



LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat Permohonan Pengambilan Data



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

Nomor : **2596/UN48.11.1/DI.03.00/2025** Singaraja, 16 September 2025
 Perihal : Surat Permohonan Uji Ahli Materi

Yth. 1. Dra. Damiati, M.Kes
 2. Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd
 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 : Menang Suranta Pinem
 NIM : 2115081023
 Program Studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
 Jurusan : Teknologi Industri
 Data yang dibutuhkan : Uji ahli materi dan uji ahli media desain pada pengembangan video pembelajaran pembuatan cup cake sari markisa dengan Teknik Fusion pada mata kuliah Pagelaran Cipta Karya Kuliner
 Judul Penelitian : Pengembangan Video Pembelajaran Pembuatan Cup Cake Sari Markisa Dengan Teknik Fusion Pada Mata Kuliah Pagelaran Cipta Karya Kuliner

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

a.n Dekan
 Wakil Dekan Bidang Akademik,



Made Windu Antara Kesiman
 NIP 198211112008121001

Catatan :

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



Balai
 Sertifikasi
 Elektronik



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

Jalan Udayana Nomor 11 Singaraja - Bali Kode Pos 81116
Telepon (0362) 22570 Email: ftk@undiksha.ac.id Laman: <http://ftk.undiksha.ac.id>

Nomor : 2617/UN48.11.1/DI.03.00/2025

Singaraja, 19 September 2025

Perihal : Surat Permohonan Uji Ahli Media dan Desain

Yth. 1. Dr. I Gede Partha Sindu S.Pd., M.Pd.

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

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 : Menang Suranta Pinem
NIM : 2115081023
Program Studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
Jurusan : Teknologi Industri
Data yang dibutuhkan : Uji ahli materi dan uji ahli media desain pada pengembangan video pembelajaran pembuatan cup cake sari markisa dengan Teknik Fusion pada mata kuliah Pagelaran Cipta Karya Kuliner
Judul Penelitian : Pengembangan Video Pembelajaran Pembuatan Cup Cake Sari Markisa Dengan Teknik Fusion Pada Mata Kuliah Pagelaran Cipta Karya Kuliner

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

a.n Dekan
Wakil Dekan Bidang Akademik,



Made Windu Antara Kesiman
NIP 198211112008121001



Catatan :

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

Lampiran 2. Surat Peminjaman Alat dan Lab Produksi

[]

Singaraja, 8. Agustus 2025

Yth. Ketua Laboran Prodi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
Di Tempat

Dengan hormat,

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

Nama : Menang Suranta Pinem
NIM : 2115081023
Prodi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

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

Singaraja, 8. Agustus 2025

Laboran Lab. Prodi PVS Kuliner

Mahasiswa,

Ni Made Budiastini Sinarwati, S.Pd.
NIP 197411082008012013

Menang Suranta Pinem
NIM 2115081023

Mengetahui,
Koordinator Prodi PVS Kuliner

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

DAFTAR PEMINJAMAN ALAT LABORATORIUM TATA BOGA FTK

PRODI PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER

Mata Kuliah : Skripsi

Hari, Tanggal :

Semester : XIII (Delapan)

List Peminjaman Alat Laboratorium Tata Boga

No	Nama Alat	Jumlah	Paraf
1.	Oven	1	
2.	Mixer	1	
3.	Spatula	1	
4.	Timbangan	1	
5.	Bowl	5	
6.	Cutting board	1	
7.	Gelas ukur	1	
8.	Blender	1	
9.	Ayakan	1	
10.	Loyang	1	
11.	Spoon	1	
12.	Sendok takar	1	
13.	Dessert plate	1	

Alat yang Dibawa Pribadi

No	Nama Alat	Jumlah	Paraf
1	Pisau	1	
2	Cup kertas	30	
3	Gunting	1	
4			
5			

Singaraja, 9. Agustus 2025

Laboran Lab. Prodi PVS Kuliner

Ni Made Budiastini Sinarwati, S.Pd.
NIP 197411082008012013

Mahasiswa,

Menang Suranta Pinem
NIM 2115081023

Mengetahui,
Koordinator Prodi PVS Kuliner

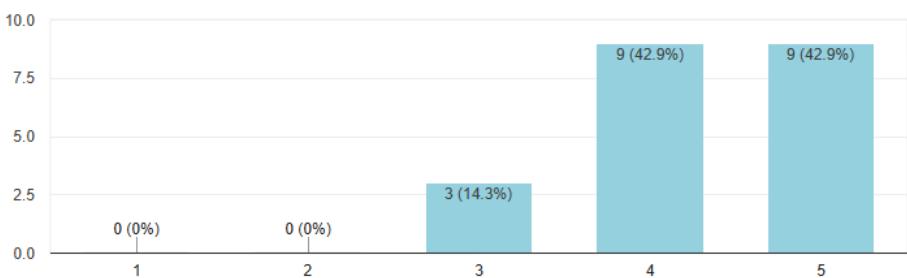
Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd
NIP 19730902200212201

Lampiran 3. Hasil Analisis Kebutuhan Peserta Didik

Apakah anda setuju dengan pernyataan " Saya merasa kurang variasi sumber belajar pada mata kuliah Fusion. Khususnya pada materi Dessert"

[Copy chart](#)

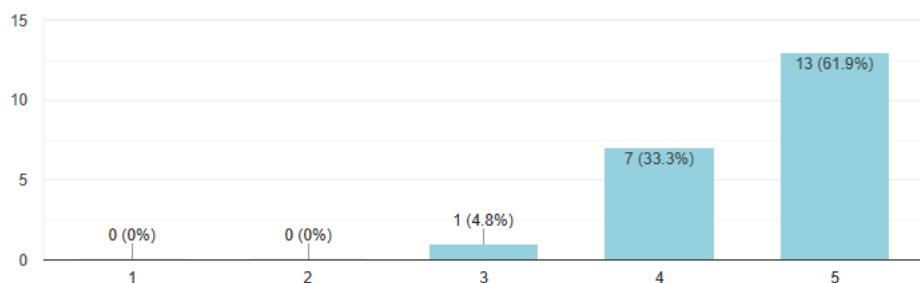
21 responses



Apakah anda setuju bahwa diperlukan pengembangan media pembelajaran pada mata kuliah Fusion? Khususnya materi Dessert?

[Copy chart](#)

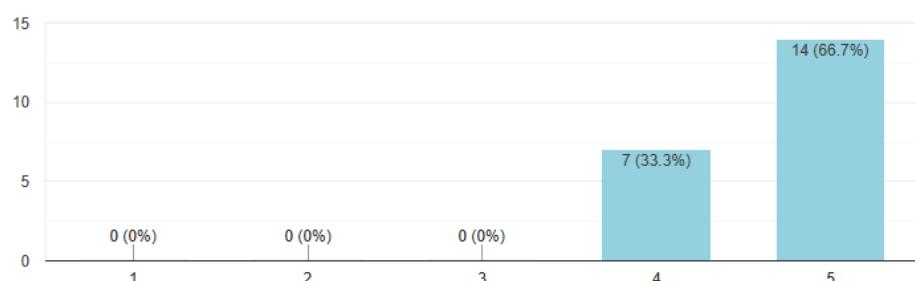
21 responses



Apakah anda setuju dengan pernyataan "saya lebih menyukai metode belajar dengan menggunakan media pembelajaran interaktif".

[Copy chart](#)

21 responses





Lampiran 4. Wawancara Awal Pada Dosen Pengampu

**Pedoman Wawancara Analisis Kebutuhan Sumber Belajar Pengembangan
Media Video Pembelajaran Mata Kuliah Pastry & Bakery di Prodi
Pendidikan Vokasional Seni Kuliner Universitas Pendidikan Ganesha**

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

Hari/tanggal : Senin, 10 Maret 2025

Tempat : Lab Tata Hidang

1. Selama proses pembelajaran berlangsung media apa saja yang digunakan untuk menunjang pembelajaran?

Jawaban:

Saat ini media pembelajaran yang digunakan masih terbatas pada powerpoint dan modul sebagai sarana penyampaian materi. Meskipun cukup membantu dalam menunjang proses pembelajaran, namun penggunaannya dirasa belum sepenuhnya memenuhi kebutuhan pembelajaran.

Terkadang memang juga menggunakan video dari youtube, tetapi video yang ada di youtube belum sepenuhnya sesuai dengan tujuan pembelajaran yang ada di RPS.

2. Permasalahan/kesulitan apa yang dirasakan oleh terutama pengampu ataupun mahasiswa mengenai media pembelajaran yang digunakan?

Jawaban:

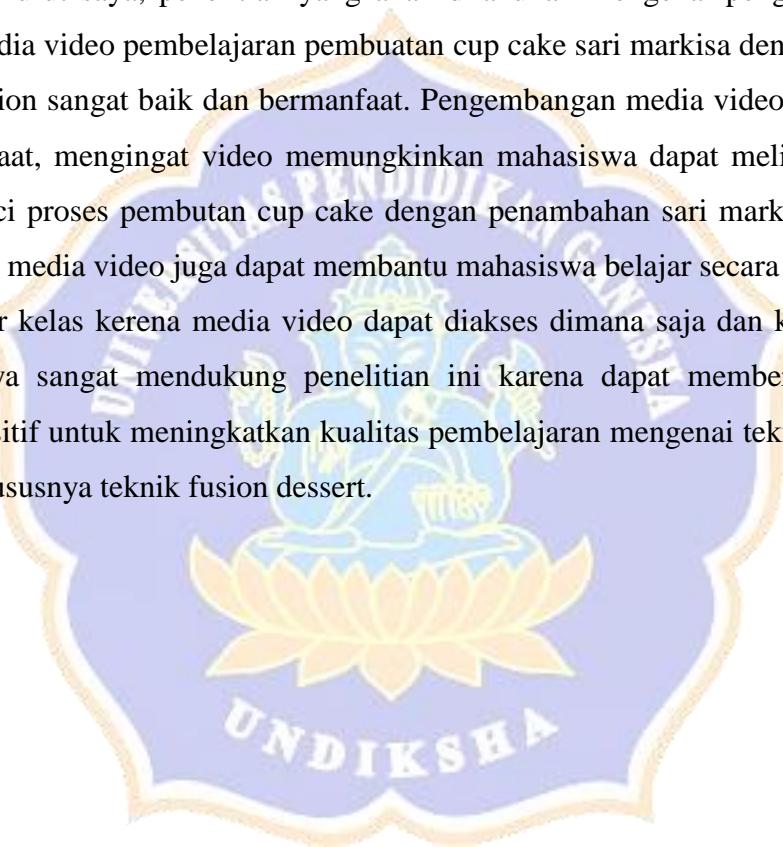
Dalam pembelajaran fusion, permasalahan yang dialami adalah masih terbatasnya variasi media pembelajaran yang ada, yang mayoritas hanya mengandalkan powerpoint dan modul saja sehingga dirasa belum sepenuhnya mampu menunjang kebutuhan pembelajaran secara optimal. Kesulitan lain adalah keterbatasan dalam menemukan konten video yang sesuai, dimana meskipun menggunakan video dari youtube, vide tersebut belum sepenuhnya sesuai dengan tujuan pembelajaran yang ada pada RPS.

Akibatnya dosen pengampu/mahasiswa mengalami kiesulitan dalam memvisualisasikan proses ptaktik yang detail, khususnya untuk meteri yang membutuhkan keterampilan teknis seperti teknik fusion.

3. Bagaimana kebermanfaatan untuk proses pembelajaran, jika penulis mengangkat penelitian tentang pengembangan media video pembelajaran pembuatan cup cake sari mrkisa dengan teknik fusion?

Jawaban:

Menurut saya, penelitian yang akan dilakukan mengenai pengembangan media video pembelajaran pembuatan cup cake sari markisa dengan teknik fusion sangat baik dan bermanfaat. Pengembangan media video ini sangat tepaat, mengingat video memungkinkan mahasiswa dapat melihat secara rinci proses pembuatan cup cake dengan penambahan sari markisa. Selain itu, media video juga dapat membantu mahasiswa belajar secara mandiri di luar kelas kerena media video dapat diakses dimana saja dan kapan saja. Saya sangat mendukung penelitian ini karena dapat memberi dampak positif untuk meningkatkan kualitas pembelajaran mengenai teknik fusion, khususnya teknik fusion dessert.



Lampiran 5. Naskah dan Storyboard Video Pembelajaran

**NASKAH PENGEMBANGAN MEDIA VIDEO PEMBELAJARAN
PEMBUATAN CUP CAKE SARI MARKISA (*Passiflora edulis f. Edulis Sims*)
DENGAN TEKNIK FUSION PADA MATA KULIAH PAGELARAN CIPTA
KARYA KULINER**

Segment	Description	Narration
1	<p>Pengenalan diri</p> <p>Penjelasan capaian pembelajaran</p> <p>Penjelasan mengenai cup cake dan markisa</p>	<p>Om swastyastu, Assalamualaikum wr wb, Salam sejahtera bagi kita semua shalom dan salam harmoni. Halo perkenalkan saya Menang Suranta Pinem mahasiswa program studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner, Jurusan Teknologi Industri, Fakultas Teknik dan Kejuruan Uni versitas Pendidikan Ganesha.</p> <p>Pada pembelajaran kali ini kita akan mempelajari tentang materi teknik fusion dessert pada mata kuliah Pagelaran Cipta Karya Kuliner, khususnya pembuatan cup cake dengan penambahan sari markisa.</p> <p>setiap pembelajaran tentunya terdapat capaian pembelajaran yang harus dipenuhi, apa saja sih capaian pembelajaran yang harus dipenuhi pada pembelajaran ini? Setelah melihat video ini, mahasiswa diharapkan: 1. mampu memahami konsep dasar cup cake, 2. mampu mendeskripsikan alat-alat yang digunakan dalam pembuatan cup cake sari markisa, 3. mampu mendeskripsikan bahan-bahan yang digunakan pada pembuatan cup cake sari markisa, dan 4. mampu membuat cup cake sari markisa.</p> <p>Sebelum lanjut pada proses pembuatan cup cake sari markisa, terlebih dahulu saya akan menjelaskan sedikit tentang cup cake, markisa dan cup cake sari markisa</p> <p>Cup cake adalah hidangan manis yang terbuat dari campuran tepung, gula, telur, dan lemak yang dipanggang dengan oven. Cup cake merupakan adonan kental dengan tekstur padat dan berpori-pori. Metode pembuatan cup cake adalah dengan metode butter type cake, yang pembuatannya diawali dengan pengocokan butter dan gula yang akan menghasilkan tekstur padat. Cup cake sendiri memiliki banyak variasi dari bahan pembuatannya maupun hiasannya. Adapun salah satu variasi dari cup cake adalah cup cake dengan penambahan sari markisa ungu.</p> <p>Buah markisa merupakan buah tropis yang</p>

		<p>memiliki rasa manis dan asam yang khas dan banyak dibudidayakan di Indonesia. Buah markisa kaya akan kandungan antioksidan dan memiliki aroma yang khas. Buah markisa merupakan sumber Provitamin A, vitamin B, vitamin C, Niacin dan riboflavin. Buah markisa memiliki sari buah yang berasa asam dengan tekstur kental, serta memiliki bij-biji hitam berukuran kecil. Markisa dapat dioles menjadi berbagi hidangan antara lain jelly, sirup, perasa yogurt dan juga cup cake sari markisa. Cup cake sari markisa merupakan inovasi kuliner berbasis teknik fusion yang memadukan bahan pangan lokal dengan olahan pastry khas barat.</p>
2	<p>Penjelasan menganai alat dan bahan yang digunakan dalam pembuatan cup cake sari markisa</p>	<p>Sebelum masuk ketahap pembuatan cup cake sari markisa, terlebih dahulu perlu untuk mengetahui alat dan bahan yang digunakan. Adapun alat-alat yang digunakan terdiri dari:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Bowl, untuk menaruh bahan-bahan 2. Timbangan, untuk menimbang bahan 3. Saringan tepung, untuk mengayak tepung 4. Pisau, memotong bahan 5. Sendok makan, untuk mengambil bahan makanan 6. Loyang, untuk tempat memanggang adonan 7. Gelas ukur, untuk mengukur bahan cair 8. Cup/cetakan, untuk tempat cekatan cup cake 9. Mixer, untuk mencampurkan bahan 10. Spatula, untuk mengaduk adonan 11. Oven, untuk memanggang adonan cup cake <p>Selanjutnya bahan-bahan yang digunakan sebagai berikut:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. tepung terigu 195gr 2. telur 3 butir 3. gula pasir 250 gr 4. ekxtra vanili 1 gr 5. baking powder 1 gr 6. soda kue 2 gr 7. yougurt 80 gr 8. sari markisa ungu 150 ml 9. margarin 115 gr 10. garam 1 gr
	<p>Proses pengolahan pembuatan cup cake sari markisa</p>	<p>Nah, sekarang kita akan masuk pada tahap pembuatan cup cake dengan sari markisa ungu. Langkah-langkah prose pembuatan cup cake sari markisah ungu sebagai berikut:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Panaskan oven dengan suhu 175° 2. Potong buah markisa menjadi 2 bagian,

		<p>kemudian ambil sari buahnya menggunakan sendok. selanjutnya ukur sebanyak 150 gr dan belender selamat 1-2 menit hingga putik sari buah tidak bergumpal.</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Ayak 195 gr tepung agar tidak bergerindir. 4. Campurkan margarin dan gula selama 5 menit hingga rata. 5. Tambahkan telur satu persatu dengan kecepatan 3 selamat 2 menit dan kecepatan 5 selama 7 menit hingga mengembang 6. Masukkan sari markisa kemudian mixer selama 2 menit hingga tercampur rata. 7. Masukkan yogurt kemudian kocok hingga rata. 8. Masukkan vanili, baking powder, soda kue dan garam, mixer hingga rata. 9. Masukkan tepung terigu yang sudah diayak perlahan dengan kecepatan 3 selama kurang lebih 5 menit 10. Aduk adonan menggunakan spatula plastic agar adonan yang dibawah tercampur rata dan memastikan tidak ada yang menggumpal. 11. setalah adonan siap, masukan kedalam cup kertas ukuran 40 mm dengan berat 38 gr, lalu taruh di atas Loyang. 12. Adonan yang sudah di masukkan kedalam cup kertas kemudian dipanggang selama sekitar 35-40 menit dengan suhu 170°C hingga matang. 13. Cup cake yang sudah matang dikeluarkan dari oven dan di dinginkan selama 30 menit.
3	Presentasi peneliti	Selanjutnya unyuk penyajian dari cup cake sari markisa dapat dikreasikan semenarik mungkin. kita

		dapat menghias dengan whipped cream, coklat, taburan seperti meses atau springkel ataupun hiasan lainnya
	Closing	<p>Demikian video pembelajaran pembuatan cup cake sari markisa yang dapat saya sampaikan, semoga dengan adanya video pembelajaran ini dapat bermanfaat bagi kita semua, khususnya untuk mahasiswa Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner serta dapat dijadikan sebagai acuan pedoman pembelajaran.</p> <p>Sekian dari saya Saya tutup dengan Parama Santhih Om Santih Santih Om Wassalamualaikun Wr.Wb Salam sejahtera bagi kita semua Shalom Salam harmoni</p>

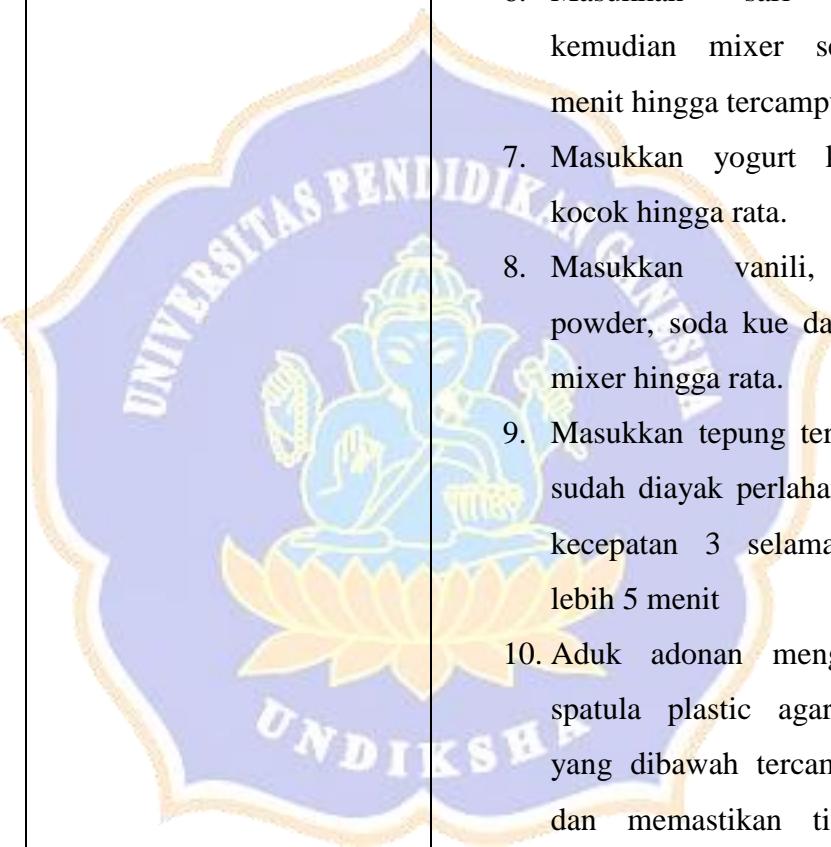


**STORY BOARD PENGAMBANGAN MEDIA VIDEO PEMBELAJARAN
PEMBUATAN CUP CAKE SARI MARKISA (*Passiflora edulis f. Edulis Sims*)
DENGAN TEKNIK FUSION PADA MATA KULIAH PAGELARAN CIPTA
KARYA KULINER**

No	Video	Narasi
Scene 1	Menampilkan intro video dengan logo undiksha, prodi PVS Kuliner dan judul video	Backsound: musik interaktif
Scene 2	Menampilkan pembicara dengan latar belakang kampus UNDIKSHA	Backsound: musik interaktif Dialog: Om swastyastu, Assalamualaikum wr wb, Salam sejahtera bagi kita semua shalom dan salam harmoni. Halo perkenalkan saya Menang Suranta Pinem mahasiswa program studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner, Jurusan Teknologi Industri, Fakultas Teknik dan Kejuruan Uni versitas Pendidikan Ganesha.
Scene 3	Menampilkan pembicara dengan latar belakang kampus UNDIKSHA	Backsound: musik interaktif Dialog: Pada pembelajaran kali ini kita akan mempelajari materi mengenai teknik fusion dessert pada mata kuliah Pagelaran Cipta Karya Kuliner, khususnya pembuatan cup cake sari markisa. Setiap setiap pembelajaran tentunya terdapat capaian pembelajaran yang harus dipenuhi, apa saja sih capain pembelajaran yang harus dipenuhi pada pembelajaran ini? Setelah melihat video ini, mahasiswa diharapkan: 1. mampu memahami konsep dasar cup cake, 2. mampu mendeskripsikan alat-alat yang digunakan dalam pembuatan cup cake sari markisa, 3. mampu mendeskripsikan bahan-bahan yang digunakan pada pembuatan cup cake sari markisa, dan 4. mampu membuat cup cake sari markisa.
Scene 4	Dialog 1: Menampilkan pembicara dengan latar belakang kampus UNDIKSHA Dialog 2: Pembicara dalam	Backsound: music interaktif Dialog 1: Sebelum lanjut pada proses pembuatan cup cake sari markisa, terlebih dahulu saya akan menjelaskan sedikit tentang cup cake, markisa dan

	bentuk animasi	<p>cup cake sari markisa.</p> <p>Dialog 2: Cup cake adalah hidangan manis yang terbuat dari campuran tepung, gula, telur, dan lemak yang di panggang dengan oven. Cup cake merupakan adonan kental dengan tekstur padat dan berpori-pori. Metode pembuatan cup cake adalah dengan metode butter type cake, yang pembuatannya diawali dengan pengocokan butter dan gula yang akan menghasilkan testur padat. Cup cake sendiri memiliki banyak variasi dari bahan pembuatan maupun hiasannya. Adapun salah satu variasi dari cup cake adalah cup cake dengan penambahan sari markisa.</p> <p>Buah markisah merupakan buah tropis yang memiliki rasa manis dan asam yang khas dan banyak dibudidayakan di Indonesia. Buah markisa kaya akan kandungan antioksidan dan memiliki aroma yang khas. Buah markisa merupakan sumber Provitamin A, vitamin B, vitamin C, Niacin dan riboflavin. Buah markisa memiliki sari buah yang berasa asam dengan tekstur kental, serta memiliki biji-biji hitam berukuran kecil. Markisa dapat dioles menjadi berbagai hidangan antara lain jelly, sirup, perasa yogurt dan juga cup cake sari markisa.</p> <p>Cup cake sari markisa merupakan inovasi kuliner berbasis teknik fusion yang memadukan bahan pangan lokal dengan olahan pastry khas barat.</p>
Scene 5	Menampilkan pembicara dengan latar belakang kampus UNDIKSAH	<p>Backsound: musik interaktif</p> <p>Dialog: Sebelum masuk ketahap pembuatan cup cake sari markisa, terlebih dahulu perlu untuk mengetahui alat dan bahan yang digunakan.</p>
Scene 6	Menampilkan gambar alat dan bahan yang digunakan sesuai apa yang dikatakan pembicara Note: Pembicara dalam	<p>Backsound: musik interaktif</p> <p>Dialog: Adapun alat-alat yang digunakan terdiri dari:</p>

	bentuk animasi	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bowl, untuk menaruh bahan-bahan 2. Timbangan, untuk menimbang bahan 3. Saringan tepung, untuk mengayak tepung 4. Pisau, memotong bahan 5. Sendok makan, untuk mengambil bahan makanan 6. Loyang, untuk tempat memanggang adonan 7. Gelas ukur, untuk mengukur bahan cair 8. Cup/cetakan, untuk tempat cekatan cup cake 9. Mixer, untuk mencampurkan bahan 10. Spatula, untuk mengaduk adonan 11. Oven, untuk memanggang adonan cup cake <p>Selanjutnya bahan-bahan yang digunakan sebagai berikut:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Tepung terigu 195gr 2. Telur 3 butir 3. Gula pasir 250 gr 4. Ekxtra vanili 1 gr 5. Baking powder 1 gr 6. Soda kue 2 gr 7. Yougurt 80 gr 8. Sari markisa ungu 150 ml 9. Margarin 115 gr 10. Garam 1 gr
Scene 7	Menampilkan proses pembuatan cup cake sari markisa	<p>Backsound: musik interaktif</p> <p>Dialog: Nah sekarang kita akan masuk pada tahap pembuatan cup cake sari markisa.</p> <p>Langkah-langkah prose pembuatan cup cake sari markisah sebagai berikut:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Panaskan oven dengan suhu 175° 2. Potong buah markisa menjadi 2 bagian, kemudian ambil sari buahnya menggunakan sendok. selanjutnya ukur sebanyak 150 gr dan belender

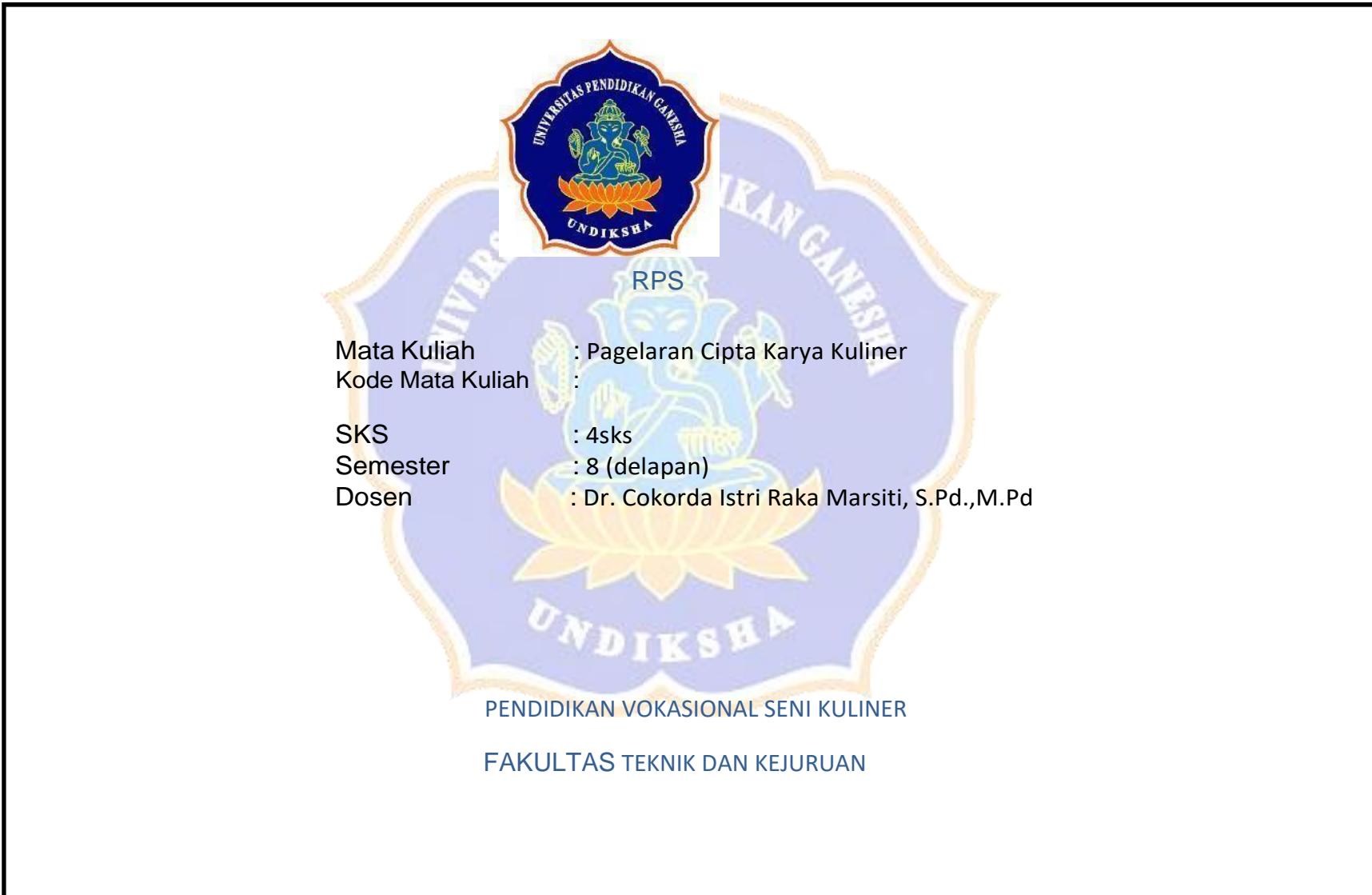
		<p>selamat 1-2 menit hingga putik sari buah tidak bergumpal.</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Ayak 195 gr tepung agar tidak bergerindir. 4. campurkan margarin dan gula selama 5 menit hingga rata. 5. Tambahkan telur satu persatu dengan kecepatan 3 selamat 2 menit dan kecepatan 5 selama 7 menit hingga mengembang 6. Masukkan sari markisa kemudian mixer selama 2 menit hingga tercampur rata. 7. Masukkan yogurt kemudian kocok hingga rata. 8. Masukkan vanili, baking powder, soda kue dan garam, mixer hingga rata. 9. Masukkan tepung terigu yang sudah diayak perlahan dengan kecepatan 3 selama kurang lebih 5 menit 10. Aduk adonan menggunakan spatula plastic agar adonan yang dibawah tercampur rata dan memastikan tidak ada yang menggumpal. 11. setalah adonan siap, masukan kedalam cup kertas ukuran 40 mm dengan berat 38 gr, lalu taruh di atas Loyang. 12. Adonan yang sudah di masukkan kedalam cup kertas kemudian dipanggang selama
--	---	---

		<p>sekitar 35-40 menit dengan suhu 170°C hingga matang.</p> <p>13. Cup cake yang sudah matang dikeluarkan dari oven dan dinginkan selama 30 menit.</p>
Scene 8	Menampilkan pembicara dengan latar belakang kampus UNDIKSHA	<p>Backsound: musik interaktif</p> <p>Dialog: Selanjutnya untuk penyajian dari cup cake sari markisa dapat dikreasikan semenarik mungkin, kita dapat menghias dengan whipped cream, coklat, taburan warna-warni ataupun hiasan lainnya</p>
Scene 9	Menampilkan pembuatan whipped cream	<p>Backsound: music interaktif</p> <p>Dialog: Untuk penyajian cup cake sari markisa pada video ini, kita akan menggunakan whipped cream untuk menghiasnya.</p> <p>Adapun alat dan bahan yang diperlukan:</p> <p>Alat:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. mixer 2. bowl 3. spatula 4. sput 5. piping bag <p>Bahan:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. air es ± 200 ml 2. bubuk whipped cream 100 gr <p>Untuk membuat whipped cream yaitu:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. campurkan whipped cream dan air dingin pada bowl menggunakan mixer selama 3-4 menit sampai mengembang dan kental. whipped cream siap disajikan.
Scene 10	Menampilkan pembicara dengan latar belakang kampus UNDIKSHA	<p>Backsound: musik interaktif</p> <p>Demikian video pembelajaran pembuatan cup cake dengan penambahan sari markisa ungu yang dapat saya sampaikan, semoga dengan adanya video pembelajaran ini dapat</p>

		<p>bermanfaat bagi kita semua, khususnya untuk mahasiswa Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner serta dapat dijadikan sebagai acuan pedoman pembelajaran.</p> <p>Sekian dari saya Saya tutup dengan Parama Santhih Om Santih Santih Om Wassalamualaikun Wr.Wb Salam sejahtera bagi kita semua Shalom Salam harmoni</p>
Scene 11	Menampilkan credit video	<p>Backsound: musik interaktif Logo undiksha Logo pvsks Identitas mahasiswa, pembimbing, dewan penguji, para ahli penilai, dan seluruh team pembuat media video</p>



Lampiran 6. Silabus dan RPS Pagelaran Cipta Karya Kuliner



UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA

2024

	UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA FAKULTAS : TEKNIK DAN KEJURUAN JURUSAN : TEKNOLOGI INDUSTRI PROGRAMSTUDI : PENDIDIKAN VOKASIONAL SFNI KI II INFR
---	---

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER (RPS)

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

Sikap (S)		
	S4	Mampu bekerja sama dan memiliki kepekaan sosial dan kepedulian yang tinggi terhadap masyarakat dan lingkungannya.
Pengetahuan (P)		
	P4	Memiliki pengetahuan yang terkait dengan keterampilan bidang bakery secara spesifik, sebagai dasar implementasi kinerja dalam bidang keahliannya.
	P5	Memiliki pengetahuan dan teknologi secara umum yang dibutuhkan dalam bidang bakery sebagai dasar melanjutkan studi pada jenjang yang lebih tinggi atau profesi.
Keterampilan Umum (KU)		
	KU1	Mampu mengkaji implikasi pengembangan atau implementasi ilmu pengetahuan, teknologi yang memperhatikan dan menerapkan nilai humaniora sesuai dengan bidang pendidikan vokasional seni kuliner yang menjadi keahliannya berdasarkan kaidah, tata cara dan etika ilmiah dalam rangka menghasilkan karya akhir.
Keterampilan Khusus (KK)		
	KK2	Memiliki keterampilan bidang pendidikan vokasional seni kuliner secara spesifik dan mampu ditunjukkan dalam bentuk kinerja sesuai bidang keahliannya
	KK3	Memiliki kemampuan mengambil keputusan secara tepat berdasarkan prosedur baku dalam bidang pendidikan vokasional seni kuliner, khususnya pengolahan makanan, sebagai persyaratan keselamatan dan keamanan kerja.
CP MK		
	CPMK1	Mengembangkan diri secara berkelanjutan dan berkolaborasi.
	CPMK2	Mampu mengkreasikan karya dalam bidang tata boga berbasis kearifan lokal yang berwawasan kewirausahaan
	CPMK3	Mampu merancang, melaksanakan, menganalisis dan mengimplementasikan hasil penelitian dalam bidang pendidikan Tata Boga

	CPMK4	Mampu menguasai konsep-konsep ilmu dalam bidang tata boga serta mengimplementasi
	CPMK5	Mampu mengaplikasikan prinsip-prinsip pengetahuan adaptif dan normatif yang menunjang bidang pendidikan tata boga
	CPMK6	Memiliki kemampuan dalam pembuatan makanan <i>dari makanan pembuka sampai penutup dengan penutup dengan teknik fusion</i>
Deskripsi Singkat MataKuliah	Pemahaman tentang penerapan konsep makanan, proses pengolahan dan penyajian yang diwujudkan dalam bentuk hidangan inovatif dan berkualitas serta penyusunan karya ilmiah dalam bentuk artikel. Pembelajaran dilakukan dengan menerapkan pendekatan konstruktivistik dengan model pembelajaran kelompok. Kegiatan pembelajaran dengan presentasi tugas dan produk karya boga hasil uji coba resep. Pembelajaran diakhiri dengan pagelaran untuk pemerhati Kuliner, stage holder dan masyarakat umum.	
Materi Pembelajaran/ PokokBahasan/Tema	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pengembangkan diri secara berkelanjutan dan berkolaborasi bidang kuliner 2. Mengkreasikan karya dalam bidang tata boga berbasis kearifan lokal yang berwawasan kewirausahaan 3. Merancang, melaksanakan, menganalisis dan mengimplementasikan hasil penelitian dalam bidang pendidikan Tata Boga 4. konsep-konsep ilmu dalam bidang tata boga serta mengimplementasi 5. prinsip-prinsip pengetahuan adaptif dan normatif yang menunjang bidang pendidikan tata boga 6. Memiliki kemampuan dalam pembuatan makanan <i>dari makanan pembuka sampai penutup dengan penutup dengan teknik fusion</i> 	
Pustaka	<p>Utama</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Bread Cake & Cookies 2. U.S Wheat. Associated. 1983. Pedeoman Pembuatan Roti dan Kue. Jakarta : Djambatana 	
	<p>Pendukung</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. 	

Dosen Pengampu	Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd.,M.Pd						
Mata Kuliah	Pagelaran Cipta Karya Kuliner						
Mg ke-	Kemampuan Akhir Tiap Tahapan Belajar (Sub-CPMK)	Penilaian		Bentuk Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan Mahasiswa		Materi pembelajaran	Bobot Penilaian (%)
		Indikator	Kreteria & Bentuk	Luring (offline)	Daring (Online)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
1	Mengetahui kontrak kuliah dan mampu menjelaskan tujuan dan fungsi pembelajaran pagelaran cipta karya kuliner	1. Kontrak kul 2. Tujuan dan fungsi pembelajaran pagelaran cipta karya kuliner	Project based learning	<ul style="list-style-type: none"> - Bentuk pembelajaran sinkronus - Metode Pembelajaran dengan ceramah, diskusi dan tanya jawab 	e-learning Undiksha	Mengkaji kontrak kuliah Mengkaji tujuan dan fungsi pagelaran cipta karya kuliner	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sikap (10%) 2. Parsisipasi dan aktivitas PBM (10%) 3. Penyelesaian produk (40%) 4. koqnitif (40%)

2	Mengetahui dan dapat menjelaskan pengertian cipta karya, peralatan dan bahan pembuatan cipta karya kuliner, serta teknik pengolahan, penyajian, cipta karya	1. Pengertian cipta karya 2. Peralatan dan bahan pembuatan cipta karya 3. Teknik pengolahan, penyajian, dan cipta karya	Project based learning	<ul style="list-style-type: none"> - Bentuk pembelajaran sinkronus - Metode Pembelajaran dengan ceramah, diskusi dan tanya jawab 	e-learning Undiksha https://www.elearni ng.undiksha.ac.id	Mengkaji konsep dan teori cipta karya kuliner	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sikap (10%) 2. Parsisipasi dan aktivitas PBM (10%) 3. Penyelesaian produk (40%) 4. koqnitif (40%)
3	Mampu mempresentasikan rancangan karya boga	Mahasiswa menjelaskan isi rancangan karya: jenis makanan, bahan, proses pengolahan, cara penyajian dan resep produk	Project based learning	<ul style="list-style-type: none"> - Bentuk pembelajaran sinkronus - Metode Pembelajaran dengan ceramah, diskusi dan tanya jawab 	e-learning Undiksha https://www.elearni ng.undiksha.ac.id	Mengkaji tentang rancangan karya boga	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sikap (10%) 2. Parsisipasi dan aktivitas PBM (10%) 3. Penyelesaian produk (40%) 4. koqnitif (40%)
4	Mahasiswa mampu	1. Mahasiswa menjelaskan	Project based	<ul style="list-style-type: none"> - Bentuk pembelaj 	e-learning Undiksha	Mengkaji tentang	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sikap (10%) 2. Parsisipasi dan

	menampilkan karya boga dengan baik	bahan dan proses pengolahananya 2. Mahasiswa menjelaskan tema dalam penyajian	learning	aran sinkronus - Metode Pembelajaran dengan ceramah, diskusi dan tanya jawab	https://www.elearni ng.	tampilan cipta karya boga yang baik	aktivitas PBM (10%) 3. Penyelesaian produk (40%) 4. koqnitif (40%)
6	Mampu mempresentasikan proposal gelar dengan baik	Menjelaskan latar belakang, tujuan, anggaran dan job description masing-masing seksi	Project based learning	- Bentuk pembelajaran sinkronus - Metode Pembelajaran dengan ceramah, diskusi dan tanya jawab	e-learning Undiksha https://www.elearni ng.	Mengkaji tentang proposal pagelaran	1. Sikap (10%) 2. Parsisipasi dan aktivitas PBM (10%) 3. Penyelesaian produk (40%) 4. koqnitif (40%)
7	Mampu mempresentasikan hasil uji coba II sesuai kriteria yang sudah	Menjalaskan karya dengan memenuhi kriteria	Project based learning	- Bentuk pembelajaran sinkronus	e-learning Undiksha https://www.elearni ng.	Menkaji tentang karya yang memenuhi	1. Sikap (10%) 2. Parsisipasi dan aktivitas PBM (10%)

	ditentukan	anara lain: kesesuaian pinggan, porsi, ciptarasan dan keindahan		- Metode Pembelajaran dengan ceramah, diskusi dan tanya jawab		kreteria, pinangan, porsi ciptara dan keindahan	3. Penyelesaian produk (40%) 4. koqnitif (40%)
8	Ujian Tengah Semester						
9	Mampu mempresentasikan karya ilmiah dengan baik	karya ilmiah yang disusun	Project based learning	<ul style="list-style-type: none"> - Bentuk pembelajaran sinkronus - Metode Pembelajaran dengan ceramah, diskusi dan tanya jawab 	e-learning Undiksha https://www.elearniing.undiksha.ac.id	Mengkaji tentang karya yang dipresentasikan masing-masing kelompok	1. Sikap (10%) 2. Parsisipasi dan aktivitas PBM (10%) 3. Penyelesaian produk (40%) 4. koqnitif (40%)
10	Mampu menampilkan karya boga dengan baik	Menjelaskan isi karya ilmiah yang disusun	Project based learning	<ul style="list-style-type: none"> - Bentuk pembelajaran sinkronus - Metode Pembelajar 	e-learning Undiksha https://www.elearniing.undiksha.ac.id	Menkaji tentang karya ilmiah yang disusun masing-masing kelompok	1. Sikap (10%) 2. Parsisipasi dan aktivitas PBM (10%) 3. Penyelesaian produk (40%)

				an dengan ceramah, diskusi dan tanya jawab			4. koqnitif (40%)
11	Mampu menampilkan karya boga dengan baik	1.Menjelaskan bahan dan proses pengolahananya 2.Menjelaskan tema dalam penyajian	Project based learning	<ul style="list-style-type: none"> - Bentuk pembelajaran sinkronus - Metode Pembelajaran dengan ceramah, diskusi dan tanya jawab 	e-learning Undiksha https://www.elearniing.undiksha.ac.id	Mengkaji tentang project yang ditam	1. Sikap (10%) 2. Parsisipasi dan aktivitas PBM (10%) 3. Penyelesaian produk (40%) 4. koqnitif (40%)
12	Mampu menampilkan karya boga dengan baik dengan teknik fusion mulai dari appetizer (hot and Cold), maincourse dan deseert..	Mampu menjelaskan dan menjelaskan tema karya boga dengan baik dengan teknik fusion mulai dari appetizer (hot and Cold), maincourse dan deseert..	Project based learning	<ul style="list-style-type: none"> - Bentuk pembelajaran sinkronus - Metode Pembelajaran dengan ceramah, diskusi dan tanya jawab 	e-learning Undiksha https://www.elearniing.undiksha.ac.id	Mengkaji tentang teknik fusion mulai dari appetizer sampai dessert	1. Sikap (10%) 2. Parsisipasi dan aktivitas PBM (10%) 3. Penyelesaian produk (40%) 4. koqnitif (40%)

		dan Cold), maincourse dan deseert..		tanya jawab			
13	Mampu menulis dan menampilkan resep dengan baik dan benar	Menjelaskan tata cara penulisan resep	Project based learning	<ul style="list-style-type: none"> - Bentuk pembelajaran sinkronus - Metode Pembelajaran dengan ceramah, diskusi dan tanya jawab 	e-learning Undiksha https://www.elearniing.undiksha.ac.id	Mengkaji tentang penulisan dan penampilan resep	1. Sikap (10%) 2. Parsisipasi dan aktivitas PBM (10%) 3. Penyelesaian produk (40%) 4. koqnitif (40%)
14	Mampu menyajikan hasil uji coba produk dengan baik	Menyajikan hasil uji coba produk	Project based learning	<ul style="list-style-type: none"> - Bentuk pembelajaran sinkronus - Metode Pembelajaran dengan ceramah, diskusi dan tanya jawab 	e-learning Undiksha https://www.elearniing.undiksha.ac.id	Uji Coba Produk	1. Sikap (10%) 2. Parsisipasi dan aktivitas PBM (10%) 3. Penyelesaian produk (40%) 4. koqnitif (40%)

15
16

Pagelaran Cipta karya kuliner dan uji mutu hedonik
Ujian Akhir Semester (laporan akhir)

Penilaian (Kriteria, Indikator, Bobot)

- a. Penilaian Proses (bobot 60 %)
1. Sikap (10%)

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

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

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

3. Penyelesaian Produk (40%)

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

b. Penilaian Kognitif (bobot 40 %)

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

c. Acuan Penilaian

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

Mengetahui
Ketua Prodi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

H. Ima 25

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



Singaraja, 24 Juni 2024

Dosen Pengampu,

Chus

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

Lampiran 7. Uji Instrumen Kelayakan Oleh Ahli Intrumen I

Hal : Permohonan sebagai *expert Judgment*
Lampiran :
Kepda Yth. Ibu : Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd

Dengan hormat,

Saya Mahasiswa Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha:

Nama : Menang Suranta Pinem
NIM : 2115081023

Program studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Dengan bermaksud memohon kesedia ibu sebagai *expert Judgment* dalam uji instrumen yang akan digunakan dalam penelitian skripsi saya dengan judul "Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan Cup Cake Sari Markisa (*Passiflora edulis f. Edulis Sims*) Dengan Teknik Fusion Pada Mata Kuliah Pagelaran Cipta Karya Kuliner".

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

Singaraja, 7 Agustus 2025

Hormat saya,



Menang Suranta Pinem

NIM. 2115081023

UJI VALIDASI ISI INSTRUMEN

Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan Cup Cake Sari Markisa (*Passiflora edulis f. Edulis Sims*) Dengan Teknik Fusion Pada Mata Kuliah Pagelaran Cipta Karya Kuliner

Judul Penelitian : Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan Cup Cake Sari Markisa (*Passiflora edulis f. Edulis Sims*) Dengan Teknik Fusion Pada Mata Kuliah Pagelaran Cipta Karya Kuliner

Penyusun : Menang Suranta Pinem

Pembimbing : I. Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si.
II. Dr. Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd.

Instansi : Fakultas Teknik dan Kejuruan/Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Dengan hormat,

Sehubungan dengan Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan Cup Cake Sari Markisa (*Passiflora edulis f. Edulis Sims*) Dengan Teknik Fusion Pada Mata Kuliah Pagelaran Cipta Karya Kuliner, maka melalui instrumen ini Bapak/Ibu saya mohon untuk memberikan penilaian terhadap butir instrument yang telah dibuat. Penilaian dari Bapak/Ibu akan digunakan sebagai validasi dan masukan untuk memperbaiki dan meningkatkan kualitas instrumen ini sehingga bias diketahui layak atau tidak instrumen media video pembelajaran ini digunakan.

Petunjuk Pengisian :

1. Jawaban dapat diberikan pada kolom jawaban yang telah disediakan dengan memberikan tanda check (✓) dengan penilaian relevan dan tidak relevan.
2. Rentang penilaian yaitu:
Relevan : apabila butir instrumen dikatakan layak
Tidak Relevan : apabila butir instrumen dikatakan tidak layak
3. Saran dan kesimpulan dapat ditulis pada lembar yang telah disediakan.

Tabel 1. Kisi-Kisi Instrumen Pengembangan Video Pembelajaran Pembuatan Cup Cake Sari Markisa (*Passiflora edulis f. Edulis Sims*) Dengan Teknik Fusion Pada Mata Kuliah Pagelaran Cipta Karya Kuliner dari Aspek Materi

Variabel Penelitian	Indikator	Sub Indikator	Butir
Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan Cup Cake Sari Markisa (<i>Passiflora edulis f. Edulis Sims</i>) Dengan Teknik Fusion Pada Mata Kuliah Pagelaran Cipta Karya Kuliner	Kesesuaian materi dengan perangkat pembelajaran	Kesesuaian materi dengan silabus mata kuliah pagelaran cipta karya kuliner	1
		Kesesuaian materi dengan RPS mata kuliah pagelaran cipta karya kuliner	2
		Kesesuaian materi dengan capaian pembelajaran mata kuliah pagelaran cipta karya kuliner	3
	Kejelasan dan runtunan materi	Kejelasan materi	4,6,8
		Keruntutan materi	9
	Kelengkapan materi	Kedalaman materi	5,7
		Cakupan materi	10

Tabel 2. Instrumen Pengembangan Video Pembelajaran Pembuatan Cup Cake Sari Markisa (*Passiflora edulis f. Edulis Sims*) Dengan Teknik Fusion Pada Mata Kuliah Pagelaran Cipta Karya Kuliner dari Aspek Materi

No.	Pernyataan	Jawaban		keterangan
		Relevan	Tidak relevan	
1.	Materi video pembelajaran pembuatan cup cake sari markisa dengan teknik fusion yang disajikan sesuai dengan silabus Pagelaran Cipta Karya Kuliner.	✓		
2.	Materi video pembelajaran pembuatan cup cake sari markisa dengan teknik fusion yang disampaikan sesuai dengan RPS Pagelaran Cipta Karya Kuliner.	✓		
3.	Materi video pembelajaran pembuatan cup cake sari markisa dengan teknik fusion dalam video mendukung capaian pembelajaran.	✓		
4.	Materi video pembelajaran pembuatan cup sari markisa dengan teknik fusion mengenai alat pengolahan yang disajikan dalam media video pembelajaran jelas dan mudah dipahami	✓		
5.	Materi video pembelajaran pembuatan cup cake sari markisa dengan teknik fusion mengenai alat pengolahan dijabarkan secara rinci dan akurat meliputi deskripsi, fungsi dan gambar	✓		
6.	Materi video pembelajaran pembuatan cup cake sari markisa dengan teknik fusion mengenai bahan pembuatan yang disajikan dalam media video pembelajaran jelas dan mudah dipahami	✓		
7.	Materi video pembelajaran pembuatan cup cake sari markisa dengan teknik fusion mengenai bahan pembuatan dijabarkan secara rinci dan akurat meliputi deskripsi, fungsi dan gambar	✓		
8.	Materi video pembelajaran pembuatan cup cake sari markisa dengan teknik fusion mengenai proses pembuatan yang disajikan dalam media video pembelajaran jelas dan mudah dipahami	✓		
9.	Materi video pembelajaran pembuatan cup cake sari markisa dengan teknik fusion dijabarkan secara berurutan/runut	✓		
10.	Materi video pembelajaran pembuatan cup cake sari markisa dengan teknik fusion disampaikan secara mendalam sesuai dengan kebutuhan mahasiswa dalam materi teknik fusion dessert.	✓		

Tabel 3. Kisi-Kisi Instrumen Pengembangan Video Pembelajaran Pembuatan Cup Cake Sari Markisa (*Passiflora edulis f. Edulis Sims*) Dengan Teknik Fusion Pada Mata Kuliah Pagelaran Cipta Karya Kuliner dari Aspek Media Dan Desain

Variabel penelitian	Indikator	Sub Indikator	Butir soal
Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan Cup Cake Sari Markisa (<i>Passiflora edulis f. Edulis Sims</i>) Pada Mata Kuliah Fusion Food	Fungsi dan Manfaat	Mempermudah penyampaian pesan	1
		Membangkitkan minat dan motivasi peserta didik	2,3
		Membangkitkan kreatifitas peserta didik	4
	Aspek visual media	Kemenarikan background	5
		Kesesuaian pengambilan gambar	6
		Kejelasan gambar	7
		Ketepatan pencahayaan	8
	Aspek audio media	Kejelasan suara	9,10
		Volume music	11
	Aspek tipografi	Pemilihan jenis teks	12
		Ketepatan ukuran teks	13
	Aspek bahasa	Ketepatan bahasa	14,15
	Aspek pemograman media	Durasi waktu	16

Tabel 4. Instrumen Pengembangan Video Pembelajaran Pembuatan Cup Cake Sari Markisa (*Passiflora edulis f. Edulis Sims*) Dengan Teknik Fusion Pada Mata Kuliah Pagelaran Cipta Karya Kullner dari Aspek Media Dan Desain

No.	Pertanyaan	Jawaban		Keterangan
		Relevan	Tidak relevan	
1.	Media video pembelajaran pembuatan cup cake sari markisa dengan teknik fusion dapat mempermudah penyampaian materi.	✓		
2.	Media video pembelajaran pembuatan cup cake sari markisa dengan teknik fusion dapat membangkitkan minat belajar peserta didik	✓		
3.	Media video pembelajaran pembuatan cup cake sari markisa dengan teknik fusion dapat membangkitkan motivasi belajar peserta didik	✓		
4.	Media video pembelajaran pembuatan cup cake sari markisa dengan teknik fusion dapat membangkitkan kreatifitas peserta didik	✓		
5.	Background/latar tempat yang ditampilkan dalam video pembelajaran pembuatan cup cake sari markisa dengan teknik fusion terlihat menarik.	✓		
6.	Pengambilan ukuran gambar yang ditampilkan dalam video pembelajaran pembuatan cup cake sari markisa dengan teknik fusion terlihat sesuai dengan kenyamanan visual.	✓		
7.	Gambar yang ditampilkan dalam video pembelajaran pembuatan cup cake sari markisa dengan teknik fusion terlihat jelas.	✓		
8.	Pencahayaan yang ditampilkan dalam video pembelajaran pembuatan cup cake sari markisa dengan teknik fusion sesuai dengan kenyamanan visual.	✓		
9.	Suara narator sudah terdengar dengan jelas	✓		
10.	Suara narator selaras dengan dengan tampilan teks	✓		
11.	Volume musik pengiring/backsound tidak mengganggu suara narator	✓		
12.	Jenis tulisan pada teks mudah dibaca	✓		
13.	Ukuran teks sudah sesuai (tidak terlalu besar dan tidak terlalu kecil)	✓		
14.	Bahasa yang digunakan dalam video pembelajaran sangat jelas	✓		
15.	Penggunaan bahasa sesuai dengan kaidah tata bahasa.	✓		
16.	Durasi waktu video pembelajaran pembuatan cup cake sari markisa dengan teknik fusion sudah sesuai	✓		

SARAN

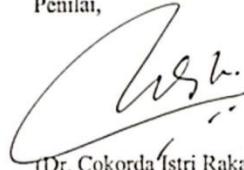
.....
.....
.....

KESIMPULAN

- Layak digunakan tanpa revisi
 Layak digunakan dengan revisi
 Tidak layak

Singaraja, 7 Agustus 2025.

Penilai,



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

Lampiran 8. Uji Instrumen Kelayakan Oleh Ahli Intrumen II

Hal : Permohonan sebagai *expert Jugment*
Lampiran :
Kepda Yth. Ibu : Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M.Pd

Dengan hormat,

Saya Mahasiswa Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha:

Nama : Menang Suranta Pinem
NIM : 2115081023

Program studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Dengan bermaksud memohon kesedia ibu sebagai *expert Jugment* dalam uji instrumen yang akan digunakan dalam penelitian skripsi saya dengan judul "Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan Cup Cake Sari Markisa (*Passiflora edulis f. Edulis Sims*) Dengan Teknik Fusion Pada Mata Kuliah Pagelaran Cipta Karya Kuliner".

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

Singaraja, 7 Agustus 2025

Hormat saya,



Menang Suranta Pinem

NIM. 2115081023

UJI VALIDASI ISI INSTRUMEN

Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan Cup Cake Sari Markisa (*Passiflora edulis f. Edulis Sims*) Dengan Teknik Fusion Pada Mata Kuliah Pagelaran Cipta Karya Kuliner

Judul Penelitian : Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan Cup Cake Sari Markisa (*Passiflora edulis f. Edulis Sims*) Dengan Teknik Fusion Pada Mata Kuliah Pagelaran Cipta Karya Kuliner

Penyusun : Menang Suranta Pinem

Pembimbing : I. Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si.
II. Dr. Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd.

Instansi : Fakultas Teknik dan Kejuruan/Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Dengan hormat,

Sehubungan dengan Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan Cup Cake Sari Markisa (*Passiflora edulis f. Edulis Sims*) Dengan Teknik Fusion Pada Mata Kuliah Pagelaran Cipta Karya Kuliner, maka melalui instrumen ini Bapak/Ibu saya mohon untuk memberikan penilaian terhadap butir instrumen yang telah dibuat. Penilaian dari Bapak/Ibu akan digunakan sebagai validasi dan masukan untuk memperbaiki dan meningkatkan kualitas instrumen ini sehingga bias diketahui layak atau tidak instrumen media video pembelajaran ini digunakan.

Petunjuk Pengisian :

1. Jawaban dapat diberikan pada kolom jawaban yang telah disediakan dengan memberikan tanda check (✓) dengan penilaian relevan dan tidak relevan.
2. Rentang penilaian yaitu:
Relevan : apabila butir instrumen dikatakan layak
Tidak Relevan : apabila butir instrumen dikatakan tidak layak
3. Saran dan kesimpulan dapat ditulis pada lembar yang telah disediakan.

Tabel 1. Kisi-Kisi Instrumen Pengembangan Video Pembelajaran Pembuatan Cup Cake Sari Markisa (*Passiflora edulis f. Edulis Sims*) Dengan Teknik Fusion Pada Mata Kuliah Pagelaran Cipta Karya Kuliner dari Aspek Materi

Variabel Penelitian	Indikator	Sub Indikator	Butir
Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan Cup Cake Sari Markisa (<i>Passiflora edulis f. Edulis Sims</i>) Dengan Teknik Fusion Pada Mata Kuliah Pagelaran Cipta Karya Kuliner	Kesesuaian materi dengan perangkat pembelajaran	Kesesuaian materi dengan silabus mata kuliah pagelaran cipta karya kuliner	1
		Kesesuaian materi dengan RPS mata kuliah pagelaran cipta karya kuliner	2
		Kesesuaian materi dengan capaian pembelajaran mata kuliah pagelaran cipta karya kuliner	3
	Kejelasan dan runtunan materi	Kejelasan materi	4,6,8
		Keruntutan materi	9
	Kelengkapan materi	Kedalaman materi	5,7
		Cakupan materi	10

Tabel 2. Instrumen Pengembangan Video Pembelajaran Pembuatan Cup Cake Sari Markisa (*Passiflora edulis f. Edulis Sims*) Dengan Teknik Fusion Pada Mata Kuliah Pagelaran Cipta Karya Kuliner dari Aspek Materi

No.	Pernyataan	Jawaban		keterangan
		Relevan	Tidak relevan	
1.	Materi video pembelajaran pembuatan cup cake sari markisa dengan teknik fusion yang disajikan sesuai dengan silabus Pagelaran Cipta Karya Kuliner.	✓		
2.	Materi video pembelajaran pembuatan cup cake sari markisa dengan teknik fusion yang disampaikan sesuai dengan RPS Pagelaran Cipta Karya Kuliner.	✓		
3.	Materi video pembelajaran pembuatan cup cake sari markisa dengan teknik fusion dalam video mendukung capaian pembelajaran.	✓		
4.	Materi video pembelajaran pembuatan cup sari markisa dengan teknik fusion mengenai alat pengolahan yang disajikan dalam media video pembelajaran jelas dan mudah dipahami	✓		
5.	Materi video pembelajaran pembuatan cup cake sari markisa dengan teknik fusion mengenai alat pengolahan dijabarkan secara rinci dan akurat meliputi deskripsi, fungsi dan gambar	✓		
6.	Materi video pembelajaran pembuatan cup cake sari markisa dengan teknik fusion mengenai bahan pembuatan yang disajikan dalam media video pembelajaran jelas dan mudah dipahami	✓		
7.	Materi video pembelajaran pembuatan cup cake sari markisa dengan teknik fusion mengenai bahan pembuatan dijabarkan secara rinci dan akurat meliputi deskripsi, fungsi dan gambar	✓		
8.	Materi video pembelajaran pembuatan cup cake sari markisa dengan teknik fusion mengenai proses pembuatan yang disajikan dalam media video pembelajaran jelas dan mudah dipahami	✓		
9.	Materi video pembelajaran pembuatan cup cake sari markisa dengan teknik fusion dijabarkan secara berurutan/runtut	✓		
10.	Materi video pembelajaran pembuatan cup cake sari markisa dengan teknik fusion disampaikan secara mendalam sesuai dengan kebutuhan mahasiswa dalam materi teknik fusion dessert.	✓		

Tabel 3. Kisi-Kisi Instrumen Pengembangan Video Pembelajaran Pembuatan Cup Cake Sari Markisa (*Passiflora edulis f. Edulis Sims*) Dengan Teknik Fusion Pada Mata Kuliah Pagelaran Cipta Karya Kuliner dari Aspek Media Dan Desain

Variabel penelitian	Indikator	Sub Indikator	Bufr soal
Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan Cup Cake Sari Markisa (<i>Passiflora edulis f. Edulis Sims</i>) Pada Mata Kuliah Fusion Food	Fungsi dan Manfaat	Mempermudah penyampaian pesan	1
		Membangkitkan minat dan motivasi peserta didik	2,3
		Membangkitkan kreatifitas peserta didik	4
	Aspek visual media	Kemerenakan background	5
		Kesesuaian pengambilan gambar	6
		Kejelasan gambar	7
		Ketepatan pencahayaan	8
	Aspek audio media	Kejelasan suara	9,10
		Volume music	11
	Aspek tipografi	Pemilihan jenis teks	12
		Ketepatan ukuran teks	13
	Aspek bahasa	Ketepatan bahasa	14,15
	Aspek pemrograman media	Durasi waktu	16

Tabel 4. Instrumen Pengembangan Video Pembelajaran Pembuatan Cup Cake Sari Markisa (*Passiflora edulis f. Edulis Sims*) Dengan Teknik Fusion Pada Mata Kuliah Pagelaran Cipta Karya Kuliner dari Aspek Media Dan Desain

No.	Pertanyaan	Jawaban		Keterangan
		Relevan	Tidak relevan	
1.	Media video pembelajaran pembuatan cup cake sari markisa dengan teknik fusion dapat mempermudah penyampaian materi.	✓		
2.	Media video pembelajaran pembuatan cup cake sari markisa dengan teknik fusion dapat membangkitkan minat belajar peserta didik	✓		
3.	Media video pembelajaran pembuatan cup cake sari markisa dengan teknik fusion dapat membangkitkan motivasi belajar peserta didik	✓		
4.	Media video pembelajaran pembuatan cup cake sari markisa dengan teknik fusion dapat membangkitkan kreatifitas peserta didik	✓		
5.	Background/latar tempat yang ditampilkan dalam video pembelajaran pembuatan cup cake sari markisa dengan teknik fusion terlihat menarik.	✓		
6.	Pengambilan ukuran gambar yang ditampilkan dalam video pembelajaran pembuatan cup cake sari markisa dengan teknik fusion terlihat sesuai dengan kenyamanan visual.	✓		
7.	Gambar yang ditampilkan dalam video pembelajaran pembuatan cup cake sari markisa dengan teknik fusion terlihat jelas.	✓		
8.	Pencahayaan yang ditampilkan dalam video pembelajaran pembuatan cup cake sari markisa dengan teknik fusion sesuai dengan kenyamanan visual.	✓		
9.	Suara narator sudah terdengar dengan jelas	✓		
10.	Suara narator selaras dengan dengan tampilan teks	✓		
11.	Volume musik pengiring/backsound tidak mengganggu suara narator	✓		
12.	Jenis tulisan pada teks mudah dibaca	✓		
13.	Ukuran teks sudah sesuai (tidak terlalu besar dan tidak terlalu kecil)	✓		
14.	Bahasa yang digunakan dalam video pembelajaran sangat jelas	✓		
15.	Penggunaan bahasa sesuai dengan kaidah tata bahasa.	✓		
16.	Durasi waktu video pembelajaran pembuatan cup cake sari markisa dengan teknik fusion sudah sesuai	✓		



SARAN

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

KESIMPULAN

- Layak digunakan tanpa revisi
 Layak digunakan dengan revisi
 Tidak layak

Singaraja, 8-8-25

Penilai,

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

Lampiran 9. Penilaian Ahli Materi I

**INSTRUMEN PENILAIAN MEDIA VIDEO PEMBELAJARAN PEMBUATAN
CUPCAKE SARI MARKISA (*Passiflora edulis f. Edulis Sims*) DENGAN TEKNIK
FUSION PADA MATA KULIAH PAGELARAN CIPTA KARYA KULINER UNTUK
AHLI MATERI**

Judul Penelitian : Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan Cup Cake Sari Markisa (*Passiflora edulis f. Edulis Sims*) Dengan Teknik Fusion Pada Mata Kuliah Pagelaran Cipta Karya Kuliner
Penyusun : Menang Suranta Pinem
Pembimbing : I. Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si.
II. Dr. Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd.
Instansi : Fakultas Teknik dan Kejuruan/Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Dengan hormat,

Sehubungan dengan Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan Cup Cake Sari Markisa (*Passiflora edulis f. Edulis Sims*) Dengan Teknik Fusion Pada Mata Kuliah Pagelaran Cipta Karya Kuliner, maka melalui instrumen ini Bapak/Ibu saya mohon untuk memberikan penilaian terhadap butir instrument terkait media video pembelajaran yang telah dibuat. Penilaian dari Bapak/Ibu akan digunakan sebagai validasi dan masukan untuk memperbaiki dan meningkatkan kualitas media video pembelajaran ini sehingga bisa diketahui layak atau tidak media video pembelajaran ini digunakan sebagai media pembelajaran pada mata kuliah Pagelaran Cipta Karya Kuliner.

Petunjuk Pengisian:

1. Mohon kepada Bapak/Ibu memberikan tanda centang (✓) pada kolom yang sudah tersedia sesuai dengan pendapat penilaian secara objektif.
2. Sebelum pengisian angket ini, dimohon Bapak/Ibu telah menonton Video Pembelajaran Pembuatan Cup Cake Sari Markisa (*Passiflora edulis f. Edulis Sims*) Dengan Teknik Fusion Pada Mata Kuliah Pagelaran Cipta Karya Kuliner.
3. Rentang Penilaian

Keterangan:

- 1 : Tidak Setuju
 2 : Kurang Setuju
 3 : Ragu – Ragu
 4 : Setuju
 5 : Sangat Setuju

4. Saran dan kesimpulan dapat ditulis pada kolom yang telah disediakan

Identitas Ahli Materi

Nama : Dra. Damiati, M.Kes.
 Nip : 196502191991032001
 Instansi : Universitas Pendidikan Ganesha

Kisi – kisi Instrumen Pengembangan Video Pembelajaran dari Aspek Materi

Variabel Penelitian	Indikator	Sub Indikator	Butir
Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan Cup Cake Sari Markisa (<i>Passiflora edulis J. Edulis Sims</i>) Dengan Teknik Fusion Pada Mata Kuliah Pagelaran Cipta Karya Kuliner	Kesesuaian materi dengan perangkat pembelajaran	Kesesuaian materi dengan silabus mata kuliah pagelaran cipta karya kuliner	1
		Kesesuaian materi dengan RPS mata kuliah pagelaran cipta karya kuliner	2
		Kesesuaian materi dengan capaian pembelajaran mata kuliah pagelaran cipta karya kuliner	3
	Kejelasan dan runtunan materi	Kejelasan materi	4,6,8
		Keruntunan materi	9
	Kelengkapan materi	Kedalaman materi	5,7
		Cakupan materi	10

Instrumen Validitas Media Video Pembelajaran Untuk Ahli Materi

No.	Pernyataan	Skor				
		1	2	3	4	5
1.	Materi video pembelajaran pembuatan cup cake sari markisa dengan teknik fusion yang disajikan sesuai dengan silabus Pagelaran Cipta Karya Kuliner.					✓
2.	Materi video pembelajaran pembuatan cup cake sari markisa dengan teknik fusion yang disampaikan sesuai dengan RPS Pagelaran Cipta Karya Kuliner.					✓
3.	Materi video pembelajaran pembuatan cup cake sari markisa dengan teknik fusion dalam video mendukung capaian pembelajaran.					✓
4.	Materi video pembelajaran pembuatan cup sari markisa dengan teknik fusion mengenai alat pengolahan yang disajikan dalam media video pembelajaran jelas dan mudah dipahami					✓
5	Materi video pembelajaran pembuatan cup cake sari markisa dengan teknik fusion mengenai alat pengolahan dijabarkan secara rincian dan akurat meliputi deskripsi, fungsi dan gambar					✓
6.	Materi video pembelajaran pembuatan cup cake sari markisa dengan teknik fusion mengenai bahan pembuatan yang disajikan dalam media video pembelajaran jelas dan mudah dipahami					✓
7.	Materi video pembelajaran pembuatan cup cake sari markisa dengan teknik fusion mengenai bahan pembuatan dijabarkan secara rincian dan akurat meliputi deskripsi, fungsi dan gambar					✓
8.	Materi video pembelajaran pembuatan cup cake sari markisa dengan teknik fusion mengenai proses pembuatan yang disajikan dalam media video pembelajaran jelas dan mudah dipahami					✓
9	Materi video pembelajaran pembuatan cup cake sari markisa dengan teknik fusion dijabarkan secara berurutan/runtut					✓
10.	Materi video pembelajaran pembuatan cup					

No.	Pernyataan	Skor				
		1	2	3	4	5
	cake sari markisa dengan teknik fusion disampaikan secara mendalam sesuai dengan kebutuhan mahasiswa dalam materi teknik fusion dessert.					✓

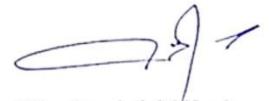
SARAN

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

KESIMPULAN

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

Singaraja, 6 Oktober 2025
Penilai,


 (Dra. Damiati, M.Kes.)
 NIP. 196502191991032001

Lampiran 10. Penilaian Ahli Materi II

**INSTRUMEN PENILAIAN MEDIA VIDEO PEMBELAJARAN PEMBUATAN
CUPCAKE SARI MARKISA (*Passiflora edulis f. Edulis Sims*) DENGAN TEKNIK
FUSION PADA MATA KULIAH PAGELARAN CIPTA KARYA KULINER UNTUK
AHLI MATERI**

Judul Penelitian : Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan Cup Cake Sari Markisa (*Passiflora edulis f. Edulis Sims*) Dengan Teknik Fusion Pada Mata Kuliah Pagelaran Cipta Karya Kuliner
Penyusun : Menang Suranta Pinem
Pembimbing : I. Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si.
II. Dr. Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd.
Instansi : Fakultas Teknik dan Kejuruan/Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Dengan hormat,

Sehubungan dengan Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan Cup Cake Sari Markisa (*Passiflora edulis f. Edulis Sims*) Dengan Teknik Fusion Pada Mata Kuliah Pagelaran Cipta Karya Kuliner, maka melalui instrumen ini Bapak/Ibu saya mohon untuk memberikan penilaian terhadap butir instrument terkait media video pembelajaran yang telah dibuat. Penilaian dari Bapak/Ibu akan digunakan sebagai validasi dan masukan untuk memperbaiki dan meningkatkan kualitas media video pembelajaran ini sehingga bisa diketahui layak atau tidak media video pembelajaran ini digunakan sebagai media pembelajaran pada mata kuliah Pagelaran Cipta Karya Kuliner.

Petunjuk Pengisian:

1. Mohon kepada Bapak/Ibu memberikan tanda centang (✓) pada kolom yang sudah tersedia sesuai dengan pendapat penilaian secara objektif.
2. Sebelum pengisian angket ini, dimohon Bapak/Ibu telah menonton Video Pembelajaran Pembuatan Cup Cake Sari Markisa (*Passiflora edulis f. Edulis Sims*) Dengan Teknik Fusion Pada Mata Kuliah Pagelaran Cipta Karya Kuliner.
3. Rentang Penilaian

Keterangan:

1 : Tidak Setuju

2 : Kurang Setuju

3 : Ragu – Ragu

4 : Setuju

5 : Sangat Setuju

4. Saran dan kesimpulan dapat ditulis pada kolom yang telah disediakan

Identitas Ahli Materi

Nama : Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd.
Nip : 19730902200112201
Instansi : Universitas Pendidikan Ganesha

Kisi – kisi Instrumen Pengembangan Video Pembelajaran dari Aspek Materi

Variabel Penelitian	Indikator	Sub Indikator	Butir
Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan Cup Cake Sari Markisa (<i>Passiflora edulis f. Edulis Sims</i>) Dengan Teknik Fusion Pada Mata Kuliah Pagelaran Cipta Karya Kuliner	Kesesuaian materi dengan perangkat pembelajaran	Kesesuaian materi dengan silabus mata kuliah pagelaran cipta karya kuliner	1
		Kesesuaian materi dengan RPS mata kuliah pagelaran cipta karya kuliner	2
		Kesesuaian materi dengan capaian pembelajaran mata kuliah pagelaran cipta karya kuliner	3
	Kejelasan dan runtuman materi	Kejelasan materi	4,6,8
		Keruntutan materi	9
	Kelengkapan materi	Kedalaman materi	5,7
		Cakupan materi	10

Instrumen Validitas Media Video Pembelajaran Untuk Ahli Materi

No.	Pernyataan	Skor				
		1	2	3	4	5
1.	Materi video pembelajaran pembuatan cup cake sari markisa dengan teknik fusion yang disajikan sesuai dengan silabus Pagelaran Cipta Karya Kuliner.					✓
2.	Materi video pembelajaran pembuatan cup cake sari markisa dengan teknik fusion yang disampaikan sesuai dengan RPS Pagelaran Cipta Karya Kuliner.					✓
3.	Materi video pembelajaran pembuatan cup cake sari markisa dengan teknik fusion dalam video mendukung capaian pembelajaran.				✓	
4.	Materi video pembelajaran pembuatan cup sari markisa dengan teknik fusion mengenai alat pengolahan yang disajikan dalam media video pembelajaran jelas dan mudah dipahami					✓
5	Materi video pembelajaran pembuatan cup cake sari markisa dengan teknik fusion mengenai alat pengolahan dijabarkan secara rinci dan akurat meliputi deskripsi, fungsi dan gambar					✓
6.	Materi video pembelajaran pembuatan cup cake sari markisa dengan teknik fusion mengenai bahan pembuatan yang disajikan dalam media video pembelajaran jelas dan mudah dipahami					✓
7.	Materi video pembelajaran pembuatan cup cake sari markisa dengan teknik fusion mengenai bahan pembuatan dijabarkan secara rinci dan akurat meliputi deskripsi, fungsi dan gambar					✓
8.	Materi video pembelajaran pembuatan cup cake sari markisa dengan teknik fusion mengenai proses pembuatan yang disajikan dalam media video pembelajaran jelas dan mudah dipahami					✓
9.	Materi video pembelajaran pembuatan cup cake sari markisa dengan teknik fusion dijabarkan secara berurutan/runut					✓
10.	Materi video pembelajaran pembuatan cup					

No.	Pernyataan	Skor				
		1	2	3	4	5
	cake sari markisa dengan teknik fusion disampaikan secara mendalam sesuai dengan kebutuhan mahasiswa dalam materi teknik fusion dessert.				✓	

SARAN

Perbaiki kata yang salah pada proses Pengolahan .

KESIMPULAN

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

Singaraja, 9 Oktober 2025
Penilai,

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

Lampiran 11. Penilaian Ahli Media dan Desain I

INSTRUMEN PENILAIAN MEDIA VIDEO PEMBELAJARAN PEMBUATAN CUPCAKE SARI MARKISA (*Passiflora edulis f. Edulis Sims*) DENGAN TEKNIK FUSION PADA MATA KULIAH PAGELARAN CIPTA KARYA KULINER UNTUK AHLI MEDIA DAN DESAIN

Judul Penelitian : Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan Cup Cake Sari Markisa (*Passiflora edulis f. Edulis Sims*) Dengan Teknik Fusion Pada Mata Kuliah Pagelaran Cipta Karya Kuliner
Penyusun : Menang Suranta Pinem
Pembimbing : I. Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si.
II. Dr. Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd.
Instansi : Fakultas Teknik dan Kejuruan/Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Dengan hormat,

Sehubungan dengan Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan Cup Cake Sari Markisa (*Passiflora edulis f. Edulis Sims*) Dengan Teknik Fusion Pada Mata Kuliah Pagelaran Cipta Karya Kuliner, maka melalui instrumen ini Bapak/Ibu saya mohon untuk memberikan penilaian terhadap butir instrument terkait media video pembelajaran yang telah dibuat. Penilaian dari Bapak/Ibu akan digunakan sebagai validasi dan masukan untuk memperbaiki dan meningkatkan kualitas media video pembelajaran ini sehingga bisa diketahui layak atau tidak media video pembelajaran ini digunakan sebagai media pembelajaran pada mata kuliah Pagelaran Cipta Karya Kuliner.

Petunjuk Pengisian:

1. Mohon kepada Bapak/Ibu memberikan tanda centang (✓) pada kolom yang sudah tersedia sesuai dengan pendapat penilaian secara objektif.
2. Sebelum pengisian angket ini, dimohon Bapak/Ibu telah menonton Video Pembelajaran Pembuatan Cup Cake Sari Markisa (*Passiflora edulis f. Edulis Sims*) Dengan Teknik Fusion Pada Mata Kuliah Pagelaran Cipta Karya Kuliner.
3. Rentang Penilaian

Keterangan:

- 1 : Tidak Setuju
 2 : Kurang Setuju
 3 : Ragu – Ragu
 4 : Setuju
 5 : Sangat Setuju

4. Saran dan kesimpulan dapat ditulis pada kolom yang telah disediakan

Identitas Ahli Media dan Desain

Nama : Dr. I Gede Partha Sindu, S.Pd., M.Pd
 Nip : 198709072015041001
 Instansi : Universitas Pendidikan Ganesha

Kisi – kisi Instrumen Pengembangan Video Pembelajaran dari Aspek Media dan Desain

Variabel penelitian	Indikator	Sub Indikator	Butir soal
Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan Cup Cake Sari Markisa (<i>Passiflora edulis f. Edulis Sims</i>) Pada Mata Kuliah Fusion Food	Fungsi dan Manfaat	Mempermudah penyampaian pesan	1
		Membangkitkan minat dan motivasi peserta didik	2,3
		Membangkitkan kreatifitas peserta didik	4
	Aspek visual media	Kemenarikan background	5
		Kesesuaian pengambilan gambar	6
		Kejelasan gambar	7
		Ketepatan pencahayaan	8
	Aspek audio media	Kejelasan suara	9,10
		Volume music	11
	Aspek tipografi	Pemilihan jenis teks	12
		Ketepatan ukuran teks	13
	Aspek bahasa	Ketepatan bahasa	14,15
	Aspek pemrograman media	Durasi waktu	16

Instrumen Validitas Media Video Pembelajaran Untuk Ahli Media dan Desain

No.	Pertanyaan	Skor				
		1	2	3	4	5
1.	Media video pembelajaran pembuatan cup cake sari markisa dengan teknik fusion dapat mempermudah penyampaian materi.				✓	
2.	Media video pembelajaran pembuatan cup cake sari markisa dengan teknik fusion dapat membangkitkan minat belajar peserta didik				✓	
3.	Media video pembelajaran pembuatan cup cake sari markisa dengan teknik fusion dapat membangkitkan motivasi belajar peserta didik					✓
4.	Media video pembelajaran pembuatan cup cake sari markisa dengan teknik fusion dapat membangkitkan kreatifitas peserta didik					✓
5.	Background/latar tempat yang ditampilkan dalam video pembelajaran pembuatan cup cake sari markisa dengan teknik fusion terlihat menarik.					✓
6.	Pengambilan ukuran gambar yang ditampilkan dalam video pembelajaran pembuatan cup cake sari markisa dengan teknik fusion terlihat sesuai dengan kenyamanan visual.				✓	
7.	Gambar yang ditampilkan dalam video pembelajaran pembuatan cup cake sari markisa dengan teknik fusion terlihat jelas.					✓
8.	Pencahayaan yang ditampilkan dalam video pembelajaran pembuatan cup cake sari markisa dengan teknik fusion sesuai dengan kenyamanan visual.					✓
9.	Suara narator sudah terdengar dengan jelas					✓
10.	Suara narator sciars dengan dengan tampilan teks					✓
11.	Volume musik pengiring/backsound tidak mengganggu suara narator					✓
12.	Jenis tulisan pada teks mudah dibaca				✓	
13.	Ukuran ieks sudah sesuai (tidak terlalu besar dan tidak terlalu kecil)				✓	
14.	Bahasa yang digunakan dalam video pembelajaran sangat jelas				✓	
15.	Penggunaan bahasa sesuai dengan kaidah tata bahasa				✓	
16.	Durasi waktu video pembelajaran pembuatan cup cake sari markisa dengan teknik fusion sudah sesuai				✓	

SARAN

perbaikkan komposisi cp pada awal vide

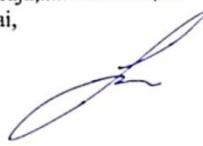
.....

.....

KESIMPULAN

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

30 - September 2025
Singaraja,
Penilai,



(Dr. I Gede Partha Sindu, S.Pd., M.Pd)
NIP. 108709072015041001

Lampiran 12. Penilaian Ahli Media dan Desain II

**INSTRUMEN PENILAIAN MEDIA VIDEO PEMBELAJARAN PEMBUATAN
CUPCAKE SARI MARKISA (*Passiflora edulis f. Edulis Sims*) DENGAN TEKNIK
FUSION PADA MATA KULIAH PAGELARAN CIPTA KARYA KULINER UNTUK
AHLI MEDIA DAN DESAIN**

Judul Penelitian : Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan Cup Cake Sari Markisa (*Passiflora edulis f. Edulis Sims*) Dengan Teknik Fusion Pada Mata Kuliah Pagelaran Cipta Karya Kuliner
Penyusun : Menang Suranta Pinem
Pembimbing : I. Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si.
II. Dr. Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd.
Instansi : Fakultas Teknik dan Kejuruan/Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Dengan hormat,

Sehubungan dengan Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan Cup Cake Sari Markisa (*Passiflora edulis f. Edulis Sims*) Dengan Teknik Fusion Pada Mata Kuliah Pagelaran Cipta Karya Kuliner, maka melalui instrumen ini Bapak/Ibu saya mohon untuk memberikan penilaian terhadap butir instrumen terkait media video pembelajaran yang telah dibuat. Penilaian dari Bapak/Ibu akan digunakan sebagai validasi dan masukan untuk memperbaiki dan meningkatkan kualitas media video pembelajaran ini sehingga bisa diketahui layak atau tidak media video pembelajaran ini digunakan sebagai media pembelajaran pada mata kuliah Pagelaran Cipta Karya Kuliner.

Petunjuk Pengisian:

1. Mohon kepada Bapak/Ibu memberikan tanda centang (v) pada kolom yang sudah tersedia sesuai dengan pendapat penilaian secara objektif.
2. Sebelum pengisian angket ini, dimohon Bapak/Ibu telah menonton Video Pembelajaran Pembuatan Cup Cake Sari Markisa (*Passiflora edulis f. Edulis Sims*) Dengan Teknik Fusion Pada Mata Kuliah Pagelaran Cipta Karya Kuliner.
3. Rentang Penilaian

Keterangan:

- 1 : Tidak Setuju
 2 : Kurang Setuju
 3 : Ragu – Ragu
 4 : Setuju
 5 : Sangat Setuju

4. Saran dan kesimpulan dapat ditulis pada kolom yang telah disediakan

Identitas Ahli Media dan Desain

Nama : Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd
Nip : 197103031997032001
Instansi : Universitas Pendidikan Ganesha

Kisi – kisi Instrumen Pengembangan Video Pembelajaran dari Aspek Media dan Desain

Variabel penelitian	Indikator	Sub Indikator	Butir soal
Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan Cup Cake Sari Markisa (<i>Passiflora edulis f. Edulis Sims</i>) Pada Mata Kuliah Fusion Food	Fungsi dan Manfaat	Mempermudah penyampaian pesan	1
		Membangkitkan minat dan motivasi peserta didik	2,3
		Membangkitkan kreatifitas peserta didik	4
	Aspek visual media	Kemenarikan background	5
		Kesesuaian pengambilan gambar	6
		Kejelasan gambar	7
		Ketepatan pencahayaan	8
	Aspek audio media	Kejelasan suara	9,10
		Volume music	11
	Aspek tipografi	Pemilihan jenis teks	12
		Ketepatan ukuran teks	13
	Aspek bahasa	Ketepatan bahasa	14,15
	Aspek pemrograman media	Durasi waktu	16

Instrumen Validitas Media Video Pembelajaran Untuk Ahli Media dan Desain

No.	Pertanyaan	Skor				
		1	2	3	4	5
1.	Media video pembelajaran pembuatan cup cake sari markisa dengan teknik fusion dapat mempermudah penyampaian materi.					✓
2.	Media video pembelajaran pembuatan cup cake sari markisa dengan teknik fusion dapat membangkitkan minat belajar peserta didik					✓
3.	Media video pembelajaran pembuatan cup cake sari markisa dengan teknik fusion dapat membangkitkan motivasi belajar peserta didik					✓
4.	Media video pembelajaran pembuatan cup cake sari markisa dengan teknik fusion dapat membangkitkan kreatifitas peserta didik					✓
5.	Background/latar tempat yang ditampilkan dalam video pembelajaran pembuatan cup cake sari markisa dengan teknik fusion terlihat menarik.				✓	
6.	Pengambilan ukuran gambar yang ditampilkan dalam video pembelajaran pembuatan cup cake sari markisa dengan teknik fusion terlihat sesuai dengan kenyamanan visual.				✓	
7.	Gambar yang ditampilkan dalam video pembelajaran pembuatan cup cake sari markisa dengan teknik fusion terlihat jelas.					✓
8.	Pencahayaan yang ditampilkan dalam video pembelajaran pembuatan cup cake sari markisa dengan teknik fusion sesuai dengan kenyamanan visual.					✓
9.	Suara narator sudah terdengar dengan jelas					✓
10.	Suara narator sejelas dengan dengan tampilan teks					✓
11.	Volume musik pengiring/backsound tidak mengganggu suara narator					✓
12.	Jenis tulisan pada teks mudah dibaca				✓	
13.	Ukuran teks sudah sesuai (tidak terlalu besar dan tidak terlalu kecil)					✓
14.	Bahasa yang digunakan dalam video pembelajaran sangat jelas				✓	
15.	Penggunaan bahasa sesuai dengan kaidah tata bahasa.				✓	
16.	Durasi waktu video pembelajaran pembuatan cup cake sari markisa dengan teknik fusion sudah sesuai					✓

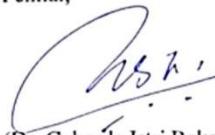
SARAN

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

KESIMPULAN

- Layak digunakan tanpa revisi
 Layak digunakan dengan revisi
 Tidak layak

Singaraja, 6 Oktober 2015
Penilai,


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

RIWAYAT HIDUP



Menang Suranta Pinem lahir di Kuta Buluh, 26 Mei 2002. Penulis lahir dari pasangan suami istri alm Bapak Nasipta Pinem dan Ibu Fitri Br Tarigan. Penulis merupakan anak ke dua dari tiga saudara. Penulis berkebangsaan Indonesia dan beragama Katolik. Penulis saat ini beralamat di jalan Pantai kerobokan, Blok IVB, Kerobokan, Sawan. Penulis menyelesaikan pendidikan dasar di SD 034823 Kuta Buluh dan lulus pada tahun 2014. Selanjunya pada tahun 2017, penulis menyelesaikan pendidikan di SMP Negeri 1 Tanah Pinem. Kemudian penulis melanjutkan pendidikan di SMA Negeri 1 Tanah Pinem dan lulus pada tahun 2020. Pada tahun 2021 penulis melanjutkan pendidikan S1 Pendidikan Vokasional Seni Kuliner, Jurusan Teknologi Industri, Fakultas Teknik dan Kejuruan di Universitas Pendidikan Ganesha. Tahun 2025, penulis telah menyelesaikan skripsi dengan judul “Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan Cup Cake Sari Markisa Dengan Teknik Fusion Pada Mata Kuliah Pagelaran Cipta Karya Kuliner” dan hingga pada tahun yang sama penulis masih masih terdaftar sebagai mahasiswa S1 di Pendidikan Vokasional Seni Kuliner di Universitas Pendidikan Ganesha.