





Lampiran 1. Pedoman Wawancara

**PEDOMAN WAWANCARA ANALISIS KEBUTUHAN PENGEMBANGAN
MEDIA PEMBELAJARAN POWERPOINT INTERAKTIF PADA MATA
KULIAH KULINER ASIA HIDANGAN ASIA TENGGARA PROGRAM
STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER**

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

Jenis Kelamin : Perempuan

Pekerjaan : Dosen

Hari/Tanggal : 03 Februari 2025

No	Pertanyaan	Jawaban
1.	Selama proses pembelajaran, bagaimana hasil belajar mahasiswa dalam memahami materi pada mata kuliah Kuliner Asia?	secara keseluruhan mahasiswa menunjukkan perkembangan yang baik namun di beberapa aspek memang diperlukan pemahaman yang lebih
2.	Menurut ibu, bagaimana peserta didik memperlihatkan ketertarikannya selama proses pembelajaran ?	Dalam proses pembelajaran mahasiswa memperlihatkan ketertarikan dengan aktif bertanya serta berpartisipasi dalam diskusi
3.	Metode apa yang ibu gunakan dalam proses pembelajaran?	Dalam pembelajaran pada mata kuliah Kuliner Asia menggunakan metode diskusi kelompok dan ceramah
4.	Media pembelajaran apa saja yang ibu gunakan dalam proses pembelajaran?	Media pembelajaran yang digunakan yaitu powerpoint, makalah, dan modul ajar
5.	Apakah media pembelajaran yang ibu gunakan sudah efektif diterapkan selama proses pembelajaran?	Secara umum sudah efektif untuk mendukung proses pembelajaran, namun ada beberapa aspek yang memang perlu ditingkatkan sehingga keefektifan media pembelajaran lebih meningkat serta mahasiswa lebih paham mengenai materi yang dijelaskan
6.	Apakah ibu pernah menggunakan media berupa <i>PowerPoint</i> Interaktif dalam proses pembelajaran?	Belum pernah, sebab media yang biasa digunakan hanya powerpoint, makalah, dan modul ajar

No	Pertanyaan	Jawaban
7.	Bagaimana tanggapan ibu terkait pengembangan media pembelajaran <i>PowerPoint</i> interaktif pada Mata Kuliah Kuliner Asia Hidangan Asia Tenggara?	Mendukung pengembangan media pembelajaran ini sehingga dapat lebih mudah dalam menyampaikan materi diharapkan nantinya media ini bisa menjadi alat bantu untuk meningkatkan keefektifan dalam pembelajaran
8.	Apa harapan ibu dengan adanya pengembangan media pembelajaran <i>PowerPoint</i> interaktif pada Mata Kuliah Kuliner Asia Hidangan Asia Tenggara?	Dengan adanya pengembangan media pembelajaran <i>PowerPoint</i> interaktif pada Mata Kuliah Kuliner Asia Hidangan Asia Tenggara diharapkan bisa meningkatkan pemahaman mahasiswa karena materi akan disajikan dengan konsep dan visual yang menarik serta mampu meningkatkan motivasi dan keterlibatan mahasiswa dalam pembelajaran
9.	Apakah dalam proses pembelajaran ibu menggunakan proyektor dan ruangan lab ?	Dalam pembelajaran proyektor digunakan untuk menampilkan materi yang sedang dipelajari dan digunakan untuk presentasi kelompok dan ruangan lab digunakan untuk praktik memasak sehingga mahasiswa dapat menerapkan teori yang sudah didapatkan
10.	Apakah ibu menggunakan device berupa smartphone dan laptop dalam proses pembelajaran?	Dalam proses pembelajaran saya menggunakan laptop dan smartphone yang dimana dua device ini digunakan untuk meningkatkan efektifitas dalam pembelajaran



Lampiran 2. Form Analisis Kebutuhan

Form Analisis Kebutuhan Penelitian Pengembangan Media Pembelajaran

21 jawaban

Nama

21 jawaban

Tiara Br Tambunan

Kadek Winda Cahyani

Sayyidah Rana Nurizah

Faisal Jafar Nasution

Silvia Maharani

I Komang Narayana

kadek sri dwi wahyuni

Putu Tresya Divani

Putu Puspa Utami



NIM

21 jawaban

2115081035

2115081021

2115081010

2115081003

2115081004

2115081008

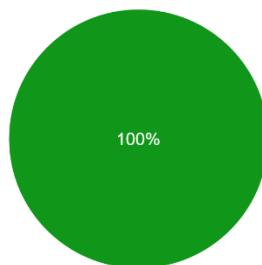
2115081015

2115081014

2115081039

**Semester**

21 jawaban



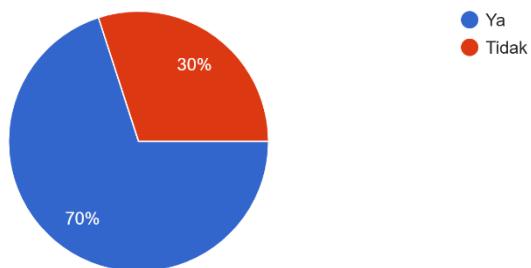
- 2
- 4
- 6
- 8

Progam Studi

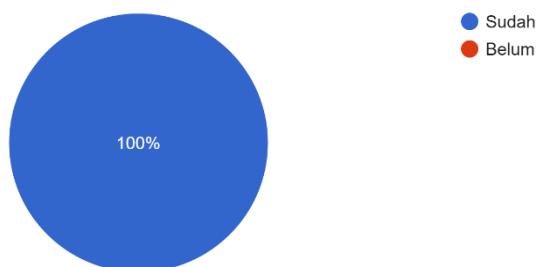
21 jawaban

**Apakah pada materi mata kuliah Kuliner Asia, Materi Hidangan Asia Tenggara mudah dipahami**

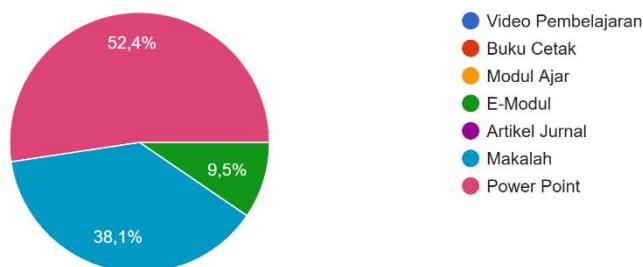
20 jawaban

**Saya sudah mengambil Mata Kuliah Kuliner Asia**

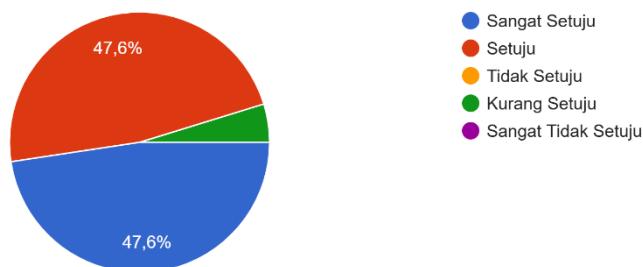
21 jawaban



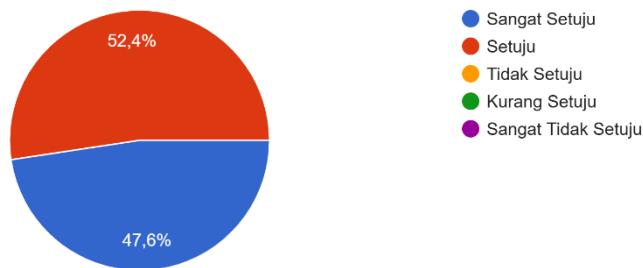
Media apa saja yang telah digunakan dalam proses perkuliahan Kuliner Asia
21 jawaban



Apakah anda setuju dengan pernyataan "Saya merasa kekurangan variasi sumber belajar pada Mata Kuliah Kuliner Asia Hidangan Asia Tenggara".
21 jawaban

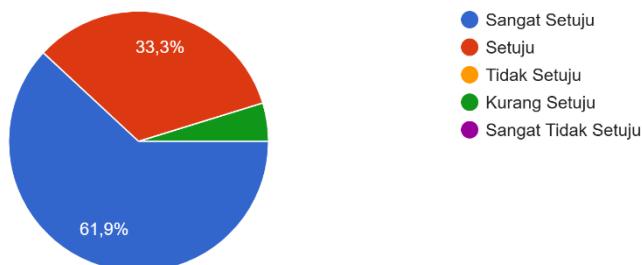


Apakah anda setuju bahwa diperlukan pengembangan media pembelajaran pada mata kuliah Kuliner Asia Hidangan Asia Tenggara?
21 jawaban



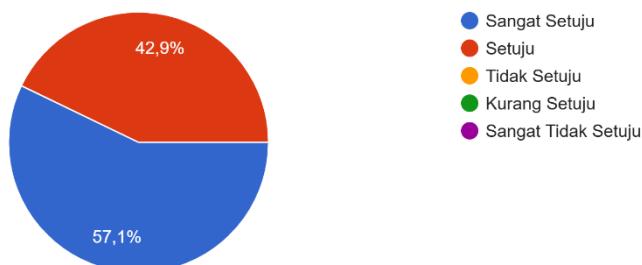
Apakah anda setuju dengan pernyataan "Saya lebih menyukai metode belajar dengan media pembelajaran yang interaktif".

21 jawaban



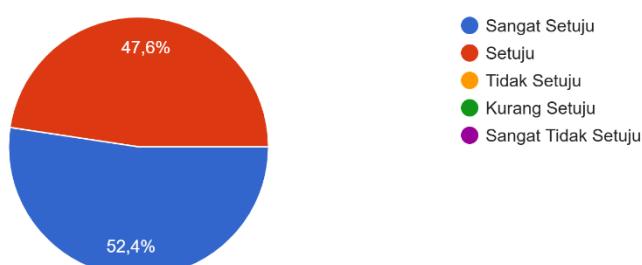
Apakah anda setuju jika pengembangan media powerpoint yang interakif dapat meningkatkan motivasi belajar?

21 jawaban



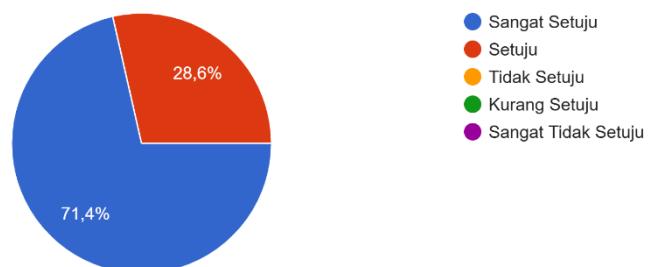
Saya mempunyai device seperti handphone atau laptop dalam belajar.

21 jawaban



Apakah anda merasa variasi media pembelajaran mempengaruhi motivasi anda untuk mencoba membuat hidangan melalui praktikum

21 jawaban



Lampiran 3. Silabus Kuliner Asia

Silabus

Fakultas : Fakultas Teknik
Program Studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
Mata Kuliah/SKS : Kuliner Asia / 4 SKS
Kode Mata Kuliah :
Prasyarat : Dasar Boga, Pengelolaan MAKanan Nusantara.

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

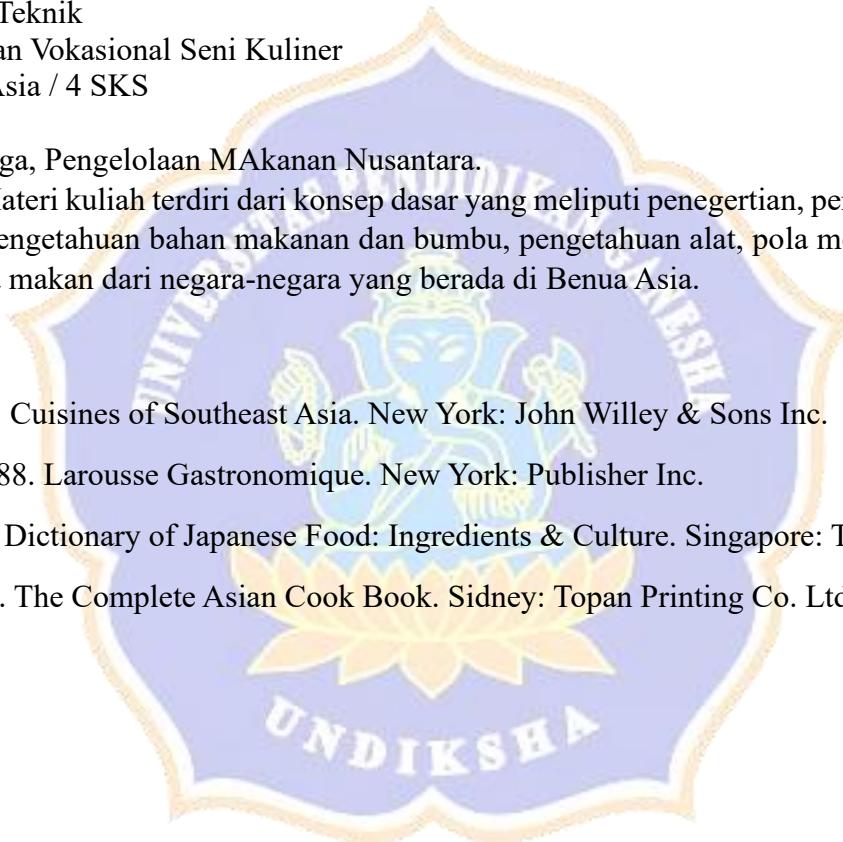
Buku Wajib :

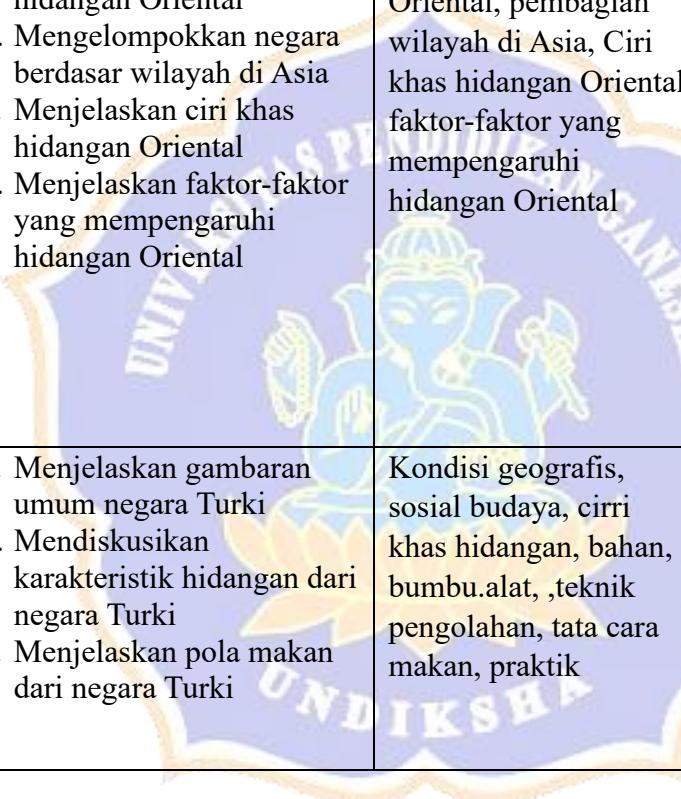
Gwenda L, Hyman. 1993. Cuisines of Southeast Asia. New York: John Willey & Sons Inc.

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

Richard hosking. 2000. A Dictionary of Japanese Food: Ingredients & Culture. Singapore: Tutle Publishing.

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



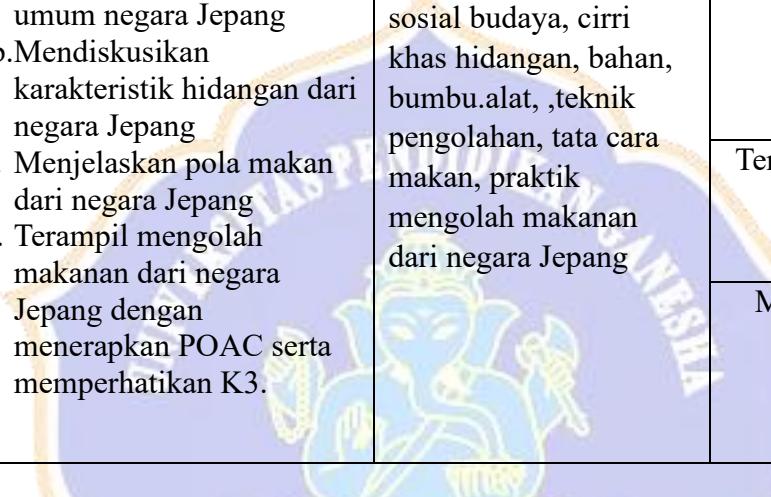
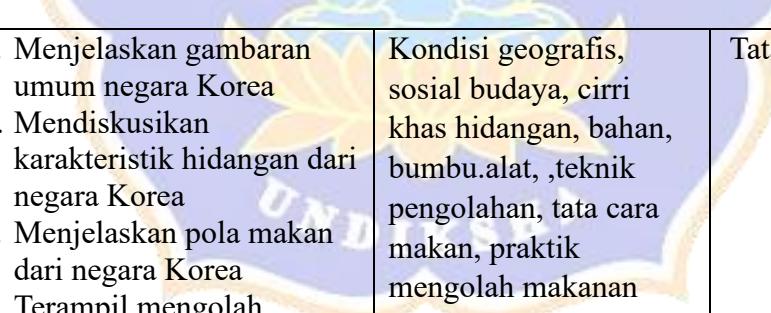
MINGGU	KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR	MATERI POKOK	KEGIATAN	PENGALAMAN BELAJAR	PENILAIAN
I	Penguasaan konsep dasar hidangan Oriental	a. Menjelaskan pengertian hidangan Oriental b. Mengelompokkan negara berdasar wilayah di Asia c. Menjelaskan ciri khas hidangan Oriental d. Menjelaskan faktor-faktor yang mempengaruhi hidangan Oriental	 Pengertian hidangan Oriental, pembagian wilayah di Asia, Ciri khas hidangan Oriental, faktor-faktor yang mempengaruhi hidangan Oriental	Tatap Muka	Diskusi/tanya jawab tentang indikator a,b,c,dan d	
				Terstruktur	Menyampaikan hasil diskusi di depan kelas	
				Mandiri	Mencari literatur yang terkait dengan matakuliah	
II	Penguasaan keterampilan tentang hidangan dari wilayah Asia Barat Daya: Turki	a. Menjelaskan gambaran umum negara Turki b. Mendiskusikan karakteristik hidangan dari negara Turki c. Menjelaskan pola makan dari negara Turki	Kondisi geografis, sosial budaya, cirri khas hidangan, bahan, bumbu.alat, ,teknik pengolahan, tata cara makan, praktik	Tatap Muka	Diskusi/tanya jawab tentang indikator a,b,c,dan d	Unjuk Kerja
				Terstruktur	Praktik mengolah makanan dari negara Turki	Unjuk kerja dan Rubrik

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

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

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

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

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

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

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

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



Lampiran 4. RPS Kuliner Asia



	UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA FAKULTAS PROGRAM STUDI					Kode Dokumen				
RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER										
Mata Kuliah (MK)	Kode	Rumpun MK	Bobot (SKS)	Semester	Tgl. Penyusunan					
KULINER ASIA	VSKS120215	MKK	4	GENAP	1 MARET 2024					
OTORISASI	Pengembang RPS		Koordinator RMK		Ketua/Koord. Prodi					
	Dr NI WAYAN SUKERTI,S.Pd.,M.Pd				Dr. IDA AYU PUTU HEMY EKAYANI,S.Pd.,M.Pd					
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI yang dibebankan pada MK									
	CP.S-8	Mempunyai ketulusan, komitmen dan kesungguhan hati untuk mengembangkan sikap, nilai dan kemampuan peserta didik;								
	CP.S-9	Memiliki kepribadian dan interaksi sosial yang berempatik dan humanis.								
	CP.P-1	Mengetahui konsep dasar Kuliner Asia								
	CP.P-2	Memiliki pengetahuan pola makan negara-negara Asia								
	CPLKU-1	Menguasai konsep dasar Kuliner Asia								

CP.KU-3	Menguasai Teknik memasak Kuliner Asia
CP.KK-1	Mampu menganalisis Teknik dasar, bahan, bumbu yang digunakan dalam Kuliner Asia.
CP.KK-3	Mampu menyajikan Kuliner Asia secara menarik



Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)	
CPMK	mahasiswa diharapkan dapat memperoleh pemahaman yang komprehensif tentang Kuliner Asia serta mengembangkan keterampilan yang diperlukan untuk berkreasi dan berinovasi dalam dunia kuliner tersebut.
Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	
Sub-1	<p>Memahami Ragam Kuliner Asia:</p> <ul style="list-style-type: none"> Menjelaskan beragam jenis makanan dan minuman khas dari berbagai negara di Asia. Mengidentifikasi bahan-bahan utama dan bumbu-bumbu yang umum digunakan dalam masakan Asia.
Sub-2	<p>Pemahaman Tentang Teknik Memasak:</p> <ul style="list-style-type: none"> Menyebutkan dan menjelaskan teknik memasak tradisional Asia seperti tumis, tumis cepat, rebus, kukus, goreng, dll. Menerapkan teknik-teknik memasak tersebut dalam pembuatan hidangan-hidangan Asia.
Sub-3	<p>Pengetahuan Tentang Budaya dan Sejarah Kuliner Asia:</p> <ul style="list-style-type: none"> Mempelajari sejarah dan perkembangan kuliner di beberapa negara Asia. Menyebutkan faktor-faktor budaya yang mempengaruhi pola makan dan kebiasaan makan di Asia.
Sub-4	<p>Keterampilan Menyiapkan Hidangan Khas:</p> <ul style="list-style-type: none"> Mempraktikkan pembuatan beberapa hidangan khas dari negara-negara Asia yang berbeda. Mengaplikasikan pengetahuan tentang bahan, teknik memasak, dan presentasi hidangan.

	<p>Sub-5 Kreativitas dan Inovasi dalam Kuliner Asia:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengembangkan kreativitas dalam menciptakan variasi hidangan klasik Asia. • Menyusun resep-resep baru yang menggabungkan unsur-unsur tradisional dengan inovasi modern. <p>Sub-6 Keterampilan Presentasi dan Penyajian Hidangan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mempelajari teknik penyusunan dan penyajian hidangan yang menarik dan estetis. • Mempraktikkan cara menyajikan hidangan secara profesional dengan memperhatikan tata letak, warna, dan tekstur.
Deskripsi Singkat MK	Mata kuliah ini membahas tentang konsep dasar/pengantar Kuliner Asia, yang meliputi: (1) Pengetahuan Bahan Makanan Kuliner Asia di setiap negara Asia, (2) Ruang lingkup peralatan dapur Kuliner Asia, (3) Teknik pengolahan Kuliner Asia, (4) Seni Kuliner Negara-negara Asia (Cina, Jepang, India, Filipina, Thailand, Laos dan Kamboja, Korea dan Singapura). dalam bentuk ceramah, diskusi kelas maupun kelompok, dan tugas-tugas pengamatan dan kajian kritis terhadap permasalahan dan praktik-praktik mengolah makanan
Bahan Kajian: Materi Pembelajaran	<p>Tentu, berikut ini adalah beberapa contoh bahan kajian atau materi pembelajaran yang dapat digunakan dalam mata kuliah Kuliner Asia:</p> <p>Sejarah Kuliner Asia:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Perkembangan kuliner di Asia dari zaman kuno hingga modern. • Pengaruh budaya, agama, dan perdagangan dalam perkembangan kuliner di berbagai negara Asia. <p>Ragam Bahan Makanan Asia:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pemahaman tentang bahan-bahan makanan khas Asia seperti beras, gandum, kedelai, rempah-rempah, sayuran, dan buah-buahan. • Penjelasan tentang keunikan dan manfaat kesehatan dari bahan-bahan makanan tersebut.

	<p>Teknik Memasak Tradisional Asia:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pembelajaran tentang teknik memasak seperti tumis, rebus, kukus, panggang, dan goreng yang umum digunakan dalam masakan Asia. • Demonstrasi praktik langsung dari teknik-teknik memasak ini. <p>Masakan Tradisional dari Berbagai Negara Asia:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Penelusuran masakan khas dari negara-negara Asia seperti Jepang (sushi, ramen), Korea (kimchi, bulgogi), Tiongkok (dim sum, mie), India (curry, roti), Thailand (tom yum, pad thai), dan lain-lain. • Analisis tentang bahan-bahan, teknik memasak, dan penyajian khas dari setiap masakan. <p>Budaya Makan di Asia:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pemahaman tentang norma-norma sosial dan etika makan di berbagai negara Asia. • Penjelasan tentang pentingnya makanan dalam ritual, perayaan, dan kehidupan sehari-hari masyarakat Asia. <p>Inovasi dalam Kuliner Asia:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Penelusuran tren dan inovasi terbaru dalam Kuliner Asia, termasuk fusion food dan pengaruh globalisasi. • Pembahasan tentang bagaimana perubahan sosial dan ekonomi mempengaruhi perkembangan kuliner di Asia.
Pustaka	Utama
	<p>1."Asian Culinary History: Essential Readings" oleh K.T. Achaya</p> <ul style="list-style-type: none"> • Buku ini memberikan wawasan mendalam tentang sejarah Kuliner Asia dari zaman kuno hingga masa modern, termasuk pengaruh budaya, perdagangan, dan migrasi dalam perkembangan masakan Asia. <p>2."The Asian Kitchen: Fabulous Recipes from Every corner of Asia" oleh Kong Foong Ling</p> <ul style="list-style-type: none"> • Buku ini menawarkan koleksi resep autentik dari berbagai negara Asia, disertai dengan penjelasan tentang bahan-bahan dan teknik memasak tradisional yang digunakan. <p>3."Asian Food: The Global and the Local" oleh Katarzyna Cwiertka</p> <ul style="list-style-type: none"> • Buku ini membahas bagaimana makanan Asia telah menjadi fenomena global dan bagaimana adaptasi lokal terhadap makanan Asia terjadi di berbagai belahan dunia. <p>4."The Oxford Companion to Food" oleh Alan Davidson dan Tom Jaine (Editor)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Buku referensi ini memberikan pengetahuan luas tentang berbagai aspek makanan, termasuk sejarah, budaya, teknik memasak, dan bahan-bahan, dengan banyak entri yang mengulas tentang makanan Asia. <p>5."Culinary Art and Anthropology" oleh Joy Adapon</p>

	<ul style="list-style-type: none"> Buku ini mengeksplorasi hubungan antara makanan, budaya, dan identitas sosial, termasuk studi kasus tentang makanan Asia dari perspektif antropologi. 	
		
<p>Pendukung</p>		
<p>1. "Asian Pickles: Japan: Recipes for Japanese Sweet, Sour, Salty, Cured, and Fermented Tsukemono" oleh Karen Solomon</p> <ul style="list-style-type: none"> Buku ini fokus pada seni membuat tsukemono (acar) Jepang dan menyediakan berbagai resep serta teknik pembuatannya. 		
<p>2. "Korean Food Made Simple" oleh Judy Joo</p> <ul style="list-style-type: none"> Buku ini menawarkan panduan praktis untuk memasak hidangan Korea dengan resep-resep yang mudah diikuti dan dipahami. 		
<p>3. "Indian-ish: Recipes and Antics from a Modern American Family" oleh Priya Krishna</p> <ul style="list-style-type: none"> Buku ini memberikan resep-resep kreatif yang terinspirasi dari masakan India dengan sentuhan modern, cocok untuk pembelajaran tentang variasi dalam masakan India. 		
<p>4 "Thai Street Food" oleh David Thompson</p> <ul style="list-style-type: none"> Buku ini menjelajahi kekayaan rasa dan keanekaragaman hidangan jalanan Thailand, memberikan wawasan yang dalam tentang masakan Thailand. 		

Dosen Pengampu		Dr Ni Wayan Sukerti,S.Pd.,M.Pd.						
Mata kuliah		KULINER ASIA						
Mg ke- Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)		Penilaian		Bantuk Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan Mahasiswa,			Materi Pembelajaran	Bobot Penilaian (%)
		Indikator	Kriteria & Bentuk	Luring (offline)	Daring (online)			
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)		(6)	(7)	(8)
1-3	<p>1. Mahasiswa dapat Mendeskripsi Kan sejarah Kuliner Asia</p> <p>2. Mahasiswa dapat mendeskripsikan Ragam Kuliner Asia:</p>	<p>a. Menjelaskan sejarah kuliner Asia</p> <p>b. Menjelaskan beragam jenis makanan dan minuman khas dari berbagai negara di Asia</p>	<p>Produk studi kasus</p> <p>Produk project kumpulan makalah tentang ragam makanan, minuman, bahan, bumbu khas di negara Asia</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Bentuk pembelajaran Tatap muka - Metode Pembelajaran Project - Tugas 1: project mengidentifikasi ragam jenis makanan dan minuman khas dari berbagai negara Asia - Tugas 2. 	e-learning Undiksha https://www.elearning.undiksha.ac.id	Sejarah Kuliner Asia: <ul style="list-style-type: none"> • Perkembangan kuliner di Asia dari zaman kuno hingga modern. • Pengaruh budaya, agama, dan perdagangan dalam perkembangan kuliner di berbagai negara Asia. 		

		<p>c. Mengidentifikasi kasi bahan-bahan utama</p> <p>d. Mengidentifikasi bumbu-bumbu yang umum digunakan dalam masakan Asia</p>		<p>Identifikasi ragam bahan (nabati, hewani) khas yang di digunakan diberbagai negara Asia</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tugas 3 Identifikasi bumbu, rempah, penyedap di berbagai negara Asia 		<p>Ragam Bahan Makanan Asia:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pemahaman tentang bahan-bahan makanan khas Asia seperti beras, gandum, kedelai, rempah-rempah, sayuran, dan buah-buahan. <p>Penjelasan tentang keunikan dan manfaat kesehatan dari bahan-bahan makanan tersebut</p>	
--	--	---	---	---	--	---	--

4-7	<p>4.Mahasiswa dapat Memahami tentang teknik memasak</p> <p>5.Mahasiswa memhami tentang peralatan dapur khas digunakan di negara Asia</p> <p>6.Mahasiswa memahami alat penyajian makanan untuk di negara Asia</p>	<p>a. . Menjelaskan teknik memasak</p> <p>b. Menjelaskan peralatan dapur khas digunakan di negara Asia</p> <p>c. Menjelaskan alat penyajian makanan untuk di negara As</p>	<p>Produk studi kasus teknik memasak khas cina</p> <p>Produk project: kumpulan video teknik memasak khas berbagai negara Asia</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Bentuk pembelajaran tatap muka - Metode Pembelajaran project based learning. - Tugas 1: Cari dan temukan video (4 buah) yang menggambarkan teknik memasak khas di berbagai negara Asia 	e-learning Undiksha https://www.elearning.undiksha.ac.id	Teknik Memasak Tradisional Asia: <ul style="list-style-type: none"> • Pembelajaran tentang teknik memasak seperti tumis, rebus, kukus, panggang, dan goreng yang umum digunakan dalam masakan Asia. <p>Demonstrasi praktik langsung dari teknik-teknik memasak ini</p>	
8	Ujian Tengah Semester						20

9-11	<p>Mahasiswa dapat Memahami Pengetahuan Tentang Budaya dan Sejarah Kuliner Asia:</p> <p>a.Menjelaskan sejarah dan perkembangan kuliner di beberapa negara Asia b..Menjelaskan faktor-faktor budaya yang mempengaruhi pola makan dan kebiasaan makan di Asia.</p>	<p>a.Menjelaskan sejarah dan perkembangan kuliner di beberapa negara Asia b..Menjelaskan faktor-faktor budaya yang mempengaruhi pola makan dan kebiasaan makan di Asia.</p>	<p>Produk studi kasus contoh budaya cina yang mempengaruhi pola makan dan kebiasaan</p> <p>Produk project : video tentang budaya salah satu negara Asia yang mempengaruhi pola makan.</p>	<p>- Bentuk pembelajaran Tatap muka</p> <ul style="list-style-type: none"> - Metode Pembelajaran.. <p>Project based learning</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tugas 1:mengumpulkan video dari berbagai sumber 	<p>e-learning Undiksha https://www.elearn.i ng. undiksha.ac.id</p>	<p>10. Masakan Tradisional dari Berbagai Negara Asia:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Penelusuran masakan khas dari negara-negara Asia seperti Jepang (sushi, ramen), Korea (kimchi, bulgogi), Tiongkok (dim sum, mie), India (curry, roti), Thailand (tom yum, pad thai), dan lain-lain. • Analisis tentang bahan-bahan, teknik memasak, dan penyajian khas dari
------	--	---	---	---	--	---

						<p>setiap masakan.</p> <p>Budaya Makan di Asia:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pemahaman tentang norma-norma sosial dan etika makan di berbagai negara Asia. • Penjelasan tentang pentingnya makanan dalam ritual, perayaan, dan kehidupan sehari-hari masyarakat Asia. 	
12-15	Mahasiswa dapat 1. Memahami Keterampilan Menyiapkan Hidangan Khas:	a. Menjelaskan rancangan praktikum hidangan khas Negara Asia yang dipilih yaitu	Produk studi kasus : cipta resep baru	<ul style="list-style-type: none"> - Bentuk pembelajaran demonstrasi praktik di lab produksi - Metode Pembelajaran project based 	Mengadopsi video pembelajaran kuliner cina (Angshio hie dan miepanjang umur) Pada link berikut https://www.youtube.com/watch?v=dc		

	<p>a..Mempraktikkan pembuatan beberapa hidangan khas dari negara-negara Asia yang berbeda.</p> <p>b.Mengaplikasikan pengetahuan tentang bahan, teknik memasak, dan presentasi hidangan</p> <p>2. Kreativitas dan Inovasi dalam Kuliner Asia:</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengembangkan kreativitas dalam menciptakan variasi hidangan klasik Asia. Menyusun resep-resep baru dengan menggabungkan unsur trasional dan 	<p>keempatan khsus cina 2.Demonstras i pembuatan beberapa hidangan negara asia yang berbeda 3.</p> <p>Mengaplikasi kan berbagai teknik memasak dan presentasi hidangan 3.</p> <p>Mengembang kan kreatifitas dalam menciptakan hidangan klasik negara Asia 4. mampu menyusun resep-resep baru dengan menggabungk an unsur trasional dan</p>	<p>Produk project : mengkreasi atau menciptakan salah satu menu hasil penggabung an hidangan tradisional dan modern</p>	<p>learning</p> <p>- Tugas 1: video produk hidangan hasil ciptaan mahasiswa. https://www.youtube.com/watch?v=ohigRfEw9xg&t=31s</p>	<p>GG6IKPTP8</p>		
--	---	--	---	---	----------------------------------	--	--

	<p>gkan unsur-unsur tradisional dengan inovasi modern.</p> <p>3.Keterampilan Presentasi dan Penyajian Hidangan:</p> <ul style="list-style-type: none"> Mempelajari teknik penyusunan dan penyajian hidangan yang menarik dan estetis. <p>4. Mempraktikkan cara menyajikan hidangan secara profesional dengan memperhatikan tata letak, warna, dan tekstur</p>	modern				
16	Ujian Akhir Semester					30

Penilaian (Kriteria, Indikator, Bobot)

a. Penilaian Proses (bobot 60 %)

1. Sikap (10%)

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

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

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

3. Penyelesaian Produk (40%)

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

b. Penilaian Kognitif (bobot 40 %)

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

a. Acuan Penilaian

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

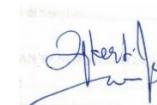
Singaraja, 1 Maret 2024

Mengetahui Koordinator Prodi. Pendidikan Vokasional Seni Kuliner



Dr.I.A.P Hemy Ekayani,M.Pd
NIP. 197309022002122001

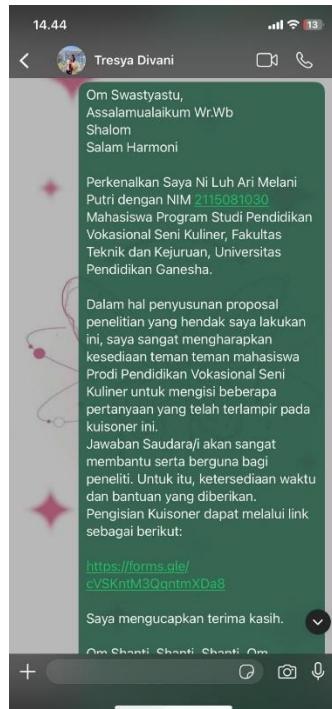
Dosen Pengampu Mata Kuliah :



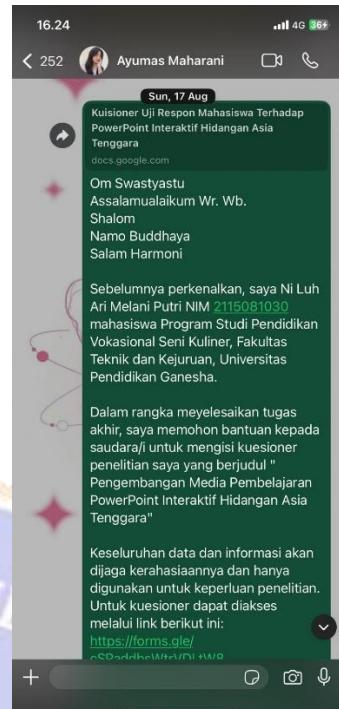
Dr Ni Wayan Sukerti,M.Pd.
NIP. 197107111999032001



Lampiran 5. Dokumentasi



Analisis Awal



Tahap Disseminate



Uji Kelayakan Ahli Materi



Lampiran 6. Lampiran Uji Instrumen Oleh Ahli Instrumen 1

Hal : Permohonan sebagai *Expert Judgment*
Lampiran : 15 halaman
Kepada : Dr. Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd.
Fakultas Teknik dan Kejuruan
Universitas Pendidikan Ganesha

Dengan hormat,

Saya Mahasiswa Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha.

Nama : Ni Luh Ari Melani Putri
NIM : 2115081030
Program Studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Dengan ini bermaksud untuk mengajukan permohonan sebagai *Expert Judgment* dalam uji kelayakan instrumen yang akan digunakan dalam penelitian saya dengan judul “Pengembangan Media Pembelajaran *PowerPoint* Interaktif Hidangan Asia Tenggara”.

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

Singarja, 20 Juni 2025

Hormat Saya,



Ni Luh Ari Melani Putri

NIM 2115081030

UJI KELAYAKAN INSTRUMEN

Judul Penelitian	: Pengembangan Media Pembelajaran <i>PowerPoint</i> Interaktif Hidangan Asia Tenggara
Penyusun Pembimbing	: Ni Luh Ari Melani Putri 1. Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekyani, S.Pd., M.Pd. 2. Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M.Pd.
Instansi Program Studi	: Universitas Pendidikan Ganesha : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Dengan hormat,

Sehubung dengan pengembangan media pembelajaran *PowerPoint* Interaktif Hidangan Asia Tenggara. Maka melalui instrumen ini Bapak/Ibu saya mohon untuk memberikan penilaian terhadap butir instrumen yang telah dibuat. Penilaian Ibu/Bapak digunakan sebagai validasi dan masukan untuk memperbaiki dan meningkatkan kualitas instrumen ini sehingga bisa diketahui layak atau tidaknya instrumen kelayakan *PowerPoint* Interaktif ini digunakan.

Petunjuk Pengisian:

1. Mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan tanda centang (✓) pada kolom telah disediakan, sesuai dengan pendapat Bapak/Ibu secara objektif.
2. Rentang penelitian terdiri dari:
 - a. Relevan : apabila butir instrumen dianggap layak
 - b. Tidak Relevan : apabila butir instrumen dianggap tidak layak
3. Saran dan keimpulan dapat dituliskan pada kolom yang telah disediakan dibagian akhir

PENGEMBANGAN MEDIA PEMBELAJARAN *POWERPOINT* INTERAKTIF HIDANGAN ASIA TENGGARA

A. Definisi Konsep

Definisi konsep merupakan rangkuman atau kumpulan dari rangkuman yang bisa dipakai untuk menggambarkan fenomena secara teratur. Konsep ini membantu dalam mengerti dan memprediksi fenomena dengan menemukan hubungan-hubungan antara variabel-variabel yang berkaitan. Dalam penelitian ini definisi konsep yaitu Media Pembelajaran *Powerpoint* Interaktif Hidangan Asia Tenggara.

1. Media Pembelajaran

Menurut (Yeni et al., 2023) bahwa media adalah teknologi pembawa pesan yang dapat dimanfaatkan untuk keperluan pembelajaran. Menurut (Al Hilal & Aulia, 2021) media pembelajaran merupakan media yang memiliki kegunaan untuk mengajarkan konsep bahan ajar pasca saat pembelajaran, membantu siswa lebih memahami bahan ajar. Media pembelajaran merupakan sesuatu yang dapat berupa alat, bahan, atau keadaan yang digunakan sebagai perantara komunikasi dalam kegiatan pembelajaran menurut (Intan, 2021). Menurut (Al Hilal & Aulia, 2021) media pembelajaran merupakan media yang memiliki kegunaan untuk mengajarkan konsep bahan ajar pasca saat pembelajaran, membantu siswa lebih memahami bahan ajar. Jadi dapat disimpulkan media pembelajaran merupakan segala bentuk sesuatu yang berfungsi sebagai perantara dalam proses komunikasi pembelajaran. Media pembelajaran dapat berupa alat, teknologi, manusia, atau kejadian yang dapat membantu memperoleh pengetahuan, keterampilan atau sikap. Media pembelajaran berperan berperan dalam meningkatkan efektivitas dan efisiensi pembelajaran dengan menyampaikan pesan dari pendidik kepada peserta didik.

2. PowerPoint Interaktif

PowerPoint merupakan salah satu *software* yang dirancang khusus agar mampu menyajikan program multimedia dengan sangat menarik, mudah dalam pembuatannya, mudah dalam mengoperasikan dan relatif murah. Sedangkan *PowerPoint* Interaktif merupakan persembahan slide yang disusun secara interaktif dan dalam bentuk menu sehingga dapat menyajikan feedback yang telah

terprogram. *PowerPoint* dapat menempatkan objek teks, grafik, video, suara dan objek yang terkait lainnya dalam satu halaman individual yang diartikan sebagai slide Rusman (Sani et al., 2024). *PowerPoint* Interaktif merupakan slide yang disusun secara interaktif dalam bentuk menu sehingga mampu menampilkan feedback Menurut Haerani Wahyu Evi dalam (Sukmawati, 2022). Adapun kriteria powerpoint interaktif menurut (Vinet & Zhendanov, 2011) yaitu (1) Judul yang singkat, menarik serta membangkitkan rasa ingin tahu, (2) Desain slide yang menarik termasuk dalam pemilihan font, warna, latar elakang serta teks agar selaras dan seimbang, (3) Kontras dan keterbacaan, pastikan kontars latar dan teks cukup jelas serta font tidak sempit dan spasi antar kalimat rapi, (4) Visual yang mendukung, menggunakan gambar, grafik, dan tabel yang relevan sehingga menghindari visual yang berlebihan, (5) Tata bahasa yang digunakan sudah sesuai dengan kaidah EYD, (6) Kesesuaian materi, isi dari powerpoint sudah selaras dengan aspek pembelajaran, isi materi, serta tujuan pembelajaran, (7) Audio yang digunakan selaras dengan isi dari powerpoint dan tidak menimbulkan distraksi bagi pengguna.

3. Hidangan Asia Tenggara

Asia Tenggara merupakan kawasan yang kaya akan keberagaman budaya, termasuk dalam aspek kuliner. Setiap negara di kawasan ini memiliki ciri khas tersendiri dalam hal makanan, yang dipengaruhi oleh faktor sejarah, budaya, dan sumber daya alamnya. Malaysia, Singapura, dan Brunei Darussalam adalah tiga negara yang memiliki keunikan tersendiri dalam dunia kuliner.

a. Malaysia

Malaysia adalah negara yang terletak di Asia Tenggara dan terdiri dari dua bagian utama, yaitu Semenanjung Malaysia yang berbatasan dengan Thailand dan Singapura, serta Malaysia Timur yang terletak di Pulau Kalimantan dan berbatasan dengan Indonesia serta Brunei. Negara ini memiliki keanekaragaman budaya dan etnis, dengan mayoritas penduduknya berasal dari suku Melayu, diikuti oleh komunitas besar etnis Cina dan India. Hal ini menjadikan Malaysia sebagai negara dengan tradisi kuliner yang kaya dan bervariasi. Selain terkenal dengan kekayaan kulinernya, Malaysia juga

memiliki perekonomian yang berkembang pesat dengan sektor pariwisata, perdagangan, dan industri sebagai pilar utama. Iklim tropis yang panas dan lembab sepanjang tahun memungkinkan berbagai bahan makanan seperti rempah-rempah, buah-buahan tropis, dan hasil laut melimpah di negara ini. Bahasa resmi Malaysia adalah Bahasa Melayu, dan mata uang yang digunakan adalah Ringgit Malaysia.

b. Singapura

Singapura adalah negara kota yang terletak di ujung selatan Semenanjung Malaya. Meskipun memiliki luas wilayah yang kecil, Singapura merupakan salah satu negara maju di dunia dan pusat perdagangan, bisnis, serta inovasi teknologi di Asia. Negara ini memiliki populasi multikultural, dengan tiga kelompok etnis utama yaitu Melayu, Cina, dan India, serta komunitas ekspatriat dari berbagai negara. Keberagaman ini membuat kuliner Singapura menjadi sangat bervariasi dengan pengaruh kuat dari budaya Cina, Melayu, India, bahkan Eropa. Selain itu, Singapura dikenal dengan peraturan ketat dan kebersihannya. Sistem transportasi yang maju serta infrastruktur kelas dunia menjadikannya destinasi favorit bagi wisatawan. Sektor kuliner juga menjadi daya tarik utama, terutama dengan banyaknya hawker centers (pusat jajanan kaki lima) yang menyajikan makanan berkualitas dengan harga terjangkau. Bahasa resmi yang digunakan adalah Inggris, Melayu, Mandarin, dan Tamil, sementara mata uang resminya adalah Dolar Singapura (SGD).

c. Brunei Darussalam

Kalimantan dan memiliki sistem pemerintahan berbentuk kesultanan Islam. Brunei dikenal sebagai salah satu negara terkaya di Asia Tenggara berkat cadangan minyak dan gas alamnya yang melimpah. Penduduknya mayoritas adalah orang Melayu dan mempraktikkan budaya serta tradisi Islam yang sangat kental. Oleh karena itu, makanan di Brunei banyak dipengaruhi oleh kuliner Melayu dan sebagian besar bersertifikat halal. Brunei memiliki jumlah penduduk yang relatif kecil, namun tetap mempertahankan warisan budaya Melayu yang kuat, termasuk dalam gaya memasak dan pemilihan bahan makanan. Hidangan khas Brunei cenderung memiliki cita rasa yang kaya dengan penggunaan santan dan rempah-rempah seperti kunyit, lengkuas, serta

serai. Negara ini memiliki iklim tropis, dengan sumber daya alam yang melimpah, terutama dalam sektor perikanan dan pertanian. Bahasa resmi Brunei adalah Bahasa Melayu, dan mata uang yang digunakan adalah Dolar Brunei (BND).

B. Definisi Operasional Variabel

Definisi Operasional Variabel merupakan suatu pedoman atau aturan yang digunakan dalam penelitian untuk mengukur suatu variabel secara jelas dan sistematis. Definisi operasional variabel membantu peneliti untuk mengidentifikasi, mengukur serta menganalisis secara terarah, fokus, efisien serta konsisten. Terdapat tiga variabel dalam penelitian ini yaitu Pengembangan Media Pembelajaran *PowerPoint Interaktif Model 4D*, uji kelayakan media *PowerPoint Interaktif*, serta respon mahasiswa terhadap media pembelajaran media *PowerPoint Interaktif*. Adapun penjelasan definisi operasional variabel yakni sebagai berikut.

1) Pengembangan Media Pembelajaran *PowerPoint Interaktif Model 4D*

Pengembangan media pembelajaran dalam penelitian ini menggunakan model pengembangan 4D yang meliputi *Define* (Analisis kebutuhan), *Design* (Perencanaan produk), *Development* (Implementasi hasil produk), serta *Dissemination* (Penyebarluasan produk).

Pada tahap *Define* dilakukan untuk mengidentifikasi kebutuhan peserta didik dalam memahami materi hidangan Asia Tenggara. Kemudian dilakukan pemetaan materi ajar agar sesuai dengan kompetensi dasar dan indikator capaian. Tahap *Design* dilakukan perancangan struktur dan tampilan media pembelajaran yang menarik, komunikatif, dan interaktif. Rancangan mencakup tata letak halaman, pemilihan warna, visual, animasi, serta fitur interaktif seperti tombol navigasi dan kuis. Pemilihan bahasa serta tipografi juga akan dilakukan pada tahap ini. Sehingga nanti akan tersusun storyboard kemudian storyboard yang telah tersusun akan dikonsultasikan bersama dosen pembimbing. Kemudian dilakukan perancangan *Powerpoint* interaktif berdasarkan storyboard.

Tahap *Development* tahap ini fokus pada penyebaran produk kepada para ahli untuk dilakukan uji kelayakan hasil dari uji kelayakan ini akan

dihadirkan masukan serta kritik untuk penyempurnaan produk.

Tahap *Disseminate* dilakukan penyebarluasan media pembelajaran kepada peserta didik sebagai bagian dari proses pembelajaran.

2) Uji Kelayakan Media Pembelajaran *PowerPoint Interaktif*

Proses uji kelayakan dilakukan dengan melibatkan kelompok ahli yang memiliki keahliannya di bidang masing-masing. Hal ini bertujuan agar evaluasi yang dilakukan lebih mendalam, spesifik, dan terarah sesuai dengan aspek yang diuji. Dalam Penelitian ini penulis melaksanakan uji kelayakan media pembelajaran berdasarkan aspek materi, desain dan media. Berdasarkan aspek materi *PowerPoint* Interaktif yang diharapkan memenuhi indikator yaitu relevansi materi dengan perangkat pembelajaran, kualitas materi, serta bahasa dan tipografi. Berdasarkan aspek media desain *PowerPoint* Interaktif yang diharapkan memenuhi indikator berupa kelayakan isi, penyajian, fungsi dan manfaat media, aspek visual dan audio, serta aspek tipografi

3) Respon Mahasiswa Terhadap *PowerPoint Interaktif*

Uji responden kepada mahasiswa yang berperan sebagai Langkah kunci dalam memastikan media pembelajaran layak digunakan untuk memberikan pengalaman belajar yang bermutu. Penilaian yang dilakukan berupa evaluasi menyeluruh terhadap berbagai aspek media, seperti desain, fungsi, dan relevansi informasi sehingga mampu memenuhi standar serta kebutuhan pengguna. Selain itu mahasiswa membantu memberikan umpan balik mengenai kekurangan serta kelebihan media pembelajaran sehingga menjadi evaluasi dalam perbaikan yang berkelanjutan. Indikator utama dalam uji responden mahasiswa yaitu fungsi dan manfaat media, penyajian, serta bahasa dan tipografi.

**Kisi-Kisi Instrumen Kelayakan Media Pembelajaran *PowerPoint* Interaktif
Hidangan Asia Tenggara Berdasarkan Aspek Media dan Desain
Pembelajaran**

Variabel Penelitian	Indikator	Sub Indikator	Nomor Butir
Pengembangan Media Pembelajaran <i>PowerPoint</i> Interaktif Hidangan Asia Tenggara Mata Kuliah Kuliner Asia	Kelayakan isi	Kemenarikan pengemasan materi	1
		Kesesuaian materi dengan RPS	2
		Kesesuaian materi dengan tujuan pembelajaran	3
		Kelengkapan materi dengan tujuan pembelajaran	4
	Penyajian	Keruntutan materi	5
		Kemudahan navigasi	6
		Penataan elemen pada slide proporsional	7
	Fungsi dan manfaat media	Menambah variasi cara belajar	8
	Aspek visual dan audio	Kemenarikan warna background, gambar, dan animasi	9,10,11
		Kejelasan gambar	12,13
		Kejelasan suara	14,15
	Aspek Tipografi	Teks dapat terbaca dengan jelas	16
		Ukuran huruf pada teks	17

Sumber : (Ningrum, 2024)

Instrumen Kelayakan Media Pembelajaran *Powerpoint* Interaktif Hidangan Asia Tenggara Berdasarkan Aspek Media dan Desain Pembelajaran

Petunjuk:

1. Mohon dibaca dengan cermat setiap butir pertanyaan, kemudian berilah tanda checklist (✓) pada kolom yang tersedia sesuai pendapat Bapak/Ibu secara objektif
2. Kriteria yang digunakan dalam setiap pernyataan adalah:
Relevan : jika butir instrumen dinyatakan layak
Tidak Relevan : jika butir instrumen dinyatakan tidak layak
3. Saran dan kesimpulan dapat ditulis pada kolom yang telah disediakan.

Terimakasih atas kesedian Bapak/Ibu telah mengisi kuisioner ini.

No.	Pernyataan	Relevan	Tidak Relevan	Keterangan
1.	Materi yang disampaikan dikemas secara menarik dalam media <i>Powerpoint</i> interaktif	✓		
2.	Materi yang disampaikan dalam media <i>Powerpoint</i> interaktif sesuai dengan RPS	✓		
3.	Materi yang disajikan sesuai dengan tujuan pembelajaran	✓		
4.	Materi yang disajikan sudah lengkap sesuai dengan tujuan pembelajaran	✓		
5.	Urutan materi yang disampaikan pada setiap slide berurutan sesuai dengan tujuan pembelajaran	✓		
6.	Navigasi dalam media mudah digunakan	✓		
7.	Elemen dalam slide tertata secara proporsional	✓		
8.	Media <i>Powerpoint</i> interaktif menambah variasi cara belajar	✓		
9.	Warna background yang digunakan dalam <i>Powerpoint</i> interaktif menarik	✓		
10.	Tampilan gambar yang digunakan dalam media <i>Powerpoint</i> interaktif menarik	✓		

11.	Animasi yang digunakan dalam media <i>Powerpoint</i> interaktif menarik	✓		
12.	Ukuran gambar yang digunakan dalam media <i>Powerpoint</i> interaktif standar	✓		
13.	Gambar yang digunakan dalam media <i>Powerpoint</i> interaktif terlihat dengan jelas	✓		
14.	Suara video yang disajikan dalam <i>Powerpoint</i> interaktif terdengar jelas	✓		
15.	Musik pengiring video yang disajikan dalam <i>Powerpoint</i> sesuai dan terdengar jelas	✓		
16.	Teks yang disajikan dalam <i>Powerpoint</i> terbaca dengan jelas	✓		
17.	Ukuran huruf pada teks yang disajikan dalam <i>Powerpoint</i> Interaktif standar	✓		

Kesimpulan:

Instrumen kelayakan media pada media pembelajaran *Powerpoint* interaktif hidangan asia tenggara dinyatakan:

- Layak digunakan tanpa revisi
 Layak digunakan dengan revisi
 Tidak layak

Mohon memberikan tanda (✓) pada kotak yang sesuai dengan kesimpulan Bapak/Ibu)

Saran atau Kritik:

.....

Singaraja, 21 Jun 2025

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

NIP. 197104212002122001

**Kisi-Kisi Instrumen Kelayakan Media Pembelajaran *PowerPoint* Interaktif
Hidangan Asia Tenggara Berdasarkan Aspek Materi**

Variabel Penelitian	Indikator	Sub Indikator	Nomor Butir
<i>Pengembangan Media Pembelajaran <i>PowerPoint</i> Interaktif Hidangan Asia Tenggara Mata Kuliah Kuliner Asia</i>	Relevansi materi dengan perangkat pembelajaran	Kesesuaian materi dengan silabus	1
		Kesesuaian materi dengan RPS	2
		Kesesuaian materi dengan tujuan pembelajaran	3
	Kualitas Materi	Materi yang disajikan mudah dipahami	4
		Materi tersaji dengan sistematika yang jelas	5
		Alur materi disusun secara jelas	6
		Alur materi disusun secara runtut	7
		Keakuratan materi	8
		Bahasa dan Tipografi	9
		Kesesuaian tata tulis	10

Sumber : (Ningrum, 2024)

Instrumen Kelayakan Media Pembelajaran *Powerpoint* Interaktif Hidangan Asia Tenggara Berdasarkan Aspek Materi

Petunjuk:

4. Mohon dibaca dengan cermat setiap pertanyaan, kemudian berilah tanda checklist (✓) pada kolom yang tersedia sesuai pendapat Bapak/Ibu secara objektif
5. Kriteria yang digunakan dalam setiap pernyataan adalah:
Relevan : jika butir instrumen dinyatakan layak
Tidak Relevan : jika butir instrumen dinyatakan tidak layak
6. Saran dan kesimpulan dapat ditulis pada kolom yang telah disediakan.

Terimakasih atas kesedian Bapak/Ibu telah mengisi kuisioner ini.

No.	Pernyataan	Relevan	Tidak Relevan	Keterangan
1.	Materi yang disajikan dalam media <i>Powerpoint</i> Interaktif sesuai dengan ruang lingkup silabus Mata kuliah Kuliner Asia Pada Hidangan AsianTenggara	✓		
2.	Materi yang disajikan dalam media <i>Powerpoint</i> Interaktif sesuai dengan RPS Mata kuliah Kuliner Asia Pada Hidangan AsianTenggara	✓		
3.	Materi yang disajikan media dalam <i>Powerpoint</i> Interaktif sesuai tujuan pembelajaran Mata kuliah Kuliner Asia Pada Hidangan AsianTenggara	✓		
4.	Materi yang disajikan dalam media <i>Powerpoint</i> interaktif mudah dipahami	✓		
5.	Materi yang disajikan dalam media <i>Powerpoint</i> interaktif dijabarkan secara sistematis	✓		
6.	Materi yang disajikan dalam media <i>Powerpoint</i> interaktif memiliki alur yang jelas	✓		
7.	Materi yang disajikan dalam media <i>Powerpoint</i> interaktif memiliki alur yang runtut	✓		
8.	Materi yang disajikan dalam media <i>Powerpoint</i> interaktif dijabarkan secara akurat	✓		

9.	Materi yang disajikan dalam media <i>Powerpoint</i> interaktif menggunakan tata bahasa sesuai kaidah EYD	<input checked="" type="checkbox"/>		
10.	Materi yang disajikan dalam media <i>Powerpoint</i> interaktif menggunakan tulis sesuai kaidah EYD	<input checked="" type="checkbox"/>		

Kesimpulan:

Instrumen kelayakan materi pada media pembelajaran *Powerpoint* interaktif hidangan asia tenggara dinyatakan:

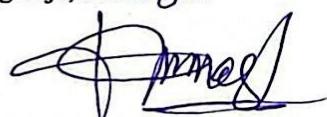
- Layak digunakan tanpa revisi
- Layak digunakan dengan revisi
- Tidak layak

Mohon memberikan tanda (✓) pada kotak yang sesuai dengan kesimpulan Bapak/Ibu)

Saran atau Kritik:

.....

Singaraja, 21 Juni 2025



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

NIP. 197104212002122001

**Kisi-Kisi Instrumen Kelayakan Media Pembelajaran *PowerPoint* Interaktif
Hidangan Asia Tenggara untuk Mahasiswa**

Variabel Penelitian	Indikator	Sub Indikator	Nomor Butir
Pengembangan Media Pembelajaran <i>PowerPoint</i> Interaktif Hidangan Asia Tenggara Mata Kuliah Kuliner Asia	Fungsi dan manfaat	Mempermudah pemahaman materi	1
		Melatih kemandirian dalam pembelajaran	2
		Membangkitkan motivasi belajar	3
		Mengembangkan kreativitas belajar	4
	Penyajian	Tampilan gambar	5
		Tampilan warna	6
		Tampilan animasi	7
	Bahasa dan tipografi	Ketepatan tata Bahasa	8
		Ketepatan huruf	9
		Ketepatan tata tulis	10

Sumber : (Ningrum, 2024)

**Instrumen Respon Kelayakan Media Pembelajaran *Powerpoint* Interaktif
Hidangan Asia Tenggara Untuk Mahasiswa**

Petunjuk:

1. Mohon dibaca dengan cermat setiap butir pertanyaan, kemudian berilah tanda checklist () pada kolom yang tersedia sesuai pendapat Bapak/Ibu secara objektif
2. Kriteria yang digunakan dalam setiap pernyataan adalah:
 Relevan : jika butir instrumen dinyatakan layak
 Tidak Relevan : jika butir instrumen dinyatakan tidak layak
3. Saran dan kesimpulan dapat ditulis pada kolom yang telah disediakan.

Terimakasih atas kesedian Bapak/Ibu telah mengisi kuisioner ini.

No.	Pernyataan	Relevan	Tidak Relevan	Keterangan
1.	Media <i>Powerpoint</i> Interaktif dapat mempermudah pemahaman materi	✓		
2.	Media <i>Powerpoint</i> Interaktif dapat melatih kemandirian dalam pembelajaran	✓		
3.	Media <i>Powerpoint</i> Interaktif dapat membangkitkan mootivasi belajar	✓		
4.	Media <i>Powerpoint</i> Interaktif dapat mengembangkan kreativitas belajar	✓		
5.	Tampilan gambar yang digunakan dalam media <i>Powerpoint</i> interaktif terlihat menarik	✓		
6.	Tampilan warna yang digunakan dalam media <i>Powerpoint</i> interaktif terlihat menarik	✓		
7.	Tampilan animasi yang digunakan dalam media <i>Powerpoint</i> interaktif terlihat menarik	✓		
8.	Isi yang disajikan dalam <i>Powerpoint</i> interaktif menggunakan tata	✓		

	bahasa yang sesuai dengan EYD	✓		
9.	Isi yang disajikan dalam <i>Powerpoint</i> interaktif menggunakan huruf yang standar	✓		
10.	Isi yang disajikan dalam <i>Powerpoint</i> interaktif menggunakan tata tulis yang tepat	✓		

Kesimpulan:

Instrumen respon mahasiswa pada media pembelajaran *Powerpoint* interaktif hidangan asia tenggara dinyatakan:

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

Mohon memberikan tanda (✓) pada kotak yang sesuai dengan kesimpulan Bapak/Ibu)

Saran atau Kritik:

.....

Singaraja, 21 Juni 2028



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

NIP. 197104212002122001

Lampiran 7. Lampiran Uji Instrumen Oleh Ahli Instrumen 2

UJI KELAYAKAN INSTRUMEN

Judul Penelitian : Pengembangan Media Pembelajaran *PowerPoint* Interaktif Hidangan Asia Tenggara
Penyusun : Ni Luh Ari Melani Putri
Pembimbing :
1. Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd.
2. Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M.Pd.
Instansi : Universitas Pendidikan Ganesha
Program Studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Dengan hormat,

Sehubung dengan pengembangan media pembelajaran *PowerPoint* Interaktif Hidangan Asia Tenggara. Maka melalui instrumen ini Bapak/Ibu saya mohon untuk memberikan penilaian terhadap butir instrumen yang telah dibuat. Penilaian Ibu/Bapak digunakan sebagai validasi dan masukan untuk memperbaiki dan meningkatkan kualitas instrumen ini sehingga bisa diketahui layak atau tidaknya instrumen kelayakan *PowerPoint* Interaktif ini digunakan.

Petunjuk Pengisian:

1. Mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan tanda centang (✓) pada kolom telah disediakan, sesuai dengan pendapat Bapak/Ibu secara objektif.
2. Rentang penelitian terdiri dari:
 - a. Relevan : apabila butir instrumen dianggap layak
 - b. Tidak Relevan : apabila butir instrumen dianggap tidak layak
3. Saran dan keimpulan dapat dituliskan pada kolom yang telah disediakan dibagian akhir

Hal : Permohonan sebagai *Expert Judgment*
Lampiran : 15 halaman
Kepada : Dr. Ni Ketut Widiartini, S.Pd., M.Pd.
Fakultas Teknik dan Kejuruan
Universitas Pendidikan Ganesha

Dengan hormat,

Saya Mahasiswa Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha.

Nama : Ni Luh Ari Melani Putri
NIM : 2115081030
Program Studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Dengan ini bermaksud untuk mengajukan permohonan sebagai *Expert Judgment* dalam uji kelayakan instrumen yang akan digunakan dalam penelitian saya dengan judul "Pengembangan Media Pembelajaran *PowerPoint* Interaktif Hidangan Asia Tenggara".

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

Singarja, 20 Juni 2025

Hormat Saya,



Ni Luh Ari Melani Putri

NIM 2115081030

PENGEMBANGAN MEDIA PEMBELAJARAN *POWERPOINT* INTERAKTIF HIDANGAN ASIA TENGGARA

A. Definisi Konsep

Definisi konsep merupakan rangkuman atau kumpulan dari rangkuman yang bisa dipakai untuk menggambarkan fenomena secara teratur. Konsep ini membantu dalam mengerti dan memprediksi fenomena dengan menemukan hubungan-hubungan antara variabel-variabel yang berkaitan. Dalam penelitian ini definisi konsep yaitu Media Pembelajaran *Powerpoint* Interaktif Hidangan Asia Tenggara.

1. Media Pembelajaran

Menurut (Yeni et al., 2023) bahwa media adalah teknologi pembawa pesan yang dapat dimanfaatkan untuk keperluan pembelajaran. Menurut (Al Hilal & Aulia, 2021) media pembelajaran merupakan media yang memiliki kegunaan untuk mengajarkan konsep bahan ajar pasa saat pembelajaran, membantu siswa lebih memahami bahan ajar. Media pembelajaran merupakan sesuatu yang dapat berupa alat, bahan, atau keadaan yang digunakan sebagai perantara komunikasi dalam kegiatan pembelajaran menurut (Intan, 2021). Menurut (Al Hilal & Aulia, 2021) media pembelajaran merupakan media yang memiliki kegunaan untuk mengajarkan konsep bahan ajar pasa saat pembelajaran, membantu siswa lebih memahami bahan ajar. Jadi dapat disimpulkan media pembelajaran merupakan segala bentuk sesuatu yang berfungsi sebagai perantara dalam proses komunikasi pembelajaran. Media pembelajaran dapat berupa alat, teknologi, manusia, atau kejadian yang dapat membantu memperoleh pengetahuan, keterampilan atau sikap. Media pembelajaran berperan berperan dalam meningkatkan efektivitas dan efisiensi pembelajaran dengan menyampaikan pesan dari pendidik kepada peserta didik.

2. PowerPoint Interaktif

PowerPoint merupakan salah satu *software* yang dirancang khusus agar mampu menyajikan program multimedia dengan sangat menarik, mudah dalam pembuatannya, mudah dalam mengoperasikan dan relatif murah. Sedangkan *PowerPoint* Interaktif merupakan persembahan slide yang disusun secara interaktif dan dalam bentuk menu sehingga dapat menyajikan feedback yang telah

terprogram. *PowerPoint* dapat menempatkan objek teks, grafik, video, suara dan objek yang terkait lainnya dalam satu halaman individual yang diartikan sebagai slide Rusman (Sani et al., 2024). *PowerPoint* Interaktif merupakan slide yang disusun secara interaktif dalam bentuk menu sehingga mampu menampilkan feedback Menurut Haerani Wahyu Evi dalam (Sukmawati, 2022). Adapun kriteria powerpoint interakitf menurut (Vinet & Zhendanov, 2011) yaitu (1) Judul yang singkat, menarik serta membangkitkan rasa ingin tahu, (2) Desain slide yang menarik termasuk dalam pemilihan font, warna, latar belakang serta teks agar selaras dan seimbang, (3) Kontras dan keterbacaan, pastikan kontras latar dan teks cukup jelas serta font tidak sempit dan spasi antar kalimat rapi, (4) Visual yang mendukung, menggunakan gambar, grafik, dan tabel yang relevan sehingga menghindari visual yang berlebihan, (5) Tata bahasa yang digunakan sudah sesuai dengan kaidah EYD, (6) Kesesuaian materi, isi dari powerpoint sudah selaras dengan aspek pembelajaran, isi materi, serta tujuan pembelajaran, (7) Audio yang digunakan selaras dengan isi dari powerpoint dan tidak menimbulkan distraksi bagi pengguna.

3. Hidangan Asia Tenggara

Asia Tenggara merupakan kawasan yang kaya akan keberagaman budaya, termasuk dalam aspek kuliner. Setiap negara di kawasan ini memiliki ciri khas tersendiri dalam hal makanan, yang dipengaruhi oleh faktor sejarah, budaya, dan sumber daya alamnya. Malaysia, Singapura, dan Brunei Darussalam adalah tiga negara yang memiliki keunikan tersendiri dalam dunia kuliner.

a. Malaysia

Malaysia adalah negara yang terletak di Asia Tenggara dan terdiri dari dua bagian utama, yaitu Semenanjung Malaysia yang berbatasan dengan Thailand dan Singapura, serta Malaysia Timur yang terletak di Pulau Kalimantan dan berbatasan dengan Indonesia serta Brunei. Negara ini memiliki keanekaragaman budaya dan etnis, dengan mayoritas penduduknya berasal dari suku Melayu, diikuti oleh komunitas besar etnis Cina dan India. Hal ini menjadikan Malaysia sebagai negara dengan tradisi kuliner yang kaya dan bervariasi. Selain terkenal dengan kekayaan kulinernya, Malaysia juga

memiliki perekonomian yang berkembang pesat dengan sektor pariwisata, perdagangan, dan industri sebagai pilar utama. Iklim tropis yang panas dan lembab sepanjang tahun memungkinkan berbagai bahan makanan seperti rempah-rempah, buah-buahan tropis, dan hasil laut melimpah di negara ini. Bahasa resmi Malaysia adalah Bahasa Melayu, dan mata uang yang digunakan adalah Ringgit Malaysia.

b. Singapura

Singapura adalah negara kota yang terletak di ujung selatan Semenanjung Malaya. Meskipun memiliki luas wilayah yang kecil, Singapura merupakan salah satu negara maju di dunia dan pusat perdagangan, bisnis, serta inovasi teknologi di Asia. Negara ini memiliki populasi multikultural, dengan tiga kelompok etnis utama yaitu Melayu, Cina, dan India, serta komunitas ekspatriat dari berbagai negara. Keberagaman ini membuat kuliner Singapura menjadi sangat bervariasi dengan pengaruh kuat dari budaya Cina, Melayu, India, bahkan Eropa. Selain itu, Singapura dikenal dengan peraturan ketat dan kebersihannya. Sistem transportasi yang maju serta infrastruktur kelas dunia menjadikannya destinasi favorit bagi wisatawan. Sektor kuliner juga menjadi daya tarik utama, terutama dengan banyaknya hawker centers (pusat jajanan kaki lima) yang menyajikan makanan berkualitas dengan harga terjangkau. Bahasa resmi yang digunakan adalah Inggris, Melayu, Mandarin, dan Tamil, sementara mata uang resminya adalah Dolar Singapura (SGD)

c. Brunei Darussalam

Kalimantan dan memiliki sistem pemerintahan berbentuk kesultanan Islam. Brunei dikenal sebagai salah satu negara terkaya di Asia Tenggara berkat cadangan minyak dan gas alamnya yang melimpah. Penduduknya mayoritas adalah orang Melayu dan mempraktikkan budaya serta tradisi Islam yang sangat kental. Oleh karena itu, makanan di Brunei banyak dipengaruhi oleh kuliner Melayu dan sebagian besar bersertifikat halal. Brunei memiliki jumlah penduduk yang relatif kecil, namun tetap mempertahankan warisan budaya Melayu yang kuat, termasuk dalam gaya memasak dan pemilihan bahan makanan. Hidangan khas Brunei cenderung memiliki cita rasa yang kaya dengan penggunaan santan dan rempah-rempah seperti kunyit, lengkuas, serta

serai. Negara ini memiliki iklim tropis, dengan sumber daya alam yang melimpah, terutama dalam sektor perikanan dan pertanian. Bahasa resmi Brunei adalah Bahasa Melayu, dan mata uang yang digunakan adalah Dolar Brunei (BND).

B. Definisi Operasional Variabel

Definisi Operasional Variabel merupakan suatu pedoman atau aturan yang digunakan dalam penelitian untuk mengukur suatu variabel secara jelas dan sistematis. Definisi operasional variabel membantu peneliti untuk mengidentifikasi, mengukur serta menganalisis secara terarah, fokus, efisien serta konsisten. Terdapat tiga variabel dalam penelitian ini yaitu Pengembangan Media Pembelajaran *PowerPoint Interaktif* Model 4D, uji kelayakan media *PowerPoint Interaktif*, serta respon mahasiswa terhadap media pembelajaran media *PowerPoint Interaktif*. Adapun penjelasan definisi operasional variabel yakni sebagai berikut.

1) Pengembangan Media Pembelajaran *PowerPoint Interaktif* Model 4D

Pengembangan media pembelajaran dalam penelitian ini menggunakan model pengembangan 4D yang meliputi *Define* (Analisis kebutuhan), *Design* (Perencanaan produk), *Development* (Implementasi hasil produk), serta *Dissemination* (Penyebarluasan produk).

Pada tahap *Define* dilakukan untuk mengidentifikasi kebutuhan peserta didik dalam memahami materi hidangan Asia Tenggara. Kemudian dilakukan pemetaan materi ajar agar sesuai dengan kompetensi dasar dan indikator capaian. Tahap *Design* dilakukan perancangan struktur dan tampilan media pembelajaran yang menarik, komunikatif, dan interaktif. Rancangan mencakup tata letak halaman, pemilihan warna, visual, animasi, serta fitur interaktif seperti tombol navigasi dan kuis. Pemilihan bahasa serta tipografi juga akan dilakukan pada tahap ini. Sehingga nanti akan tersusun storyboard kemudian storyboard yang telah tersusun akan dikonsultasikan bersama dosen pembimbing. Kemudian dilakukan perancangan *Powerpoint* interaktif berdasarkan storyboard.

Tahap *Development* tahap ini fokus pada penyebaran produk kepada para ahli untuk dilakukan uji kelayakan hasil dari uji kelayakan ini akan

dijadikan masukan serta kritik untuk penyempurnaan produk.

Tahap *Disseminate* dilakukan penyebarluasan media pembelajaran kepada peserta didik sebagai bagian dari proses pembelajaran.

2) Uji Kelayakan Media Pembelajaran *PowerPoint Interaktif*

Proses uji kelayakan dilakukan dengan melibatkan kelompok ahli yang memiliki keahliannya di bidang masing-masing. Hal ini bertujuan agar evaluasi yang dilakukan lebih mendalam, spesifik, dan terarah sesuai dengan aspek yang diuji. Dalam Penelitian ini penulis melaksanakan uji kelayakan media pembelajaran berdasarkan aspek materi, media dan desain. Berdasarkan aspek materi *PowerPoint* Interaktif yang diharapkan memenuhi indikator yaitu relevansi materi dengan perangkat pembelajaran, kualitas materi, serta bahasa dan tipografi. Berdasarkan aspek media dan desain *PowerPoint* Interaktif yang diharapkan memenuhi indikator berupa kelayakan isi, penyajian, fungsi dan manfaat media, aspek visual dan audio, serta aspek tipografi

3) Respon Mahasiswa Terhadap *PowerPoint Interaktif*

Uji responden kepada mahasiswa yang berperan sebagai Langkah kunci dalam memastikan media pembelajaran layak digunakan untuk memberikan pengalaman belajar yang bermutu. Penilaian yang dilakukan berupa evaluasi menyeluruh terhadap berbagai aspek media, seperti desain, fungsi, dan relevansi informasi sehingga mampu memenuhi standar serta kebutuhan pengguna. Selain itu mahasiswa membantu memberikan umpan balik mengenai kekurangan serta kelebihan media pembelajaran sehingga menjadi evaluasi dalam perbaikan yang berkelanjutan. Indikator utama dalam uji responden mahasiswa yaitu fungsi dan manfaat media, penyajian, serta Bahasa dan tipografi.

**Kisi-Kisi Instrumen Kelayakan Media Pembelajaran *PowerPoint* Interaktif
Hidangan Asia Tenggara Berdasarkan Aspek Media dan Desain
Pembelajaran**

Variabel Penelitian	Indikator	Sub Indikator	Nomor Butir
Pengembangan Media Pembelajaran <i>PowerPoint</i> Interaktif Hidangan Asia Tenggara Mata Kuliah Kuliner Asia	Kelayakan isi	Kemenarikan pengemasan materi	1
		Kesesuaian materi dengan RPS	2
		Kesesuaian materi dengan tujuan pembelajaran	3
		Kelengkapan materi dengan tujuan pembelajaran	4
	Penyajian	Kerunutan materi	5
		Kemudahan navigasi	6
		Penataan elemen pada slide proporsional	7
	Fungsi dan manfaat media	Menambah variasi cara belajar	8
	Aspek visual dan audio	Kemenarikan warna background, gambar, dan animasi	9,10,11
		Kejelasan gambar	12,13
		Kejelasan suara	14,15
	Aspek Tipografi	Teks dapat terbaca dengan jelas	16
		Ukuran huruf pada teks	17

Sumber : (Ningrum, 2024)

Instrumen Kelayakan Media Pembelajaran *Powerpoint* Interaktif Hidangan Asia Tenggara Berdasarkan Aspek Media dan Desain Pembelajaran

Petunjuk:

1. Mohon dibaca dengan cermat setiap butir pertanyaan, kemudian berilah tanda checklist (✓) pada kolom yang tersedia sesuai pendapat Bapak/Ibu secara objektif
2. Kriteria yang digunakan dalam setiap pernyataan adalah:
Relevan : jika butir instrumen dinyatakan layak
Tidak Relevan : jika butir instrumen dinyatakan tidak layak
3. Saran dan kesimpulan dapat ditulis pada kolom yang telah disediakan.

Terimakasih atas kesedian Bapak/Ibu telah mengisi kuisioner ini.

No.	Pernyataan	Relevan	Tidak Relevan	Keterangan
1.	Materi yang disampaikan dikemas secara menarik dalam media <i>Powerpoint</i> interaktif	✓		
2.	Materi yang disampaikan dalam media <i>Powerpoint</i> interaktif sesuai dengan RPS	✓		
3.	Materi yang disajikan sesuai dengan tujuan pembelajaran	✓		
4.	Materi yang disajikan sudah lengkap sesuai dengan tujuan pembelajaran	✓		
5.	Urutan materi yang disampaikan pada setiap slide berurutan sesuai dengan tujuan pembelajaran	✓		
6.	Navigasi dalam media mudah digunakan	✓		
7.	Elemen dalam slide tertata secara proporsional	✓		
8.	Media <i>Powerpoint</i> interaktif menambah variasi cara belajar	✓		
9.	Warna background yang digunakan dalam <i>Powerpoint</i> interaktif menarik	✓		
10.	Tampilan gambar yang digunakan dalam media <i>Powerpoint</i> interaktif menarik	✓		

11.	Animasi yang digunakan dalam media <i>Powerpoint</i> interaktif menarik	✓		
12.	Ukuran gambar yang digunakan dalam media <i>Powerpoint</i> interaktif standar	✓		
13.	Gambar yang digunakan dalam media <i>Powerpoint</i> interaktif terlihat dengan jelas	✓		
14.	Suara video yang disajikan dalam <i>Powerpoint</i> interaktif terdengar jelas	✓		
15.	Musik pengiring video yang disajikan dalam <i>Powerpoint</i> sesuai dan terdengar jelas	✓		
16.	Teks yang disajikan dalam <i>Powerpoint</i> terbaca dengan jelas	✓		
17.	Ukuran huruf pada teks yang disajikan dalam <i>Powerpoint</i> Interaktif standar	✓		

Kesimpulan:

Instrumen kelayakan media pada media pembelajaran *Powerpoint* interaktif hidangan asia tenggara dinyatakan:

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

Mohon memberikan tanda (✓) pada kotak yang sesuai dengan kesimpulan Bapak/Ibu

Saran atau Kritik:

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

Singaraja, 20 Juni 2025

Dr. Ni Ketut Widiartini, S.Pd., M.Pd.

NIP. 197508012006042001

**Kisi-Kisi Instrumen Kelayakan Media Pembelajaran *PowerPoint* Interaktif
Hidangan Asia Tenggara Berdasarkan Aspek Materi**

Variabel Penelitian	Indikator	Sub Indikator	Nomor Butir
Pengembangan Media Pembelajaran <i>PowerPoint</i> Interaktif Hidangan Asia Tenggara Mata Kuliah Kuliner Asia	Relevansi materi dengan perangkat pembelajaran	Kesesuaian materi dengan silabus	1
		Kesesuaian materi dengan RPS	2
		Kesesuaian materi dengan tujuan pembelajaran	3
	Kualitas Materi	Materi yang disajikan mudah dipahami	4
		Materi tersaji dengan sistematika yang jelas	5
		Alur materi disusun secara jelas	6
		Alur materi disusun secara runut	7
		Keakuratan materi	8
	Bahasa dan Tipografi	Kesesuaian tata bahasa	9
		Kesesuaian tata tulis	10

Sumber : (Ningrum, 2024)

Instrumen Kelayakan Media Pembelajaran *Powerpoint* Interaktif Hidangan Asia Tenggara Berdasarkan Aspek Materi

Petunjuk:

4. Mohon dibaca dengan cermat setiap butir pertanyaan, kemudian berilah tanda checklist () pada kolom yang tersedia sesuai pendapat Bapak/Ibu secara objektif
5. Kriteria yang digunakan dalam setiap pernyataan adalah:
Relevan : jika butir instrumen dinyatakan layak
Tidak Relevan : jika butir instrumen dinyatakan tidak layak
6. Saran dan kesimpulan dapat ditulis pada kolom yang telah disediakan.

Terimakasih atas kesedian Bapak/Ibu telah mengisi kuisioner ini.

No.	Pernyataan	Relevan	Tidak Relevan	Keterangan
1.	Materi yang disajikan dalam media <i>Powerpoint</i> Interaktif sesuai dengan ruang lingkup silabus Mata kuliah Kuliner Asia Pada Hidangan AsianTenggara	✓		
2.	Materi yang disajikan dalam media <i>Powerpoint</i> Interaktif sesuai dengan RPS Mata kuliah Kuliner Asia Pada Hidangan AsianTenggara	✓		
3.	Materi yang disajikan media dalam <i>Powerpoint</i> Interaktif sesuai tujuan pembelajaran Mata kuliah Kuliner Asia Pada Hidangan AsianTenggara	✓		
4.	Materi yang disajikan dalam media <i>Powerpoint</i> interaktif mudah dipahami	✓		
5.	Materi yang disajikan dalam media <i>Powerpoint</i> interaktif dijabarkan secara sistematis	✓		
6.	Materi yang disajikan dalam media <i>Powerpoint</i> interaktif memiliki alur yang jelas	✓		
7.	Materi yang disajikan dalam media <i>Powerpoint</i> interaktif memiliki alur yang runut	✓		
8.	Materi yang disajikan dalam media <i>Powerpoint</i> interaktif dijabarkan secara akurat	✓		

9.	Materi yang disajikan dalam media <i>Powerpoint</i> interaktif menggunakan tata bahasa sesuai kaidah EYD	✓		
10.	Materi yang disajikan dalam media <i>Powerpoint</i> interaktif menggunakan tulis sesuai kaidah EYD	✓		

Kesimpulan:

Instrumen kelayakan materi pada media pembelajaran *Powerpoint* interaktif hidangan asia tenggara dinyatakan:

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

Mohon memberikan tanda (✓) pada kotak yang sesuai dengan kesimpulan Bapak/Ibu)

Saran atau Kritik:

.....

Singaraja, 20 Juni 2025



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

**Kisi-Kisi Instrumen Kelayakan Media Pembelajaran *PowerPoint* Interaktif
Hidangan Asia Tenggara untuk Mahasiswa**

Variabel Penelitian	Indikator	Sub Indikator	Nomor Butir
<i>Pengembangan Media Pembelajaran <i>PowerPoint</i> Interaktif Hidangan Asia Tenggara Mata Kuliah Kuliner Asia</i>	Fungsi dan manfaat	Mempermudah pemahaman materi	1
		Melatih kemandirian dalam pembelajaran	2
		Membangkitkan motivasi belajar	3
		Mengembangkan kreativitas belajar	4
	Penyajian	Tampilan gambar	5
		Tampilan warna	6
		Tampilan animasi	7
	Bahasa dan tipografi	Ketepatan tata Bahasa	8
		Ketepatan huruf	9
		Ketepatan tata tulis	10

Sumber : (Ningrum, 2024)

**Instrumen Respon Kelayakan Media Pembelajaran *Powerpoint* Interaktif
Hidangan Asia Tenggara Untuk Mahasiswa**

Petunjuk:

1. Mohon dibaca dengan cermat setiap butir pertanyaan, kemudian berilah tanda checklist (**✓**) pada kolom yang tersedia sesuai pendapat Bapak/Ibu secara objektif
2. Kriteria yang digunakan dalam setiap pernyataan adalah:
Relevan : jika butir instrumen dinyatakan layak
Tidak Relevan : jika butir instrumen dinyatakan tidak layak
3. Saran dan kesimpulan dapat ditulis pada kolom yang telah disediakan.

Terimakasih atas kesedian Bapak/Ibu telah mengisi kuisioner ini.

No.	Pernyataan	Relevan	Tidak Relevan	Keterangan
1.	Media <i>Powerpoint</i> Interaktif dapat mempermudah pemahaman materi	✓		
2.	Media <i>Powerpoint</i> Interaktif dapat melatih kemandirian dalam pembelajaran	✓		
3.	Media <i>Powerpoint</i> Interaktif dapat membangkitkan mootivasi belajar	✓		
4.	Media <i>Powerpoint</i> Interaktif dapat mengembangkan kreativitas belajar	✓		
5.	Tampilan gambar yang digunakan dalam media <i>Powerpoint</i> interaktif terlihat menarik	✓		
6.	Tampilan warna yang digunakan dalam media <i>Powerpoint</i> interaktif terlihat menarik	✓		
7.	Tampilan animasi yang digunakan dalam media <i>Powerpoint</i> interaktif terlihat menarik	✓		
8.	Isi yang disajikan dalam <i>Powerpoint</i> interaktif menggunakan tata	✓		

	bahasa yang sesuai dengan EYD			
9.	Isi yang disajikan dalam <i>Powerpoint</i> interaktif menggunakan huruf yang standar	✓		
10.	Isi yang disajikan dalam <i>Powerpoint</i> interaktif menggunakan tata tulis yang tepat	✓		

Kesimpulan:

Instrumen respon mahasiswa pada media pembelajaran *Powerpoint* interaktif hidangan asia tenggara dinyatakan:

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

Mohon memberikan tanda (✓) pada kotak yang sesuai dengan kesimpulan Bapak/Ibu)

Saran atau Kritik:

.....

Singaraja, 20 Juni 2025



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

Lampiran 8. Lampiran Uji Kelayakan Media *PowerPoint* Interaktif Oleh Ahli Media dan Desain Pembelajaran 1

Hal : Permohonan sebagai Ahli Media dan Desain Pembelajaran
Lampiran : 4 Halaman
Kepada : Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd.
Fakultas Teknik dan Kejuruan
Universitas Pendidikan Ganesha

Dengan hormat,

Saya Mahasiswa Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha.

Nama : Ni Luh Ari Melani Putri
NIM : 2115081030
Program Studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Dengan ini bermaksud untuk mengajukan permohonan sebagai ahli media dan desain pembelajaran dalam uji produk yang akan digunakan dalam penelitian saya dengan judul “Pengembangan Media Pembelajaran *PowerPoint* Interaktif Hidangan Asia Tenggara”.

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

Singaraja, 14 Agustus 2025

Hormat Saya,

Ni Luh Ari Melani Putri

NIM 2115081030

Kisi-Kisi Instrumen Kelayakan Media Pembelajaran *PowerPoint* Interaktif Hidangan Asia Tenggara Berdasarkan Aspek Media dan Desain Pembelajaran

Variabel Penelitian	Indikator	Sub Indikator	Nomor Butir
Pengembangan Media Pembelajaran <i>PowerPoint</i> Interaktif Hidangan Asia Tenggara Mata Kuliah Kuliner Asia	Kelayakan isi	Kemenarikan pengemasan materi	1
		Kesesuaian materi dengan RPS	2
		Kesesuaian materi dengan tujuan pembelajaran	3
		Kelengkapan materi dengan tujuan pembelajaran	4
	Penyajian	Kerunutan materi	5
		Kemudahan navigasi	6
		Penataan elemen pada slide proporsional	7
	Fungsi dan manfaat media	Menambah variasi cara belajar	8
	Aspek visual dan audio	Kemenarikan warna background, gambar, dan animasi	9,10,11
		Kejelasan gambar	12,13
		Kejelasan suara	14,15
	Aspek Tipografi	Teks dapat terbaca dengan jelas	16
		Ukuran huruf pada teks	17

Sumber : (Ningrum, 2024)

**Instrumen Kelayakan Media Pembelajaran *Powerpoint* Interaktif Hidangan Asia
Tenggara Berdasarkan Aspek Media dan Desain Pembelajaran**

Mata Kuliah : Kuliner Asia
 Judul Media Pembelajaran : Pengembangan Media Pembelajaran *PowerPoint* Interaktif
 Hidangan Asia Tenggara
 Hari, Tanggal : Kamis, 14 Agustus 2025
 Validator : Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd.

Petunjuk:

1. Mohon dibaca dengan cermat setiap pertanyaan, kemudian berilah tanda checklist (✓) pada kolom yang tersedia sesuai pendapat Bapak/Ibu secara objektif
2. Kriteria yang digunakan dalam setiap pernyataan adalah:

SS	: Sangat Setuju
S	: Setuju
CS	: Cukup Setuju
STS	: Sangat Tidak Setuju
TS	: Tidak Setuju
3. Saran dan kesimpulan dapat ditulis pada kolom yang telah disediakan. Terimakasih atas kesedian Bapak/Ibu telah mengisi kuisioner ini.

No.	Pernyataan	SS	S	CS	STS	TS	Keterangan
1.	Materi yang disampaikan dikemas secara menarik dalam media <i>Powerpoint</i> interaktif	✓					
2.	Materi yang disampaikan dalam media <i>Powerpoint</i> interaktif sesuai dengan RPS	✓					
3.	Materi yang disajikan sesuai dengan tujuan pembelajaran	✓					
4.	Materi yang disajikan sudah lengkap sesuai dengan tujuan pembelajaran	✓					
5.	Urutan materi yang disampaikan pada setiap slide berurutan sesuai dengan tujuan pembelajaran	✓					
6.	Navigasi dalam media mudah digunakan	✓					
7.	Elemen dalam slide tertata secara proporsional	✓					
8.	Media <i>Powerpoint</i> interaktif menambah variasi cara belajar	✓					
9.	Warna background yang digunakan dalam	✓					

	<i>Powerpoint</i> interaktif menarik					
10.	Tampilan gambar yang digunakan dalam media <i>Powerpoint</i> interaktif menarik	✓				
11.	Animasi yang digunakan dalam media <i>Powerpoint</i> interaktif menarik	✓				
12.	Ukuran gambar yang digunakan dalam media <i>Powerpoint</i> interaktif standar	✓				
13.	Gambar yang digunakan dalam media <i>Powerpoint</i> interaktif terlihat dengan jelas	✓				
14.	Suara video yang disajikan dalam <i>Powerpoint</i> interaktif terdengar jelas	✓				
15.	Musik pengiring video yang disajikan dalam <i>Powerpoint</i> sesuai dan terdengar jelas		✓			
16.	Teks yang disajikan dalam <i>Powerpoint</i> terbaca dengan jelas		✓			
17.	Ukuran huruf pada teks yang disajikan dalam <i>Powerpoint</i> Interaktif standar		✓			

Kesimpulan:

Instrumen kelayakan media dan desain pembelajaran pada media pembelajaran *Powerpoint* interaktif hidangan asia tenggara dinyatakan:

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

Mohon memberikan tanda (✓) pada kotak yang sesuai dengan kesimpulan Bapak/Ibu)

Saran atau Kritik:

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

Singaraja,.....



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

NIP. 197103031997032001

Lampiran 9. Lampiran Uji Kelayakan Media *PowerPoint* Interaktif Oleh Ahli Media dan Desain Pembelajaran 2

Hal : Permohonan sebagai Ahli Media dan Desain Pembelajaran
Lampiran : 4 Halaman
Kepada : Dr. Ni Made Suriani, S.Pd., M.Par.

Fakultas Teknik dan Kejuruan
Universitas Pendidikan Ganesha

Dengan hormat,

Saya Mahasiswa Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha.

Nama : Ni Luh Ari Melani Putri

NIM : 2115081030

Program Studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Dengan ini bermaksud untuk mengajukan permohonan sebagai ahli media dan desain pembelajaran dalam uji produk yang akan digunakan dalam penelitian saya dengan judul "Pengembangan Media Pembelajaran *PowerPoint* Interaktif Hidangan Asia Tenggara".

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

Singaraja, 14 Agustus 2025

Hormat Saya,



Ni Luh Ari Melani Putri

NIM 2115081030

Kisi-Kisi Instrumen Kelayakan Media Pembelajaran *PowerPoint* Interaktif Hidangan Asia Tenggara Berdasarkan Aspek Media dan Desain Pembelajaran

Variabel Penelitian	Indikator	Sub Indikator	Nomor Butir
Pengembangan Media Pembelajaran <i>PowerPoint</i> Interaktif Hidangan Asia Tenggara Mata Kuliah Kuliner Asia	Kelayakan isi	Kemenarikan pengemasan materi	1
		Kesesuaian materi dengan RPS	2
		Kesesuaian materi dengan tujuan pembelajaran	3
		Kelengkapan materi dengan tujuan pembelajaran	4
	Penyajian	Kerunutan materi	5
		Kemudahan navigasi	6
		Penataan elemen pada slide proporsional	7
	Fungsi dan manfaat media	Menambah variasi cara belajar	8
	Aspek visual dan audio	Kemenarikan warna background, gambar, dan animasi	9,10,11
		Kejelasan gambar	12,13
		Kejelasan suara	14,15
	Aspek Tipografi	Teks dapat terbaca dengan jelas	16
		Ukuran huruf pada teks	17

Sumber : (Ningrum, 2024)

**Instrumen Kelayakan Media Pembelajaran *Powerpoint* Interaktif Hidangan Asia
Tenggara Berdasarkan Aspek Media dan Desain Pembelajaran**

Mata Kuliah : Kuliner Asia
 Judul Media Pembelajaran : Pengembangan Media Pembelajaran *PowerPoint* Interaktif Hidangan Asia Tenggara
 Hari, Tanggal : Kamis, 14 Agustus 2025
 Validator : Dr. Ni Made Suriani, S.Pd., M.Par.

Petunjuk:

1. Mohon dibaca dengan cermat setiap butir pertanyaan, kemudian berilah tanda checklist (✓) pada kolom yang tersedia sesuai pendapat Bapak/Ibu secara objektif
2. Kriteria yang digunakan dalam setiap pernyataan adalah:

SS	: Sangat Setuju
S	: Setuju
CS	: Cukup Setuju
STS	: Sangat Tidak Setuju
TS	: Tidak Setuju
3. Saran dan kesimpulan dapat ditulis pada kolom yang telah disediakan.

Terimakasih atas kesedian Bapak/Ibu telah mengisi kuisioner ini.

No.	Pernyataan	SS	S	CS	STS	TS	Keterangan
1.	Materi yang disampaikan dikemas secara menarik dalam media <i>Powerpoint</i> interaktif	✓					
2.	Materi yang disampaikan dalam media <i>Powerpoint</i> interaktif sesuai dengan RPS	✓					
3.	Materi yang disajikan sesuai dengan tujuan pembelajaran	✓					
4.	Materi yang disajikan sudah lengkap sesuai dengan tujuan pembelajaran	✓					

5.	Urutan materi yang disampaikan pada setiap slide berurutan sesuai dengan tujuan pembelajaran	✓						
6.	Navigasi dalam media mudah digunakan		✓					
7.	Elemen dalam slide tertata secara proporsional		✓					
8.	Media <i>Powerpoint</i> interaktif menambah variasi cara belajar		✓					
9.	Warna background yang digunakan dalam <i>Powerpoint</i> interaktif menarik	✓						
10.	Tampilan gambar yang digunakan dalam media <i>Powerpoint</i> interaktif menarik	✓						
11.	Animasi yang digunakan dalam media <i>Powerpoint</i> interaktif menarik	✓						
12.	Ukuran gambar yang digunakan dalam media <i>Powerpoint</i> interaktif standar	✓						
13.	Gambar yang digunakan dalam media <i>Powerpoint</i> interaktif terlihat dengan jelas	✓						
14.	Suara video yang disajikan dalam <i>Powerpoint</i> interaktif terdengar jelas	✓						
15.	Musik pengiring video yang disajikan dalam <i>Powerpoint</i>							

	sesuai dan terdengar jelas	✓					
16.	Teks yang disajikan dalam <i>Powerpoint</i> terbaca dengan jelas	✓					
17.	Ukuran huruf pada teks yang disajikan dalam <i>Powerpoint</i> Interaktif standar	✓					

Kesimpulan:

Instrumen kelayakan media dan desain pembelajaran pada media pembelajaran *Powerpoint* interaktif hidangan asia tenggara dinyatakan:

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

Mohon memberikan tanda (✓) pada kotak yang sesuai dengan kesimpulan Bapak/Ibu)

Saran atau Kritik:

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

Singaraja, 13-8-2025

Dr. Ni Made Suriani, S.Pd., M.Par.

NIP. 197212072002122003

Lampiran 10. Lampiran Uji Kelayakan Media *PowerPoint* Interaktif Oleh Ahli Materi 1

Hal : Permohonan sebagai Ahli Materi
Lampiran : 3 halaman
Kepada : Dr. Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd.
Fakultas Teknik dan Kejuruan
Universitas Pendidikan Ganesha

Dengan hormat,

Saya Mahasiswa Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha.

Nama : Ni Luh Ari Melani Putri
NIM : 2115081030
Program Studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Dengan ini bermaksud untuk mengajukan permohonan sebagai ahli materi dalam uji produk yang akan digunakan dalam penelitian saya dengan judul "Pengembangan Media Pembelajaran *PowerPoint* Interaktif Hidangan Asia Tenggara".

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

Singaraja, 14 agustus 2025

Hormat Saya,



Ni Luh Ari Melani Putri

NIM 2115081030

Kisi-Kisi Instrumen Kelayakan Media Pembelajaran *PowerPoint* Interaktif Hidangan Asia Tenggara Berdasarkan Aspek Materi

Variabel Penelitian	Indikator	Sub Indikator	Nomor Butir
Pengembangan Media Pembelajaran <i>PowerPoint</i> Interaktif Hidangan Asia Tenggara Mata Kuliah Kuliner Asia	Relevansi materi dengan perangkat pembelajaran	Kesesuaian materi dengan silabus	1
		Kesesuaian materi dengan RPS	2
		Kesesuaian materi dengan tujuan pembelajaran	3
	Kualitas Materi	Materi yang disajikan mudah dipahami	4
		Materi tersaji dengan sistematika yang jelas	5
		Alur materi disusun secara jelas	6
		Alur materi disusun secara runut	7
		Keakuratan materi	8
	Bahasa dan Tipografi	Kesesuaian tata bahasa	9
		Kesesuaian tata tulis	10

Sumber : (Ningrum, 2024)

**Instrumen Kelayakan Media Pembelajaran *Powerpoint* Interaktif Hidangan Asia
Tenggara Berdasarkan Aspek Materi**

Mata Kuliah	: Kuliner Asia
Judul Media Pembelajaran	: Pengembangan Media Pembelajaran <i>PowerPoint</i> Interaktif Hidangan Asia Tenggara
Hari, Tanggal	: Kamis, 14 Agustus 2025
Validator	: Dr. Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd.

Petunjuk:

1. Mohon dibaca dengan cermat setiap butir pertanyaan, kemudian berilah tanda checklist (✓) pada kolom yang tersedia sesuai pendapat Bapak/Ibu secara objektif
2. Kriteria yang digunakan dalam setiap pernyataan adalah:
 SS : Sangat Setuju
 S : Setuju
 CS : Cukup Setuju
 STS : Sangat Tidak Setuju
 TS : Tidak Setuju
3. Saran dan kesimpulan dapat ditulis pada kolom yang telah disediakan. Terimakasih atas kesedian Bapak/Ibu telah mengisi kuisioner ini.

No.	Pernyataan	SS	S	CS	STS	TS	Keterangan
1.	Materi yang disajikan dalam media <i>Powerpoint</i> Interaktif sesuai dengan ruang lingkup silabus Mata kuliah Kuliner Asia Pada Hidangan AsianTenggara	✓					
2.	Materi yang disajikan dalam media <i>Powerpoint</i> Interaktif sesuai dengan RPS Mata kuliah Kuliner Asia Pada Hidangan AsianTenggara	✓					
3.	Materi yang disajikan media dalam <i>Powerpoint</i> Interaktif sesuai tujuan pembelajaran Mata kuliah Kuliner Asia Pada Hidangan AsianTenggara	✓					
4.	Materi yang disajikan dalam media <i>Powerpoint</i> interaktif mudah dipahami		✓				
5.	Materi yang disajikan dalam media <i>Powerpoint</i> interaktif dijabarkan secara sistematis	✓					
6.	Materi yang disajikan dalam media <i>Powerpoint</i> interaktif memiliki alur yang jelas		✓				

7.	Materi yang disajikan dalam media <i>Powerpoint</i> interaktif memiliki alur yang runut	✓				
8.	Materi yang disajikan dalam media <i>Powerpoint</i> interaktif dijabarkan secara akurat	✓				
9.	Materi yang disajikan dalam media <i>Powerpoint</i> interaktif menggunakan tata bahasa sesuai kaidah EYD	✓				
10.	Materi yang disajikan dalam media <i>Powerpoint</i> interaktif menggunakan tulis sesuai kaidah EYD	✓				

Kesimpulan:

Instrumen kelayakan materi pada media pembelajaran *Powerpoint* interaktif hidangan asia tenggara dinyatakan:

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

Mohon memberikan tanda (✓) pada kotak yang sesuai dengan kesimpulan Bapak/Ibu)

Saran atau Kritik:

produk penelitian ^{diharapkan} hasilnya (biasa diajukan olehnya)

Singaraja, 14 Agustus 2025

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

NIP. 197104212002122001

Lampiran 11. Lampiran Uji Kelayakan Media *PowerPoint* Interaktif Oleh Ahli Materi 2

Hal : Permohonan sebagai Ahli Materi
Lampiran : 4 Halaman
Kepada : Dra. Damiati, M.Kes.
Fakultas Teknik dan Kejuruan
Universitas Pendidikan Ganesha

Dengan hormat,

Saya Mahasiswa Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha.

Nama : Ni Luh Ari Melani Putri
NIM : 2115081030
Program Studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Dengan ini bermaksud untuk mengajukan permohonan sebagai ahli materi dalam uji produk yang akan digunakan dalam penelitian saya dengan judul “Pengembangan Media Pembelajaran *PowerPoint* Interaktif Hidangan Asia Tenggara”.

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

Singaraja, 19 Agustus 2025

Hormat Saya,



Ni Luh Ari Melani Putri

NIM 2115081030

Kisi-Kisi Instrumen Kelayakan Media Pembelajaran *PowerPoint* Interaktif Hidangan Asia Tenggara Berdasarkan Aspek Materi

Variabel Penelitian	Indikator	Sub Indikator	Nomor Butir
<i>Pengembangan Media Pembelajaran <i>PowerPoint</i> Interaktif Hidangan Asia Tenggara Mata Kuliah Kuliner Asia</i>	Relevansi materi dengan perangkat pembelajaran	Kesesuaian materi dengan silabus	1
		Kesesuaian materi dengan RPS	2
		Kesesuaian materi dengan tujuan pembelajaran	3
	Kualitas Materi	Materi yang disajikan mudah dipahami	4
		Materi tersaji dengan sistematika yang jelas	5
		Alur materi disusun secara jelas	6
		Alur materi disusun secara runut	7
		Keakuratan materi	8
		Bahasa dan Tipografi	9
		Kesesuaian tata bahasa	10

Sumber : (Ningrum, 2024)

**Instrumen Kelayakan Media Pembelajaran *Powerpoint* Interaktif Hidangan Asia
Tenggara Berdasarkan Aspek Materi**

Mata Kuliah	: Kuliner Asia
Judul Media Pembelajaran	: Pengembangan Media Pembelajaran <i>PowerPoint</i> Interaktif Hidangan Asia Tenggara
Hari, Tanggal	: Kamis, 14 Agustus 2025
Validator	: Dra. Damiati, M.Kes.

Petunjuk:

1. Mohon dibaca dengan cermat setiap butir pertanyaan, kemudian berilah tanda checklist (✓) pada kolom yang tersedia sesuai pendapat Bapak/Ibu secara objektif
2. Kriteria yang digunakan dalam setiap pernyataan adalah:

SS	: Sangat Setuju
S	: Setuju
CS	: Cukup Setuju
STS	: Sangat Tidak Setuju
TS	: Tidak Setuju
3. Saran dan kesimpulan dapat ditulis pada kolom yang telah disediakan. Terimakasih atas kesedian Bapak/Ibu telah mengisi kuisioner ini.

No.	Pernyataan	SS	S	CS	STS	TS	Keterangan
1.	Materi yang disajikan dalam media <i>Powerpoint</i> Interaktif sesuai dengan ruang lingkup silabus Mata kuliah Kuliner Asia Pada Hidangan AsianTenggara	✓					
2.	Materi yang disajikan dalam media <i>Powerpoint</i> Interaktif sesuai dengan RPS Mata kuliah Kuliner Asia Pada Hidangan AsianTenggara	✓					
3.	Materi yang disajikan media dalam <i>Powerpoint</i> Interaktif sesuai tujuan pembelajaran Mata kuliah Kuliner Asia Pada Hidangan AsianTenggara	✓					
4.	Materi yang disajikan dalam media <i>Powerpoint</i> interaktif mudah dipahami	✓					

5.	Materi yang disajikan dalam media <i>Powerpoint</i> interaktif dijabarkan secara sistematis	✓					
6.	Materi yang disajikan dalam media <i>Powerpoint</i> interaktif memiliki alur yang jelas	✓					
7.	Materi yang disajikan dalam media <i>Powerpoint</i> interaktif memiliki alur yang runut	✓					
8.	Materi yang disajikan dalam media <i>Powerpoint</i> interaktif dijabarkan secara akurat	✓					
9.	Materi yang disajikan dalam media <i>Powerpoint</i> interaktif menggunakan tata bahasa sesuai kaidah EYD	✓					
10.	Materi yang disajikan dalam media <i>Powerpoint</i> interaktif menggunakan tulis sesuai kaidah EYD	✓					

Kesimpulan:

Instrumen kelayakan materi pada media pembelajaran *Powerpoint* interaktif hidangan asia tenggara dinyatakan:

- Layak digunakan tanpa revisi
 Layak digunakan dengan revisi
 Tidak layak

Mohon memberikan tanda (✓) pada kotak yang sesuai dengan kesimpulan Bapak/Ibu)

Saran atau Kritik:

Sudah Sangat Baik

Singaraja,.....A

Dra. Damiati, M.Kes.

NIP. 196502191991032001

Lampiran 12. Surat Permohonan Pengambilan Data



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

Nomor : 1973/UN48.11.1/KM/2025

Singaraja, 25 Juli 2025

Perihal : Surat Permohonan uji kelayakan

Yth. Koordinator Prodi PVSK Undiksha
di tempat

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

Nama	:	Ni Luh Ari Melani Putri
NIM	:	2115081030
Program Studi	:	Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
Jurusan	:	Teknologi Industri
Data yang dibutuhkan	:	Uji kelayakan media pembelajaran power point interaktif hidangan asia tenggara pada dosen dan uji respon mahasiswa pada media pembelajaran power point interaktif hidangan asia tenggara
Judul Penelitian	:	Pengembangan Media Pembelajaran Power Point Interaktif Hidangan Asia Tenggara

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

a.n Dekan
Wakil Dekan Bidang Akademik,

 Made Wirdhu Antara Kesiman
 F T K NIP 19821112008121001 ✓



**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.undiiksha.ac.id>

Nomor : 219/UN48.11.6/KM/2025
Perihal : Surat Permohonan Pengambilan Data

Singaraja, 25 Juli 2025

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

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

Nama	:	Ni Luh Ari Melani Putri
NIM	:	2115081030
Semester	:	8
Program Studi	:	Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
Jurusan	:	Teknologi Industri
Fakultas	:	Teknik dan Kejuruan
Tempat Pengambilan Data	:	Prodi PVSK Universitas Pendidikan Ganesha
Judul Penelitian	:	Pengembangan Media Pembelajaran Power Point Interaktif Hidangan Asia Tenggara.
Data yang diperlukan	:	Uji kelayakan media pembelajaran PowerPoint Interaktif Hidangan Asia Tenggara pada dosen dan Uji respon mahasiswa pada Media Pembelajaran PowerPoint Interaktif Hidangan Asia Tenggara

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 sebagai mana 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 13.Materi Hidangan Asia Tenggara

MATERI HIDANGAN ASIA TENGGARA

Hidangan Asia Tenggara memiliki kekayaan rasa dan budaya yang unik, khususnya hidangan dari negara malaysia, singapura, dan brunei darussalam. Ketiga negara ini memiliki latar belakang, sejarah, dan sosial budaya yang unik.

1) MALAYSIA

(1) Sejarah dan Budaya

Malaysia adalah salah satu negara yang terletak di Asia Tenggara yang terkenal dengan keanekaragaman budaya, etnis, dan kulinernya. Negara ini memiliki budaya dan etnis, dengan mayoritas penduduknya berasal dari suku Melayu, diikuti oleh komunitas besar etnis Cina dan India. Iklim tropis yang panas dan lembab sepanjang tahun memungkinkan berbagai bahan makanan seperti rempah-rempah, buah-buahan tropis, dan hasil laut melimpah di negara ini. Salah satu makanan yang terkenal yaitu ayam lemak yang memiliki keseimbangan rasa gurih, pedas serta aromatik khas masakan melayu. Wangi aromatik ini berasal dari rempah-rempah yang digunakan didalamnya.

(2) Ciri Khas Hidangan

Masakan Malaysia memiliki rasa yang kaya dan kompleks karena pengaruh dari budaya Melayu, Cina, dan India. Hidangan khas Malaysia sering menggunakan santan untuk menciptakan tekstur yang gurih serta rempah-rempah yang kuat seperti kunyit, serai, dan lengkuas. Makanan di Malaysia biasanya memiliki cita rasa pedas, manis, dan gurih yang seimbang.

(3) Alat, Bumbu, Bahan

a. Alat

- a) **Wajan** digunakan untuk menggoreng, menumis dengan bentuk yang cekung
- b) **Kompor** digunakan untuk memasak sebagai sumber panas
- c) **Blangah** digunakan untuk memasak dalam jumlah besar karena bentuknya yang besar dan berat
- d) **Sendok kayu** digunakan untuk mengaduk masakan
- e) **Batu giling** digunakan untuk menghaluskan bumbu, alat ini merupakan alat tradisional
- f) **Periuk** wadah besar yang biasa digunakan untuk memasak sup atau nasi

b. Bumbu

- a) **Bubuk laos**, terbuat dari rimpang laos yang dihaluskan yang mampu memberikan rasa segar, tajam dan sedikit manis
- b) **Minyak Wijen**, minyak yang terbuat dari wijen dan sering digunakan untuk menumis atau tambahan untuk pengaroma masakan
- c) **Asam jawa**, daging buah asam yang dikeringkan atau dikemas instan berguna untuk memberikan rasa asam segar
- d) **Bubuk sereh**, serai yang dikeringkan lalu dihaluskan yang berguna untuk memberikan aroma segar
- e) **Terasi kering** pasta dari udang atau ikan kecil yang difermentasi lalu dikeringkan untuk memberikan aroma kuat dan rasa umami
- f) **Kunyit bubuk**, bubuk dari rimpang kunyit yang dikeringkan sehingga memberikan rasa hangat dan sedikit

c. Bahan

- a) **Ikan** adalah bahan pangan hewani yang kaya protein, omega-3, vitamin D, dan mineral. Dalam masakan Malaysia, ikan digunakan secara luas baik dalam bentuk segar maupun olahan.
- b) **Ayam** merupakan salah satu sumber protein hewani yang

paling umum dikonsumsi. Daging ayam bisa diolah dalam berbagai cara.

- c) **Kway Teow** dieja "kuey teow" atau "kuetiau") adalah mie beras yang pipih dan lebar, berwarna putih, dan memiliki tekstur lembut. Kway teow sangat populer dalam komunitas Tionghoa Malaysia.
- d) **Daging Sapi** adalah salah satu sumber protein hewani. Biasa digunakan dalam masakan tradisional dan perayaan.
- e) **Tauge** adalah kecambah dari kacang hijau atau kacang kedelai.
- f) **Lap Cheong** adalah sosis kering khas Tiongkok, biasanya terbuat dari daging babi yang dibumbui dengan gula, garam, dan rempah. Sosis Tionghoa kering ini memiliki rasa manis dan gurih, biasanya dari daging babi, namun ada juga versi halal dari ayam atau sapi.

(4) Teknik Memasak

- a. **Steaming (mengukus)** teknik memasak ini menggunakan uap air mendidih, pengolahan dengan teknik ini memerlukan beberapa alat seperti dandang dengan kukusan
- b. **Mengepan (Mengoven)** teknik memasak bahan makanan didalam oven yang menyebarkan panas dari segala penjuru
- c. **Menumis** teknik memasak bahan makanan dengan minyak sedikit sembari mengaduknya. Bahan makanan yang dapat diolah dengan ditumis merupakan bahan yang bertekstur lembut.
- d. **Menggoreng** merupakan teknik memasak bahan makanan didalam minyak. Teknik memasak ini terbagi menjadi dua yaitu minyak sedikit (pan frying) dan minyak banyak (deep frying)

(5) Hidangan

a) Makanan Pokok

Nasi Lemak adalah makanan pokok Malaysia yang terdiri dari nasi yang dimasak dengan santan, memberikan rasa yang kaya dan creamy.

Nasi Kerabu adalah nasi biru khas Kelantan/Terengganu (dan kini populer di seluruh Malaysia), dicat secara alami dengan bunga telang (butterfly pea). Disajikan bersama lauk seperti ikan kering atau ayam goreng, kerupuk, solok lada (pepper goreng isi), dan berbagai salad herba (kerabu). Sering disantap di Kelantan dan Terengganu, khususnya untuk sarapan atau makan siang.

b) Lauk Pauk

Ayam Lemak Kuning adalah hidangan ayam yang dimasak dalam kuah santan yang kaya dengan bumbu kunyit, memberikan warna kuning yang khas.

Rendang Tok Daging sapi dimasak lama dengan santan, kelapa parut sangrai, dan rempah-rempah seperti serai, lengkuas, kunyit, dan cabai. Lebih kering dan gelap dibanding rendang Minang, tekstur dagingnya empuk banget, rasanya gurih pedas dengan aroma rempah yang kuat. Menu khas Perak, biasanya untuk jamuan hari raya atau pesta.

c) Sayuran

Sayur Lodeh Nonya adalah hidangan sayuran yang dimasak dalam kuah santan dengan bumbu rempah yang kaya. Hidangan ini biasanya terdiri dari berbagai sayuran seperti terong, labu, dan kacang panjang.

Kangkung Belacan adalah Kangkung tumis dengan sambal belacan (terasi), bawang putih, dan cabai. Rasanya gurih pedas dengan aroma belacan yang khas, tekstur kangkung tetap sedikit renyah. Jadi pendamping nasi di hampir semua rumah makan

d) Jajanan

Roti Jala adalah jajanan tradisional Malaysia yang terbuat dari adonan tepung yang dicetak dalam bentuk jala (jaring) dan kemudian dikukus atau digoreng.

Apam Balik Adonan tepung terigu, telur, gula, baking soda dimasak di wajan cekung, diisi kacang tanah tumbuk dan gula. Memiliki tekstur luarn yang renyah, namun dalamnya lembut, manis gurih dari kacang dan gula. Biasanya dijual di pasar malam atau bazar Ramadan.

e) Minuman

Air Mata Kucing adalah minuman tradisional Malaysia yang terbuat dari biji longan, gula, dan air. Minuman ini memiliki rasa manis dan menyegarkan, sering disajikan dingin.

Air Balang adalah istilah populer di Malaysia untuk berbagai minuman menyegarkan yang dijual dalam wadah balang besar transparan, biasanya di bazar Ramadan maupun gerai kaki lima. Wadah ini menjadi semacam ikon visual banyak rasa, warna-warni, dan siap disajikan dalam gelas plastik kepada pembeli.

(6) Tata Cara Makan

Penyajian makanan malaysia secara umum sangatlah sederhana yaitu dihidangkannya makanan secara serentak dan disetiap individu akan disediakan nasi dan mereka mengambil lauk pauk sendiri. Biasanya orang yang lebih tua yang akan memilih dan mengambil lauk terlebih dahulu dan setelahnya dilanjutkan kepada yang lebih muda. Sebaiknya mengambil makanan mulai dari yang terdekat dari posisi kita.

(7) Mini Quiz

Soal:

1. **Apa yang menjadi kekayaan utama dalam karakteristik kuliner Malaysia.....**

- A. Teknik masak modern dari Eropa
- B. Bumbu instan dan makanan cepat saji
- C. Perpaduan budaya Melayu, Cina, dan India
- D. Penggunaan keju dan krim secara luas

Jawaban: C

2. **Manakah bumbu berikut yang berfungsi memberi rasa hangat dan sedikit pahit.....**

- A. Kunyit
- B. Cummin (jinten)

- C. Gula jawa
- D. Bubuk sereh

Jawaban: B

3. Teknik memasak yang menggunakan dua panci bertingkat untuk menghasilkan panas tidak langsung disebut.....

- A. Steaming
- B. Mengetim
- C. Braising
- D. Menumis

Jawaban: B

4. Apa fungsi dari penggunaan santan dalam masakan khas Malaysia seperti Nasi Lemak.....

- A. Menambah rasa asam
- B. Memberikan aroma gurih dan menyengat
- C. Memberikan tekstur creamy dan rasa gurih
- D. Menghilangkan bau amis

Jawaban: C

5. Alat tradisional yang digunakan untuk menghaluskan bumbu secara manual adalah.....

- A. Sendok kayu
- B. Periuk
- C. Batu giling
- D. Kompor

Jawaban: C

2) SINGAPURA

(1) Sejarah dan Budaya

Singapura adalah negara kota yang terletak di ujung selatan Semenanjung Malaya. Meskipun memiliki luas wilayah yang kecil, Singapura merupakan salah satu negara maju di dunia dan pusat perdagangan, bisnis, serta inovasi teknologi di Asia. Negara ini memiliki populasi multikultural, dengan tiga kelompok etnis utama yaitu Melayu, Cina, dan India, serta komunitas ekspatriat dari berbagai negara. Keberagaman ini membuat kuliner Singapura menjadi sangat bervariasi dengan pengaruh kuat dari budaya Cina, Melayu, India, bahkan Eropa. Selain itu, Singapura dikenal dengan peraturan ketat dan kebersihannya.

Sistem transportasi yang maju serta infrastruktur kelas dunia menjadikannya destinasi favorit bagi wisatawan. Sektor kuliner juga menjadi daya tarik utama, terutama dengan banyaknya hawker centers (pusat jajanan kaki lima) yang menyajikan makanan berkualitas dengan harga terjangkau. Bahasa resmi yang digunakan adalah Inggris, Melayu, Mandarin, dan Tamil, sementara mata uang resminya adalah Dolar Singapura (SGD)

(2) Ciri Khas Hidangan

Masakan Singapura mencerminkan perpaduan budaya Melayu, Cina, dan India. Kuliner di negara ini sangat beragam dan dikenal sebagai "melting pot" dari berbagai masakan Asia. Makanan di Singapura seringkali memiliki cita rasa manis, pedas, dan gurih dengan penggunaan saus dan rempah-rempah yang khas.

(3) Alat, Bumbu, Bahan

a. Alat

- a) **Wajan Wajan atau wok** adalah alat utama dalam banyak masakan Singapura, terutama yang berakar dari Tionghoa dan hawker (kaki lima).
- b) **Talenan Kayu** digunakan sebagai alas memotong bahan seperti daging, ikan, atau sayuran.
- c) **Lesung dan Alu** digunakan untuk menumbuk bumbu halus secara tradisional meningkatkan aroma karena proses penghancuran sel bahan lebih optimal
- d) **Panci** digunakan untuk merebus, menggodok, atau membuat sup.
- e) **Sendok Kayu** sering digunakan untuk mengaduk masakan di wajan atau periuk agar tidak merusak permukaan dan menjaga rasa alami.

- f) **Blender** alat modern yang menggantikan lesung untuk mempercepat proses membuat bumbu halus.
- b. Bumbu
- a) **Adas Bubuk**, adalah bumbu yang terbuat dari biji adas yang dihaluskan yang dapat memberikan rasa hangat pada masakan
 - b) **Cabai bubuk** adalah bubuk yang terbuat dari cabai kering yang digiling halus. Cabai bubuk bisa dibuat dari berbagai jenis cabai dan seringkali dicampur dengan rempah-rempah lain untuk menambah rasa.
 - c) **Terasi kering** adalah produk makanan yang terbuat dari udang rebon atau ikan kecil yang difermentasi, kemudian dikeringkan.
 - d) **Bubuk lima rempah** adalah campuran bubuk dari lima rempah-rempah yang memberikan rasa yang kaya dan kompleks, terutama dalam masakan Tionghoa.
 - e) **Saus tiram** adalah saus kental berwarna agak kehitaman dalam masakan Tionghoa yang dibuat dari bahan dasar tiram dan mempunyai rasa gurih dan asin.
 - f) **Kecap** adalah produk makanan hasil fermentasi kedelai yang dicampur dengan bahan-bahan lain seperti gula, garam, dan rempah-rempah untuk menghasilkan cita rasa yang khas.
- c. Bahan
- a) **Jamur kayu, kering** adalah jamur yang telah dikeringkan, seringkali jamur kuping kayu (*Auricularia auricula-judae*), yang tumbuh di kayu yang membusuk. Jamur ini memiliki bentuk seperti kuping dan dapat dimakan
 - b) **Bihun** adalah jenis mi tipis yang terbuat dari tepung beras.
 - c) **Mi telur** adalah jenis mie yang terbuat dari campuran tepung terigu dan telur, yang kemudian diolah menjadi bentuk pipih dan panjang, lalu dimasak dengan cara direbus atau digoreng.

- d) **Jamur cina**, "Jamur Cina" bisa merujuk pada beberapa jenis jamur yang populer di Tiongkok, namun yang paling umum adalah jamur shiitake (Lentinula edodes) dan jamur lingzhi (Ganoderma lucidum). Jamur shiitake dikenal karena rasa gurihnya dan manfaat kesehatannya, sementara jamur lingzhi, atau reishi, lebih dikenal sebagai jamur obat.

(4) Teknik Memasak

- a. **Steaming (mengukus)** teknik memasak ini menggunakan uap air mendidih, pengolahan dengan teknik ini memerlukan beberapa alat seperti dandang dengan kukusan
- b. **Memanggang** merupakan teknik memasak dengan meletakan bahan makanan diatas api terbuka sehingga menghasilkan aroma sedap. Pengolahan bahan dengan memanggang tidak boleh memakai api terlalu besar agar makanan tidak hangus
- c. **Menumis** teknik memasak bahan makanan dengan minyak sedikit sembari mengaduknya. Bahan makanan yang dapat diolah dengan ditumis merupakan bahan yang bertekstur lembut.
- d. **Mengoreng** merupakan teknik memasak bahan makanan didalam minyak. Teknik memasak ini terbagi menjadi dua yaitu minyak sedikit (pan frying) dan minyak banyak (deep frying)

(5) Hidangan

a) Makanan Pokok

Nasi Hainan adalah hidangan nasi yang dimasak dengan kaldu ayam, memberikan rasa yang kaya dan gurih. Nasi ini biasanya disajikan dengan potongan ayam rebus, saus sambal, dan kuah kaldu.

Nasi Briyani Bahan utamanya beras basmati dimasak dengan rempah seperti kapulaga, cengkeh, kayu manis, disajikan dengan daging kambing, ayam, atau ikan. Memiliki citarasa nasi yang berbumbu harum, daging empuk, rasa gurih rempah yang kaya. Umum di perayaan agama Muslim atau India, juga di kedai makan sehari-hari.

b) Lauk Pauk

Ikan Kari Zi Char adalah hidangan ikan yang dimasak dengan bumbu kari yang kaya dan beraroma. Hidangan ini biasanya menggunakan ikan segar yang dimasak dengan rempah-rempah, santan, dan sayuran.

Chili Crab merupakan Memiliki bahan utama kepiting yang dimasak saus tomat cabai, bawang putih, jahe, dan telur kocok. Dengan rasa saus manis pedas gurih yang kental, disantap dengan roti mantou goreng. Hidangan ikonik Singapura, sering jadi menu spesial.

c) Sayuran

Popiah adalah hidangan sayuran yang terdiri dari kulit tipis yang diisi dengan berbagai bahan, seperti sayuran segar, tauge, dan kadang-kadang daging atau udang.

Chap Chye adalah Campuran sawi putih, wortel, jamur, dan bihun, dimasak dengan saus tiram dan kecap asin. Rasanya gurih ringan, sayur lembut, cocok untuk vegetarian. Makanan ini sering ada saat Imlek.

d) Jajanan

Chwee Kueh adalah jajanan tradisional yang terbuat dari tepung beras dan air, dikukus dalam cetakan kecil. Hidangan ini biasanya disajikan dengan topping lobak yang ditumis dan minyak bawang, memberikan rasa gurih yang khas.

Kaya Toast, Roti panggang isi selai kaya (dari santan, gula, telur, daun pandan) dan mentega. Rasanya manis gurih, wangi pandan, biasanya dimakan dengan telur setengah matang. Menu sarapan favorit di kedai kopi Singapura.

e) Minuman

Teh Tarik adalah minuman teh susu yang terkenal di Asia Tenggara. Teh Tarik memiliki rasa yang kaya dan creamy, menjadikannya sebagai minuman yang sangat populer.

Kopi O merupakan Kopi hitam kental dari biji kopi robusta yang disangrai dengan margarin dan gula, tanpa susu. Rasanya pahit manis, aroma kopi sangrai khas kedai kopi Singapura.

(6) Tata Cara Makan

Makanan disajikan dalam waktu yang bersamaan diatas meja setiap orang dapat memilih makanan yang ingin mereka makan. Cara tradisional dalam makanan yaitu mencampur dan memakan makanan pedes dengan piring menggunakan tangan namun pada saat sekarang lebih menggunakan garpu dan sendok. Untuk makanan berkuah akan disajikan dalam mangkuk. Sebagai penutup orang-orang akan memakan hidangan beras ketan dan santan yang populer serta meminum kopi melayu.

(7) Mini Quis

Soal:

1. Manakah dari berikut ini yang merupakan jajanan tradisional Singapura yang berbahan dasar tepung beras dan disajikan dengan topping lobak.....
 - A. Popiah
 - B. Chwee Kueh
 - C. Roti Jala
 - D. Kuih Lapis

Jawaban: B
2. Bumbu berikut digunakan untuk menghasilkan rasa gurih dan aroma khas, terbuat dari biji buah keras.....
 - A. Ketumbar
 - B. Kemiri
 - C. Adas
 - D. Cabai kering

Jawaban: B
3. Salah satu perbedaan penggunaan alat tradisional dan modern di dapur Singapura dapat dilihat dari.....
 - A. Lesung dan blender yang digunakan untuk menghaluskan bumbu
 - B. Kompor dan periuk yang digunakan untuk membakar bahan
 - C. Wajan dan loyang digunakan untuk menyimpan bahan
 - D. Parutan dan saringan digunakan secara bersamaan

Jawaban: A
4. Masakan Nasi Hainan disajikan dengan pelengkap berikut, KECUALI.....
 - A. Ayam kecap

- B. Daun ketumbar
- C. Sambal
- D. Udang goreng tepung

Jawaban: D

5. **Popiah merupakan hidangan yang menggunakan kulit tipis sebagai pembungkus dengan isian utama.....**

- A. Ikan dan udang goreng
- B. Ayam suwir dan keju
- C. Sayuran seperti bengkuang, tauge, dan wortel
- D. Tepung beras dan santan

Jawaban: C

3) BRUNEI DARUSSALAM

(1) Sejarah dan Budaya

Brunei Darussalam adalah negara kecil yang terletak di Pulau Kalimantan dan memiliki sistem pemerintahan berbentuk kesultanan Islam. Brunei dikenal sebagai salah satu negara terkaya di Asia Tenggara berkat cadangan minyak dan gas alamnya yang melimpah. Penduduknya mayoritas adalah orang Melayu dan mempraktikkan budaya serta tradisi Islam yang sangat kental. Oleh karena itu, makanan di Brunei banyak dipengaruhi oleh kuliner Melayu dan sebagian besar bersertifikat halal. Brunei memiliki jumlah penduduk yang relatif kecil, namun tetap mempertahankan warisan budaya Melayu yang kuat, termasuk dalam gaya memasak dan pemilihan bahan makanan. Hidangan khas Brunei cenderung memiliki cita rasa yang kaya dengan penggunaan santan dan rempah-rempah seperti kunyit, lengkuas, serta serai. Negara ini memiliki iklim tropis, dengan sumber daya alam yang melimpah, terutama dalam sektor perikanan dan pertanian. Bahasa resmi Brunei adalah Bahasa Melayu, dan mata uang yang digunakan adalah Dolar Brunei (BND)

(2) Ciri Khas Hidangan

Masakan Brunei masih memiliki banyak kesamaan dengan kuliner Melayu, tetapi lebih sederhana dalam penggunaan bumbu dan lebih mengutamakan rasa asli dari bahan-bahan utamanya. Makanan Brunei biasanya kaya akan santan dan rempah-rempah seperti kunyit dan lengkuas. Dari sisi cita rasa, kuliner Brunei dikenal kaya rempah namun tidak selalu pedas, rasa gurih, sedikit manis, dan aroma santan menjadi ciri dominan dalam banyak hidangan. Pengaruh masakan Melayu sangat kental, tetapi juga terdapat sentuhan dari masakan Arab, Tionghoa, dan India, perpaduan ini membuat masakan Brunei terasa unik dan beragam, tetapi tetap berpijak pada nilai-nilai lokal

(3) Alat Bumbu dan Bahan Utama

- a. Alat
 - a) **Kuali** menjadi alat utama dalam menumis bumbu dan menggoreng lauk-pauk
 - b) **Periuk** digunakan untuk merebus nasi, sup, atau kari dengan intensitas panas yang terjaga
 - c) **Lesung batu dan alu** berperan penting dalam melumatkan rempah-rempah
 - d) **Candol** alat pengaduk sagu bercabang dua masih digunakan dalam penyajian makanan khas
- b. Bumbu
 - a) **Kayu Manis** adalah rempah yang sering digunakan dalam masakan Brunei untuk memberikan aroma dan rasa yang hangat. Selain memberikan rasa yang khas, kayu manis juga memiliki sifat anti-inflamasi dan dapat meningkatkan kesehatan pencernaan.
 - b) **Bunga Lawang** atau yang dikenal juga sebagai star anise, adalah rempah yang memiliki bentuk bintang dan aroma yang kuat. Dalam masakan Brunei, bunga lawang sering digunakan dalam

hidangan kari dan sup untuk memberikan rasa yang manis dan sedikit pedas.

- c) **Kapulaga** adalah rempah yang memiliki aroma yang khas dan sering digunakan dalam masakan Brunei, terutama dalam hidangan berbasis daging dan nasi. Kapulaga dapat digunakan dalam bentuk biji utuh atau bubuk, dan memberikan rasa yang hangat dan sedikit pedas.
- d) **Jinten** adalah rempah yang sering digunakan dalam masakan Brunei untuk memberikan rasa yang kuat dan khas. Jinten biasanya digunakan dalam hidangan kari, nasi, dan berbagai masakan daging.
- e) **Pala** adalah rempah yang memiliki rasa manis dan hangat, sering digunakan dalam masakan Brunei untuk memberikan aroma yang khas. Pala biasanya digunakan dalam hidangan manis, seperti kue dan pencuci mulut, serta dalam beberapa hidangan savory.
- f) **Ketumbar** adalah rempah yang digunakan baik dalam bentuk biji utuh maupun daun segar (daun ketumbar). Dalam masakan Brunei, ketumbar sering digunakan untuk memberikan rasa segar dan aroma yang khas pada hidangan kari, sup, dan salad.

c. Bahan Utama

- a) **Sagu** adalah bahan pokok yang sangat penting dalam masakan Brunei, terutama dalam pembuatan ambuyat. Sagu juga mencerminkan tradisi dan budaya masyarakat Brunei, yang sering mengonsumsinya sebagai pengganti nasi.
- b) **Daging ayam** merupakan salah satu bahan utama dalam masakan Brunei. Ayam yang digunakan biasanya dimasak dengan bumbu khas yang memberikan rasa yang kaya dan lezat.
- c) **Ikan** sumber protein yang penting dalam diet masyarakat Brunei. Berbagai jenis ikan, baik yang ditangkap dari laut maupun yang dibudidayakan, digunakan dalam masakan sehari-hari.

- d) **Lobak** atau dalam bahasa lokal dikenal sebagai "lobak putih," sering digunakan dalam masakan Brunei sebagai sayuran pendamping. Lobak dapat dimasak dalam berbagai cara, seperti direbus, ditumis, atau dijadikan bahan dalam sup.

(4) Teknik Memasak

- a. **Steaming (mengukus)** teknik memasak ini menggunakan uap air mendidih, pengolahan dengan teknik ini memerlukan beberapa alat seperti dandang dengan kukusan
- b. **Stewing (menyetup)** teknik memasak bahan makanan didalam cairan seperti air, kaldu, saus, atau air gula dengan jumlah takaran cairan dan bahan makanan sama banyaknya
- c. **Menumis** teknik memasak bahan makanan dengan minyak sedikit sembari mengaduknya. Bahan makanan yang dapat diolah dengan ditumis merupakan bahan yang bertekstur lembut.
- d. **Menggoreng** merupakan teknik memasak bahan makanan didalam minyak. Teknik memasak ini terbagi menjadi dua yaitu minyak sedikit (pan frying) dan minyak banyak (deep frying)

(5) Hidangan

a) Makanan Pokok

Nasi Ulam adalah hidangan nasi yang disajikan dengan berbagai jenis herba dan sayuran segar, seperti daun mint, daun ketumbar, dan daun selada. Nasi ini biasanya dimasak dengan santan dan bumbu rempah, memberikan rasa yang segar dan aromatik.

Nasi Katok terdiri dari nasi putih, ayam goreng (fried chicken), dan sambal pedas. Sajian ini biasanya dibungkus kertas cokelat atau disajikan dalam kotak sederhana. Makanan ini bisa ditemukan 24 jam.

b) Lauk Pauk

Ikan Masak Ampap adalah hidangan ikan yang dimasak dengan bumbu rempah yang kaya, termasuk kunyit, cabai, dan santan. Hidangan ini memiliki rasa yang gurih dan sedikit pedas, dan

biasanya menggunakan ikan segar seperti ikan kembung atau ikan tenggiri.

Ayam Kurma dibuat dengan menggunakan bumbu siap pakai (serbuk atau pasta kurma), ditambah kerisik, santan, susu evaporasi (Carnation), susu kental manis, kecap manis, perasan lemon, bawang bombay, dan bumbu sesuai selera. Memiliki rasa lembut dan seimbang tidak terlalu pedas, namun kaya rempah, mirip opor ayam dari masakan Nusantara tapi dengan bumbu yang berbeda

c) Sayuran

Ambuyat adalah makanan yang terbuat dari pati sagu yang dicampur dengan air panas, menghasilkan tekstur yang lengket dan kenyal. Makanan ini biasanya disajikan dengan saus asam atau sambal, dan sering dimakan dengan sayuran segar.

Sayur Pakis adalah Pakis muda yang dimasak tumis belacan atau santan. Memiliki Tekstur renyah lembut, rasa gurih dan sedikit pedas. Merupakan menu sayur favorit di Brunei.

d) Jajanan

Bibingka adalah jajanan tradisional yang terbuat dari adonan tepung beras, santan, dan gula, yang kemudian dikukus dalam cetakan. Hidangan ini biasanya disajikan dengan taburan kelapa parut dan gula merah.

Kue Bahulu terbuat dari Tepung terigu, telur, gula, dan sedikit vanila atau esens pandan. Tekstur luar agak kering dan garing, bagian dalam lembut dan manis ringan.

e) Minuman

Teh C adalah minuman teh susu yang terkenal di Brunei, dibuat dengan mencampurkan teh hitam dengan susu kental manis.

Air Cincau merupakan **Cincau hitam yang dipotong dadu, disajikan dengan gula cair dan es. Memiliki rasa segar, manis ringan, dengan tekstur cincau yang kenyal. Cocok diminum saat siang panas.**

(6) Tata Cara Makan

Makanan sering disajikan secara komunal dalam piring besar, dan setiap orang mengambil bagian secukupnya, makan dengan tangan kanan. Sebelum makan, mereka akan berdoa terlebih dahulu sebagai bentuk rasa syukur, selama makan, percakapan ringan diperbolehkan, tetapi suara keras dan makan sambil berjalan sangat tidak dianjurkan, makanan harus dihabiskan tanpa membuang, sebagai bentuk penghargaan terhadap rezeki dan upaya memasak. Jika makan bersama orang tua atau tamu, masyarakat diajarkan untuk mendahulukan orang yang lebih tua mengambil makanan. Dalam acara-acara resmi, makanan bisa disajikan dalam beberapa tahapan: makanan pembuka, makanan utama, dan hidangan penutup berupa buah atau kuih manis. Hidangan tradisional Brunei Darussalam menggambarkan keharmonisan antara nilai agama, budaya lokal, dan pengaruh kuliner dari luar.

(7) Mini Quis

Soal:

1. **Sagu sebagai bahan utama ambuyat mencerminkan.....**

- A. Adaptasi dari masakan Barat
- B. Tradisi dan budaya masyarakat Brunei
- C. Upaya mengurangi konsumsi nasi
- D. Pengaruh dari kuliner India

Jawaban: B

2. **Bibingka dalam kuliner Brunei dikategorikan sebagai.....**

- A. Minuman tradisional
- B. Lauk utama berbahan ikan
- C. Jajanan dari tepung beras dan santan
- D. Sup berisi sagu dan ayam

Jawaban: C

3. **Dalam tata cara makan tradisional Brunei, hal yang dianggap tidak sopan adalah.....**

- A. Makan bersama-sama dalam piring besar
- B. Mendahulukan orang tua mengambil makanan
- C. Makan dengan tangan kanan
- D. Makan sambil berbicara keras atau berjalan

Jawaban: D

4. **Minuman “Teh C” khas Brunei disiapkan dengan bahan utama berikut, kecuali.....**

- A. Sirup teh spesial

- B. Air
- C. Es batu
- D. Teh seduhan

Jawaban: B

5. Nasi Ulam khas Brunei disajikan dengan campuran.....

- A. Kelapa parut, kacang tanah, dan ebi sangrai
- B. Daging ayam, kacang panjang, dan terasi
- C. Ikan asin, santan, dan tauge
- D. Bawang merah, telur, dan saus kari

Jawaban: A

EVALUASI

1. Bahan yang biasa digunakan dalam komunitas Tionghoa Malaysia dan berupa mie beras pipih dan lebar adalah.....

- A. Tauge
- B. Kway Teow
- C. Lap Cheong
- D. Tahu Kuning

Jawaban: B

2. Lap Cheong dalam hidangan Malaysia merujuk pada....

- A. Jenis mie beras
- B. Sayuran fermentasi
- C. Sosis kering khas Tiongkok
- D. Daging sapi berbumbu kari

Jawaban: C

3. Minuman "Air Mata Kucing" berasal dari bahan utama berikut, KECUALI....

- A. Buah kelengkeng
- B. Biji selasih
- C. Jahe dan sereh
- D. Gula batu dan lohankuo

Jawaban: C

4. Teknik memasak 'mengetim' dalam kuliner Singapura dilakukan dengan cara.....

- A. Membakar langsung di atas bara
- B. Mengukus bahan makanan dalam kukusan bambu
- C. Merebus dalam dua panci bersusun
- D. Menumis dengan sedikit minyak

Jawaban: C

5. Dalam hidangan Ikan Kari Zi Char, peran air asam jawa adalah....

- A. Memberikan rasa manis
- B. Menghilangkan amis

- C. Memberikan rasa asam yang segar
- D. Mengentalkan kuah

Jawaban: C

- 6. Minuman tradisional yang terkenal dari Singapura yang menggunakan teknik ‘tarik’ adalah.....**

- A. Kopi Melayu
- B. Es Cendol
- C. Teh Tarik
- D. Es Teh Manis

Jawaban: C

- 7. Ciri khas utama masakan Brunei yang membedakannya dari kuliner Melayu lainnya adalah....**

- A. Kaya akan saus fermentasi dan cabai pedas
- B. Lebih sederhana dalam penggunaan bumbu dan mengutamakan rasa asli bahan
- C. Dominan menggunakan bahan panggang dan kering
- D. Selalu disajikan tanpa santan atau rempah

Jawaban: B

- 8. Alat tradisional Brunei yang digunakan secara khusus untuk mengaduk sagu saat membuat ambuyat adalah....**

- A. Kuali
- B. Lesung batu
- C. Candol
- D. Periuk

Jawaban: C

- 9. Teknik memasak yang menggunakan uap dari air mendidih untuk mengolah makanan disebut....**

- A. Mengetim
- B. Steaming
- C. Braising
- D. Memblansir

Jawaban: B

- 10. Hidangan Ikan Masak Ampap memiliki karakteristik rasa.....**

- A. Sangat pedas dan asam
- B. Manis dan tanpa santan
- C. Guruh, sedikit pedas, dan kaya rempah
- D. Asin dan kering

Jawaban: C

RIWAYAT HIDUP



Ni Luh Ari Melani Putri lahir di Nusa Lembongan, 29 Januari 2003. Lahir dari pasangan I Putu Winarta dan Ni Komang Sareni, beragama hindu berasal dari Nusa Lembongan, Kecamatan Nusa Penida, Kabupaten Klungkung. Pendidikan yang diawali dengan Taman Kanak Kanak di Nusa Lembongan, kemudian melanjutkan pendidikan sekolah dasar di SD Negeri 2 Lembongan, selanjutnya menempuh pendidikan menegah pertama di SMP Negeri 4 Nusa Penida dan dilanjutkan menempuh pendidikan di SMA Negeri Satu Atap Lembongan dengan jurusan Ilmu Pengetahuan Alam. Selanjutnya penulis menempuh pendidikan di Universitas Pendidikan Ganesha dengan mengambil Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner. Selama duduk dibangku perkuliahan penulis aktif mengikuti kegiatan organisasi yaitu menjadi anggota devisi bisnis dan kewirausahaan di kelompok kerja dan penalaran fakultas teknik dan kejuruan, kemudian menjadi ketua devisi pendidikan dan penalaran di kelompok kerja dan penalaran fakultas teknik dan kejuruan.

