media sesuai dengan pengertian, fungsi dan cara perawatan <i>Frezzer</i> .	✓		
22.	Materi yang disajikan pada media sesuai dengan pengertian, kandungan gizi pada Serealia.	✓		
23.	Materi yang disajikan pada media sesuai dengan pengertian, kandungan gizi pada Umbi.	✓		
24.	Materi yang disajikan pada media sesuai dengan pengertian, kandungan gizi pada Kacang.	✓		
25.	Materi yang disajikan pada media sesuai dengan pengertian, kandungan gizi pada Buah.	✓		
26.	Materi yang disajikan pada media sesuai dengan pengertian, kandungan gizi pada Sayur.	✓		
27.	Materi yang disajikan pada media sesuai dengan pengertian, kandungan gizi pada Bumbu.	✓		
28.	Materi yang disajikan pada media sesuai dengan pengertian, kandungan gizi pada Daging.	✓		

29.	Materi yang disajikan pada media sesuai dengan pengertian, kandungan gizi pada <b>Unggas</b> .	✓		
30.	Materi yang disajikan pada media sesuai dengan pengertian, kandungan gizi pada <b>Ikan</b> .	✓		
31.	Materi yang disajikan pada media pada media sesuai dengan pengertian, kandungan gizi pada <b>Susu</b> .	✓		
32.	Materi yang disajikan dalam media <i>PowerPoint</i> Interaktif mudah dipahami	✓		
33.	Penyajian Materi dalam media <i>PowerPoint</i> Interaktif disusun secara terstruktur.	✓		
34.	Penyajian animasi yang terdapat dalam media <i>PowerPoint</i> Interaktif sesuai dengan materi pengetahuan peralatan dapur.	✓		
35.	Penyajian animasi yang terdapat dalam media <i>PowerPoint</i> Interaktif sesuai dengan materi pengetahuan bahan makanan.	✓		
36.	Tata tulis, ejaan serta tanda baca dalam media <i>PowerPoint</i> sesuai dengan kaidah kebahasaan.	✓		



**Saran:**  
.....  
.....  
.....

**Kesimpulan:**

**Instrumen Validasi Desain Pembelajaran pada Pengembangan Media  
PowerPoint Interaktif Sub Materi Pengetahuan Peralatan Dapur dan Bahan**

**Makanan dinyatakan:**

- Layak uji coba media tanpa revisi
- Layak uji coba media dengan revisi sesuai saran
- Tidak layak

Singaraja, 3 Juli 2025

Penilai,



Dr. Made Diah Angendari, S.Pd., M.Pd.  
NIP. 197403162006042001



Lampiran 10. Hasil Uji Instrumen Validitas Media Pembelajaran Oleh Ahli Instrumen 1

**Tabel 4**  
**Instrumen Validitas Materi Media *PowerPoint* Interaktif Untuk Ahli Media Pembelajaran**

No.	Pernyataan	Relevan	Tidak Relevan	Keterangan
1.	Media <i>PowerPoint</i> Interaktif dapat mempermudah dalam penyampaian materi Pengetahuan Peralatan Dapur	✓		
2.	Media <i>PowerPoint</i> Interaktif dapat mempermudah dalam penyampaian materi Pengetahuan Bahan Makanan	✓		
3.	Tampilan media <i>PowerPoint</i> Interaktif mudah dalam pengoperasian media.	✓		
4.	Pemilihan warna pada media <i>PowerPoint</i> Interaktif nyaman untuk dilihat.	✓		
5.	Elemen-elemen dalam media <i>PowerPoint</i> Interaktif tertata rapi.	✓		
6.	Elemen-elemen dalam media <i>PowerPoint</i> Interaktif tidak membingungkan.	✓		
7.	Gambar yang terdapat dalam media <i>PowerPoint</i> Interaktif disajikan secara menarik.	✓		
8.	Penggunaan animasi dalam media <i>PowerPoint</i> Interaktif sesuai dengan isi materi yang disampaikan.	✓		
9.	Media <i>PowerPoint</i> Interaktif secara keseluruhan menarik untuk digunakan sebagai media pendukung dalam pembelajaran	✓		
10.	Jenis huruf (font) yang digunakan dalam media <i>PowerPoint</i> Interaktif sesuai.	✓		
11.	Teks yang ditampilkan pada media <i>PowerPoint</i> Interaktif dapat dibaca dengan jelas.	✓		
12.	Kontras warna teks pada media <i>PowerPoint</i> Interaktif dapat terlihat jelas.	✓		
13.	Audio dalam media <i>PowerPoint</i> Interaktif terdengar jelas.	✓		

**Saran:**

.....  
Sudah diperbaiki saran hasil diberi.....  
.....

**Kesimpulan:**

**Instrumen Validasi Media Pembelajaran pada Pengembangan Media  
PowerPoint Interaktif Sub Materi Pengetahuan Peralatan dapur dan bahan  
makanan dinyatakan:**

Layak uji coba media tanpa revisi  
 Layak uji coba media dengan revisi sesuai saran  
 Tidak layak

Singaraja,

Penilai,

  
Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si.  
NIP. 196504191990032001



## Lampiran 11. Hasil Uji Instrumen Validitas Media Pembelajaran Ahli Instrumen 2

**Tabel 4**  
**Instrumen Validitas Materi Media *PowerPoint* Interaktif Untuk Ahli Media**  
**Pembelajaran**

No.	Pernyataan	Relevan	Tidak Relevan	Keterangan
1.	Media <i>PowerPoint</i> Interaktif dapat mempermudah dalam penyampaian materi Pengetahuan Peralatan Dapur.	✓		
2.	Media <i>PowerPoint</i> Interaktif dapat mempermudah dalam penyampaian materi Pengetahuan Bahan Makanan.	✓		
3.	Tampilan media <i>PowerPoint</i> Interaktif mudah dalam pengoperasian media.	✓		
4.	Pemilihan warna pada media <i>PowerPoint</i> Interaktif nyaman untuk dilihat.	✓		
5.	Elemen-elemen dalam media <i>PowerPoint</i> Interaktif tertata rapi.	✓		
6.	Elemen-elemen dalam media <i>PowerPoint</i> Interaktif tidak membingungkan.	✓		
7.	Gambar yang terdapat dalam media <i>PowerPoint</i> Interaktif disajikan secara menarik.	✓		
8.	Penggunaan animasi dalam media <i>PowerPoint</i> Interaktif sesuai dengan isi materi yang disampaikan.	✓		
9.	Media <i>PowerPoint</i> Interaktif secara keseluruhan menarik untuk digunakan sebagai media pendukung dalam pembelajaran	✓		
10.	Jenis huruf ( <i>font</i> ) yang digunakan dalam media <i>PowerPoint</i> Interaktif sesuai.	✓		
11.	Teks yang ditampilkan pada media <i>PowerPoint</i> Interaktif dapat dibaca dengan jelas.	✓		
12.	Kontras warna teks dalam media <i>PowerPoint</i> Interaktif .	✓		
13.	Audio dalam media <i>PowerPoint</i> Interaktif terdengar jelas.	✓		

**Saran:**

*Revisi..... sesuai masukan*  
.....  
.....

**Kesimpulan:****Instrumen Validasi Media Pembelajaran pada Pengembangan Media*****PowerPoint* Interaktif Sub Materi Pengetahuan Peralatan Dapur dan Bahan****Makanan dinyatakan:**

- Layak uji coba media tanpa revisi
- Layak uji coba media dengan revisi sesuai saran
- Tidak layak

Singaraja, 3 Juli 2025

Penilai,



Dr. Made Diah Angendari, S.Pd., M.Pd.  
NIP. 197403162006042001



## Lampiran 12. Hasil Uji Instrumen Validitas Desain Pembelajaran Ahli Instrumen 1

**Tabel 6**  
**Instrumen Validitas Materi Media *PowerPoint* Interaktif Untuk Ahli Desain Pembelajaran**

No.	Pernyataan	Relevan	Tidak Relevan	Keterangan
1.	Tampilan materi dalam media <i>PowerPoint</i> Interaktif Pengetahuan Peralatan Dapur menarik.	✓		
2.	Tampilan materi dalam media <i>PowerPoint</i> Interaktif Pengetahuan Bahan Makanan menarik.	✓		
3.	Materi yang disajikan dalam media <i>PowerPoint</i> Interaktif sesuai dengan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai.	✓		
4.	Materi yang disajikan pada media <i>PowerPoint</i> Interaktif tersusun secara rurut.	✓		
5.	Penggunaan animasi dapat mendukung pemahaman terhadap materi Pengetahuan Peralatan Dapur.	✓		
6.	Penggunaan animasi dapat mendukung pemahaman terhadap materi Pengetahuan Bahan Makanan.	✓		
7.	Penggunaan warna yang tidak terlalu mencolok sesuai dengan materi dapat mendukung pemahaman terhadap materi Pengetahuan Peralatan Dapur.	✓		
8.	Penggunaan warna yang tidak terlalu mencolok sesuai dengan materi dapat mendukung pemahaman terhadap materi Pengetahuan Bahan Makanan.	✓		
9.	Penggunaan gambar pada media <i>PowerPoint</i> Interaktif mempermudah pemahaman mengenai materi Pengetahuan Peralatan Dapur.	✓		
10.	Penggunaan gambar pada media <i>PowerPoint</i> Interaktif mempermudah pemahaman mengenai materi Pengetahuan Bahan Makanan.	✓		
11.	Petunjuk penggunaan media <i>PowerPoint</i> Interaktif disampaikan dengan jelas.	✓		
12.	Media <i>PowerPoint</i> Interaktif dilengkapi dengan kuis sebagai bagian dari evaluasi.	✓		

13.	Instruksi dalam pengerojaan kuis disampaikan dengan jelas.	✓		
14.	Kuis yang disajikan sesuai dengan tujuan pembelajaran yang telah disampaikan.	✓		

**Saran:**

.....*Sondari dipersiapkan sesuai dengan deskripsi.....*

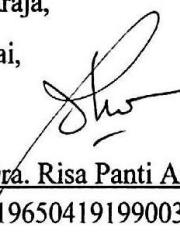
**Kesimpulan:**

**Instrumen Validasi Desain Pembelajaran pada Pengembangan Media PowerPoint Interaktif Sub Materi Pengetahuan Peralatan dapur dan bahan makanan dinyatakan:**

- Layak uji coba media tanpa revisi
- Layak uji coba media dengan revisi sesuai saran
- Tidak layak

Singaraja,

Penilai,

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



Lampiran 13. Hasil Uji Instrumen Validitas Desain Pembelajaran Ahli Instrumen 2

**Tabel 6**  
**Instrumen Validitas Materi Media *PowerPoint* Interaktif Untuk Ahli Desain**  
**Pembelajaran**

No.	Pernyataan	Relevan	Tidak Relevan	Keterangan
1.	Tampilan materi dalam media <i>PowerPoint</i> Interaktif Pengetahuan Peralatan Dapur menarik.	✓		
2.	Tampilan materi dalam media <i>PowerPoint</i> Interaktif Bahan Makanan menarik.	✓		
3.	Materi yang disajikan dalam media <i>PowerPoint</i> Interaktif sesuai dengan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai.	✓		
4.	Materi yang disajikan pada media <i>PowerPoint</i> Interaktif tersusun secara runtut.	✓		
5.	Penggunaan animasi dapat mendukung pemahaman terhadap materi Pengetahuan Peralatan Dapur.	✓		
6.	Penggunaan animasi dapat mendukung pemahaman terhadap materi Bahan Makanan	✓		
7.	Penggunaan warna yang tidak terlalu mencolok sesuai dengan materi dapat mendukung pemahaman terhadap materi Pengetahuan Peralatan Dapur.	✓		
8.	Penggunaan warna yang tidak terlalu mencolok sesuai dengan materi dapat mendukung pemahaman terhadap materi Pengetahuan Bahan Makanan.	✓		
9.	Penggunaan gambar pada media <i>PowerPoint</i> Interaktif mempermudah pemahaman mengenai materi Pengetahuan Peralatan Dapur	✓		
10.	Penggunaan gambar pada media <i>PowerPoint</i> Interaktif mempermudah pemahaman mengenai materi Pengetahuan Bahan Makanan	✓		
11.	Petunjuk penggunaan media <i>PowerPoint</i> Interaktif disampaikan dengan jelas.	✓		
12.	Media <i>PowerPoint</i> Interaktif dilengkapi dengan kuis sebagai bagian dari evaluasi.	✓		

13.	Instruksi dalam pengerajan kuis disampaikan dengan jelas.	✓		
14.	Kuis yang disajikan sesuai dengan tujuan pembelajaran yang telah disampaikan.	✓		

**Saran:**

Revisi sesuai masukan  
 .....  
 .....  
 .....

**Kesimpulan:**

**Instrumen Validasi Media Pembelajaran pada Pengembangan Media**

**PowerPoint Interaktif Sub Materi Pengetahuan Peralatan Dapur dan Bahan**

**Makanan dinyatakan:**

Layak uji coba media tanpa revisi

Layak uji coba media dengan revisi sesuai saran

Tidak layak

Singaraja, 3 Juli 2025

Penilai,



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

NIP. 197403162006042001

## Lampiran 14. Hasil Validitas Materi Oleh Ahli 1

### **Instrumen Validitas Media Pembelajaran *PowerPoint* Interaktif Pada Sub Materi Pengetahuan Peralatan dapur dan bahan makanan Di SMK Negeri 2 Tejakula**

#### **A. Pengantar:**

Uji validitas ini berfungsi untuk mendapatkan penilaian bapak/ibu terhadap validitas media dalam suatu media pembelajaran ini akhir kata saya ucapan terima kasi sudah bersedia mengisi lembar-lembar validasi ini

#### **B. Petunjuk:**

1. Berikanlah tanda (□) pada kolom yang disediakan, pilihlah sesuai dengan penilaian Bapak/Ibu.
2. Berikanlah saran yang sesuai dalam pengembangan media *PowerPoint* Interaktif dan lingkari opsi yang disediakan pada bagian kesimpulan
3. Keterangan skor untuk menjawab dalam lembar instrument ini adalah sebagai berikut:

- 5 : Sangat Setuju  
 4 : Setuju  
 3 : Cukup Setuju  
 2 : Tidak Setuju  
 1 : Sangat Tidak Setuju

No	Pertanyaan	Skor					Keterangan
		1	2	3	4	5	
1.	Materi yang disajikan dalam media <i>PowerPoint</i> Interaktif sesuai dengan Kurikulum yang diterapkan pada pembelajaran Dasar-Dasar Kuliner.				✓		
2.	Materi yang disajikan dalam media <i>PowerPoint</i> Interaktif sesuai dengan capaian pembelajaran (CP) yang terdapat dalam peralatan dapur dan bahan makanan.					✓	
3.	Materi yang terdapat dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif sesuai dengan alur tujuan pembelajaran (ATP) yang ingin dicapai dari materi peralatan dapur dan bahan makanan.					✓	
4.	Materi yang disajikan pada media sesuai dengan pengertian, fungsi dan cara perawatan <i>knife</i> .					✓	
5.	Materi yang disajikan pada media sesuai dengan pengertian, fungsi, dan cara perawatan <i>blender</i> .					✓	

6.	Materi yang disajikan pada media sesuai dengan pengertian, fungsi dan cara perawatan <i>Bone saw</i> .				✓	
7.	Materi yang disajikan pada media sesuai dengan pengertian, fungsi dan cara perawatan <i>Meat slicer</i> .				✓	
8.	Materi yang disajikan pada media sesuai dengan pengertian, fungsi dan cara perawatan <i>Meat grider</i> .				✓	
9.	Materi yang disajikan pada media sesuai dengan pengertian, fungsi dan cara perawatan <i>Pan</i> .				✓	
10.	Materi yang disajikan pada media sesuai dengan pengertian, fungsi dan cara perawatan <i>Toaster</i> .			✓		
11.	Materi yang disajikan pada media sesuai dengan pengertian, fungsi dan cara perawatan <i>Dough mixer</i> .			✓		
12.	Materi yang disajikan pada media sesuai dengan pengertian, fungsi dan cara perawatan <i>Oven</i> .			✓		
13.	Materi yang disajikan pada media sesuai dengan pengertian, fungsi dan cara perawatan <i>Plate</i> .			✓		
14.	Materi yang disajikan pada media sesuai dengan pengertian, fungsi dan cara perawatan <i>Bowl</i> .			✓		
15.	Materi yang disajikan pada media sesuai dengan pengertian, fungsi dan cara perawatan <i>Cutleris</i> .			✓		
16.	Materi yang disajikan pada media sesuai dengan pengertian, fungsi dan cara perawatan <i>Tray</i> .			✓		
17.	Materi yang disajikan pada media sesuai dengan cara perawatan <i>Food container</i> .			✓		
18.	Materi yang disajikan pada media sesuai dengan pengertian, fungsi dan cara perawatan <i>Bain Marie</i> .			✓		
19.	Materi yang disajikan pada media pada media sesuai dengan pengertian, fungsi dan cara perawatan <i>Chiller</i> .			✓		
20.	Materi yang disajikan pada media sesuai dengan pengertian, fungsi dan cara perawatan <i>Frezzer</i> .			✓		
21.	Materi yang disajikan pada media sesuai dengan pengertian, kandungan gizi pada <i>Serealia</i> .			✓		
22.	Materi yang disajikan pada media sesuai dengan pengertian, kandungan gizi pada			✓		

22.	Materi yang disajikan pada media sesuai dengan pengertian, kandungan gizi pada Umbi.						
23.	Materi yang disajikan pada media sesuai dengan pengertian, kandungan gizi pada Kacang.				✓		
24.	Materi yang disajikan pada media sesuai dengan pengertian, kandungan gizi pada Buah.				✓		
25.	Materi yang disajikan pada media sesuai dengan pengertian, kandungan gizi pada Sayur.				✓		
26.	Materi yang disajikan pada media sesuai dengan pengertian, kandungan gizi pada Bumbu.				✓		
27.	Materi yang disajikan pada media sesuai dengan pengertian, kandungan gizi pada Daging.				✓		
28.	Materi yang disajikan pada media sesuai dengan pengertian, kandungan gizi pada Unggas.				✓		
29.	Materi yang disajikan pada media sesuai dengan pengertian, kandungan gizi pada Ikan.				✓		
30.	Materi yang disajikan pada media pada media sesuai dengan pengertian, kandungan gizi pada Susu.				✓		
31.	Materi yang disajikan dalam media <i>PowerPoint</i> Interaktif sesuai dengan potongan-potongan bahan makanan				✓		
32.	Materi yang disajikan dalam media <i>PowerPoint</i> Interaktif mudah dipahami				✓		
33.	Penyajian Materi dalam media <i>PowerPoint</i> Interaktif disusun secara terstruktur.				✓		
34.	Penyajian animasi yang terdapat dalam media <i>PowerPoint</i> Interaktif sesuai dengan materi pengetahuan peralatan dapur.				✓		
35.	Penyajian animasi yang terdapat dalam media <i>PowerPoint</i> Interaktif sesuai dengan materi pengetahuan bahan makanan.				✓		
36.	Tata tulis, ejaan serta tanda baca dalam media <i>PowerPoint</i> sesuai dengan kaidah kebahasaan.				✓		
<b>Nilai Jawaban Penilai</b>		168					
<b>Percentase Skor</b>		93 %					

**Petunjuk Penskoran:**

Perhitungan presentase skor menggunakan rumus:

$$\frac{\text{Nilai Jawaban Penilai}}{\text{Nilai Jawaban Tertinggi}} \times 100 = \text{Presentase Skor}$$

**Kesimpulan:**

Media pembelajaran flipbook ini dinyatakan:

- Layak untuk digunakan tanpa revisi
- Layak untuk digunakan dengan revisi sesuai saran
- Tidak layak digunakan

\*(Mohon beri tanda (✓) pada kolom sesuai dengan kesimpulan Bapak/Ibu)

**Kritik dan masukan:**

Tambahkan menyenai materi gizi secara umum

Singaraja, 13 Agustus 2025

Penilai,



(Komang Ariani, S.Pd;

NIP. -

## Lampiran 15. Hasil Uji Validitas Ahli Materi 2

**Instrumen Validitas Materi Pembelajaran Media *PowerPoint* Interaktif Pada Sub Materi  
Pengetahuan Peralatan dapur dan bahan makanan Di SMK Negeri 2 Tejakula**

**A. Pengantar:**

Uji validitas ini berfungsi untuk mendapatkan penilaian bapak/ibu terhadap validitas materi dalam suatu media pembelajaran ini akhir kata saya ucapkan terima kasi sudah bersedia mengisi lembar-lembar validasi ini

**B. Petunjuk:**

1. Berikanlah tanda (✓) pada kolom yang disediakan, pilihlah sesuai dengan penilaian Bapak/Ibu.
2. Berikanlah saran yang sesuai dalam pengembangan media *PowerPoint* Interaktif dan lingkari opsi yang disediakan pada bagian kesimpulan
3. Keterangan skor untuk menjawab dalam lembar instrument ini adalah sebagai berikut:
 

5	: Sangat Setuju
4	: Setuju
3	: Cukup Setuju
2	: Tidak Setuju
1	: Sangat Tidak Setuju

No	Pertanyaan	Skor					Keterangan
		1	2	3	4	5	
1.	Materi yang disajikan dalam media <i>PowerPoint</i> Interaktif sesuai dengan Kurikulum yang diterapkan pada pembelajaran Dasar-Dasar Kuliner.					✓	
2.	Materi yang disajikan dalam media <i>PowerPoint</i> Interaktif sesuai dengan capaian pembelajaran (CP) yang terdapat dalam peralatan dapur dan bahan makanan.				✓		
3.	Materi yang terdapat dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif sesuai dengan alur tujuan pembelajaran (ATP) yang ingin dicapai dari materi peralatan dapur dan bahan makanan.					✓	
4.	Materi yang disajikan pada media sesuai dengan pengertian, fungsi dan cara perawatan <i>knife</i> .					✓	
5.	Materi yang disajikan pada media sesuai						

	dengan pengertian, fungsi, dan cara perawatan <i>blender</i> .				✓	
6.	Materi yang disajikan pada media sesuai dengan pengertian, fungsi dan cara perawatan <i>Bone saw</i> .				✓	
7.	Materi yang disajikan pada media sesuai dengan pengertian, fungsi dan cara perawatan <i>Meat slicer</i> .				✓	
8.	Materi yang disajikan pada media sesuai dengan pengertian, fungsi dan cara perawatan <i>Meat grider</i> .				✓	
9.	Materi yang disajikan pada media sesuai dengan pengertian, fungsi dan cara perawatan <i>Pan</i> .				✓	
10.	Materi yang disajikan pada media sesuai dengan pengertian, fungsi dan cara perawatan <i>Toaster</i> .				✓	
11.	Materi yang disajikan pada media sesuai dengan pengertian, fungsi dan cara perawatan <i>Dough mixer</i> .				✓	
12.	Materi yang disajikan pada media sesuai dengan pengertian, fungsi dan cara perawatan <i>Oven</i> .				✓	
13.	Materi yang disajikan pada media sesuai dengan pengertian, fungsi dan cara perawatan <i>Plate</i> .				✓	
14.	Materi yang disajikan pada media sesuai dengan pengertian, fungsi dan cara perawatan <i>Bowl</i> .				✓	
15.	Materi yang disajikan pada media sesuai dengan pengertian, fungsi dan cara perawatan <i>Cutleris</i> .				✓	
16.	Materi yang disajikan pada media sesuai dengan pengertian, fungsi dan cara perawatan <i>Tray</i> .				✓	
17.	Materi yang disajikan pada media sesuai dengan cara perawatan <i>Food container</i> .				✓	
18.	Materi yang disajikan pada media sesuai dengan pengertian, fungsi dan cara perawatan <i>Bain Marie</i> .				✓	
19.	Materi yang disajikan pada media pada media sesuai dengan pengertian, fungsi dan cara perawatan <i>Chiller</i> .				✓	
20.	Materi yang disajikan pada media sesuai dengan pengertian, fungsi dan cara perawatan <i>Frezzer</i> .				✓	
21.	Materi yang disajikan pada media sesuai dengan pengertian, kandungan gizi pada <i>Serealia</i> .				✓	

22.	Materi yang disajikan pada media sesuai dengan pengertian, kandungan gizi pada Umbi.				✓	
23.	Materi yang disajikan pada media sesuai dengan pengertian, kandungan gizi pada Kacang.				✓	
24.	Materi yang disajikan pada media sesuai dengan pengertian, kandungan gizi pada Buah.				✓	
25.	Materi yang disajikan pada media sesuai dengan pengertian, kandungan gizi pada Sayur.				✓	
26.	Materi yang disajikan pada media sesuai dengan pengertian, kandungan gizi pada Bumbu.				✓	
27.	Materi yang disajikan pada media sesuai dengan pengertian, kandungan gizi pada Daging.				✓	
28.	Materi yang disajikan pada media sesuai dengan pengertian, kandungan gizi pada Unggas.				✓	
29.	Materi yang disajikan pada media sesuai dengan pengertian, kandungan gizi pada Ikan.				✓	
30.	Materi yang disajikan pada media pada media sesuai dengan pengertian, kandungan gizi pada Susu.				✓	
31.	Materi yang disajikan dalam media <i>PowerPoint</i> Interaktif sesuai dengan potongan-potongan bahan makanan				✓	
32.	Materi yang disajikan dalam media <i>PowerPoint</i> Interaktif mudah dipahami				✓	
33.	Penyajian Materi dalam media <i>PowerPoint</i> Interaktif disusun secara terstruktur.				✓	
34.	Penyajian animasi yang terdapat dalam media <i>PowerPoint</i> Interaktif sesuai dengan materi pengetahuan peralatan dapur.				✓	
35.	Penyajian animasi yang terdapat dalam media <i>PowerPoint</i> Interaktif sesuai dengan materi pengetahuan bahan makanan.				✓	
36.	Tata tulis, ejaan serta tanda baca dalam media <i>PowerPoint</i> sesuai dengan kaidah kebahasaan.				✓	
<b>Nilai Jawaban Penilai</b>		<b>178</b>				
<b>Persentase Skor</b>		<b>98%</b>				

**Petunjuk Penskoran:**

Perhitungan presentase skor menggunakan rumus:

$$\frac{\text{Nilai Jawaban Penilai}}{\text{Nilai Jawaban Tertinggi}} \times 100 = \text{Presentase Skor}$$

**Kesimpulan:**

Media pembelajaran *PowerPoint* Interaktif ini dinyatakan:

- Layak untuk digunakan tanpa revisi
- Layak untuk digunakan dengan revisi sesuai saran
- Tidak layak digunakan

\*(Mohon beri tanda (✓) pada kolom sesuai dengan kesimpulan Bapak/Ibu)

**Kritik dan masukan:**

Tambahkan nilai gizi krip bahan  
Perbaiki tahn ~~perlis~~ dan struktu kalimat

Singaraja, 2 September 2025

Penilai,



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

## Lampiran 16. Hasil Validitas Media Pembelajaran Oleh Ahli 1

**Instrumen Validitas Media Pembelajaran *PowerPoint* Interaktif Pada Sub Materi Pengetahuan Peralatan dapur dan bahan makanan Di SMK Negeri 2 Tejakula**

**A. Pengantar:**

Uji validitas ini berfungsi untuk mendapatkan penilaian bapak/ibu terhadap validitas media dalam suatu media pembelajaran ini akhir kata saya ucapkan terimakasih sudah bersedia mengisi lembar-lembar validasi ini

**B. Petunjuk:**

1. Berikanlah tanda (✓) pada kolom yang disediakan, pilihlah sesuai dengan penilaian Bapak/Ibu.
2. Berikanlah saran yang sesuai dalam pengembangan media *PowerPoint* Interaktif dan lingkari opsi yang disediakan pada bagian kesimpulan
3. Keterangan skor untuk menjawab dalam lembar instrument ini adalah sebagai berikut:

- 5 : Sangat Setuju  
 4 : Setuju  
 3 : Cukup Setuju  
 2 : Tidak Setuju  
 1 : Sangat Tidak Setuju

No	Pertanyaan	Skor					Keterangan
		1	2	3	4	5	
1.	Media <i>PowerPoint</i> Interaktif dapat mempermudah dalam penyampaian materi Pengetahuan Peralatan Dapur				✓		
2.	Media <i>PowerPoint</i> Interaktif dapat mempermudah dalam penyampaian materi Pengetahuan Bahan Makanan					✓	
3.	Tampilan media <i>PowerPoint</i> Interaktif mudah dalam pengoperasian media.				✓		
4.	Pemilihan warna pada media <i>PowerPoint</i> Interaktif nyaman untuk dilihat.					✓	
5.	Elemen-elemen dalam media <i>PowerPoint</i> Interaktif tertata rapi.					✓	
6.	Elemen-elemen dalam media <i>PowerPoint</i> Interaktif tidak membingungkan.					✓	
7.	Gambar yang terdapat dalam media <i>PowerPoint</i> Interaktif disajikan					✓	

	secara menarik.					
8.	Penggunaan animasi dalam media <i>PowerPoint</i> Interaktif sesuai dengan isi materi yang disampaikan.				✓	
9.	Media <i>PowerPoint</i> Interaktif secara keseluruhan menarik untuk digunakan sebagai media pendukung dalam pembelajaran				✓	
10.	Jenis huruf ( <i>font</i> ) yang digunakan dalam media <i>PowerPoint</i> Interaktif sesuai.			✓		
11.	Teks yang ditampilkan pada media <i>PowerPoint</i> Interaktif dapat dibaca dengan jelas.				✓	
12.	Kontras warna teks pada media <i>PowerPoint</i> Interaktif dapat terlihat jelas.				✓	
13	Audio dalam media <i>PowerPoint</i> Interaktif terdengar jelas.				✓	
<b>Nilai Jawaban Penilai</b>		62				
<b>Persentase Skor</b>		95 %				

#### **Petunjuk Penskoran:**

Perhitungan presentase skor menggunakan rumus:

$$\frac{\text{Nilai Jawaban Penilai}}{\text{Nilai Jawaban Tertinggi}} \times 100 = \text{Presentase Skor}$$

#### **Kesimpulan:**

Media pembelajaran *PowerPoint* Interaktif ini dinyatakan:

- Layak untuk digunakan tanpa revisi
- Layak untuk digunakan dengan revisi sesuai saran
- Tidak layak digunakan

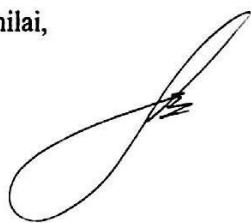
\*(Mohon beri tanda (✓) pada kolom sesuai dengan kesimpulan Bapak/Ibu)

**Kritik dan masukan:**

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

Singaraja, 21 Agustus 2025

Penilai,



I Gede Partha Sindu, S.Pd., M.Pd.  
NIP. 198709072015041001



## Lampiran 17. Hasil Validitas Media Pembelajaran Oleh Ahli 2

**Instrumen Validitas Media Pembelajaran *PowerPoint* Interaktif Pada Sub Materi Pengetahuan Peralatan dapur dan bahan makanan Di SMK Negeri 2 Tejakula**

**A. Pengantar:**

Uji validitas ini berfungsi untuk mendapatkan penilaian bapak/ibu terhadap validitas media dalam suatu media pembelajaran ini akhir kata saya ucapkan terimakasih sudah bersedia mengisi lembar-lembar validasi ini

**B. Petunjuk:**

1. Berikanlah tanda (✓) pada kolom yang disediakan, pilihlah sesuai dengan penilaian Bapak/Ibu.
2. Berikanlah saran yang sesuai dalam pengembangan media *PowerPoint* Interaktif dan lingkari opsi yang disediakan pada bagian kesimpulan
3. Keterangan skor untuk menjawab dalam lembar instrumen ini adalah sebagai berikut:

- 5 : Sangat Setuju  
 4 : Setuju  
 3 : Cukup Setuju  
 2 : Tidak Setuju  
 1 : Sangat Tidak Setuju

No	Pertanyaan	Skor					Keterangan
		1	2	3	4	5	
1.	Media <i>PowerPoint</i> Interaktif dapat mempermudah dalam penyampaian materi Pengetahuan Peralatan Dapur					✓	
2.	Media <i>PowerPoint</i> Interaktif dapat mempermudah dalam penyampaian materi Pengetahuan Bahan Makanan					✓	
3.	Tampilan media <i>PowerPoint</i> Interaktif mudah dalam pengoperasian media.				✓		
4.	Pemilihan warna pada media <i>PowerPoint</i> Interaktif nyaman untuk dilihat.				✓		
5.	Elemen-elemen dalam media <i>PowerPoint</i> Interaktif tertata rapi.					✓	
6.	Elemen-elemen dalam media <i>PowerPoint</i> Interaktif tidak membingungkan.				✓		
7.	Gambar yang terdapat dalam media <i>PowerPoint</i> Interaktif disajikan					✓	

	secara menarik.					
8.	Penggunaan animasi dalam media <i>PowerPoint</i> Interaktif sesuai dengan isi materi yang disampaikan.				✓	
9.	Media <i>PowerPoint</i> Interaktif secara keseluruhan menarik untuk digunakan sebagai media pendukung dalam pembelajaran				✓	
10.	Jenis huruf ( <i>font</i> ) yang digunakan dalam media <i>PowerPoint</i> Interaktif sesuai.			✓		
11.	Teks yang ditampilkan pada media <i>PowerPoint</i> Interaktif dapat dibaca dengan jelas.				✓	
12	Kontras warna teks pada media <i>PowerPoint</i> Interaktif dapat terlihat jelas.				✓	
13	Audio dalam media <i>PowerPoint</i> Interaktif terdengar jelas.				✓	
<b>Nilai Jawaban Penilai</b>						
<b>Persentase Skor</b>						

**Petunjuk Penskoran:**

Perhitungan presentase skor menggunakan rumus:

$$\frac{\text{Nilai Jawaban Penilai}}{\text{Nilai Jawaban Tertinggi}} \times 100 = \text{Presentase Skor}$$

**Kesimpulan:**

Media pembelajaran *PowerPoint* Interaktif ini dinyatakan:

- Layak untuk digunakan tanpa revisi
- Layak untuk digunakan dengan revisi sesuai saran
- Tidak layak digunakan

\*(Mohon beri tanda (✓) pada kolom sesuai dengan kesimpulan Bapak/Ibu)

**Kritik dan masukan:**

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

Singaraja, 20 Agustus 2025

Penilai,



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



Lampiran 18. Hasil Validitas Desain Pembelajaran Oleh Ahli 1

**Instrumen Validitas Desain Pembelajaran Media *PowerPoint* Interaktif Pada Sub Materi Pengetahuan Peralatan dapur dan bahan makanan Di SMK Negeri 2 Tejakula**

**A. Pengantar:**

Uji validitas ini berfungsi untuk mendapatkan penilaian bapak/ibu terhadap validitas desain pembelajaran dalam suatu media pembelajaran ini akhir kata saya ucapkan terimakasih sudah bersedia mengisi lembar-lembar validasi ini

**B. Petunjuk:**

1. Berikanlah tanda (✓) pada kolom yang disediakan, pilihlah sesuai dengan penilaian Bapak/Ibu.
2. Berikanlah saran yang sesuai dalam pengembangan media *PowerPoint* Interaktif dan lingkari opsi yang disediakan pada bagian kesimpulan
3. Keterangan skor untuk menjawab dalam lembar instrument ini adalah sebagai berikut:

- 5 : Sangat Setuju  
 4 : Setuju  
 3 : Cukup Setuju  
 2 : Tidak Setuju  
 1 : Sangat Tidak Setuju

No	Pertanyaan	Skor					Keterangan
		1	2	3	4	5	
1.	Tampilan materi dalam media <i>PowerPoint</i> Interaktif Pengetahuan Peralatan Dapur menarik.					✓	
2.	Tampilan materi dalam media <i>PowerPoint</i> Interaktif Pengetahuan Bahan Makanan menarik.				✓		
3.	Materi yang disajikan dalam media <i>PowerPoint</i> Interaktif sesuai dengan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai.					✓	
4.	Materi yang disajikan pada media <i>PowerPoint</i> Interaktif tersusun secara rurut.				✓		
5.	Penggunaan animasi dapat mendukung pemahaman terhadap materi Pengetahuan Peralatan Dapur.					✓	
6.	Penggunaan animasi dapat mendukung pemahaman terhadap materi Pengetahuan Bahan Makanan.					✓	
7.	Penggunaan warna yang tidak terlalu mencolok sesuai dengan materi dapat mendukung pemahaman terhadap					✓	

	materi Pengetahuan Peralatan Dapur.					
8.	Penggunaan warna yang tidak terlalu mencolok sesuai dengan materi dapat mendukung pemahaman terhadap materi Pengetahuan Bahan Makanan.				✓	
9.	Penggunaan gambar pada media <i>PowerPoint</i> Interaktif mempermudah pemahaman mengenai materi Pengetahuan Peralatan Dapur.				✓	
10.	Penggunaan gambar pada media <i>PowerPoint</i> Interaktif mempermudah pemahaman mengenai materi Pengetahuan Bahan Makanan.				✓	
11.	Petunjuk penggunaan media <i>PowerPoint</i> Interaktif disampaikan dengan jelas.				✓	
12.	Media <i>PowerPoint</i> Interaktif dilengkapi dengan kuis sebagai bagian dari evaluasi.				✓	
13.	Instruksi dalam pelajaran kuis disampaikan dengan jelas.				✓	
14.	Kuis yang disajikan sesuai dengan tujuan pembelajaran yang telah disampaikan.				✓	
<b>Nilai Jawaban Penilai</b>		<b>67</b>				
<b>Persentase Skor</b>		<b>95 %</b>				

#### Petunjuk Penskoran:

Perhitungan persentase skor menggunakan rumus:

$$\frac{\text{Nilai Jawaban Penilai}}{\text{Nilai Jawaban Tertinggi}} \times 100 = \text{Presentase Skor}$$

#### Kesimpulan:

Media pembelajaran *PowerPoint* Interaktif ini dinyatakan:

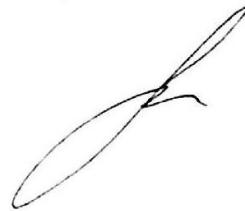
- Layak untuk digunakan tanpa revisi
- Layak untuk digunakan dengan revisi sesuai saran
- Tidak layak digunakan

\*(Mohon beri tanda (✓) pada kolom sesuai dengan kesimpulan Bapak/Ibu)

**Kritik dan masukan:**  
Andah segna

Singaraja, 21 Agustus 2025

Penilai,



I Gede Partha Sindu, S.Pd., M.Pd.  
NIP. 198709072015041001



Lampiran 19. Hasil Validitas Desain Pembelajaran Oleh Ahli 2

**Instrumen Validitas Media Pembelajaran *PowerPoint* Interaktif Pada Sub Materi Pengetahuan Peralatan dapur dan bahan makanan Di SMK Negeri 2 Tejakula**

**A. Pengantar:**

Uji validitas ini berfungsi untuk mendapatkan penilaian bapak/ibu terhadap validitas desain pembelajaran dalam suatu media pembelajaran ini akhir kata saya ucapkan terimakasih sudah bersedia mengisi lembar-lembar validasi ini

**B. Petunjuk:**

1. Berikanlah tanda (✓) pada kolom yang disediakan, pilihlah sesuai dengan penilaian Bapak/Ibu.
2. Berikanlah saran yang sesuai dalam pengembangan media *PowerPoint* Interaktif dan lingkari opsi yang disediakan pada bagian kesimpulan
3. Keterangan skor untuk menjawab dalam lembar instrumen ini adalah sebagai berikut:

- 5 : Sangat Setuju  
 4 : Setuju  
 3 : Cukup Setuju  
 2 : Tidak Setuju  
 1 : Sangat Tidak Setuju

No	Pertanyaan	Skor					Keterangan
		1	2	3	4	5	
1.	Tampilan materi dalam media <i>PowerPoint</i> Interaktif Pengetahuan Peralatan Dapur menarik.					✓	
2.	Tampilan materi dalam media <i>PowerPoint</i> Interaktif Pengetahuan Bahan Makanan menarik.					✓	
3.	Materi yang disajikan dalam media <i>PowerPoint</i> Interaktif sesuai dengan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai.					✓	
4.	Materi yang disajikan pada media <i>PowerPoint</i> Interaktif tersusun secara runtut.				✓		
5.	Penggunaan animasi dapat mendukung pemahaman terhadap materi Pengetahuan Peralatan Dapur.					✓	
6.	Penggunaan animasi dapat mendukung pemahaman terhadap materi Pengetahuan Bahan Makanan.				✓		
7.	Penggunaan warna yang tidak terlalu mencolok sesuai dengan materi dapat mendukung pemahaman terhadap					✓	

	materi Pengetahuan Peralatan Dapur.					
8.	Penggunaan warna yang tidak terlalu mencolok sesuai dengan materi dapat mendukung pemahaman terhadap materi Pengetahuan Bahan Makanan.				✓	
9.	Penggunaan gambar pada media <i>PowerPoint</i> Interaktif mempermudah pemahaman mengenai materi Pengetahuan Peralatan Dapur.				✓	
10.	Penggunaan gambar pada media <i>PowerPoint</i> Interaktif mempermudah pemahaman mengenai materi Pengetahuan Bahan Makanan.				✓	
11.	Petunjuk penggunaan media <i>PowerPoint</i> Interaktif disampaikan dengan jelas.				✓	
12.	Media <i>PowerPoint</i> Interaktif dilengkapi dengan kuis sebagai bagian dari evaluasi.				✓	
13.	Instruksi dalam penggeraan kuis disampaikan dengan jelas.			✓		
14.	Kuis yang disajikan sesuai dengan tujuan pembelajaran yang telah disampaikan.				✓	
<b>Nilai Jawaban Penilai</b>						
<b>Persentase Skor</b>						

**Petunjuk Penskoran:**

Perhitungan persentase skor menggunakan rumus:

$$\frac{\text{Nilai Jawaban Penilai}}{\text{Nilai Jawaban Tertinggi}} \times 100 = \text{Presentase Skor}$$

**Kesimpulan:**

Media pembelajaran *PowerPoint* Interaktif ini dinyatakan:

- Layak untuk digunakan tanpa revisi
- Layak untuk digunakan dengan revisi sesuai saran
- Tidak layak digunakan

\*(Mohon beri tanda (✓) pada kolom sesuai dengan kesimpulan Bapak/Ibu)

**Kritik dan masukan:**

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

Singaraja, 20 Agustus 2025

Penilai,



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



## Lampiran 20. Materi PowerPoint Interaktif Pengetahuan Peralatan Dapur dan Bahan Makanan

### 1. Pengetahuan Peralatan Dapur

Dapur merupakan suatu ruangan khusus yang diperuntukkan sebagai tempat untuk memasak makanan, dapur dapat ditemui baik di dalam rumah, restoran maupun hotel. Dapur memiliki berbagai macam fungsi, selain berfungsi sebagai tempat untuk mengolah bahan mentah menjadi bahan jadi dapur juga berfungsi untuk tempat penyimpanan peralatan untuk memasak. Peralatan dapur adalah segala keperluan yang digunakan untuk mendukung berjalannya suatu pekerjaan dalam industri pelayanan makanan agar dapat meningkatkan mutu dari kualitas makanan. Berdasarkan materi pada buku Dasar – Dasar Kuliner semester 2. Peralatan dapur dikelompokan menjadi tiga, yaitu peralatan berdasarkan ukurannya, fungsinya dan bahannya. Berdasarkan ukurannya peralatan dapur dibedakan menjadi dua yaitu peralatan kecil (kitchen utensil) dan peralatan besar (kitchen equipment).

### 2. Jenis – Jenis Peralatan Dapur

#### a. Alat Persiapan Manual

Nama dan Gambar	Deskripsi	Cara Merawat Peralatan
 <i>Knife</i> <i>Sumber</i> <a href="https://www.ubuy.co.id/id">https://www.ubuy.co.id/id</a>	<p><i>Knife</i> merupakan alat yang digunakan untuk memotong, mengupas dan mencincang bahan makanan. <i>Knife</i> atau pisau memiliki banyak sekali jenis dan setiap jenis pisau memiliki fungsi yang berbeda-beda. Pada mata pisau berbahan stainless steel dan gagang pisau menggunakan bahan plastik. <i>Knife</i> merupakan peralatan kecil atau (<i>Kitchen utensil</i>).</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Setelah menggunakan pisau, cuci pisau dengan air hangat dan sabun.</li> <li>2. Jangan merendam pisau terlalu lama karena akan menyebabkan pisau menjadi berkarat.</li> <li>3. Pisau cukup dicuci secara manual agar mata pisau dan gagang pisau tidak cepat rusak.</li> <li>4. Setelah di cuci bersih keringkan pisau dengan kain bersih.</li> </ol>

 <p><i>Cutting board</i></p> <p><i>Sumber :</i> <a href="https://www.ubuy.co.id/id">https://www.ubuy.co.id/id</a></p>	<p><i>Cutting board</i> adalah alas yang digunakan untuk mempersiapkan bahan makanan. <i>Cutting board</i> memiliki banyak warna dan fungsi yang berbeda-beda. <i>Cutting board</i> coklat untuk memotong daging matang <i>Cutting board</i> putih untuk memotong roti, <i>Cutting board</i> biru untuk memotong seafood, <i>Cutting board</i> hijau untuk memotong saur dan buah, <i>Cutting board</i> kuning untuk memotong unggas dan <i>Cutting board</i> merah untuk memotong daging merah. Bahan dari cuuting board adalah plastik dan kayu. <i>Cutting board</i> merupakan peralatan kecil atau (<i>Kitchen utensil</i>).</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>5. Jika pisau sudah kering selanjutnya simpan pisau pada rak khusus/</li> <li>1. Cuci <i>Cutting board</i> setelah digunakan menggunakan air hangat dan sabun cuci piring. Untuk <i>Cutting board</i> berbahan plastik dapat menggunakan kawat untuk membersihkannya.</li> <li>2. Setelah <i>Cutting board</i> dicuci keringkan dengan kain yang bersih.</li> <li>3. Simpanlah <i>Cutting board</i> di tempat kering dan disimpan dengan posisi tegak atau tergantung.</li> <li>4. Untuk <i>Cutting board</i> berbahan dasar kayu, cukup cuci menggunakan air mengalir dan setiap sebulan sekali di olesi dengan minyak agar <i>Cutting board</i> tidak retak.</li> </ol>
 <p><i>Timbangan (Scale)</i></p> <p><i>Sumber : indodatcin</i></p>	<p>Timbangan manual adalah alat yang digunakan untuk mengukur berat bahan makanan menggunakan jarum petunjuk dan tidak menggunakan baterai. Timbangan manual cocok digunakan untuk menimbang bahan yang memiliki berat lebih dari 1k dan desimal. Timbangan merupakan peralatan kecil atau (<i>Kitchen utensil</i>).</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gunakan lap yang lembab untuk membersihkan timbangan.</li> <li>2. Hindari beban yang melebihi dari kapasitas timbangan.</li> <li>3. simpan timbangan pada tempat yang kering dan tidak lembab.</li> <li>4. pastikan saat penggunaan timbangan, timbangan tidak jatuh karena guncangan akan dapat mengganggu keseimbangan timbangan akurasi pada timbangan.</li> </ol>

### b. Alat Persiapan Elektronik

Nama dan Gambar	Deskripsi	Cara Menggunakan	Cara Merawat Peralatan
 Sumber : <a href="https://www.philips.co.id/">https://www.philips.co.id/</a>	Blander merupakan alat yang digunakan untuk menghaluskan dan mencampurkan bahan makanan. Blander merupakan peralatan kecil atau <i>Kitchen utensil</i> .	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Potong kecil terlebih dahulu bahan – bahan yang akan di blander.</li> <li>2. Lalu pasang tutup blender dengan rapat.</li> <li>3. Setelah itu pasang tabung ke mesin blender hingga terkunci.</li> <li>4. Tekan tombol “<i>LOW</i>”, “<i>MEDIUM</i>” atau “<i>HIGH</i>” sesuai dengan tekstur yang di inginkan.</li> <li>5. Jika bahan makanan sudah hancur, lalu tekan tombol <i>OFF</i> dan lepaskan tabung dari mesin.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cuci tabung, mata pisau dan tutup belender setelah digunakan.</li> <li>2. Bersihkanlah bagian mesin menggunakan lap basah.</li> <li>3. Jangan memasukan bahan makanan ke blander melebihi kapasitas.</li> <li>4. Priksalah pisau secara berkala.</li> <li>5. Jangan nyalakan blender terlalu lama.</li> <li>6. Simpanlah blender di tempat yang bersih dan kering.</li> <li>7. Pasikan kabel tidak tertekuk untuk mencegak konsleting pada blender.</li> </ol>
 <a href="https://www.fomac.co.id/">https://www.fomac.co.id/</a>	Bone saw adalah alat yang digunakan untuk memotong tulang, <i>bone saw</i> juga dapat digunakan untuk memotong daging yang beku dengan cepat. <i>Bone saw</i> merupakan peralatan besar atau <i>Kitchen Equipment</i> .	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pastikan gregaji bersih dan terpasang dengan baik.</li> <li>2. Colokan kabel dan tekan tombol “<i>ON</i>”.</li> <li>3. Atur tinggi pemotong agar dapat menyesusikan ketebalan potongan .</li> <li>4. Masukan tulang ke meja potong lalu dorong perlahan menggunakan pusher. Pastikan memegang tulang dengan kuat.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Matiakn terlebih dahulu listrik.</li> <li>2. Cuci bagian mata pisau dan meja kerja dengan air sabun.</li> <li>3. Keringkan, lalu olesi mata pisau dengan minyak untuk mencegah terjadinya karat.</li> <li>4. Periksa matau pisau secara berkala.</li> <li>5. Simpanlah di tempat kering agar mesin tidak cepat berkarat.</li> </ol>

		Jika sudah selesai matikan mesin dan cabut kabel.	6. Lakukanlah servis secara berkala.
Meat Slicer  	<p><i>Meat slicer</i> adalah alat yang digunakan untuk mengiris daging, alat ini dapat mengiris daging sesuai dengan kebutuhan. <i>Meat slicer</i> merupakan peralatan besar atau <i>Kitchen Equipment</i></p> <p>Sumber : <a href="https://www.duniamastra.com/">https://www.duniamastra.com/</a></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Siapkan alat yang berada di permukaan datar.</li> <li>2. Colokan kabel, lalu tekan tombol “ON”.</li> <li>3. Gunakan <i>knop</i> pengatur ketebalan untuk menentukan ketebalan isirisan.</li> <li>4. Letakan daging di tempat dudukan dan tekan menggunakan <i>pusher</i>.</li> <li>5. Dorong maju-mundur ke arah pisau pemotong secara perlahan.</li> <li>6. Jika sudah selesai digunakan silakan tekan “OFF” lalu cabut saklar.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Matiakan terlebih dahulu listrik.</li> <li>2. Cuci bagian mata pisau dan permukaan menggunakan sekat kecil</li> <li>3. Keringkan, lalu olesi mata pisau dengan minyak untuk mencegah terjadinya karat.</li> <li>4. Periksa matau pisau secara berkala.</li> <li>5. Simpanlah di tempat kering agar mesin tidak cepat berkarat.</li> <li>6. Lakukanlah servis secara berkala.</li> </ol>
Meat Grinder  	<p><i>Meat grider</i> adalah alat yang digunakan untuk menggiling atau menghaluskan daging. <i>Meat grider</i> merupakan peralatan besar atau <i>Kitchen Equipment</i></p> <p><a href="https://www.fomac.co.id/">https://www.fomac.co.id/</a></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Potong daging berukuran kecil-kecil.</li> <li>2. Nyalakan mesin.</li> <li>3. Masukan daging ke corong atas secara perlahan dan dorong menggunakan pendorong.</li> <li>4. Jika sudah selesai matikan mesin meat grider.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Matiakan terlebih dahulu listrik.</li> <li>2. Bongkar bagian penggiling setelah digunakan.</li> <li>3. Cuci bagian mata pisau dan penggiling dengan air sabun.</li> <li>4. Keringkan, lalu olesi mata pisau dengan minyak untuk mencegah terjadinya karat.</li> <li>5. Periksa matau pisau secara berkala.</li> </ol>

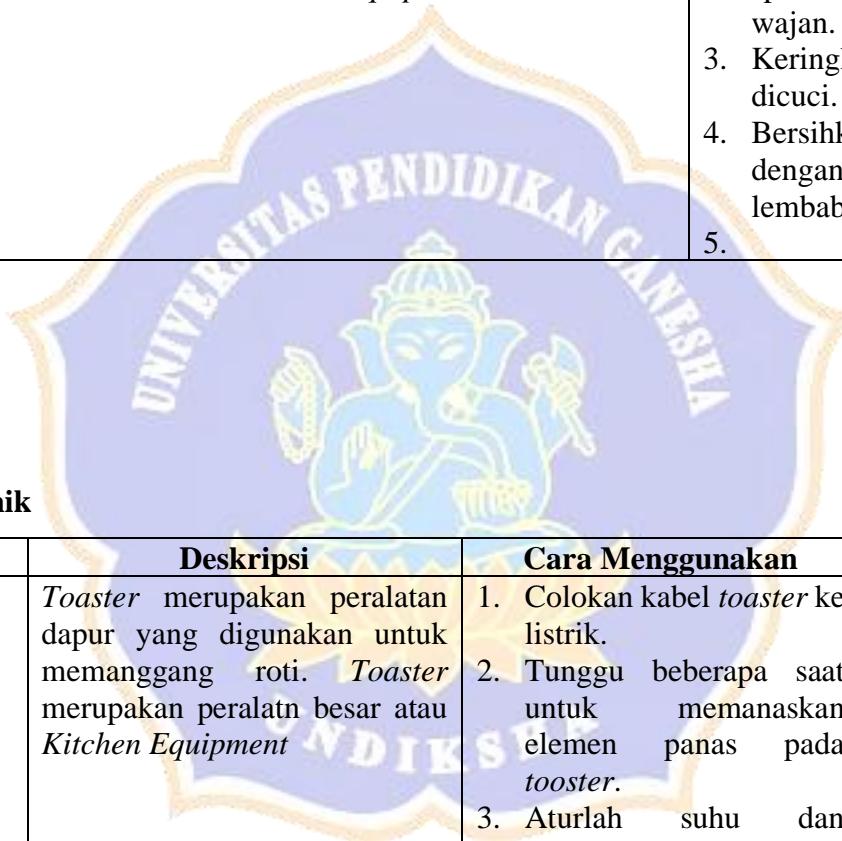
<p><i>Hand Mixer</i></p>  <p><a href="https://www.fomac.co.id/">https://www.fomac.co.id/</a></p>	<p><i>Hand mixer</i> adalah alat yang digunakan untuk mencampur berbagai jenis bahan makanan hingga menjadi satu kesatuan. <i>Hand mixer</i> merupakan peralatan besar atau <i>Kitchen Equipment</i></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pasang terlebih dahulu pengocok <i>mixer</i> sesuai dengan kebutuhan.</li> <li>2. Lalu colokan kabel ke listrik. Setelah itu pilihlah kecepatan rendah terlebih dahulu, naikan kecepatan <i>mixer</i> secara perlahan</li> <li>3. Jika sudah selesai digunakan turunkan kebali kecepatan <i>mixer</i> hingga “0” dan cabut kabel listrik.</li> <li>4. Tekan tombol <i>eject</i> untuk melepaskan <i>beater</i> atau pengocok.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Matikan terlebih dahulu listrik.</li> <li>2. Cuci bagian pengocok dengan air sabun hangat.</li> <li>3. Laplah bagian mesin menggunakan lap yang lebab atau kering.</li> <li>4. Keringkan semua bagian sebelum disimpan untuk mencegah terjadinya karat.</li> <li>5. Simpanlah di tempat yang kering dan terbebas dari debu.</li> </ol>
---	--	--	--

### c. Alat Pengolahan Manual

Nama dan Gambar	Deskripsi	Cara Merawat
<p><i>Pan</i></p>  <p>Sumber: <a href="https://www.ubuy.co.id/id">https://www.ubuy.co.id/id</a></p>	<p><i>Pan</i> merupakan alat yang digunakan untuk memproses bahan makanan. <i>Pan</i> merupakan peralatan dapur berbahan <i>satinless steel</i>. <i>Pan</i> terdiri dari berbagai macam jenis, seperti <i>sauce pan</i>, <i>stock pot</i>, <i>steaming pan</i>, <i>frying pan</i> dan <i>sauté pan</i>.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gunakan air dan sabun untuk membersihkan. Gosok secara halus menggunakan spons agar lapisan anti lengket pada <i>pan</i> tidak terkelupas.</li> <li>2. Setelah dicuci keringkan untuk mencegah karat.</li> <li>3. Jangan menggunakan peralatan logam, karena dapat merusak <i>pan</i>.</li> <li>4. Simpanlah di tempat kering untuk menghindari karat pada <i>pan</i>.</li> </ol>

<p>Kompor</p>  <p><a href="https://www.fomac.co.id/">https://www.fomac.co.id/</a></p>	<p>Kompor merupakan alat yang digunakan untuk memasak. Alat ini mengeluarkan api atau panas yang nantinya diteruskan pada bahanmakanan hingga bahan makanan tersbut matang. Kompor merupakan peralatan besar atau <i>Kitchen Equipment</i></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bersihkan tungku secara rutin agar tidak tersumbat.</li> <li>2. Lap permukaan kompor dari cipratan minyak atau air.</li> <li>3. Selalu lakukan pengecekan pada selang regulator. Pastikan tidak ada kerak atau sisa-sisa makan pada bagian pemantik.</li> </ol>
<p>Griller</p>  <p><a href="https://www.chargriller.com/">https://www.chargriller.com/</a></p>	<p><i>Griller</i> adalah alat yang digunakan untuk mengolah bahan makanan dengan teknik membakar. <i>Griller</i> merupakan merupakan peralatan besar atau <i>Kitchen Equipment</i></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sebelum membersihkan <i>griller</i> matikan terlebih dahulu api dan tunggu hingga dingin.</li> <li>2. Rendam rak pemanggangan dengan air panas dan sabun.</li> <li>3. Sikat rak dengan kawat untuk membuang kerak dan lemak yang menempel.</li> <li>4. Gunakanlah kain lembab dan sabun untuk mengelap bagian dalam <i>griller</i>.</li> <li>5. Jika menggunakan gas bersihkan juga lubang apinya agar tidak tersumbat.</li> <li>6. Keringkan semua bagian sebelum dipasang kembali.</li> </ol>
<p>Deep Fryer</p>  <p><a href="https://www.fomac.co.id/">https://www.fomac.co.id/</a></p>	<p><i>Deep Fryer</i> adalah alat khusus yang digunakan untuk menggoreng bahan makanan menggunakan minyak banyak. <i>Deep fryer</i> merupakan peralatan besar atau <i>Kitchen Equipment</i></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gunakanlah spons halus untuk mencuci bak penggorengan dan gunakan air hangat berisikan sabun.</li> <li>2. Lap pada bagian luar dep frayer dengan kain lembab.</li> <li>3. Setelah di cuci keringkan seluruh bagian sebelum digunakan kembali.</li> <li>4. Selalu periksa elemen panas agar tidak ada kerak minyak atau gangguan kabel.</li> </ol>

<p><i>Tilting Skillet</i></p>  <p><a href="https://www.fomac.co.id/">https://www.fomac.co.id/</a></p>	<p><i>Tilting skillet</i> merupakan alat yang digunakan untuk memaggang, menumis, dan merebus bahan makanan dengan jumlah yang besar. <i>Tilting skillet</i> merupakan peralatan besar atau <i>Kitchen Equipment</i></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Setelah <i>tilting skillet</i> digunakan segeralah bersihkan dengan air hangat dan sabun.</li> <li>2. Gosok perlahaan permukaan dengan spons agar tidak merusak permukaan wajan.</li> <li>3. Keringkanlah selruh bagain setelah dicuci.</li> <li>4. Bersihkan area bawah dan panel kontrol dengan kain kering atau kain yang lembab.</li> <li>5.</li> </ol>
--	--	---



#### d. Alat Pengolahan Elektronik

Nama dan Gambar	Deskripsi	Cara Menggunakan	Cara Merawat
<p><i>Toaster</i></p>  <p><a href="https://www.fomac.co.id/">https://www.fomac.co.id/</a></p>	<p><i>Toaster</i> merupakan peralatan dapur yang digunakan untuk memaggang roti. <i>Toaster</i> merupakan peralatan besar atau <i>Kitchen Equipment</i></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Colokan kabel <i>toaster</i> ke listrik.</li> <li>2. Tunggu beberapa saat untuk memanaskan elemen panas pada <i>toaster</i>.</li> <li>3. Aturlah suhu dan kecepatan.</li> <li>4. Letakan roti di atas convektor, roti akan berjalan melewati panas</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sebelum membersihkan <i>toaster</i> cabut terlebih dahulu <i>toaster</i> agar tidak terjadi konsleting.</li> <li>2. Tunggu hingga <i>toaster</i> dingin.</li> <li>3. Bagaian luar <i>toaster</i> lap dengan kain yang lembab.</li> <li>4. Pada bagian pemanggangan berikanlah dengan kuas kecil.</li> </ol>

		<p>dan keluar dari bagian bawah.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Ambil roti dari <i>tray</i> hasil pannggangan.</li> <li>Cabulah kabel jika tooster selesai digunakan.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Untuk mencegah karat simpanlah pada tempat kering.</li> </ol>
<p><i>Dough Mixer</i></p>  <p><a href="https://www.fomac.co.id/">https://www.fomac.co.id/</a></p>	<p><i>Dough Mixer</i> merupakan peralatan dapur yang digunakan untuk mengolah atau mencampur adonan kue yang padat ataupun cair. <i>Dough mixer</i> merupakan peralatan besar atau <i>Kitchen Equipment</i></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li><i>Mixer</i> harus dalam keadaan mati sebelum digunakan.</li> <li>Masukan bahan terlbih dahulu ke dalam <i>bowl</i>.</li> <li>Pilih pengaduk sesuai dengan keinginan.</li> <li>Turunkan pengaduk dan kunci posisi <i>bowl</i>.</li> <li>Nyalakan <i>dough mixer</i> dengan kecepatan sesuai ke inginan</li> <li>Jika sudah selesai silakan matikan dan angkat pengaduk.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Matikan terlebih dahulu <i>dough mixer</i> dan pastikan tidak ada aliran listirk.</li> <li>Lepaskan <i>bowl</i> dan pengaduk dari badan mixer.</li> <li>Pada bagain mangkok dan bagian pengaduk cuci hingga bersih menggunakan air dan sabun.</li> <li>Bandan mesin cukup dilap menggunakan kain basah.</li> <li>Setelah itu keringkan semua bagain <i>dough mixer</i> agar tidak berkarat.</li> <li>Simpan di tempat kering dan bersih.</li> </ol>
<p><i>Oven</i></p>  <p><a href="https://www.fomac.co.id/">https://www.fomac.co.id/</a></p>	<p><i>Oven</i> merupakan peralatan yang digunakan untuk memanggang makanan. <i>Oven</i> merupakan peralatan besar atau <i>Kitchen Equipment</i></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Colokan kabel ke listrik.</li> <li>Aturlah suhu dan waktu pada <i>oven</i> sesuai dengan resep.</li> <li>Panaskan <i>oven</i> terlebih dahulu.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Bersihkan bagaian dalam <i>oven</i> setelah dingin.</li> <li>Bersihkan pintu kaca agar tidak buram menggunakan lap basah.</li> <li>Loyang pada <i>oven</i> dapat dicuci menggunakan air</li> </ol>

		<ol style="list-style-type: none"> <li>4. Lalu masukan loyang ke dama <i>oven</i></li> <li>5. Tutup pintu <i>oven</i> biarkan hingga waktu habis.</li> <li>6. Jika sudah selsai, matikan <i>oven</i> dan ambil makanan secara perlahan.</li> </ol>	<p>hangat dan sabun agar tidak ada kotoran yang menempel.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>4. Jangan gunakan oven dengan keadaan pintu terbuka.</li> </ol>
--	--	--	--

#### e. Alat Hidang

Nama dan Gambar	Deskripsi	Fungsi	Cara Merawat
<p><i>Plate</i></p>  <p>Sumber :  <a href="https://www.ubuy.co.id/id">https://www.ubuy.co.id/id</a></p>	<p><i>Plate</i> atau piring merupakan peralatan yang digunakan untuk menyajikan makanan. <i>Plate</i> merupakan alat hidang dengan bahan keramik. <i>Plate</i> memiliki jenis dan fungsinya yang berbeda-beda. Berikut merupakan contoh – contoh <i>plate</i> : deseert <i>plate</i>, <i>b&amp;b plate</i>, dan <i>dinner plate</i>. <i>Plate</i> merupakan peralatan kecil atau <i>Kitchen Untensil</i>.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Dessert <i>plate</i> merupakan piring yang berfungsi untuk menghidangkan makanan penutup.</li> <li>2. <i>B&amp;B plate</i> merupakan piring yang digunakan untuk menghidangkan rotidan butter.</li> <li>3. <i>Dinner plate</i> merupakan piring yang digunakan untuk menghidangkan main course.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cuci <i>plate</i> menggunakan tangan.</li> <li>2. Gunkan spons halus dan sabun, gosok secara perlahan.</li> <li>3. Bilas hingga besih dan keringkan dengan lap yang bersih untuk menjaga kilau dari <i>plate</i>.</li> <li>4. Jangan mencuci piring yang panas dengan air ingin kerena dapat menyebabkan keretakan.</li> </ol>

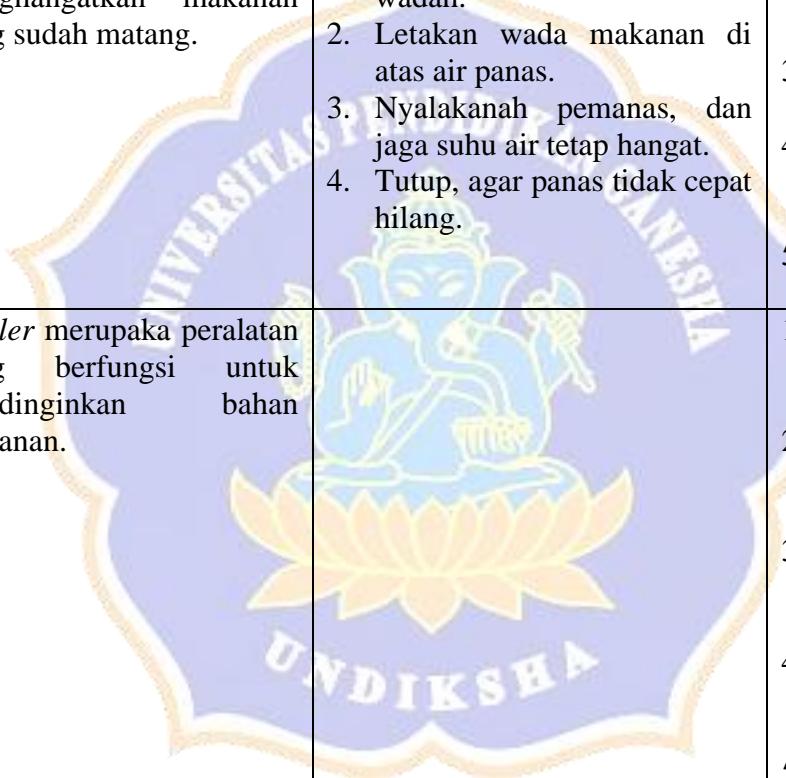
<p><i>Bowl</i></p>  <p><i>Sumber :</i> <a href="https://www.ubuy.co.id/id">https://www.ubuy.co.id/id</a></p>	<p><i>Bowl</i> merupakan peralatan yang digunakan untuk menyajikan makanan seperti soup, cereal, ice cream dan lainnya. <i>Bowl</i> merupakan peralatan berbahan keramik, stainless steel, plastik dan kayu. <i>Bowl</i> merupakan peralatan kecil atau <i>Kitchen Untensil</i>.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Untuk menyajikan makanan berkuah.</li> <li>2. Untuk menyajikan makanan penutup seperti sup buah, puding dan lainnya.</li> <li>3. Untuk menyajikan salad</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cuci <i>bowl</i> menggunakan tangan.</li> <li>2. Gunkan spons halus dan sabun, gosok secara perlahan.</li> <li>3. Bilas hingga bersih dan keringkan dengan lap yang bersih untuk menjaga kilau dari <i>bowl</i>.</li> <li>4. Jangan mencuci piring yang panas dengan air ingin kerena dapat menyebabkan keretakan</li> </ol>
<p><i>Glass</i></p>  <p><i>Sumber :</i> <a href="https://www.ubuy.co.id/id">https://www.ubuy.co.id/id</a></p>	<p><i>Glass</i> merupakan peralatan yang digunakan untuk menyajikan minuman <i>glass</i> merupakan peralatan kecil atau <i>Kitchen Untensil</i>.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Untuk menyajikan minuman dingin.</li> <li>2. Menyesuaikan jenis minuman dengan jenis gelas. Contohnya water goblet untuk menyajikan air putih, wine <i>glass</i> untuk menyajikan wine dan higball <i>glass</i> untuk menyajikan soda.</li> <li>3. Untuk menambah dari tampilan estetikan meja makan.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cuci <i>glass</i> menggunakan tangan.</li> <li>2. Gunkan spons halus dan sabun, gosok secara perlahan.</li> <li>3. Bilas hingga bersih dan keringkan dengan lap yang bersih untuk menjaga kilau dari <i>glass</i>.</li> <li>4. Simpan dengan posisi terbalik untuk mencegah di dalam gelass kotor.</li> </ol>
<p><i>Cup and saucer</i></p>	<p><i>Cup and saucer</i> adalah peralatan yang digunakan untuk menyajikan minuman hangat. <i>Cup and saucer</i> ini</p>	<p>Untuk menyajikan coffe dan menyajikan tea</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cuci <i>cup and saucer</i> menggunakan tangan.</li> <li>2. Gunkan spons halus dan sabun, gosok secara perlahan.</li> </ol>

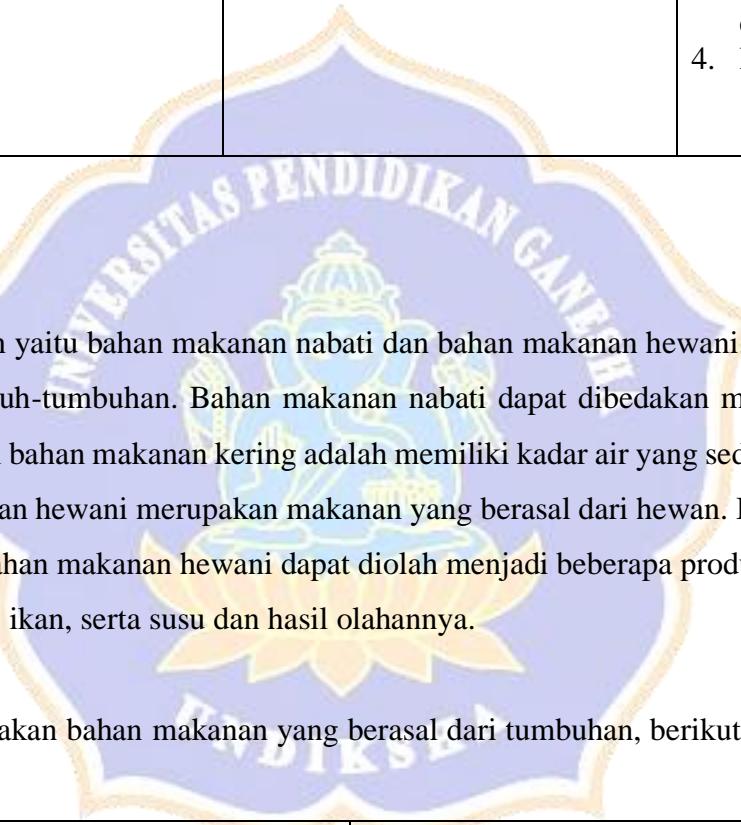
 <p><i>Sumber :</i> <a href="https://www.ubuy.co.id/id">https://www.ubuy.co.id/id</a></p>	<p>merupakan peralatan berbahan keramik. <i>Cup and saucer</i> merupakan peralatan kecil atau <i>Kitchen Untensil</i>.</p>		<ol style="list-style-type: none"> <li>3. Bilas hingga bersih dan keringkan dengan lap yang bersih untuk menjaga kilau dari <i>cup and saucer</i>.</li> <li>4. Jangan mencuci piring yang panas dengan air ingin kerena dapat menyebabkan keretakan</li> </ol>
 <p><i>Cutleris</i></p> <p><i>Sumber :</i> <a href="https://www.ubuy.co.id/id">https://www.ubuy.co.id/id</a></p>	<p><i>Cutleris</i> merupakan peralatan yang digunakan untuk menyantap makanan. <i>cutleris</i> ini terdiri dari spoon, fork, dan <i>Knife</i>. <i>Cutleris</i> merupakan alat hidang dengan bahan stainless steel. <i>Cutleris</i> merupakan peralatan kecil atau <i>Kitchen Untensil</i>.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <i>Dessert spoon, dessert fork</i> dan <i>dessert Knife</i> berfungsi untuk menyantap hidangan pembuka dan penutup.</li> <li>2. <i>Soup spoon</i> digunakan untuk menyantap hidangan soup.</li> <li>3. <i>Diinner spoon, dinner fork</i> dan <i>dinner Knife</i> berfungsi untuk menyantap hidangan utama atau <i>main course</i>.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cuci <i>cutleris</i> menggunakan tangan.</li> <li>2. Gunkan spons halus dan sabun, gosok secara perlahan.</li> <li>3. Bilas hingga bersih dan keringkan dengan kain yang lembut.</li> <li>4. Pisahkan pisau saat melakukan proses pencucian agar tidak merusak bahan lainnya.</li> <li>5. Simpan <i>cutleris</i> di tempat kering.</li> <li>6. Poles <i>cutleris</i> secaraberkala.</li> </ol>
 <p><i>Tray</i></p> <p><i>Sumber :</i> <a href="https://www.ubuy.co.id/id">https://www.ubuy.co.id/id</a></p>	<p><i>Tray</i> merupakan alat yang digunakan untuk membawa masakan ke para tamu. <i>Tray</i> merupakan peralatan berbahan dasar kayu, plastik dan stainless steel. <i>Tray</i> merupakan peralatan kecil atau <i>Kitchen Untensil</i>.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Untuk membawa makanan dan minuman ke meja saji.</li> <li>2. Sebagai alas untuk penyajian.</li> <li>3. Menjaga keberdihan.</li> <li>4. Menahan tumpahan dari makanan agar tidak berceceran.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cuci <i>tray</i> menggunakan tangan.</li> <li>2. Gunkan spons halus dan sabun, gosok secara perlahan.</li> <li>3. Bilas hingga bersih dan keringkan dengan lap yang bersih.</li> <li>4. Jika <i>tray</i> berbahan kayu, <i>tray</i> harulha di lap hingga kering untuk mencegah tumbuhnya jamur.</li> <li>5. Simpanlah <i>tray</i> di tempat yang bersih.</li> </ol>

**f. Alat Penyimpanan Manual**

Nama dan Gambar	Deskripsi	Cara Merawat
<p><i>Food container</i></p>  <p><i>Sumber :</i> <a href="https://www.ubuy.co.id/id">https://www.ubuy.co.id/id</a></p>	<p><i>Food container</i> merupakan peralatan dapur yang digunakan untuk menyimpan bahan makanan matang. <i>Food container</i> merupakan peralatan berbahan plastik atau kaca.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cuci dengan sabun dan air setelah digunakan.</li> <li>2. Gunkan spons halus dan sabun, gosok secara perlahan.</li> <li>3. Bilas hingga bersih dan keringkan dengan lap.</li> <li>4. Jangan menyimpan secara langsung makanan yang panas.</li> <li>5. Simpanlah ditempat yang kering dan bersih.</li> </ol>
<p><i>Chafing Dish Insert</i></p>  <p><i>Sumber :</i> <a href="https://www.ubuy.co.id/id">https://www.ubuy.co.id/id</a></p>	<p><i>Chafing dish</i> merupakan alat yang digunakan untuk menyimpan bahan makanan metah atau bahan makanan matang. <i>Chafing dish insert</i> merupakan peralatan yang berbahan <i>stainless steel</i>.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cucilah semua bagian dengan menggunakan air dan sabun.</li> <li>2. Gunkan spons halus dan sabun, gosok secara perlahan.</li> <li>3. Bilas hingga bersih dan keringkan dengan lap agar mencegah terjadinya karat.</li> <li>4. Bersihkanlah siswa bagian bahan bakar <i>sterno</i> setelah digunakan.</li> <li>5. Simpanlah chafing dish dalam keadaan kering.</li> </ol>

**g. Alat Penyimpanan Elektronik**

<b>Nama dan Gambar</b>	<b>Deskripsi</b>	<b>Cara Menggunakan</b>	<b>Cara Merawat</b>
<p><i>Bain Marie</i></p>  <p><a href="https://www.fomac.co.id/">https://www.fomac.co.id/</a></p>	<p><i>Bain Marie</i> merupakan peralatan dapur yang digunakan untuk menghangatkan makanan yang sudah matang.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Isi tangki bagian bawah menggunakan air panas kurang lebih setengah tinggi wadah.</li> <li>2. Letakan wadah makanan di atas air panas.</li> <li>3. Nyalakan pemanas, dan jaga suhu air tetap hangat.</li> <li>4. Tutup, agar panas tidak cepat hilang.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kosongkanlah air dari wadah pemanas setelah digunakan.</li> <li>2. Cuci bersih wadah makanan menggunakan air bersih dan sabun cuci piring.</li> <li>3. Pada bagian luar cukup bersihkan dengan kain yang lembab.</li> <li>4. Cek keseluruhan bain marie agar tidak ada sisa makanan yang mengendap di dasar.</li> <li>5. Simpanlah wadah dalam keadaan kering agar tidak berkarat.</li> </ol>
<p><i>Chiller</i></p>  <p><a href="https://www.fomac.co.id/">https://www.fomac.co.id/</a></p>	<p><i>Chiller</i> merupakan peralatan yang berfungsi untuk mendinginkan bahan makanan.</p>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Aturlah suhu chiller sesuai dengan standar penyimpanan bahan makanan segar.</li> <li>2. Gunakanlah lap lembab untuk membersihkan rak dan didinding chiller.</li> <li>3. Buanglah bahan makanan yang rusak agar tidak mengkontaminasi makanan lainnya.</li> <li>4. Jangan memasukan makanan panas karena dapat mempengaruhi suhu pada chiller.</li> <li>5. Pastikan pintu tertutup rapat agar suhu chiller stabil</li> </ol>
<p><i>Freezer</i></p>	<p><i>Freezer</i> merupakan peralatan dapur yang</p>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Jika es dalam <i>freezer</i> sudah banyak, es harus dicairkan.</li> </ol>

 <a href="https://www.fomac.co.id/">https://www.fomac.co.id/</a>	digunakan untuk mendinginkan makanan		<ol style="list-style-type: none"> <li>2. Cuci bagian dalam dengan air sambut sabun lalu keringkan dengan lap kering.</li> <li>3. Atur suhu pada <i>freezeer</i> agar tidak lebih dari kapasitas beku.</li> <li>4. Pastikan pintu <i>frezer</i> tetutup rapat.</li> </ol>
--	--------------------------------------	---	---

### 3. Pengetahuan Bahan Makanan

#### A. Jenis – Jenis Bahan Makanan

Terdapat dua jenis bahan makanan yaitu bahan makanan nabati dan bahan makanan hewani. Bahan makanan nabati merupakan bahan makanan yang berasal dari tumbuh-tumbuhan. Bahan makanan nabati dapat dibedakan menjadi bahan makanan kering dan bahan makanan basah. Karakteristik dari bahan makanan kering adalah memiliki kadar air yang sedikit, tahan lama dan dapat disimpan lama didalam suhu ruang. Bahan makanan hewani merupakan makanan yang berasal dari hewan. Bahan makanan hewani dapat diolah dalam keadaan segar atau diawetkan. Bahan makanan hewani dapat diolah menjadi beberapa produk turunan. Bahan makanan hewani terdiri dari 4 jenis, yaitu daging, unggas, ikan, serta susu dan hasil olahannya.

##### 1) Jenis Bahan Makanan Nabati

Bahan Makanan nabati merupakan bahan makanan yang berasal dari tumbuhan, berikut merupakan jenis – jenis dari bahan makanan nabati.

Jenis Bahan Nabati	Pengertian	Kandungan Gizi	Olahan Bahan Pangan
Serealia	Serealia merupakan tanaman yang bijinya digunakan sebagai sumber	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Karbohidrat</li> <li>2. Protein</li> <li>3. Serat pangan</li> </ol>	Serealia dapat dimanfaatkan dalam pembuatan produk

	pangan utama. Contohnya : pad, jagung, gandum, dan sorgum	4. Vitamin B 5. Mineral 6. Lemak	tepung, roti, mie,bubu, oat meal dan nasi.
Umbi-Umbian	Umbi merupakan bagian tanaman yang mengalami pembesaran dan berfungsi sebagai tepat untuk menyipakan cadangan makanan.	1. Karbihidrat 2. Serat pangan 3. Vitamin C 4. Vitamin B 5. Mineral 6. Air 7. Protein	Umbi-umbian dapat diolah menjadi beberapa makanan seperti keripik, donat, kolak dan lainnya.
Kacang-kacangan	Kacang-kacangan merupakan kelompok biji yang dimanfaatkan untuk sumber makanan. Contohnya kacang kedelai, kacang hijau dan kacang tanah.	1. Protein nabati 2. Lemak sehat 3. Serat pangan 4. Zat besi 5. Magnesium 6. Vitamin B kompleks 7. Antioksidan	Kacang-kacangan dapat diolah menjadi tempe, tahu, susu, kecap, selai, jajanan pasar dant topping kue.
Buah	Buah adalah organ pada tumbuhan berbunga yang merupakan perkembangan lanjutan dari bakal buah (ovarium). Contohnya apel, pisang dan melon.	1. Vitamin C 2. Vitamin A 3. Serat Pangan 4. Air 5. Gula Alami 6. Antioksidan	Buah dapat dijadikan olahan makanan, seperti jus, manisan, selai, campuran yougurt, smooties dan dodol buah.
Sayur	Sayur, Sayuran berasal dari berbagai bagian tanaman, mulai akar, umbi, batang, daun, bunga, dan buah. Contohnya wortel, kol dan bayam	1. Serat 2. Vitamin A 3. Vitamin C 4. Vitamin B9 5. Kalsium	Sayur dapat di olah menjadi makanan berupa sup, salad, keripik dan jus.
Bumbu dan Rempah	Bumbu merupakan bahan makanan yang digunakan untuk menambah rasa	1. Karbohidrat 2. Serat pangan	Bumbu dan rempah dapat dijadikan sebagai bahan

	<p>pada masakan. Sedangkan rempah adalah bahan makanan yang digunakan untuk menambah aroma pada masakan. Contoh bumbu dan rempah adalah ketumbar, kemiri, kayu manis, jahe, kunyit, bawang dan cabai.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>3. Vitamin A, C, dan K</li> <li>4. Mineral</li> <li>5. Antioksidan</li> </ol>	<p>penambah rasa dan aroma pada masakan, seperti soto, gulai, rendang dan lainnya</p>
--	---	--	---

## 2) Jenis Bahan Makanan Hewani

Bahan makanan hewani merupakan bahan makanan yang berasal dari hewan, berikut merupakan jenis – jenis bahan makanan hewani.

Jenis Bahan Nabati	Pengertian	Kandungan Gizi	Olahan Bahan Pangan
Daging	Daging, merupakan jaringan otot hewan, daging adalah bahan makanan yang memiliki sumber protein yang mengandung asam amino esensial. daging merah berasal dari hewan kerbau, sapi, kambing, serta babi.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vitamin B12</li> <li>2. Vitamin B6</li> <li>3. Zinc</li> <li>4. Zat Besi</li> <li>5. Niasin</li> <li>6. Fosfor</li> <li>7. Lemak</li> </ol>	Daging dapat diolah menjadi makanan seperti rendang, sate, gulai, bakso dan lainnya.
Unggas	Unggas merupakan hewan berkaki dua dan bertelur serta memiliki bulu, yang dimana daging dan telurnya dapat digunakan sebagai bahan pangan. Jenis unggas yang umum dikonsumsi adalah. Bebek, ayam, kalkun dan burung puyuh	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Protein</li> <li>2. Lemak</li> <li>3. Zat besi</li> <li>4. Zinc</li> <li>5. Vitamin B1, B2, B6 dan B12</li> <li>6. Fosfor dan magnesium</li> </ol>	Unggas dapat diolah menjadi makanan seperti ayam bakar, soup, bakso rendang dan lainnya.

Ikan	Ikan adalah bahan makanan dimanfaatkan sebagai bahan pangan. Jenis hewani yang memiliki sumber protein dan memiliki kandungan nutrisi yang sangat baik untuk tubuh. Jenis ikan yang memiliki protein tinggi adalah ikan tongol, ikan salmon, ikan kod, ikan tuna, ikan sarden dan ikan kakap.	1. Asam lemak 2. Omega 3 3. Lemak tak jenuh 4. Yodium, 5. Kalsium 6. Vitamin D, A B6 dan vitamin B 12.	Ikan dapat diolah menjadi bahan makanan seperti nugget, sarden, sate, abon, dan masakan lainnya
Telur	Telur merupakan bahan makanan yang dihasilkan dari hewan yang bertelur. Telur adalah bahan alami yang paling banyak mengandung protein. Dalam telur terdapat dua bagian yaitu bagian putih dan kuning telur. Telur yang biasanya dikonsumsi adalah telur ayam, bebek dan puyuh	1. Protein 2. Kalsium 3. Karbohidrat 4. Zat besi 5. Natrium 6. Zinc 7. Vitamin A, B1, B2, B6, D, E dan K	Telur dapat diolah menjadi masakan seperti omlet, telur rebus, telur asin, untuk membuat kue dan untuk membuat mayones.
Susu	Susu merupakan bahan makanan yang berasal dari mamalia darat. Susu berwujud cairan berwarna putih dengan tekstur kental. Contohnya susu sapi dan kambing.	1. Lemak 2. Protein 3. Karbohidrat 4. Zat besi 5. Kalsium 6. Natrium 7. Zinc 8. Vitamin A, B1, B2 dan C.	Susu dapat diolah menjadi produk seperti yougurt, mentega, keju, es krim, dan whipping cream.

#### 4. Potongan Bahan Makanan

##### A. Potongan Bahan Makanan Nabati

- 1) *Slice* atau iris adalah teknik memotong sayuran secara horizontal atau kemiringan dari potongan tersebut sama ratanya.
- 2) *Julienne* / korek api merupakan potongan yang memiliki ukuran panjang 4 cm, ketebalan 1 mm dengan lebar 1 mm.
- 3) *Jardiere* / balok merupakan teknik potongan sayuran dengan berbentuk balok yang berukuran panjang 3 cm, lebar 1 cm dan tebal cm.
- 4) *Allumette* merupakan jenis potongan yang hampir mirip dengan *julliene*, ukuran potongan allumette, yaitu panjang 4-5 cm dengan ketebalan 5 mm atau  $\frac{1}{2}$  cm.
- 5) *Ciffonade* atau teknik memotong sayuran dengan mengiris secara melintang adalah teknik potong sayuran yang digunakan untuk mengiris sayuran dengan ketebalan 1-2 mm.
- 6) *Macedoine* atau teknik memotong sayuran dengan bentuk kubus dengan ukuran 1 cm x 1 cm.
- 7) *Brunoise* merupakan teknik potong dengan ukuran 1mm x 1 mm x 1mm.
- 8) *Slice* atau iris adalah teknik memotong sayuran secara horizontal atau kemiringan dari potongan tersebut sama ratanya.
- 9) *Shred* merupakan teknik potongan sayuran, dengan irisan sehingga menghasilkan potongan yang panjang dan tipis.
- 10) *Chopped* adalah teknik memotong sayuran yang digunakan untuk menghaluskan atau mencincang kecil – kecil bumbu atau sayur, jenis teknik potongan ini tidak mempunyai bentuk pasti.
- 11) *Wedges* adalah potongan sayuran yang dipotong menjadi 8.
- 12) *Lozenge* merupakan potongan sayuran dengan bentuk jajar genjang.

##### B. Potongan Bahan Makanan Hewani

**1) Potongan Daging Sapi**

- a. *Chuck* adalah struktur potongan daging pada paha depan. Biasanya daging ini digunakan untuk memasak empal, sup dan bakso.
- b. *Rib* merupakan potongan daging yang berasal dari tulang iga atau tulang rusuk.
- c. *Sirloin* merupakan struktur daging yang berasal dari bagian bawah daging iga sampai kebagian sisi luar has dalam.
- d. *Round* merupakan potongan daging sapi yang berasal dari bagian punggung belakang, di atas kaki belakang.
- e. *Shank* merupakan struktur daging yang berasal dari bagian depan atas kaki sapi.
- f. *Flank* adalah struktur daging yang berasal dari otot perut. Struktur daging ini teksturnya kurang lunak.
- g. *Brisket* merupakan bagian dada sapi pada karkas, letaknya di bawah chuck

**2) Potongan Unggas**

- a. *Breast*, merupakan potongan ayam bagian dada dan memiliki banyak daging dan sedikit lemak. Bertekstur sedikit alot jika teknik memasak tidak sesuai.
- b. *Wing* merupakan potongan daging bagian sayap. Pada bagian ini memiliki sedikit daging. *Wing* dibagi menjadi tiga bagian yaitu pangkal, tengah dan ujung sayap.
- c. *Boneless Chiken*, merupakan potongan daging ayam yang disajikan tanpa tulang.
- d. *Leg* merupakan potongan daging ayam yang terdiri dari atas paha atas dan paha bawah.

**3) Potongan Ikan**

- a. *Fillet* merupakan potongan daging ikan tanpa kepala dan tulang.

- b. *Goujon* merupakan potongan daging seukuran jari yang di ambil dari *filet*.
- c. *Supreme* merupakan potongan daging dari ikan yang berukuran besar dan diiris.
- d. *Darne* merupakan potongan ikan dari ikan yang bertubuh bulat
- e. *Delice* merupakan potongan ikan dari *filet* utuh panjang kemudian dilipat.

