

LAMPIRAN



Lampiran 01. 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.undksha.ac.id>

Nomor : 1494/UN48.11.1/KM/2025
Perihal : Surat Permohonan Pengambilan Data

Singaraja, 17 Juni 2025

Yth. Kepala SMK Negeri 2 Bangli
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	:	Sang Adhe Mertha Sugiyasa Pratama
NIM	:	2015081030
Program Studi	:	Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
Jurusan	:	Teknologi Industri
Data yang dibutuhkan	:	Uji respon siswa dan guru terhadap media pembelajaran
Judul Penelitian	:	Pengembangan Media Pembelajaran Berbasis Wordpress Pada Elemen Dasar – Dasar Kuliner di SMK Negeri 2 Bangli

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

a.n Dekan
Wakil Dekan Bidang Akademik,

Made Windu Antara Kesiman
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.unidiksha.ac.id>

Nomor : 186/UN48.11.6/KM/2025
Perihal : Surat Permohonan Pengambilan Data

Singaraja, 17 Juni 2025

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

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

Nama	:	Sang Adhe Mertha Sugiyasa Pratama
NIM	:	2015081030
Semester	:	X
Program Studi	:	Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
Jurusan	:	Teknologi Industri
Fakultas	:	Teknik dan Kejuruan
Tempat Pengambilan Data	:	SMK N 2 Bangli
Judul Penelitian	:	Pengembangan Media Pembelajaran Berbasis Wordpress Pada Elemen Dasar-Dasar Kuliner di SMK N 2 Bangli
Data yang diperlukan	:	Uji Respon Siswa dan Guru Terhadap Media Pembelajaran

Bersama ini kami mohonkan kepada Bapak untuk berkenan memfasilitasi kebutuhan data untuk **Tugas Akhir / Skripsi** mahasiswa yang bersangkutan.
Demikian surat keterangan ini dibuat dengan sebenarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.
Mengetahui,

Ketua Jurusan Teknologi Industri



Ketut Udy Ariawan
NIP. 197901232010121001

Sekretaris Jurusan Teknologi Industri



Gede Widayana
NIP. 197301102006041002



Balai
Sertifikasi
Elektronik

Catatan :

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

Lampiran 02. Modul Ajar dan ATP



MODUL AJAR

ELEMEN :

Praktek Dasar Memasak Secara Menyeluruh

1. INFORMASI UMUM

Nama Sekolah	: SMK Negeri 2 Bangli
Nama Guru	: I Dewa Ayu Mayuni,S.Pd
Tahun disusun	: 2024
Mata Pelajaran	: Dasar Kompetensi Kejuruan
Jenjang Sekolah	: SMK
Kelas	: X
Materi Pokok	: Memahami dan menganalisis peralatan memasak yang dipergunakan pada saat praktikum didapur
Deskripsi Aspek Materi	: Peralatan kecil (utensil) peralatan besar (equipment) yang dipergunakan di dapur untuk persiapan, pengolahan dan menghidangkan.
Alokasi Waktu	12 Jp
Kompetensi Awal	Untuk mempelajari dan menguasai modul ini terlebih dahulu harus mempunyai gambaran wawasan kemampuan dasar dalam pemahaman tentang penyimpanan dan perawatan peralatan dapur yang digunakan pada industry kuliner.
Profil Pelajar Pancasila	Beriman, bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa dan berakhhlak Mulia Mandiri, Bernalar Kritis, dan Kreatif.
Sarana dan Prasarana	Alat,bahan,media : Laptop/handphone, LCD Proyektor, media browser, internet, materi ajar/buku ajar dan Video pembelajaran
Target Peserta Didik	<ol style="list-style-type: none"> 1. Peserta didik regular/tipikal : umum tidak ada kesulitan dalam mencerna dan memahami materi 2. Peserta didik dengan kesulitan belajar : memiliki gaya belajar yang terbatas hanya satu gaya misalnya dengan audio, memiliki kesulitan dengan Bahasa dan pemahaman materi ajar
Model Pembelajaran	Problem Based Learning

2. KOMPONEN INTI

Capaian Pembelajaran	Pada akhir fase E, peserta didik mampu menjelaskan dengan baik tentang peralatan dapur yang digunakan pada industri kuliner, bahan makanan, menu, dasar-dasar masakan Indonesia, Oriental, Kontinental dan <i>Pastry Bakery</i> , serta melaksanakan praktik dasar memasak sebagai dasar memodifikasi berbagai masakan dengan kreatif.
Tujuan Pembelajaran	<ol style="list-style-type: none"> 1. Memahami peralatan dapur yang digunakan dalam industri kuliner 2. Menganalisis peralatan dapur yang digunakan dalam industri kuliner
Pemahaman Bermakna	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dengan mempelajari peralatan memasak dapat mengetahui fungsi peralatan memasak dengan benar

	untuk menghindari penyalahgunaan peralatan dapur 2. Mengetahui materi peralatan dapur dapat memahami teknik dan cara pengoperasian peralatan dapur dengan tepat 3. Mengetahui alat pembersih dan bahan pembersih yang tepat untuk peralatan dapur sesuai jenisnya
Pertanyaan Pemantik	1. Pernahkah kamu melihat peralatan dapur 2. Apa yang kamu pikirkan tentang peralatan tersebut 3. Pernahkah kamu membantu memasak di dapur 4. Peralatan memasak apa saja yang pernah kamu lihat didapur
Persiapan Pembelajaran	

HASIL PEMETAAN KESIAPAN BERDASARKAN KESIAPAN BELAJAR (Mendasar-Transformatif)

Kesiapan Belajar (Mendasar-Transformatif)	Mendasar	Menengah	Transformative
Proses pemetaan guru dapat mengajukan pertanyaan	Siswa diminta menjelaskan peralatan dapur di industri kuliner	Siswa diminta menyajikan contoh analisis peralatan dapur yang ada diindustri kuliner	Siswa diminta menunjukkan peralatan dapur yang digunakan diindustri kuliner
Hasil Pemetaan :	Absen : 5,8,9,10,15,17,25,27, 28,30	Absen : 1,3,7,11,14,16,20,21, 26	Absen : 2,4,5,6,12,13,18,19,22, 23,24,29

3. Pertemuan I (Alokasi Waktu 10 JP x 45 menit)

Tujuan Pembelajaran :

- Memahami peralatan dapur yangdigunakan dalam industri kuliner
- Menganalisis peralatan dapur yangdigunakan dalam industri kuliner

Model Pembelajaran : Problem Based Learning

LANGKAH-LANGKAH KEGIATAN PEMBELAJARAN	
PRA KBM	Pembelajaran Berdiferensiasi
Dalam pembelajaran berdiferensiasi sebelum Kegiatan KBM dilakukan maka guru melakukan pendataan berupa (Asesmen Awal) : (Kegiatan ini dilakukan untuk mendata siswa sesuai dengan data yang kita inginkan untuk menuntaskan tujuan pembelajaran / Profilling Peserta Didik kemudian dilakukan pemetaan) <ul style="list-style-type: none"> • Kebutuhan belajar (minat, bakat serta kemauan siswa dalam bekerja baik kelompok maupun mandiri) • Kesiapan belajar (Asesmen Kognitif siswa) • Profil Belajar (Visual, Auditory, Kinestetik) 	Diferensiasi Proses

Sintak Pembelajaran dan Pembelajaran Berdiferensiasi	Langkah-Langkah Pembelajaran	Waktu
	A. Pendahuluan	
Diferensiasi Proses berdasarkan kesiapan belajar	<ol style="list-style-type: none"> 1. Peserta didik memulai kegiatan pembelajaran dengan salam pembuka dan berdoa. 2. Peserta didik menjawab kondisi diri yang dirasakan hari ini 3. Peserta didik menyiapkan kondisi kelas agar mendukung kegiatan belajar 4. Peserta didik melakukan kegiatan absensi sekaligus melakukan pengecekan mengenai standar penampilan dirinya 5. Peserta didik melakukan kegiatan "<i>Mindfulness</i>" selama 5 menit 6. Peserta didik mendengarkan apersepsi 7. Peserta didik mendengarkan tujuan dan manfaat pembelajaran yang akan dicapai. 8. Peserta didik mendengarkan arah garis besar cakupan materi, langkah pembelajaran dan penilaian yang disampaikan guru 9. Peserta didik membuat Kesepakatan Kelas (berdasarkan keyakinan kelas, nilai apa yang diyakini siswa) 10. Peserta didik dikelompokkan kedalam 6 kelompok berdasarkan Kesiapan Belajarnya. (Di dalam kelompok merupakan gabungan dari berbagai macam gaya belajar) 	45 Menit
	B. Kegiatan Inti (Sintak Problem Based Learning)	
Orientasi Siswa Pada Masalah	<ol style="list-style-type: none"> 1. Orientasi Siswa Pada Masalah <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik diberikan pertanyaan pemantik mengenai topik yang akan dibahas (bisa melalui pertanyaan langsung / jamboard kalau digital) (Memberikan stimulasi awal) • Peserta didik diberikan suatu permasalahan mengenai materi pembelajaran yang membutuhkan kegiatan diskusi dan presentasi hasil. (Siswa disajikan video pembelajaran tentang aktivitas dapur hotel pada link berikut : https://www.youtube.com/watch?v=g6yisRjLwGA .) peralatan dapur apa saja yang dapat dilihat pada video 	90 Menit
Mengorganisasi siswa untuk belajar Diferensiasi Konten berdasarkan profil belajar	<ol style="list-style-type: none"> 2. Mengorganisasi siswa untuk belajar <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik diberikan penjelasan mengenai alur proses peserta didik dalam menyelesaikan permasalahan yang diberikan sesuai dengan profil belajarnya. 1. Peserta didik Visual (Diberikan E-book materi Peralatan dapur dalam industry kuliner) 2. Peserta didik Auditory (Diberikan Video pembelajaran Peralatan dapur pada industry kuliner) 3. Peserta didik Kinestetik (Diberikan melalui sarana belajar googling dengan melakukan pencarian tentang materi pada aplikasi browser yang valid,mengakses bahan ajar sambil melakukan gerak badan) 	
Membimbing Penyelidikan Berkelompok Diferensiasi Proses berdasarkan kesiapan dan profil belajar	<ol style="list-style-type: none"> 3. Membimbing Penyelidikan Berkelompok <p>Peserta didik dibimbing dalam melakukan penyelidikan mengumpulkan data mengenai permasalahan yang diselesaikan sesuai dengan profil belajarnya yaitu</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Peserta didik Visual (Membaca E-book peralatan dapur dalam industri kuliner) ✓ Peserta didik Auditory (Menonton Video pembelajaran peralatan dapur dalam industry kuliner) 	

	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Peserta didik Kinestetik ("Googling" materi mengenai peralatan dapur yang ada di industri kuliner 	
Ice Breaking		
Mengembangkan dan Menyajikan Hasil Diferensiasi Produk berdasarkan kesiapan belajar	4. Mengembangkan dan Menyajikan Hasil <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik melakukan presentasi hasil diskusi dalam menyelesaikan masalah sesuai dengan gaya belajarnya. ✓ Peserta didik Visual (Resume / mind mapping atas permasalahan yang dikemukakan di kelas mengenai peralatan dapur yang ada di industry kuliner ✓ Peserta didik Auditory (Mempresentasikan jawaban atas permasalahan yang dikemukakan di kelas mengenai peralatan dapur yang ada di industry kuliner ✓ Peserta didik Kinestetik (Bermain "<i>Role Playing</i>" atas permasalahan yang dikemukakan di kelas mengenai peralatan dapur yang ada di industry kuliner • Peserta didik menanggapi presentasi dari kelompok lain (Kegiatan tanya jawab) 	
Menganalisis dan Mengevaluasi Proses Pemecahan Masalah	5. Menganalisis dan Mengevaluasi Proses Pemecahan Masalah <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik diberikan hasil analisis dan evaluasi mengenai kegiatan presentasi hasil. • Peserta didik menerima apresiasi dan motivasi dari guru 	
C. Kegiatan Penutup		
Diferensiasi Produk berdasarkan profil belajar	1. Peserta didik diberikan kesempatan untuk bertanya mengenai hal-hal yang kurang jelas terhadap materi pembelajaran 2. Peserta didik memberikan penekanan terhadap materi yang sudah dibahas. 3. Peserta didik melakukan evaluasi materi yang telah dibahas untuk mengukur ketercapaian pembelajaran (Google Form) 4. Peserta didik melakukan kegiatan Ice Breaking . 5. Peserta didik melakukan refleksi bersama mengenai kegiatan pembelajaran hari ini menggunakan google form. 6. Peserta didik mendengarkan arahan untuk materi yang akan dibahas minggu depan 7. Peserta didik mendengarkan arahan program pengayaan dan remedial 8. Peserta didik menutup pelajaran dengan berdoa bersama dan memberi salam	90 Menit

Asesmen

Asesmen	<p>1. Sikap Profil Pelajar Pancasila (observasi)</p> <p>2. Formatif (presentasi, diskusi)</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Formatif 1. Portofolio Hasil Identifikasi jenis peralatan dapur pada industry kuliner b. Formatif 2. Laporan tertulis Hasil Kerja Kelompok tentang peralatan dapur (mengoperasikan, membersihkan, menyimpan), menerapkan teknik dasar pengoperasian dan penyimpanan peralatan <p>3. Sumatif (essay, pilihan ganda)</p>
Pengayaan dan Remedial	<p>Dalam pembelajaran, guru telah menekankan bagi yang belum mencapai ketuntasan, perlu menghubungi guru sebelum pembelajaran berikutnya, bagi yang telah tuntas diminta untuk menjadi tutor bagi rekannya yang belum tuntas. Strategi yang dirancang untuk remedial adalah:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Guru menugaskan peserta didik yang memiliki kemampuan lebih untuk membimbing rekan kelompoknya yang belum tuntas di luar jam belajar. Peserta didik yang menjadi pembimbing diminta melaporkan perkembangan kemajuan pencapaian kompetensi kepada guru. Setelah itu baru dilakukan tes remedial. b. Guru akan melakukan penyesuaian lingkup materi atau pencapaian tujuan pembelajaran, jika menjumpai peserta didik yang tetap mengalami kesulitan walaupun telah dilakukan remedial.
Refleksi Peserta Didik & Guru	<p>Guru melakukan refleksi berdasarkan hasil pengamatan aktifitas peserta didik selama pembelajaran dan hasil belajarnya. Refleksi dilakukan di kegiatan penutup.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Refleksi Peserta Didik <ul style="list-style-type: none"> a. Bagaimana tanggapan Kalian terkait pembelajaran yang telah dilakukan? b. Apakah Kalian mengalami kesulitan? Pada bagian mana yang dirasa sulit? c. Apa Kalian ada masukan untuk perbaikan pembelajaran mendatang terkait metode, kerja kelompok, tugas yang diberikan atau hal lain? 2. Refleksi Guru

- | | |
|--|--|
| | <p>a. Apakah masih ada peserta didik yang masih belum tuntas?</p> <p>b. Apakah perlu dilakukan penyesuaian lingkup materi, penyesuaian metode, penyesuaian produk akhir?</p> |
|--|--|

LAMPIRAN :

Lembar Kerja Peserta Didik

Formatif 1

Instruksi

Siswa secara berkelompok diminta mengidentifikasi peralatan dapur dan bahan makanan yang ada disekolah sesuai dengan form yang sudah disediakan

Nama Kelompok

1.
2.
3.
4.

Kelas :

NO	FOTO ALAT	NAMA ALAT	FUNGSI	BAHAN DASAR ALAT
1				
2				
3				
4				

NO	FOTO BAHAN MAKANAN	NAMA BAHAN MAKANAN	FUNGSI BAHAN MAKANAN
1			
2			
3			
4			

Formatif 2 : Performa Hasil Diskusi



Di dalam setiap industri pengolahan makanan baik hotel maupun restoran, akan memerlukan seperangkat peralatan, baik mesin maupun manual dan perangkat lainnya yang mempunyai fungsi masing-masing sesuai dengan kegunaanya. Secara umum perlatan dapur adalah semua peralatan yang ada di dapur dan difungsikan untuk mengolah makanan

A. LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK



Lakukan langkah-langkah berikut!

1. Perhatikan dan aratni peralatan berikut ini!



Gambar 1



Gambar 2



Gambar 3



2. Tulis nama alat dan pengklasifikasian jenis peralatannya (lengkapi dengan “/”)!

No nomor	Nama Alat	Peralatan Dapur Besar (Kitchen Equipment)	Peralatan Dapur Kecil (Kitchen Utensil)
Gambar 1			
Gambar 2			
Gambar 3			
Gambar 4			
Gambar 5			
Gambar 6			
Gambar 7			

Gambar 8			
Gambar 9			
Gambar 10			

- Diskusikan hasil pekerjaanmu dengan kelompok dan lengkapi dengan fungsi dari masing-masing alat tersebut!
 - Kesimpulan apa yang didapatkan dari kegiatan ini?
 - Buatlah laporan kegiatan ini, kemudian presentasikan di kelas!
 - Susunlah laporan tersebut pada guru dan mintalah pendapatnya!



Materi Pembelajaran

• Pengertian Peralatan Pengolahan Makanan

Peralatan pengolahan makanan adalah peralatan yang dipergunakan untuk mengolah makanan. Dewasa ini banyak sekali dijual dan beredar di pasaran jenis dan macam peralatan yang sering digunakan di dapur. Ada yang terbuat dari tanah liat, bambu, kayu, besi, aluminium, seng, stainless steel, atau plastik.

• Klasifikasi Peralatan Pengolahan Makanan

Peralatan pengolahan makanan kontinental dibagi menjadi 2 yaitu :

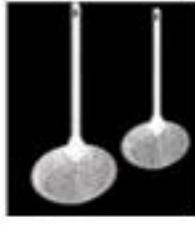
- Alat Masak (*Kitchen Utensils*)

Alat masak adalah peralatan kecil yang dipergunakan untuk mengolah makanan, diantaranya :

- Peralatan persiapan memasak

Peralatan ini dipakai untuk keperluan *Mise en Place* (menyiapkan segala sesuatunya secara lengkap, rapi, dan detail) bagi tiap proses memasak sesuatu makanan. Bentuk peralatannya, yaitu :

a) Ladle/ sendok bertangkai panjang : untuk menyendok cairan seperti kaldu, sup.	
--	--

b) Skimmer dan spider/ serok : untuk mengambil makanan yang sedang direbus/digoreng, meniriskan makanan yang digoreng, membersihkan buih pada kaldu.	
c) Frying spatula/ sutil : untuk membalik makanan yang sedang digoreng, direbus, dan dipanggang.	
d) Conical strainer/ saringan : untuk menyaring kaldu, sup, saus, minyak goreng, dan makanan yang direbus.	
e) Grater/ parutan : alat untuk memarut kelapa, sayur, dan keju.	
f) Ballon whisk/ kocokan telur : untuk mengocok telur, mayonnaise, saus, mencampur adonan yang terbuat dari tepung dan air atau susu.	
g) Peeler/ pengupas sayur : untuk mengupas sayur, seperti kentang, wortel.	
h) Chopping board : untuk alas memotong karkas hewan.	
i) Cutting board : untuk alas memotong sayuran, buah, bumbu, kue	

j) Bowl : untuk mencampur dan menyimpan makanan.	
k) Chopping knife : pisau untuk mencincang sayur, bumbu, daging.	
l) Filleting knife : pisau untuk memotong daging, memisahkan daging dan tulang ikan.	
m) Boning knife : pisau pemisah tulang daging.	
n) Bread knife/ slicing knife : pisau untuk memotong roti, sandwich, mengiris daging matang seperti roast dan ham.	
o) Cleaver/ pisau besar : untuk memotong tulang, mencincang daging	
p) Sharpener : alat untuk mengasah pisau	

• Peralatan pelaksanaan memasak

Jenis peralatan untuk proses memasak, diantaranya :

a) Stock pot : panci untuk membuat kaldu, merebus daging, sayuran, dan membuat sup	
--	--

b) <i>Sauce pot</i> : panci untuk memasak saus, merebus daging, sayuran, dan sup.	
c) <i>Sauce pan</i> : panci bertangkai untuk membuat saus dan merebus sayuran.	
d) <i>Saute pan</i> : panci bertangkai untuk menumis, memasak saus, menggoreng daging dengan minyak sedikit.	
e) <i>Roasting pan</i> : panci untuk memanggang daging, unggas, dan sebagainya.	
f) <i>Frying pan</i> : alat untuk menggoreng dengan minyak sedikit dan untuk membuat dadaran.	

- Pesawat Masak (Kitchen Equipment)

Pesawat masak adalah perlengkapan dapur atau peralatan besar yang membuat ruangan tersebut berfungsi sebagai dapur untuk mengolah makanan. Peralatan besar dibagi menjadi 3 kelompok :

- Peralatan listrik dan gas

1) Toaster : membuat roti bakar	
2) Deep fryer : menggoreng makanan dengan minyak	

3) General Purpose Oven: Oven ini dipakai untuk berbagai macam masakan. Ada yang memakai gas, ada pula yang memakai listrik.	
4) Convection Oven : Oven ini mempunyai prinsip yang sama seperti oven biasa, tetapi dilengkapi dengan kipas yang dapat mensirkulasikan udara panas di dalamnya sehingga proses pematangan makanan lebih cepat serta lebih hemat energi.	
5) Bakery oven : Oven ini mempunyai bentuk yang cukup besar dengan sistem pemanasan dari atas dan bawah.	
6) Stove dan oven : alat untuk memasak makanan	
7) Grill : alat untuk memanggang daging	
8) Microwave : alat untuk memanggang	

9) Dough mixer : alat untuk membuat adonan kue	
10) Refrigerator : alat untuk menyimpan makanan dalam suhu dingin	
11) Freezer : alat untuk menyimpan makanan dalam kondisi beku	

- Peralatan mekanik : peralatan dapur yang menggunakan mesin sendiri sebagai sumber penghasil tenaga atau digerakkan secara manual. Misalnya *hard meat grinder*, *noodle dough machine* dan timbangan.



Noodle Machine



hard meat grinder



Timbangan

- Peralatan non listrik
- Berikut ini adalah contoh-contoh Peralatan non listrik:
- Table : meja kerja



- Sink/ wastabel : tempat mencuci bahan makanan



- **Teknik Pemeliharaan Peralatan Pengolahan**

Peralatan dapur yang ada sekarang ini terbuat dari bermacam-macam bahan logam maupun non logam. Pemeliharaan peralatan secara teratur merupakan upaya agar peralatan yang kotor menjadi bersih dan alat-alat akan tahan lebih lama. Agar kita dapat memelihara peralatan yang benar, maka kita harus mengetahui sifat masing-masing bahan:

- Bambu, kayu, tempurung

Alat dari bambu, kayu, tempurung mempunyai cara pemeliharaan yang hampir sama yaitu di cuci dengan air sabun, serbuk/ abu gosok, sabut/ sikat lalu dibilas sampai bersih, dikeringkan agar tidak mudah berjamur.

Chopping board dan rolling pan sebaiknya tidak dicuci dengan air cukup ditaburi dengan tepung kemudian sikat dengan sikat baja. Cutting board dan spatula sebaiknya dicuci dengan air panas campur detergen kemudian dijemur.

- Batu

Alat dari batu ini cara membersihkannya di cuci dengan air sabun, abu gosok, sabut/ sikat lalu dibilas sampai bersih, dikeringkan.

- Plastik dan melamin

Alat dari Plastik dan melamin dibersihkan dengan menggunakan sabun detergen/ sabun cair, busa, dibilas dengan bersih. Untuk menghilangkan sisa lemak dapat disiram dengan air hangat.

- Besi

Berikut ini adalah langkah-langkah pembersihan peralatan yang terbuat dari besi:

- Pergunakan sikat cuci lembut untuk mencegah goresan
- Pergunakan air panas dan detergen dan bilas pada air hangat sebelum dikeringkan
- Keringkan dengan lap kering kemudian lapisi minyak sebelum disimpan supaya tidak berkarat.

- Aluminium

- Berikut ini adalah langkah-langkah pembersihan peralatan yang terbuat dari aluminium:
 - Rendam dengan air panas yang berisi detergen

- Gosok dengan sikat halus
- Bilas dan keringkan dengan air bersih
- Jangan menggunakan air asam/ soda karena dapat melarutkan alumunium.
- **Teknik penyimpanan peralatan pengolahan makanan continental**
Peralatan masak yang sudah dibersihkan, kemudian disimpan dan ditumpuk terbalik pada rak yang bersih dan dalam keadaan kering.

A. Glosarium

<i>Equipment</i>	: Perlengkapan, peralatan, kata benda
<i>Large</i>	: Besar, ukuran besar
<i>Utensil</i>	: Peralatan kecil
<i>Elektri</i>	: Sesuatu yang berhubungan dengan listrik
<i>Mekani</i>	: bergerak, sesuatu yang memiliki gaya gerak
<i>Butcher section</i>	: bagian dapur yang bertugas memotong bahan makanan hewani menjadi berbagai macam bentuk yang diingikan juru masak.
<i>Pie</i>	: kue yang dasarnya terbuat dari tepung, margarin, gula, telur (adonan pasir), yang dicetak dan diberi taburan atau isian
<i>Muffin</i>	: kue yang disajikan dalam cup yang berupakan kue/pastry khas Prancis
<i>Tulban</i>	: jenis Loyang yang umumnya berbentuk bulat dan memiliki lubang pada bagian tengahnya
<i>Butter cream</i>	: lapisan yang terbuat dari butter/mentega, gula cair, yang dikocok sampai lembut, digunakan sebagai olesan roti, bolu dan kue yang memerlukan lapisan ini.

B. Daftar Pustaka

Annayati Budiningsih.2008.Restoran I. Yudhistira. Bogor Annayati Budiningsih.2008.Restoran II. Yudhistira. Bogor Harnani Fatmawati..2013. Boga Dasar SMK X. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.

Endah Saraswati, dkk. Guru Pembelajar Modul paket Keahlian Jasa Boga
Sekolah Menengah Kejuruan.

<https://smk.kemdikbud.go.id/konten/3624/boga-dasar-1>

<http://repositori.kemdikbud.go.id/8909/1/BOGA-DASAR-2.pdf>

https://www.google.com/search?q=usaha+kuliner+restoran&source=lmns&bih=696&biw=1536&rlz=1C1CHBF_enID975ID975&hl=id&sa=X&ved=2ahUKEwi9l4vCIKroAhWQ7zgG HdQsC-oQ_AUoAHoECAEQAA

Bangli, 7 Februari 2024
Mengetahui,
Kepala SMK Negeri 2 Bangli

I Dewa Gede Darmayasa, S.S.Kar., M.Fil.H
NIP 19651231 2005 011 085



Lampiran 03. Uji Ahli Instrumen

Hal : Permohonan Sebagai *Expert Judgement*
Lampiran : 17
Kepada Yth. Ibu : 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 : Sang Adhe Mertha Sugiyasa Pratama

NIM : 2015081030

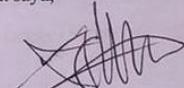
Program Studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Dengan ini bermaksud memohon kesediaan Ibu/Bapak sebagai *Expert Judgement* dalam uji instrumen yang akan digunakan dalam penelitian skripsi saya dengan judul “Pengembangan Media Pembelajaran Berbasis *Wordpress* pada Elemen Dasar-Dasar Kuliner di SMK N 2 Bangli”.

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

Singaraja, 12 Juni 2025

Hormat saya,



Sang Adhe Mertha Sugiyasa Pratama
NIM 2015081030

UJI INSTRUMEN

Judul Penelitian : Pengembangan Media Pembelajaran Berbasis *Wordpress* pada Elemen Dasar-Dasar Kuliner di SMK Negeri 2 Bangli.

Penyusun : Sang Adhe Mertha Sugiyasa Pratama

Pembimbing : 1) Dr. Luh Masdarini, S.Pd.,M.Pd.
2) Ni Made Suriani, S.Pd.,M.Par.

Instansi : Fakultas Teknik dan Kejuruan/Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Dengan hormat,

Sehubungan dengan pengembangan media pembelajaran berbasis *wordpress* pada elemen dasar-dasar kuliner di SMK N 2 Bangli, maka melalui instrumen ini Ibu/Bapak saya mohon untuk memberikan penilaian terhadap butir instrumen yang telah dibuat. Penilaian Ibu/Bapak akan digunakan sebagai validasi dan masukan untuk memperbaiki dan meningkatkan kualitas instrumen ini sehingga bisa diketahui layak atau tidaknya instrumen media pembelajaran ini digunakan.

Petunjuk Pengisian :

- Mohon kepada Bapak/Ibu memberikan tanda centang (✓) pada kolom yang sudah tersedia sesuai dengan pendapat Penilai secara objektif.
- Rentang penilaian yaitu :
Relevan : apabila butir instrumen dikatakan layak
Tidak Relevan : apabila butir instrumen dikatakan tidak layak
- Saran dan kesimpulan dapat ditulis pada kolom yang telah disediakan

Tabel 1 Kisi-kisi Instrumen Pegembagan Media Pembelejarnan Berbasis *WordPress*
Berdasarkan Aspek Materi

Variabel	Sub Variabel	Indikator	Sub Indikator	nomor Butir
Pengembangan media pembelajaran berbasis <i>WordPress</i> pada elemen dasar-dasar kuliner	Kelayakan Isi (Ahli materi) pada <i>WordPress</i> materi Peralatan Dapur	Penyusunan Materi	Kesesuaian materi dengan ATP	1
			Kesesuaian materi dengan modul ajar	2
			Kesesuaian materi dengan tujuan pembelajaran	3
	Kualitas Materi		Kedalaman materi pembelajaran	4
			Kelengkapan materi pembelajaran	5
			Keruntunan materi	6
	Tata Tulis		Format penulisan <i>WordPress</i>	7
			Kesesuaian bahasa	8
			Penggunaan kata yang mudah dipahami	9
	Sajian		Kemenarikan tampilan	10

Tabel 2. Instrumen Kelayakan Pegembagan Media Pembeajaran Berbasis *WordPress*
Berdasarkan Aspek Materi

No.	Pernyataan	Relevan	Tidak Relevan	Keterangan
1.	Materi yang disajikan dalam media <i>wordpress</i> sesuai dengan ATP mata pelajaran dasar-dasar kuliner	✓		
2.	Materi yang disajikan, sesuai dengan modul ajar.	✓		
3.	Materi yang disajikan sesuai dengan tujuan pembelajaran	✓		
4.	Kedalaman materi disesuaikan dengan Capaian Pembelajaran.	✓		
5.	Kelengkapan materi disesuaikan dengan Capaian Pembelajaran.	✓		
6.	Materi pembelajaran disajikan secara runut atau sistematis	✓		
7.	Penulisan <i>wordpress</i> sesuai dengan kaidah (Ejaan Yang Disempurnakan).	✓		
8.	Penggunaan bahasa dalam media <i>wordpress</i> sesuai dengan kaidah (Ejaan Yang Disesuaikan)	✓		

9.	Penggunaan Kata atau kalimat dalam media <i>wordpress</i> mudah dipahami.	<input checked="" type="checkbox"/>		
10.	Sajian tampilan dan materi menarik, sehingga meningkatkan ketertarikan terhadap proses pembelajaran.	<input checked="" type="checkbox"/>		ini menarik ya benar.

SARAN :

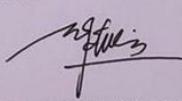
.....

KESIMPULAN :

Instrumen ini dinyatakan:

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

Singaraja, 12 Juni 2025
 Penilai II


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

NIP. 197508012006042001

Tabel 3 . Kisi-kisi Instrumen Pegembagan Media Pembeleajaran Berbasis *WordPress*
Berdasarkan Aspek Media dan Desain

Variabel	Sub Variabel	Indikator	Sub Indikator	Nomor Bulir
Pengembangan media pembelajaran berbasis <i>WordPress</i> pada elemen dasar-dasar kuliner	Kelayakan Media pada <i>WordPress</i> materi Peralatan Dapur	Penyusunan Media	Tata letak (<i>lay out</i>) media	1
			Kerunutan media	2
			Keserasian tampilan <i>background WordPress</i> dengan materi pembelajaran.	3
	Manfaat Media		Efektifitas dalam pembelajaran	4
			Media yang efisien	5, 6,
	Tampilan Media		Paduan warna, tulisan dan gambar	7,8, 9
			Desain ilustrasi	10
			Navigasi dalam penggunaan <i>WordPress</i>	11, 12
			Aspek audio visual	13, 14

Tabel 4. Instrumen Kelayakan Pegembagan Media Pembelajaran Berbasis
WordPress Bedasarkan Aspek Media dan Desain

No.	Pernyataan	Relevan	Tidak Relevan	Keterangan
1.	Tata letak (<i>layout</i>) media <i>wordpress</i> tertata rapi.	✓		
2.	Media <i>wordpress</i> disusun secara rumut.	✓		
3.	Tampilan <i>background</i> <i>wordpress</i> dengan materi pembelajaran serasi.	✓		
4.	Media <i>wordpress</i> dapat mempermudah proses pembelajaran.	✓		
5.	Media <i>wordpress</i> dapat dibaca <i>(dan)</i> dipakai berulang kali.	✓		<i>menulis yg boldnya</i>
6.	Perpaduan antara warna yang digunakan dapat menimbulkan keserasian warna dari media <i>wordpress</i> .	✓		
7.	Penggunaan huruf pada <i>wordpress</i> dapat dibaca <i>(dan)</i> sesuai dengan EYD (Ejaan Yang Disempurnakan).	✓		<i>i buur</i>
8.	Ukuran huruf dalam media <i>wordpress</i> terbaca dengan jelas	✓		
9.	Gambar yang disajikan sesuai dengan materi pembelajaran.	✓		

10.	Desain ilustrasi media menunjang suasana dalam pembelajaran.	<input checked="" type="checkbox"/>		
11.	Penggunaan navigasi dalaan media <i>wordpress</i> mudah dilakukan.	<input checked="" type="checkbox"/>		
12.	Tertapat sensasi <i>flipping</i> seperti membuka buku pada umumnya.	<input checked="" type="checkbox"/>		
13.	Visual dalam video terlihat jelas untuk mendukung materi ajar	<input checked="" type="checkbox"/>		
14.	Visual dalam audio terdengar jelas untuk mendukung materi ajar.	<input checked="" type="checkbox"/>		

SARAN :

.....

.....

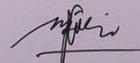
KESIMPULAN :

Instrumen ini dinyatakan:



- Layak digunakan tanpa revisi
 Layak digunakan dengan revisi
 Tidak layak

Singaraja, 12 Juni 2025
 Penilai II



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

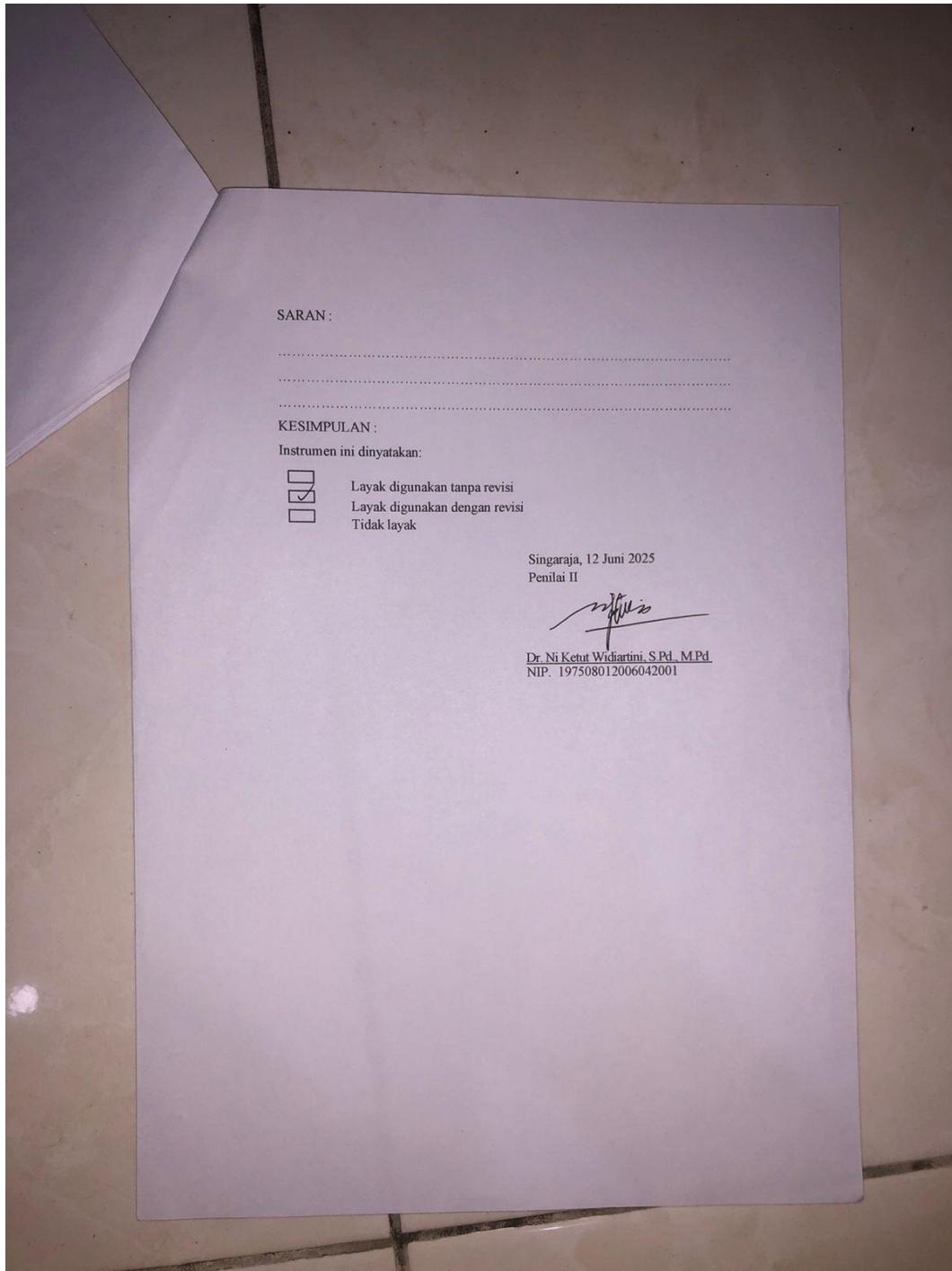
Tabel 5. Kisi-Kisi Instrumen Respon Siswa Terhadap Pengembangan Media Pembelajaran Berbasis *Wordpress* Pada Elemen Dasar-Dasar Kuliner

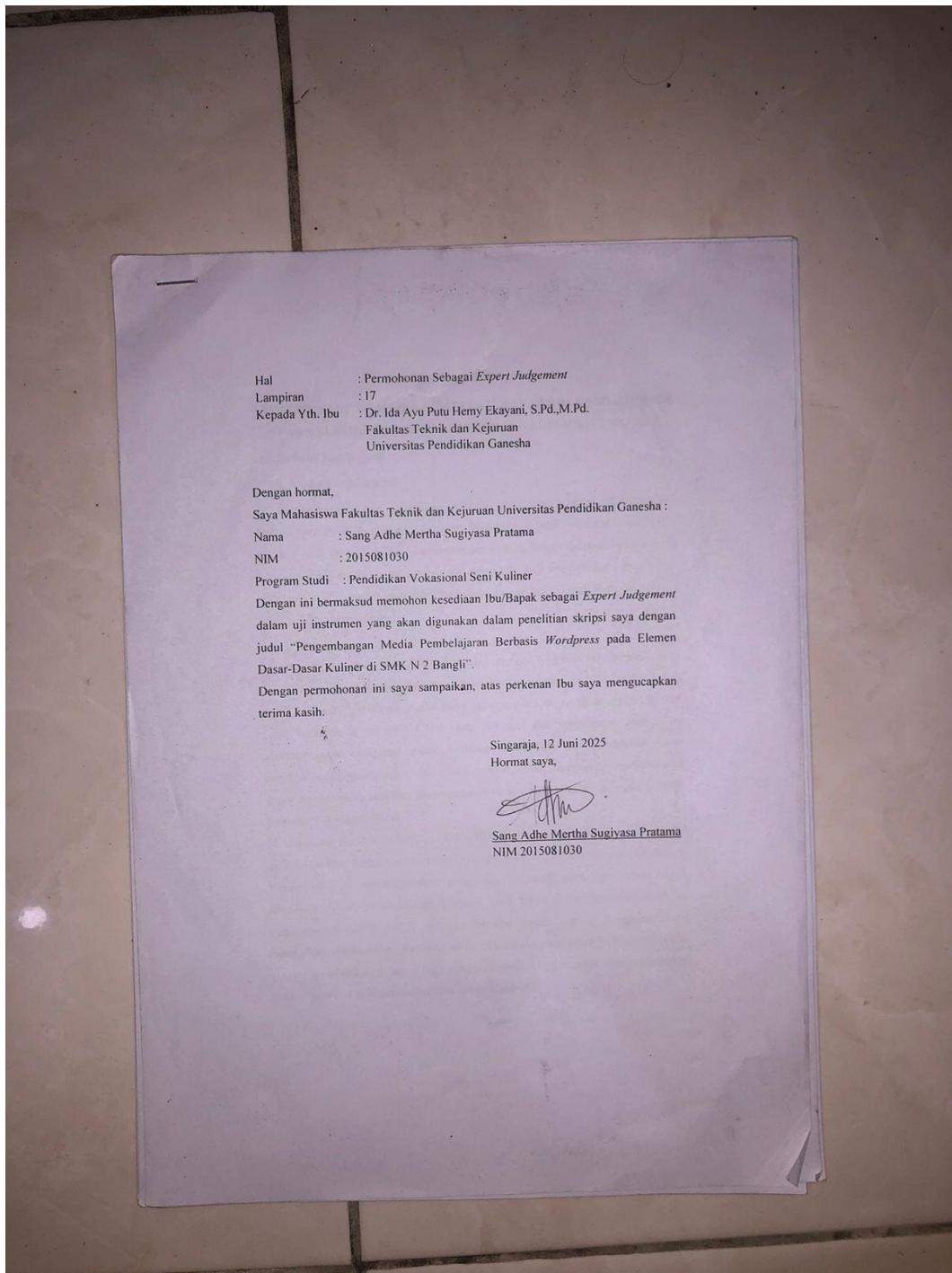
Variabel	Sub Variabel	Indikator	Sub Indikator	No Butir
Pengembangan media pembelajaran berbasis <i>Wordpress</i> pada elemen dasar-dasar kuliner	Respon siswa terhadap Pengembangan media pembelajaran berbasis <i>Wordpress</i>	Fungsi dan Manfaat	Kemeranikan dan kejelasan dalam penyajian materi	1, 2, 3,
			Efektifitas dan keefisienan dalam pembelajaran	4, 5
	<i>WordPress</i> pada elemen dasar-dasar kuliner di SMK N 2 Bangli	Sajian dan Tampilan	Kesesuaian bahasa dan penulisan	6, 7
			Desain dan ilustrasi	8
			Navigasi dalam penggunaan <i>WordPress</i>	9, 10
			Aspek audio visual	11, 12

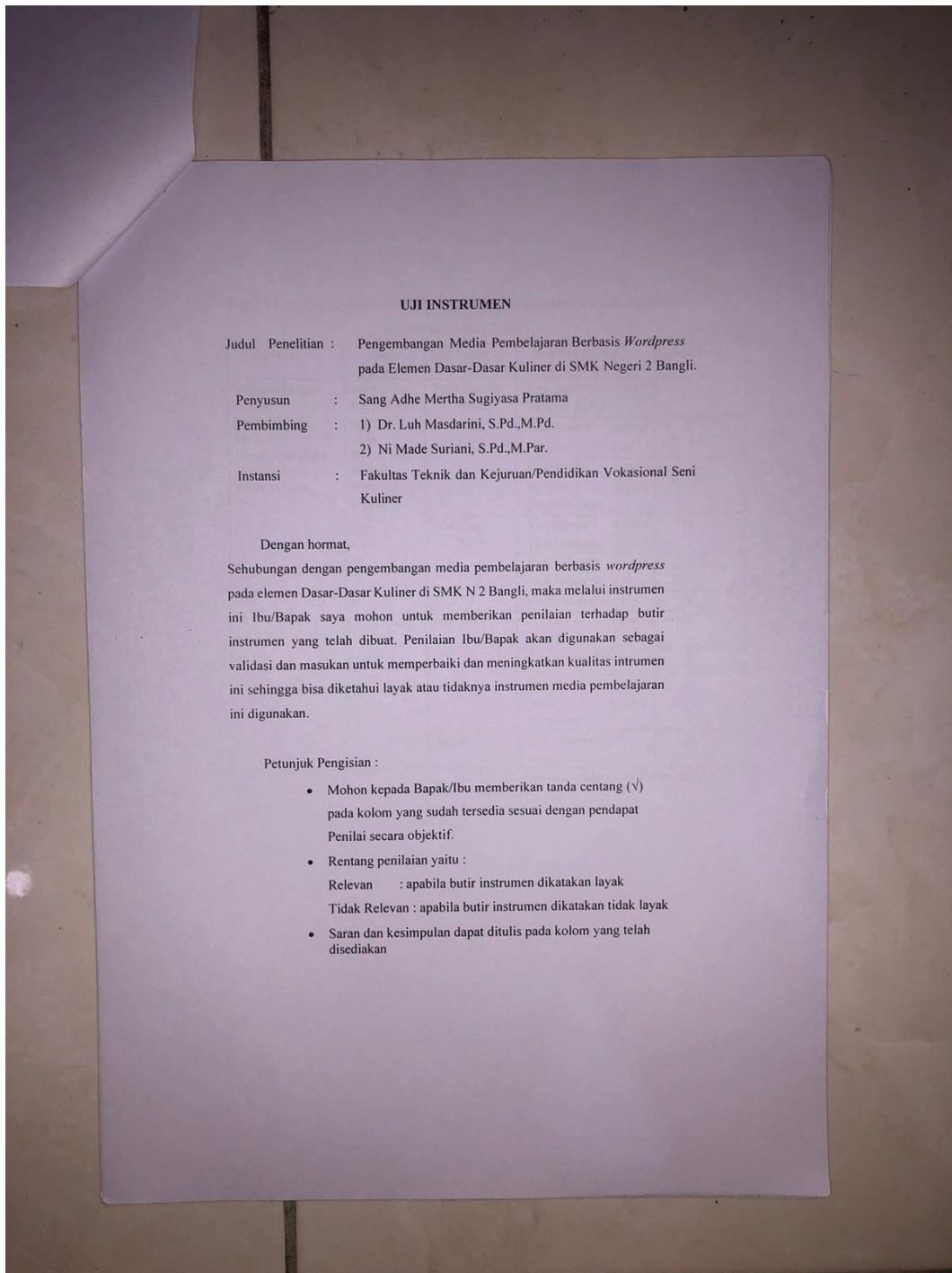
Tabel 6. Instrumen Respon Siswa Terhadap Pengembangan Media Pembelajaran Berbasis *Wordpress* Pada Elemen Dasar-Dasar Kuliner

No.	Pernyataan	Relevan	Tidak Relevan	Keterangan
1.	Saya tertarik dengan cara penyajian materi dalam media <i>wordpress</i> materi peralatan dapur mata pelajaran dasar-dasar kuliner	✓		
2.	Penyampaian materi pada media <i>wordpress</i> materi peralatan dapur jelas <u>dan</u> mudah saya pahami.	✓		
3.	Sajian tampilan dan materi menarik, sehingga meningkatkan ketertarikan saya terhadap proses pembelajaran.	✓		
4.	Menurut saya media <i>wordpress</i> bersifat efisien (mudah digunakan <u>dan</u> diakses) dalam pembelajaran	✓		<i>medium spesimen yg berulang</i>
5.	Menurut saya media <i>wordpress</i> secara efektif dapat digunakan <u>dan</u> dibaca berulang kali.	✓		
6.	Penulisan pada media <i>wordpress</i> dapat saya baca <u>dan</u> sesuai dengan EYD (Ejaan Yang Disempurnakan).	✓		

7.	Penggunaan bahasa dalam media <i>wordpress</i> baku sesuai dengan EYD (Ejaan Yang Disesuaikan) dan dapat saya pahami.	✓		
8.	Desain ilustrasi yang disajikan pada media <i>wordpress</i> membantu saya dalam menunjang suasana dalam pembelajaran.	✓		
9.	Media <i>wordpress</i> dapat saya gunakan dengan mudah karena penggunaan navigasi dalam media <i>flipbook</i> .	✓		
10.	Saya senang dengan media <i>wordpress</i> karena terdapat sensasi <i>flipping</i> seperti membuka buku pada umumnya.	✓		
11.	Visual dalam video terlihat jelas sehingga memudahkan saya untuk memahami konsep hidangan cake.	✓		
12.	Visual dalam audio terdengar jelas sehingga membantu saya untuk fokus serta membawa suasana yang mendukung unsur kebaruan dalam pembelajaran.	✓		







Tabel 1 Kisi-kisi Instrumen Pegembagan Media Pembelajaran Berbasis *WordPress*
Berdasarkan Aspek Materi

Variabel	Sub Variabel	Indikator	Sub Indikator	Nomor Butir
Pengembangan media pembelajaran berbasis <i>WordPress</i> pada elemen dasar-dasar kuliner	Kelayakan Isi (Ahli materi) pada <i>WordPress</i> materi Peralatan Dapur	Penyusunan Materi	Kesesuaian materi dengan ATP	1
			Kesesuaian materi dengan modul ajar	2
			Kesesuaian materi dengan tujuan pembelajaran	3
	Kualitas Materi	Tata Tulis	Kedalaman materi pembelajaran	4
			Kelengkapan materi pembelajaran	5
			Kerunutan materi	6
	Sajian	Format penulisan <i>WordPress</i>	Format penulisan <i>WordPress</i>	7
			Kesesuaian bahasa	8
			Penggunaan kata yang mudah dipahami	9
		Sajian	Kemenarikan tampilan	10

Sumber : Adaptasi (Zahra, 2020)

Tabel 2. Instrumen Kelayakan Pegembagan Media Pembelejarnan Berbasis *WordPress*
Bedasarkan Aspek Materi

No.	Pernyataan	Relevan	Tidak Relevan	Keterangan
1.	Materi yang disajikan dalam media <i>wordpress</i> sesuai dengan ATP Mata Pelajaran Dasar-Dasar Kuliner	✓		
2.	Materi yang disajikan, sesuai dengan modul ajar.	✓		
3.	Materi yang disajikan sesuai dengan tujuan pembelajaran	✓		
4.	Kedalaman materi disesuaikan dengan Capaian Pembelajaran.	✓		
5.	Kelengkapan materi disesuaikan dengan Capaian Pembelajaran.	✓		
6.	Materi pemebeajaran disajikan secara runut atau sistematis	✓		
7.	Penulisan <i>wordpress</i> sesuai dengan kaidah (Ejaan Yang Disempurnakan).	✓		
8.	Penggunaan bahasa dalam media <i>wordpress</i> sesuai dengan kaidah	✓		

	(Ejaan Yang Disesuaikan)	✓		
9.	Penggunaan kata atau kalimat dalam media <i>wordpress</i> mudah di pahami.	✓		
10.	Sajian materi menarik, sehingga meningkatkan ketertarikan terhadap proses pembelajaran.	✓		

Sumber : Adaptasi (Zahra, 2020)

SARAN :

.....

.....

KESIMPULAN :

Instrumen ini dinyatakan:

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

Singaraja, 12 Juni 2025
Penilai I

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

Tabel 3 . Kisi-kisi Instrumen Pegembangan Media Pembelajaran Berbasis *WordPress*
Berdasarkan Aspek Media dan Desain

Variabel	Sub Variabel	Indikator	Sub Indikator	Nomor Bulir
Pengembangan media pembelajaran berbasis <i>WordPress</i> pada elemen dasar-dasar kuliner	Kelayakan Media pada <i>WordPress</i> materi Peralatan Dapur	Penyusunan Media	Tata letak (<i>lay out</i>) media	1
			Kerunutan media	2
			Keserasian tampilan <i>background WordPress</i> dengan materi pembelajaran.	3
			Manfaat Media	4
			Media yang efisien	5, 6,
	Tampilan Media	Sajian	Paduan warna, tulisan dan gambar	7,8, 9
			Desain ilustrasi	10
			Navigasi dalam penggunaan <i>WordPress</i>	11, 12
			Aspek audio visual	13, 14

Sumber : Adaptasi (Zahra, 2020)

Tabel 4. Instrumen Kelayakan Pegembagan Media Pembelejaran Berbasis
WordPress Bedasarkan Aspek Media dan Desain

No.	Pernyataan	Relevan	Tidak Relevan	Keterangan
1.	Tata letak (<i>layout</i>) media <i>wordpress</i> tertata rapi.	✓		
2.	Media <i>wordpress</i> disusun secara runut.	✓		
3.	Tampilan <i>background</i> <i>wordpress</i> dengan materi pembelajaran serasi.	✓		
4.	Media <i>wordpress</i> dapat mempermudah proses pembelajaran.	✓		
5.	Media <i>wordpress</i> dapat dipakai berulang kali.	✓		
6.	Perpaduan antara warna yang digunakan dapat menimbulkan keserasian warna dari media <i>wordpress</i> .	✓		
7.	Penggunaan huruf pada <i>wordpress</i> sesuai dengan kaidah bahasa atau EYD (Ejaan Yang Disempurnakan).	✓		
8.	Ukuran huruf dalam media <i>wordpress</i> terbaca dengan jelas	✓		
9.	Gambar yang disajikan sesuai dengan materi pembelajaran.	✓		

10.	Desain ilustrasi media menunjang suasana dalam pembelajaran.	✓		
11.	Penggunaan navigasi dalam media <i>wordpress</i> mudah dilakukan.	✓		
12.	Terdapat sensasi <i>flipping</i> seperti membuka buku pada umumnya.	✓		
13.	Visual dalam video terlihat jelas untuk mendukung materi ajar	✓		
14.	Visual dalam audio terdengar jelas untuk mendukung materi ajar.	✓		

Sumber : Adaptasi (Zahra, 2020)

SARAN :

.....
.....

KESIMPULAN :

Instrumen ini dinyatakan:

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

Singaraja, 12 Juni 2025
Penilai I

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

Tabel 5. Kisi-Kisi Instrumen Respon Siswa Terhadap Pengembangan Media Pembelajaran Berbasis *Wordpress* Pada Elemen Dasar-Dasar Kuliner

Variabel	Sub Variabel	Indikator	Sub Indikator	No Butir
Pengembangan media pembelajaran berbasis <i>Wordpress</i> pada elemen dasar-dasar kuliner	Respon siswa terhadap Pengembangan media pembelajaran berbasis <i>Wordpress</i> pada elemen dasar-dasar kuliner di SMK N 2 Bangli	Fungsi dan Manfaat	Kemeranikan dan kejelasan dalam penyajian materi	1, 2, 3,
			Efektifitas dan keefisienan dalam pembelajaran	4, 5
		Sajian dan Tampilan	Kesesuaian bahasa dan penulisan	6, 7
			Desain dan ilustrasi	8
			Navigasi dalam penggunaan <i>WordPress</i>	9, 10
			Aspek audio visual	11, 12

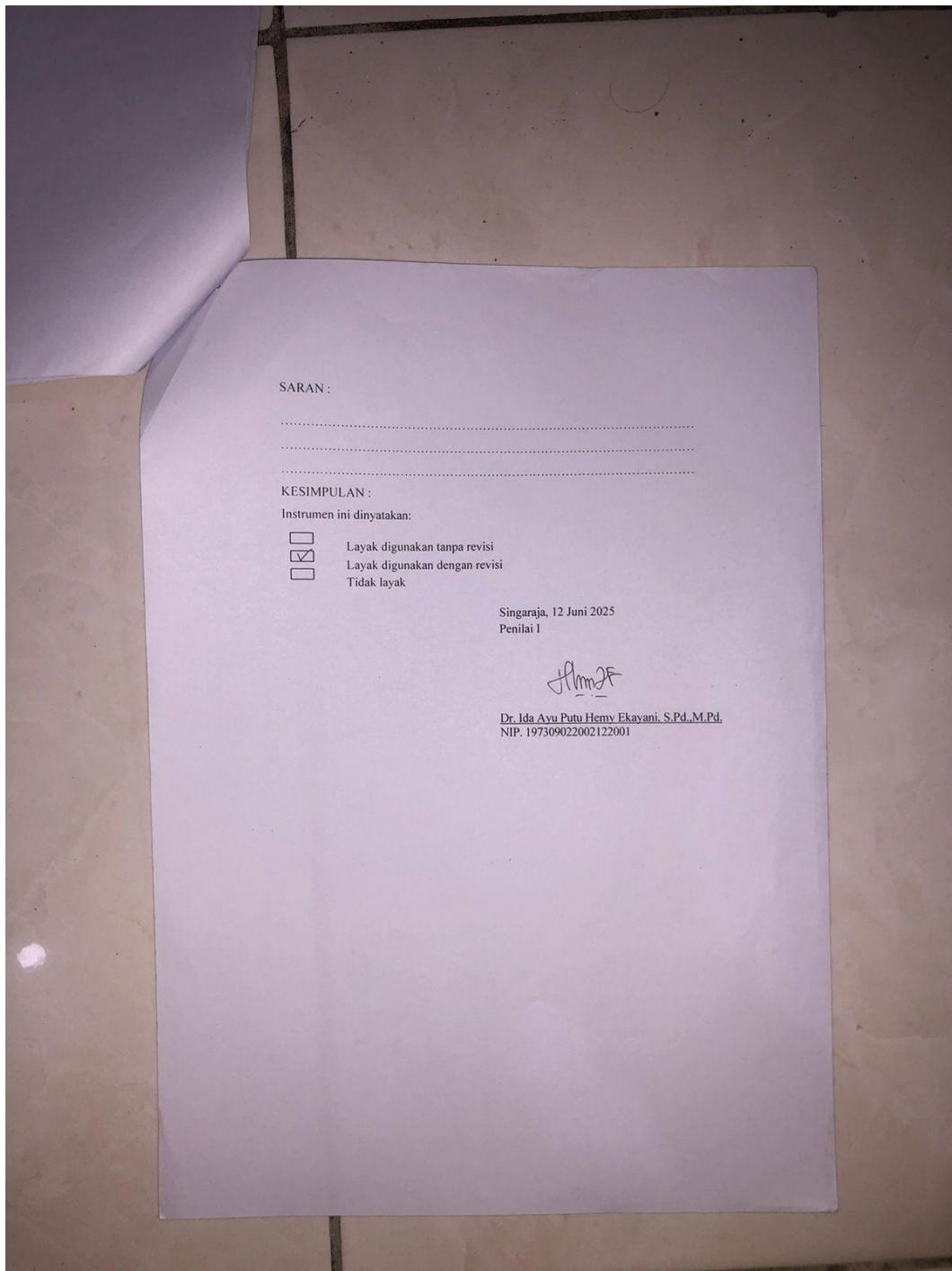
Sumber : Adaptasi (Zahra, 2020)

Tabel 6. Instrumen Respon Siswa Terhadap Pengembangan Media Pembelajaran Berbasis *Wordpress* Pada Elemen Dasar-Dasar Kuliner

No.	Pernyataan	Relevan	Tidak Relevan	Keterangan
1.	Saya tertarik dengan penyajian materi dalam media <i>wordpress</i> pada materi peralatan dapur mata pelajaran Dasar-Dasar Kuliner	✓		
2.	Penyampaian materi peralatan dapur pada media <i>wordpress</i> materi jelas di pahami.	✓		
3.	Sajian materi menarik, sehingga meningkatkan ketertarikan saya terhadap proses pembelajaran.	✓		
4.	Media <i>wordpress</i> mudah diakses dalam pembelajaran	✓		
5.	Media <i>wordpress</i> dapat digunakan berulangkali.	✓		
6.	Tata tulis materi pada media <i>wordpress</i> sesuai dengan kaidah bahasa atau EYD (Ejaan Yang Disempurnakan).	✓		
7.	Tata bahasa dalam media <i>wordpress</i> sesuai dengan kaidah bahasa atau EYD (Ejaan Yang Disesuaikan)	✓		
8.	Desain ilustrasi yang disajikan pada media	✓		

	wordpress dapat menarik minat belajar saya.			
9.	Media wordpress dapat saya gunakan dengan mudah karena penggunaan navigasi seperti dalam media <i>flipbook</i> .	✓		
10.	Saya senang dengan media wordpress karena terdapat sensasi <i>flipping</i> seperti membuka buku pada umumnya.	✓		
11.	Visual dalam wordpress terlihat jelas sehingga memudahkan saya untuk memahami materi pembelajaran.	✓		
12.	Visual dalam audio terdengar jelas sehingga membantu saya untuk fokus serta membawa suasana yang mendukung unsur kebaruan dalam pembelajaran.	✓		

Sumber : Adaptasi (Zahra, 2020)



Lampiran 04. Uji Ahli Materi dan Media**ANGKET UJI AHLI MATERI PEMBELAJARAN**

Pengembangan Media Pembelajaran Berbasis *Wordpress* Pada Elemen
Dasar – Dasar Kuliner di SMK N 2 Bangli

Nama Ahli : Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si.
NIP : 196504191990032001
Instansi : Universitas Pendidikan Ganesha
Jabatan : Dosen Fakultas Teknik dan Kejuruan/Teknologi Industri

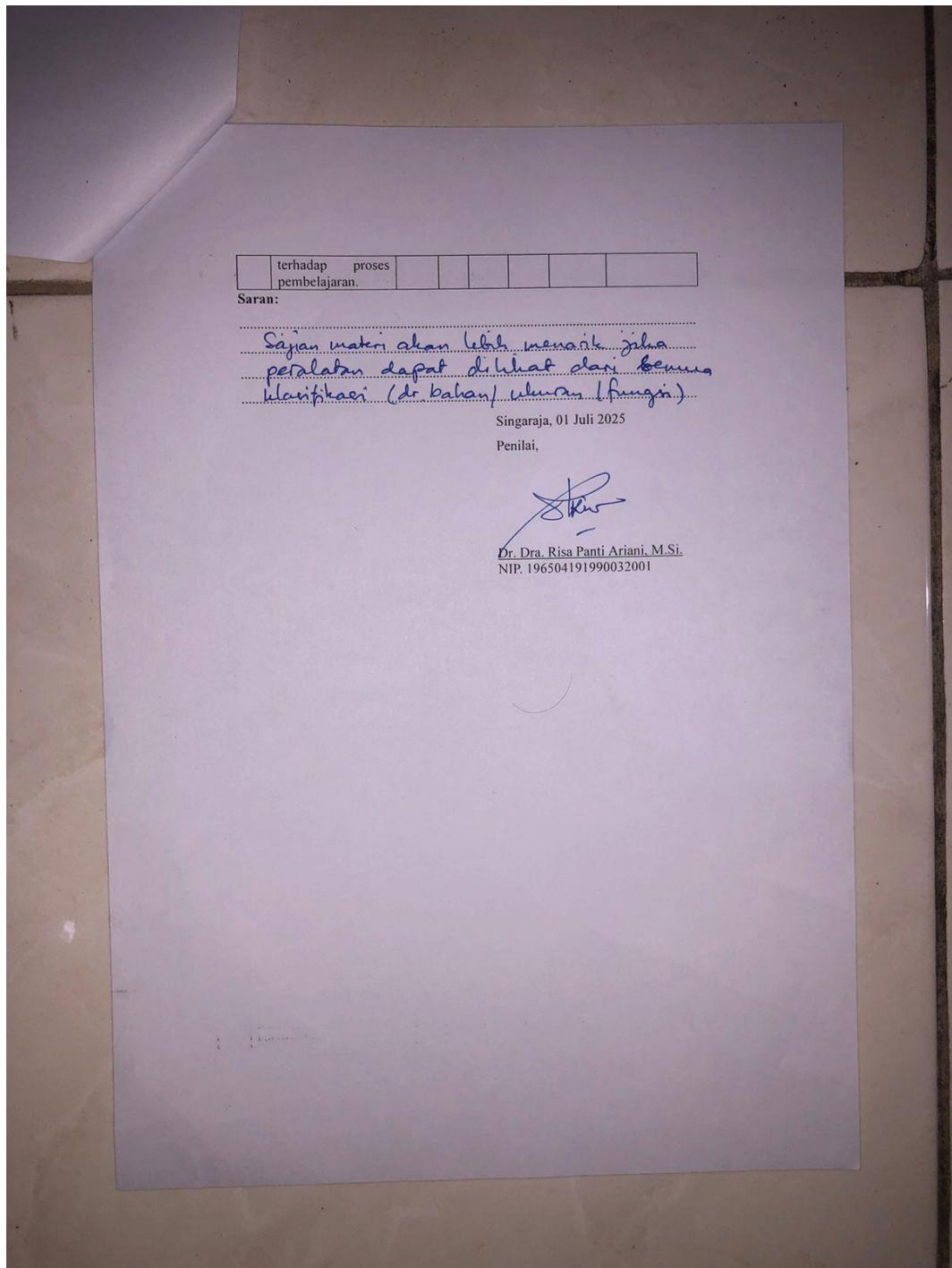
1. Sebelum mengisi angket ini, pastikan anda telah melihat Media Pembelajaran *WordPress* pada elemen Dasar – Dasar Kuliner.
2. Berikan tanda centang (✓) pada kolom yang sudah tersedia sesuai dengan pendapat penilai secara objektif.
3. Rentang penilaian yaitu:
SS : Sangat Setuju
S : Setuju
CS : Cukup Setuju
TS : Tidak Setuju
STS : Sangat Tidak Setuju
4. Saran dan Kesimpulan dapat ditulis pada lembar yang telah disediakan.

Kisi-kisi Instrumen Pengembangan Media Pembelajaran Berbasis *WordPress* Berdasarkan Aspek Materi

Variabel	Sub Variabel	Indikator	Sub Indikator	Nomor Butir
Pengembangan media pembelajaran berbasis <i>WordPress</i> pada elemen dasar-dasar kuliner	Kelayakan Isi (Ahli materi) pada <i>WordPress</i> materi Peralatan Dapur	Penyusunan Materi	Kesesuaian materi dengan ATP	1
			Kesesuaian materi dengan modul ajar	2
			Kesesuaian materi dengan tujuan pembelajaran	3
	Kualitas Materi	Tata Tulis	Kedalamann materi pembelajaran	4
			Kelengkapan materi pembelajaran	5
			Kerunutan materi	6
			Format penulisan <i>WordPress</i>	7
	Sajian		Kesesuaian bahasa	8
			Penggunaan kata yang mudah dipahami	9
			Kemenarikan tampilan	10

Sumber : Adaptasi (Zahra, 2020)

No.	Pernyataan	Jawaban					Keterangan
		SS	S	CS	TS	STS	
1.	Materi yang disajikan dalam media <i>wordpress</i> sesuai dengan ATP Mata Pelajaran Dasar-Dasar Kuliner	✓					
2.	Materi yang disajikan, sesuai dengan modul ajar.	✓					
3.	Materi yang disajikan sesuai dengan tujuan pembelajaran	✓					
4.	Kedalaman materi disesuaikan dengan Capaian Pembelajaran.	✓					
5.	Kelengkapan materi disesuaikan dengan Capaian Pembelajaran.	✓					
6.	Materi pembelajaran disajikan secara runut atau sistematis	✓					
7.	Penulisan <i>wordpress</i> sesuai dengan kaidah (Ejaan Yang Disempurnakan).	✓					
8.	Penggunaan bahasa dalam media <i>wordpress</i> sesuai dengan kaidah (Ejaan Yang Disesuaikan)	✓					
9.	Penggunaan kata atau kalimat dalam media <i>wordpress</i> mudah di pahami.	✓					
10.	Sajian materi menarik, sehingga meningkatkan ketertarikan		✓				



ANGKET UJI AHLI MEDIA PEMBELAJARAN

Pengembangan Media Pembelajaran Berbasis *Wordpress* Pada Elemen Dasar – Dasar Kuliner di SMK N 2 Bangli

Nama Ahli : I Dewa Ayu Mayuni, S.Pd.
 NIP : 1981061020002033
 Instansi : SMK N 2 BANGLI
 Jabatan : Guru Kuliner di SMK Negeri 2 Bangli

1. Sebelum mengisi angket ini, pastikan anda telah melihat Media Pembelajaran *WordPress* pada elemen Dasar – Dasar Kuliner.

2. Berikan tanda centang (✓) pada kolom yang sudah tersedia sesuai dengan pendapat penilai secara objektif.

3. Rentang penilaian yaitu:

SS	: Sangat Setuju
S	: Setuju
CS	: Cukup Setuju
TS	: Tidak Setuju
STS	: Sangat Tidak Setuju

4. Saran dan Kesimpulan dapat ditulis pada lembar yang telah disediakan.

Kisi-kisi Instrumen Pegembangan Media Pembelajaran Berbasis *WordPress* Berdasarkan Aspek Materi

Variabel	Sub Variabel	Indikator	Sub Indikator	Nomor Butir
Pengembangan media pembelajaran berbasis <i>Wordpress</i> pada elemen dasar-dasar kuliner	Kelayakan Isi (Ahli materi) pada <i>Wordpress</i> materi Peralatan Dapur	Penyusunan Materi	Kesesuaian materi dengan ATP	1
			Kesesuaian materi dengan modul ajar	2
			Kesesuaian materi dengan tujuan pembelajaran	3

		Kualitas Materi	Kedalaman materi pembelajaran	4
			Kelengkapan materi pembelajaran	5
		Tata Tulis	Kerunutan materi	6
			Format penulisan <i>WordPress</i>	7
		Sajian	Kesesuaian bahasa	8
			Penggunaan kata yang mudah dipahami	9
		Sajian	Kemenarikan tampilan	10

Sumber : Adaptasi (Zahra, 2020)

No.	Pernyataan	Jawaban					Keterangan
		SS	S	CS	TS	STS	
1.	Materi yang disajikan dalam media <i>wordpress</i> sesuai dengan ATP Mata Pelajaran Dasar-Dasar Kuliner		✓				
2.	Materi yang disajikan, sesuai dengan modul ajar.		✓				
3.	Materi yang disajikan sesuai dengan tujuan pembelajaran		✓				
4.	Kedalaman materi disesuaikan dengan Capaian Pembelajaran.		✓				
5.	Kelengkapan materi disesuaikan dengan Capaian Pembelajaran.		✓				
6.	Materi pembelajaran disajikan secara		✓				

	runut atau sistematis						
7.	Penulisan <i>wordpress</i> sesuai dengan kaidah (Ejaan Yang Disempurnakan).		✓				
8.	Penggunaan bahasa dalam media <i>wordpress</i> sesuai dengan kaidah (Ejaan Yang Disesuaikan)		✓				
9.	Penggunaan kata atau kalimat dalam media <i>wordpress</i> mudah di pahami.		✓				
10.	Sajian materi menarik, sehingga meningkatkan ketertarikan terhadap proses pembelajaran.		✓				

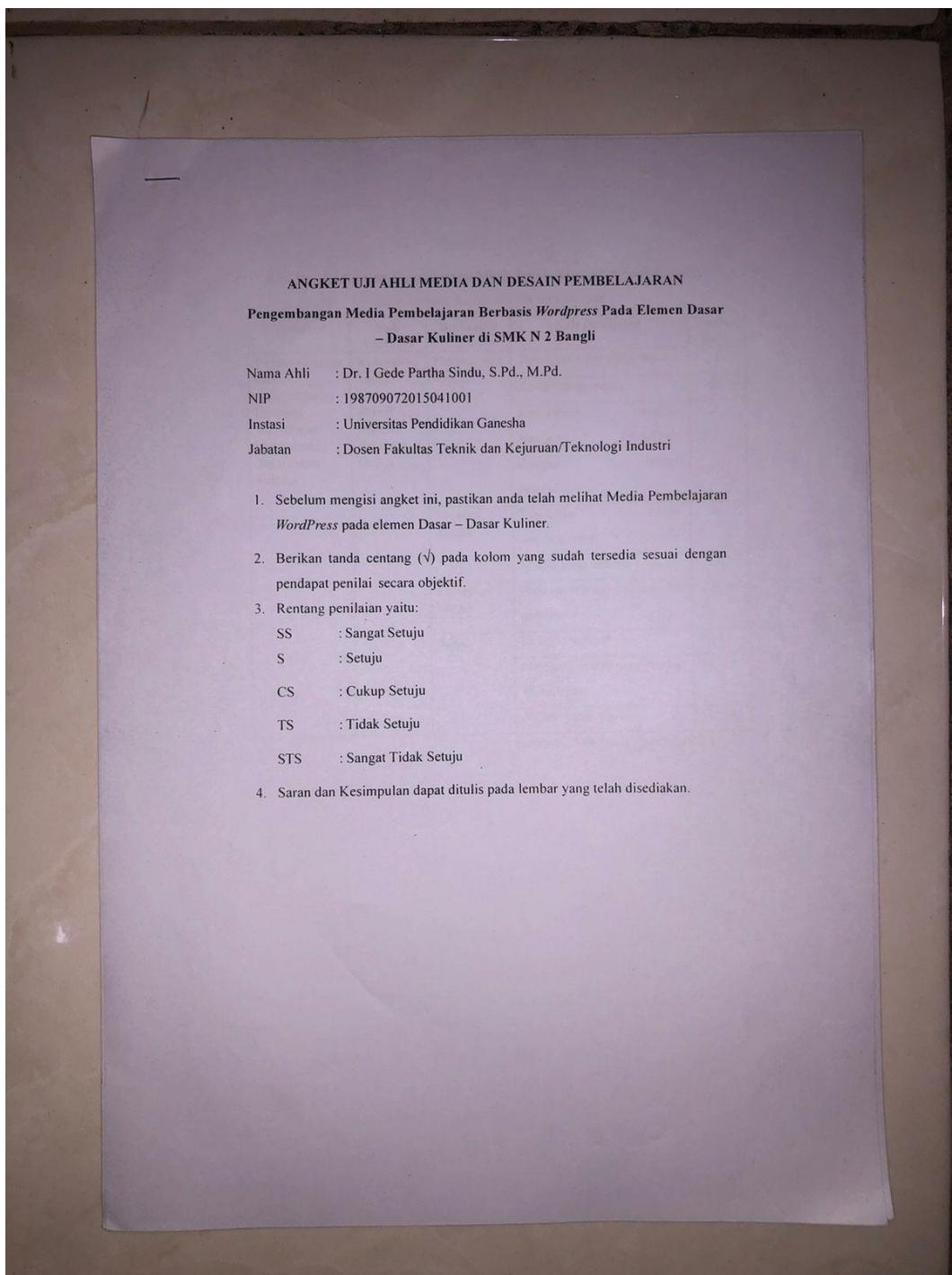
Saran:

.....

Bangli, 20 JUNI 2025

Penilai,

I Dewa Ayu Mayuni, S.Pd.
NIP. 1981061020002033



Kisi-kisi Instrumen Pegembangan Media Pembelajaran Berbasis *WordPress*
Bedasarkan Aspek Media dan Desain

Variabel	Sub Variabel	Indikator	Sub Indikator	Nomor Bulir
Pengembangan media pembelajaran berbasis <i>WordPress</i> pada elemen dasar-dasar kuliner	Kelayakan Media pada <i>WordPress</i> materi Peralatan Dapur	Penyusunan Media	Tata letak (<i>lay out</i>) media	1
			Kerunutan media	2
			Keserasian tampilan <i>background WordPress</i> dengan materi pembelajaran.	3
		Manfaat Media	Efektifitas dalam pembelajaran	4
			Media yang efisien	5, 6,
	Tampilan Media	Sajian	Paduan warna, tulisan dan gambar	7, 8, 9
			Desain ilustrasi	10
			Navigasi dalam penggunaan <i>WordPress</i>	11, 12
			Aspek audio visual	13, 14

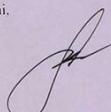
Sumber : Adaptasi (Zahra, 2020)

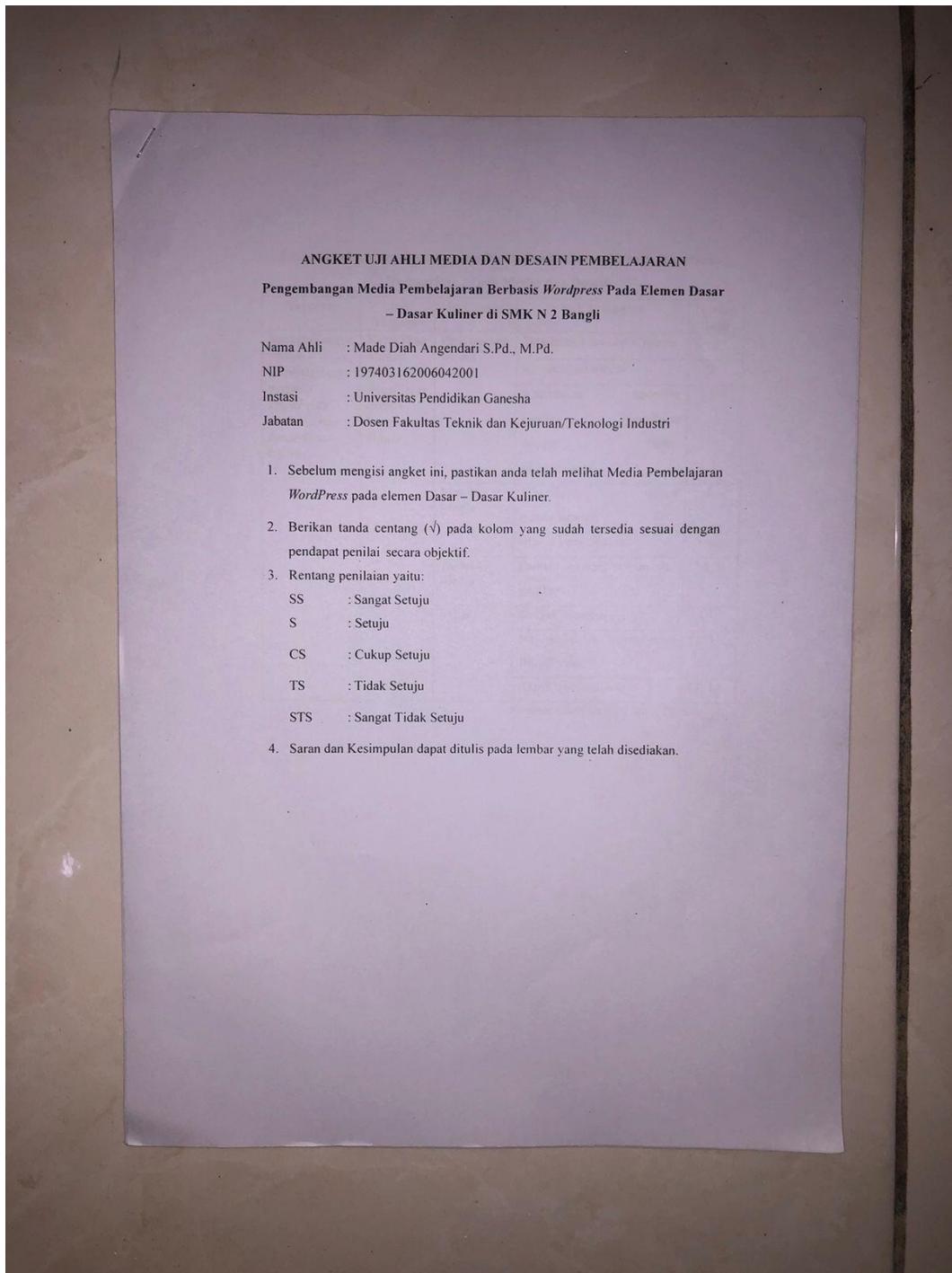
No.	Pernyataan	Jawaban					Keterangan
		SS	S	CS	TS	STS	
1.	Tata letak (<i>layout</i>) media <i>wordpress</i> tertata rapi		✓				
2.	Media <i>wordpress</i> disusun secara runut.		✓				
3.	Tampilan <i>background wordpress</i> dengan materi pembelajaran serasi.		✓				
4.	Media <i>wordpress</i> dapat mempermudah proses pembelajaran.		✓				
5.	Media <i>wordpress</i> dapat dipakai berulang kali.		✓				
6.	Perpaduan antara warna yang digunakan dapat menimbulkan keserasian warna dari media <i>wordpress</i> .		✓				
7.	Penggunaan huruf pada <i>wordpress</i> sesuai dengan kaidah bahasa atau EYD (Ejaan Yang Disempurnakan).			✓			
8.	Ukuran huruf dalam media <i>wordpress</i> terbaca dengan jelas	✓					
9.	Gambar yang disajikan sesuai dengan materi pembelajaran.		✓				
10.	Desain ilustrasi media menunjang suasana dalam pembelajaran.	✗	✓				
11.	Penggunaan navigasi dalam media <i>wordpress</i> mudah dilakukan.	✓					
12.	Terdapat sensasi <i>accordion</i> seperti membuka dan menutup materi	✓					

13.	Visual dalam video terlihat jelas untuk mendukung materi ajar	✓				
14.	Visual dalam audio terdengar jelas untuk mendukung materi ajar.	/				

Saran:

- 1) Sebaiknya bukan word press tetapi menggunakan aplikasi moodle, google classroom / edmodo
 - 2) Tujuan pembelajaran dan CP harus detail, catatan tulis
 - 3) Caron video sebaiknya menggunakan properti sendiri tidak dari sumber org lain
- soal cerita kongen juga
diruji

Singaraja, 01 Juli 2025
Penilai.

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



Kisi-kisi Instrumen Pegembangan Media Pembelajaran Berbasis *WordPress*
Bedasarkan Aspek Media dan Desain

Variabel	Sub Variabel	Indikator	Sub Indikator	Nomor Bulir
Pengembangan media pembelajaran berbasis <i>WordPress</i> pada elemen dasar-dasar kuliner	Kelayakan Media pada <i>WordPress</i> materi Peralatan Dapur	Penyusunan Media	Tata letak (<i>lay out</i>) media	1
			Kerunutan media	2
			Keserasian tampilan <i>background</i> <i>WordPress</i> dengan materi pembelajaran.	3
		Manfaat Media	Efektifitas dalam pembelajaran	4
			Media yang efisien	5, 6,
	Tampilan Media	Paduan warna, tulisan dan gambar		7, 8, 9
			Desain ilustrasi	10
		Sajian	Navigasi dalam penggunaan <i>WordPress</i>	11, 12
			Aspek audio visual	13, 14

Sumber : Adaptasi (Zahra, 2020)

No.	Pernyataan	Jawaban					Keterangan
		SS	S	CS	TS	STS	
1.	Tata letak (<i>layout</i>) media <i>wordpress</i> tertata rapi	✓					
2.	Media <i>wordpress</i> disusun secara runut.		✓				
3.	Tampilan <i>background wordpress</i> dengan materi pembelajaran serasi.			✓			
4.	Media <i>wordpress</i> dapat mempermudah proses pembelajaran.	✓					
5.	Media <i>wordpress</i> dapat dipakai berulang kali.	✓					
6.	Perpaduan antara warna yang digunakan dapat menimbulkan keserasian warna dari media <i>wordpress</i> .			✓			
7.	Penggunaan huruf pada <i>wordpress</i> sesuai dengan kaidah bahasa atau EYD (Ejaan Yang Disempurnakan).	✓					
8.	Ukuran huruf dalam media <i>wordpress</i> terbaca dengan jelas	✓					
9.	Gambar yang disajikan sesuai dengan materi pembelajaran.	✓					
10.	Desain ilustrasi media menunjang suasana dalam pembelajaran.	✓					
11.	Penggunaan navigasi dalam media <i>wordpress</i> mudah dilakukan.	✓					
12.	Terdapat sensasi <i>accordion</i> seperti membuka dan menutup materi	✓					

13.	Visual dalam video terlihat jelas untuk mendukung materi ajar	✓					
14.	Visual dalam audio terdengar jelas untuk mendukung materi ajar.	✓					

Saran:

- Pada menu modul ditambahkan materinya.
- Ukuran huruf pada materi harus konkret
- ✓ Langkah navigasi
- Buatkan menu tigaan pembelajaran / tiguan

Singaraja, 01 Juli 2025

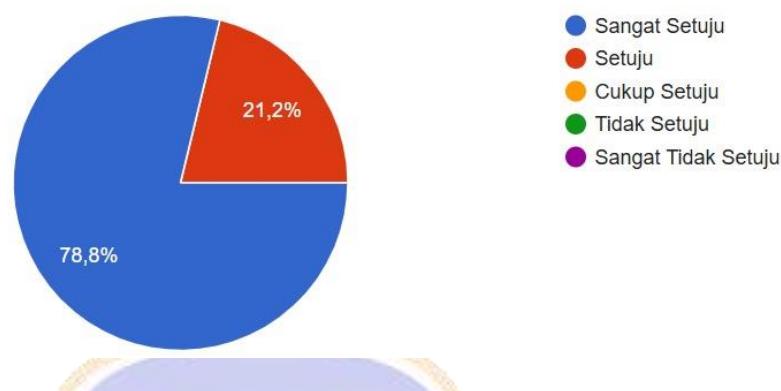
Penilai,

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

Lampiran 05. Hasil Responden Siswa

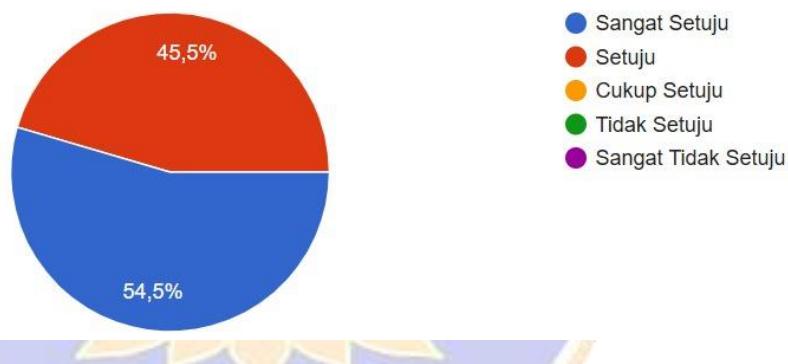
Saya tertarik dengan penyajian materi dalam media *wordpress* pada materi peralatan dapur mata pelajaran Dasar-Dasar Kuliner

33 jawaban



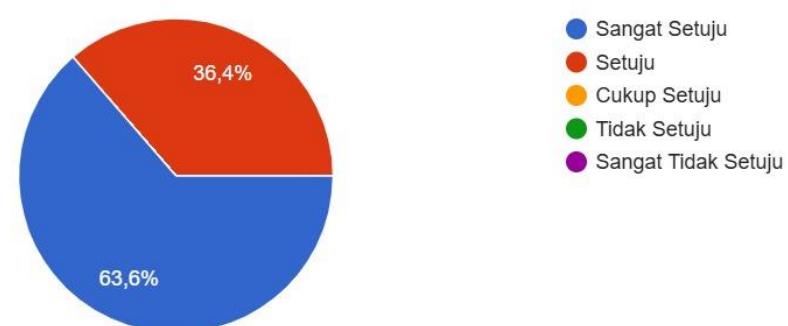
Penyampaian materi peralatan dapur pada media *wordpress* materi jelas dipahami.

33 jawaban



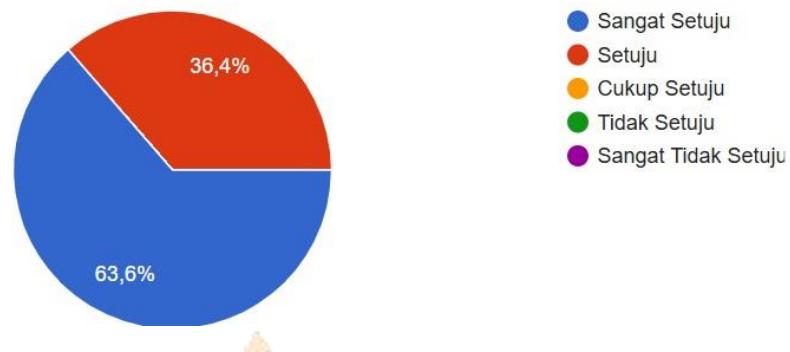
Sajian materi menarik, sehingga meningkatkan ketertarikan saya terhadap proses pembelajaran.

33 jawaban



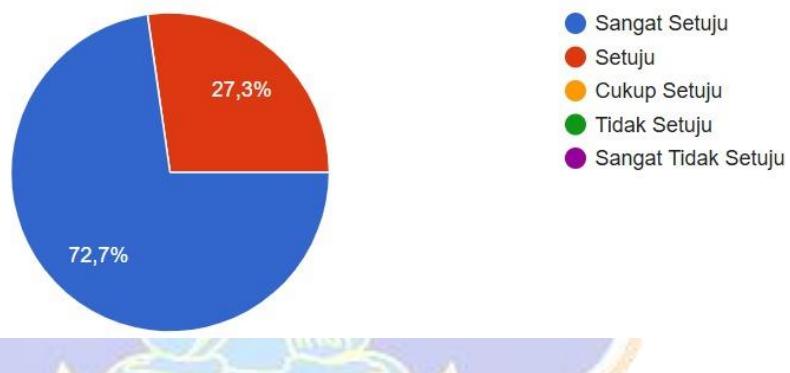
Media *wordpress* mudah diakses dalam pembelajaran

33 jawaban



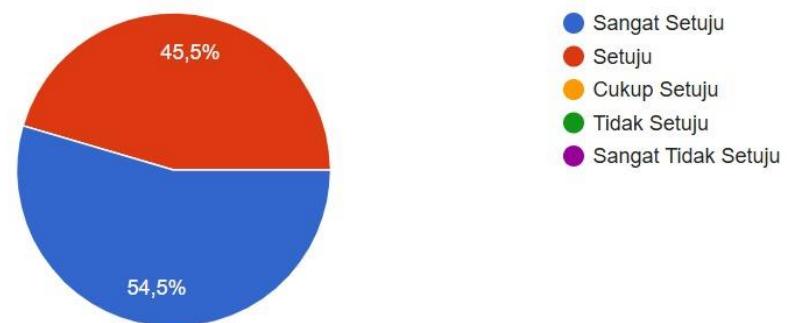
Media *wordpress* dapat digunakan berulangkali.

33 jawaban



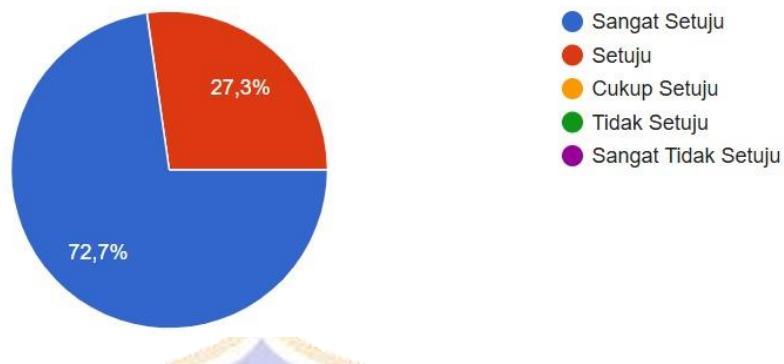
Tata tulis materi pada media *wordpress* sesuai dengan kaidah bahasa atau EYD (Ejaan Yang Disempurnakan).

33 jawaban



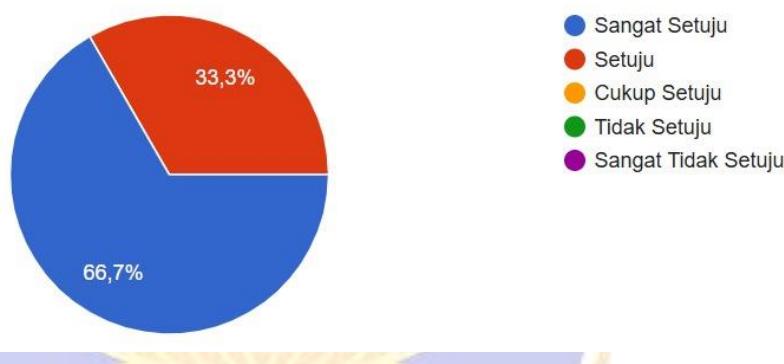
Tata bahasa dalam media *wordpress* sesuai dengan kaidah bahasa atau EYD
 (Ejaan Yang Disesuaikan)

33 jawaban



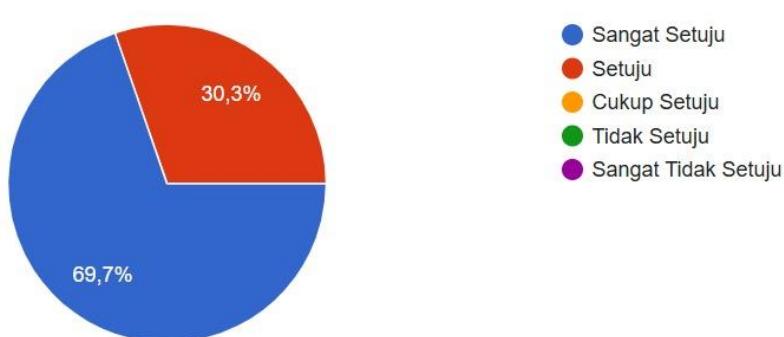
Desain ilustrasi yang disajikan pada media *wordpress* dapat menarik minat belajar saya.

33 jawaban



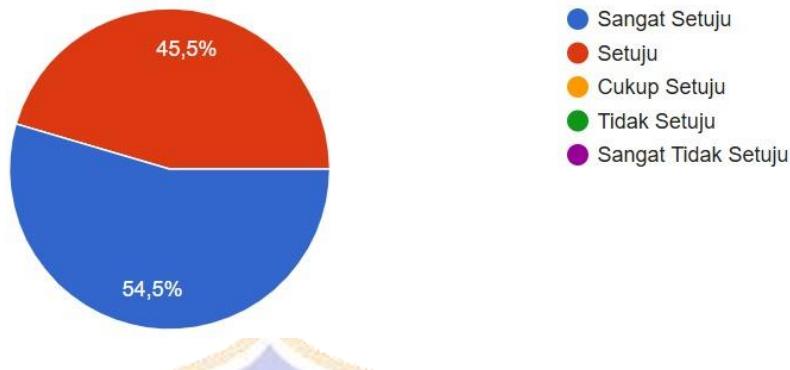
Media *wordpress* dapat saya gunakan dengan mudah karena penggunaan navigasi dalam media .

33 jawaban



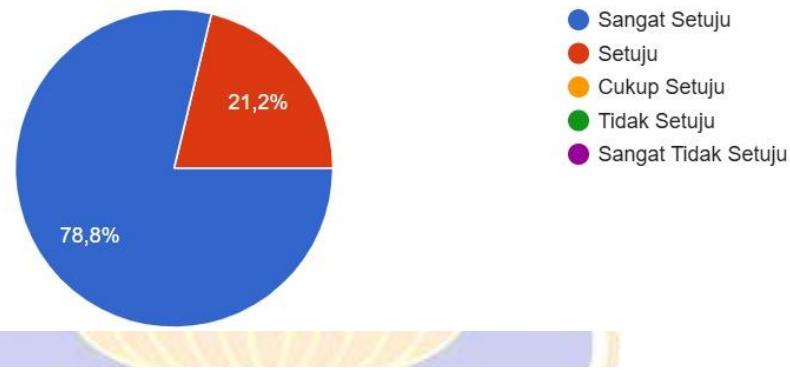
Saya senang dengan media *wordpress* karena terdapat sensasi *flipping* seperti membuka buku pada umumnya.

33 jawaban



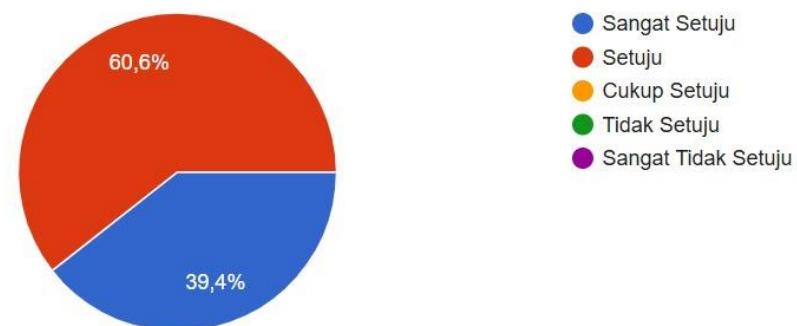
Visual dalam *wordpress* terlihat jelas sehingga memudahkan saya untuk memahami materi pembelajaran.

33 jawaban



Visual dalam audio terdengar jelas sehingga membantu saya untuk fokus serta membawa suasana yang mendukung unsur kebaruan dalam pembelajaran.

33 jawaban



Name	Kelas	No Absen	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	Column 15	Column 16	Column 17	
Anak agung gede bx	XKL 1	1	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60	60	100%	
I Dewa Agung Gde E	XKL 1	2	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	5	54	54	90%	
Idw agung Made ran	XKL1	3	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60	60	100%	
I Dewa ayu willia onik	XKL 1	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60	60	100%	
I geda abdi pradyan	XKL 1	5	4	4	5	5	5	5	5	5	4	4	5	5	56	56	93%	
I Gedé Agus Parnata	10 KL 1	6	5	5	4	5	5	4	4	4	5	5	5	5	44	56	93%	
I Gusti Ayu AdeAngi	10 kuliner 1	7	5	4	5	4	5	4	5	5	4	4	5	4	54	54	90%	
I Kadek Julia utama	10 KL 1	8	5	4	5	4	5	4	4	5	4	5	4	5	54	54	90%	
I Komang Aris sadas	XKL 1	9	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	51	60	100%	
I nengah wida andik.	10 kl 1	11	5	4	4	5	4	5	5	5	5	4	4	4	54	54	90%	
ni Kadek Meliani Pu	XKL1	12	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	48	60	80%	
ni Kadek Pebiyani	x kl 1	14	5	4	4	5	4	5	5	5	5	4	4	4	54	60	90%	
ni Kadek Pebiyani	x kl 1	15	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	51	60	100%	
ni Kadek Pradewi Su	XKuliner 1	16	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	51	60	100%	
ni Kadek resa yanti	10 kl 1	17	5	4	5	5	4	5	4	5	4	5	4	4	54	55	92%	
ni ketut febbby aulia	p x kl 1	19	5	5	5	4	5	4	4	4	5	4	5	4	54	60	90%	
NI KOMANG AYU D'X KL 1		21	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	4	58	60	97%	
ni Komang Ayu Rad	10 KL 1	22	5	4	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	52	60	87%	
ni Luh Ade anggren	X KL 1	23	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	51	60	100%	
ni Luh Devi Yanti	Xkl1	24	5	4	4	4	4	5	4	4	4	5	4	4	44	51	60	85%
ni Made Arun Pusp	X KL 1	25	5	5	4	4	5	4	5	5	5	4	5	4	51	60	92%	
ni Made Cipta Dewi	X KL 1	26	4	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	4	51	57	60	95%
ni nengah riska suar	Xkl1	27	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	51	60	100%	
ni nengah riska suar	Xkl1	27	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	51	60	100%	
ni Putu Agustin Dita	10 KL 1	28	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	51	60	100%	
ni Putu julu widiantara	10 kulinier 1	29	4	4	5	4	5	4	4	4	4	4	4	4	44	54	60	90%
ni Putu Meyta Ariani	XKuliner n1	30	4	4	4	4	4	4	5	5	4	4	4	4	44	54	60	88%
ni Putu Trisna Apriya	XKL 1	31	51	4	5	4	4	5	4	4	4	4	4	4	53	53	60	93%
ni Wayan Devi Kus.	X KL 1	32	51	5	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	55	56	60	90%
ni Wayan Karishati	10KL1	33	51	4	4	5	4	4	4	4	4	4	4	4	44	54	60	90%
ni Wayan Kesy Epi	X KL 1	34	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	44	54	60	80%
ni Wayan Luh asih	10 kulinier 1	35	4	4	5	4	5	4	5	4	4	4	4	4	48	60	80%	
ni wayan sriñiti	x kl 1	36	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	53	60	88%	

Nama	Kelas	No Absen	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	Jumlah	Skor Maksima	Percentase
Anak agung gede basa	XKL1	1	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60	60	100%
I Dewa Agung Gde Gin	10 KL1	2	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	54	60	90%
Idung agung Made rangga	XKL1	3	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	50	60	100%
I Dewa sugu wila onika	p XKL1	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	50	60	100%
I gede abdi pradnyana	XKL1	5	4	4	5	5	5	5	5	5	4	5	4	5	56	60	93%
I Gede Agus Purnata	10 KL1	6	5	5	4	5	5	5	4	4	5	5	5	5	56	60	93%
I Gustu Ayu Ade Anggręga	10 kuliner 1	7	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	54	60	90%
I Kadék Jula utama	10 KL1	8	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	54	60	90%
I Komang Aris sadasa	p XKL1	9	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	50	60	100%
I Nengah satia data wiq	XXKL1	11	5	4	4	5	4	5	5	5	5	4	5	4	54	60	90%
I Nengah wiwa andil aja	10 KL1	12	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	48	60	80%
Nil Kadék Meliana Putri	XKL1	14	5	4	4	5	4	5	5	5	5	4	4	5	54	60	90%
ni kadék pebjyantri	xkl1	15	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	50	60	100%
ni Kadék Pradevi Suci	X Kuliner 1	16	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	50	60	100%
ni Kadék resyanti	10 kl1	17	5	4	5	5	4	5	4	5	5	4	5	4	55	60	92%
ni keut febylla aulia putri	xkl1	19	5	5	4	5	4	5	4	4	5	4	5	4	54	60	90%
NI KOMANG AYU DVENT	XKL1	21	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	58	60	97%
NI Komang Ayu Raolina	10 KL1	22	5	4	5	4	4	4	4	4	4	5	4	5	44	52	87%
NI Luh Ade anggereni	XKL1	23	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	50	60	100%
NI Luh Devi Yanti	XKL1	24	5	4	4	4	4	5	4	4	4	5	4	4	44	51	60
NI Made Arum Puspita	XKL1	25	5	5	4	4	4	5	4	5	5	4	5	4	55	60	92%
NI Made Cipta Devi	XKL1	26	4	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	4	57	60	95%
NI Nengah riska suari	XKL1	27	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	50	60	100%
NI Nengah riska suari	XKL1	27	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	50	60	100%
NI Putu Agustin Dita Sa	10 KL1	28	5	4	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	44	54	60
NI Putu Juliwidiani	10 kuliner 1	29	4	5	4	4	5	5	4	4	4	5	4	5	44	54	60
NI Putu Mepta Ariani	X Kuliner n1	30	4	4	4	4	5	5	4	4	4	4	4	4	44	53	60
NI Putu Triana Apriani	XKL1	31	5	5	4	4	4	4	4	5	5	5	5	5	56	60	93%
NI Wayan Devi Kusuma	XKL1	32	5	4	5	4	4	5	4	5	4	5	4	4	54	60	90%
NI Wayan Karishash	10KL1	33	5	4	5	4	4	5	4	5	4	5	4	4	54	60	90%
NI Wayan Kesyia Epilia	XKL1	34	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	48	60	80%
NI Wayan Luh aash	10 kuliner 1	35	4	5	4	4	5	4	4	5	4	4	4	4	44	53	60
ni wayan striini	xkl1	36	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	50	60	100%

Nama	Kelas	Absen	Nomer Butir												Jumlah	Umlah Keseluruh	Percentase
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12			
Anak ayung gedé banteman andika putri	X Kd 1	1	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60	60	100%
I Dewa Agung Gede Gan Hapuputra	10 KL 1	2	4	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	54	60	90%
iduw angga made rangga putra	XK11	3	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60	60	100%
I Dewa ayu wilia onika pramesti	X Kd 1	4	5	5	6	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60	60	100%
I gedé adit pradyana putra	X Kd 1	5	4	4	5	5	5	5	5	5	4	5	4	5	56	60	93%
I Gedé Ade Památa	10 KL 1	6	5	5	4	5	5	4	4	5	5	5	5	4	56	60	93%
I Gusti Ayu AdeAngneni	10 Kuliner 1	7	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	54	60	90%
I Kadék Juhu utama	10 KL 1	8	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	54	60	90%
I Komang Aris sadasa puja Tama	X Kd 1	9	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60	60	100%
I nengah satia dada wiguna	X KKL 1	10	5	4	4	5	4	4	5	5	5	5	4	4	54	60	90%
I nengah wida adikala jaya	X Kd 1	11	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	48	60	80%
Ni Kadék Melani Putri	XKKL 1	12	5	4	4	5	4	4	5	5	5	5	4	4	54	60	90%
ni kadek pébiyaní	x k d 1	13	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60	60	100%
Ni Kadék Pradewi Suci Adnyani	XK Kuliner 1	14	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60	60	100%
Ni Kadék Resya Fitri	X Kd 1	15	5	4	5	5	4	5	4	5	5	5	4	4	54	60	92%
Ni Kadék Sri Ratna putri	X Kd 1	16	5	5	4	5	5	4	5	4	5	5	5	4	54	60	90%
NI KOMANG AYU OVEN TIANI	X KKL 1	17	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	57	60	95%
NI Komang Asu Radina Celsilia	10 KL 1	18	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	52	60	87%
NI Lub Ade angneni	X KKL 1	19	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	57	60	100%
NI Lub Dedy Yanti	XK11	20	5	4	4	4	4	5	4	4	4	4	4	4	51	60	85%
NI Made Arum Puspita Sari	XKL 1	21	5	5	4	4	4	5	4	5	5	4	5	4	55	60	92%
NI Made Cipta Dewi	XKL 1	22	4	5	5	5	5	5	5	5	4	5	4	5	57	60	95%
NI nengah riska suari	XK11	23	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60	60	100%
NI nengah riska suari	XK11	24	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60	60	100%
NI Putu Agustin Dita Savitri	10 KL 1	25	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	54	60	90%
NI putu lidjatiwidar	10 Kuliner 1	26	4	5	4	5	5	4	4	5	4	5	5	4	54	60	90%
NI putu Meyta Aran	X Kuliner n°	27	4	4	4	5	5	4	4	5	4	4	4	4	53	60	88%
NI Putu Thimsa Apriani	X Kd 1	28	5	5	4	4	4	4	5	5	5	5	5	5	56	60	93%
NI Wayan Adi Pramana Dewi	X Kd 1	29	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	54	60	90%
NI Wayan Kasih	10KL 1	30	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	54	60	90%
NI Wayan Kesa Epilia	X Kd 1	31	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	48	60	80%
NI Wayan Luh asih	10 kuliner 1	32	4	5	4	5	5	4	5	4	5	4	5	4	53	60	88%
ni wayan smriti	x k d 1	33	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60	60	100%

Lampiran 06. Dokumentasi Uji Media di SMKN 2 Bangli

DAFTAR RIWAYAT HIDUP



Sang Adhe Mertha Sugiyasa Pratama mahasiswa Jurusan Teknologi Industri Universitas Pendidikan Ganesha. Lahir di Bangli pada tanggal 21 September 2001. Anak pertama dari pasangan ALM Sang Made Suarjana dan Sang Ayu Putu Suartini, memiliki seorang saudara perempuan bernama Sang Ayu Dwi Sasi Sivania Putri. Penulis beragama Hindu dan berasal dari Banjar Apuan, Desa Apuan, Kecamatan Susut, Kabupaten Bangli, Provinsi Bali. Sebelumnya penulis menempuh pendidikan di SDN 5 Kawan dan lulus pada tahun 2014, yang selanjutnya melanjutkan pendidikan di SMPN 1 Bangli dan lulus pada tahun 2017, lalu menempuh pendidikan di SMKN Bangli lulus di tahun 2020. Pada tahun 2021, penulis melanjutkan pendidikan di Universitas Pendidikan Ganesha. Pada semester 10 di tahun 2025 penulis telah menyelesaikan skripsi yang berjudul **“Pengembangan Media Pembelajaran Berbasis WordPress pada Elemen Dasar-Dasar Kuliner di SMK Negeri 2 Bangli”**.

