



Lampiran 01. Surat Izin Penelitian



**KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI, DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
FAKULTAS ILMU PENDIDIKAN**

Jl. Udayana No. 11 Singaraja Telp:0362-26327, Fax : 0362-25735 laman: www.lp3m.undiksha.ac.id

Nomor : 900/UN48.03.1/LT/2020
Lampiran : -
Prihal : Permohonan ijin Penelitian Skripsi

Kepada

Yth. Dekan Fakultas Brahma Widya
Universitas Hindu Negeri I Gusti Bagus Sugriwa (IHND Denpasar)

Dengan hormat, bersama surat ini kami sampaikan bahwa dalam rangka melengkapi syarat-syarat perkuliahan Mata Kuliah Skripsi, Fakultas Ilmu Pendidikan Undiksha Singaraja, mohon agar mahasiswa kami diijinkan untuk melakukan penelitian di Lembaga yang Bapak/Ibu pimpin. Adapun nama mahasiswanya adalah sebagai berikut.

Nama : I Gusti Ayu Agung Manik Wulandari
NIM : 1611021035
Semester : VIII
Prodi/Jurusan : Teknologi Pendidikan/Ilmu Pendidikan, Psikologi, dan Bimbingan
Tanggal Penelitian : 2 Mei 2020 – Selesai

Adapun penelitian mahasiswa kami yakni Pengembangan pembelajaran *blended* pada Mata Kuliah Ahara Yoga, Semester II di Jurusan Yoga Kesehatan. Demikian atas kerjasama yang baik dan ijin yang berikan kami ucapkan terimakasih.

Singaraja. 01 Mei 2020
Wakil Dekan I


Dr. Made Tegeh, S.Pd., M.Pd
NIP. 197108152001121001

Lampiran 02. Surat Keterangan Penelitian



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
INSTITUT HINDU DHARMA NEGERI DENPASAR
FAKULTAS BRAHMA WIDYA
 Jl. Nusantara Kubu Bangli Telp. (0366) 93788
 Jl. Ratna No. 51 Tatasan Denpasar Telp. (0361) 226656
 Website : <http://www.ihdn.ac.id> e-mail : ihdndenpasar@kemenag.go.id
 DENPASAR – BALI

Nomor : 293/Ihn.01/10/PP.00.9/05/2020
 Lamp : -
 Hal : Permohonan ijin Penelitian Skripsi

15 Mei 2020

Kepada Yth,
 Dekan Fakultas Ilmu Pendidikan
 Universitas Pendidikan Ganesha

Menindaklanjuti surat permohonan dari Wakil Dekan I Fakultas Ilmu Pendidikan Universitas Pendidikan Ganesha Nomor : 900/UN48.03.1/LT/2020 tanggal 1 Mei 2020 perihal Permohonan Ijin Penelitian Skripsi mahasiswa an. I Gusti Ayu Agung Manik Wulandari pada prinsipnya dapat kami terima untuk melaksanakan penelitian tentang Pengembangan pembelajaran blended pada mata kuliah Ahara Yoga pada Fakultas Brahma Widya IHDN Denpasar

Atas perhatian dan kerjasamanya kami sampaikan terimakasih.

Dekan,



Dr. Drs. I Made Girinata, M.Ag
 NIP. 19630609 199403 1 002

Lampiran 03. Rekapitulasi Nilai Mahasiswa Ahara Yoga



KEMENTERIAN AGAMA
 INSTITUT HINDU DHARMA NEGERI DENPASAR
 FAKULTAS BRAHMA WIDYA
 Jl. Nusantara Kubu Bangli Telp. (0366) 93788
 Jl. Ratna No. 51 Tatasan Denpasar Telp. (0361) 226656
 Jl. Kenyeri Gang Sekar Kemuda No. 2 Telp. (0361) 228665
 DENPASAR – BALI

DAFTAR NILAI AKHIR

Mata Kuliah : Ahara Yoga
 Jurusan : Yoga dan Kesehatan
 Program Studi : Yoga dan Kesehatan
 Jenjang : Strata Satu (S.1)
 Semester : II/Pagi/Denpasar
 Tahun Akademik : 2017/2018

NO.	NAMA	KELAMIN L/P	NIM	BOBOT NILAI			Jumlah	Rata-Rata	Nilai Huruf	Tanda Tangan
				Tugas 25%	UTS 25%	UAS 50%				
1	HERAWATI	P	171211101	88	88	88	88		A	
2	IDA BAGUS SUWISNA PUTRA	L	171211102	75	75	76	75,5		B	
3	I NYOMAN TRI DARMAWANTA	L	171211103							
4	A.A SAGUNG MAHADEWI DARMAYANTI	P	171211104	75	76	76	76		B	
5	CHIEKO MAEDA	P	171211105	85	85	86	86		A	
6	I GEDE HADI SWARDANA	L	171211107	75	76	76	76		B	
7	KADEK KELVINO PRADITA JAYA	L	171211108	83	85	85	85		A	
8	NI NYOMAN ARFANI	P	171211109	75	75	76	76		B	
9	I KOMANG EDI SUSANTA	L	171211110	76	77	76	76		B	
10	NI LUH PUTU NOVITA ROSANA LESTARI	P	171211111	85	86	86	86		A	
11	NI NYOMAN ARI SUKMAYATI	P	171211112	84	84	85	85		A	
12	KADEK SUMERTI	P	171211113	84	84	85	85		A	
13	NI MADE INDAH INDRI YANTI	P	171211120	76	75	75	75		B	
14	NI KADEK SARI	P	171211121	75	75	75	75		B	
15	NI KADEK TUTI SRI DEVI	P	171211122	85	84	85	85		A	
16	I WAYAN YOGA	L	171211123	76	75	75	75		B	
17	I DEWA AYU ASTARI DEWI	P	171211124	76	75	76	76		B	
18	YOGA WIYANA	L	171211125	76	76	76	76		B	
19	IKA WIDHIANTI	P	171211126	76	77	75	76		B	

NB : Mahasiswa yang kehadirannya kurang 75% -
 tidak diperkenankan mengikuti UAS

Denpasar, 20-6-2018
 Dosen Penguji

Ni Kadek Surpi, S.Pt., M.Fil.H
 NIP.19800808 200912 2 005

Lampiran 04. Kuesioner Fasilitas dan Minat Belajar Mahasiswa

28/5/2020

FASILITAS DAN MINAT BELAJAR MAHASISWA SEMESTER 2 PRODI YOGA DAN KESEHATAN

FASILITAS DAN MINAT BELAJAR MAHASISWA SEMESTER 2 PRODI YOGA DAN KESEHATAN

Adik-adik mohon tulislah identitas anda dengan lengkap.

Nama *

Ni Made Riska Yulianti

NIM

1912111022

Jawablah pertanyaan sesuai dengan pendapat masing-masing.

Selamat Mengerjakan :)

Apakah anda telah memiliki smartphone pribadi? *

- Sudah
 Belum

Apakah anda memiliki laptop? *

- Iya
 Tidak

28/5/2020

FASILITAS DAN MINAT BELAJAR MAHASISWA SEMESTER 2 PRODI YOGA DAN KESEHATAN

Dalam mencari referensi atau sumber materi perkuliahan lebih senang menggunakan.... *

- Smartphone
- Laptop
- Bahan Cetak (seperti Buku dan Handout)

Saat belajar anda lebih suka atau lebih mudah menyerap informasi menggunakan bantuan media apa? *

- Media Visual (Seperti Buku, Handout, gambar, dll)
- Media Audiovisual (Video)
- Media Audio (Radio)

Konten ini tidak dibuat atau didukung oleh Google.

Google Formulir

Lampiran 05. Silabus Mata Kuliah Ahara Yoga

SILABUS

A. IDENTITAS MATA KULIAH

Nama Mata Kuliah	: Ahara Yoga
Nomor Kode	: MKB 30
Jumlah SKS	: 2
Semester	: II
Program Studi	: Yoga Kesehatan
Jenjang	: S1
Prasyarat	: -
Dosen	: Dr. Ni Kadek Surpi Aryadharna, M.Fil.H

B. CAPAIAN PEMBELAJARAN MATA KULIAH

A. CP Sikap

- 1) Berkontribusi dalam peningkatan mutu dan kualitas diri dengan cara saling mengisi melalui interaksi dalam kelompok.
- 2) Menghargai pendapat atau temuan orisinal orang lain
- 3) Mempunyai ketulusan, komitmen dan kesungguhan hati dalam bekerja;
- 4) Bekerjasama dan memiliki kepekaan social serta kepedulian terhadap masyarakat dan lingkungan
- 5) Disiplin dalam penggunaan waktu;
- 6) Menginternalisasi nilai, norma dan etika akademik;
- 7) Menunjukkan sikap bertanggung jawab atas pekerjaan
- 8) Menginternalisasi semangat kemandirian, kesungguhan dan kekuatan sebagaimana semangat Yoga.

B. CP Pengetahuan

- 1) Mahasiswa menguasai konsep teoretik Ahara Yoga yang merupakan elemen sangat penting dalam mempelajari ilmu Yoga.
- 2) Mahasiswa mampu menguasai alur berpikir dan ajaran Ahara Yoga dalam teks Hindu
- 3) Memahami manfaat Ahara Yoga

C. CP Ketrampilan Khusus

- 1) Mahasiswa mampu menciptakan produk video salah satu jenis makanan vegetarian.
- 2) Mahasiswa mampu menyusun kebutuhan nutrisi manusia yang menunjang latihan yoga serta kesehatan secara umum.

C. DESKRIPSI MATA KULIAH

Mata kuliah Ahara Yoga merupakan mata kuliah awal di Jurusan Yoga Kesehatan yang memperkenalkan kepada mahasiswa tentang makanan yang mendukung kesehatan manusia dan latihan yoga. Mata kuliah ini mencakup yoga makanan dalam teks Hindu, manfaat ahara yoga, jenis-jenis diet dalam ahara yoga dan produk lokal dalam membangun kesehatan, kecerdasan dan mendukung latihan yoga.

D. PENDEKATAN DAN METODE PEMBELAJARAN

Pendekatan : Klasikal, individual, kelompok, ekspositori dan kontekstual.

Metode : Ceramah, tanya jawab, diskusi dan penugasan (dalam bentuk pembuatan Student Project menciptakan produk untuk dapat dipasarkan/diperkenalkan di publik)

E. MEDIA DAN SUMBER PEMBELAJARAN

Mata Kuliah Ahara Yoga berhubungan dengan materi sehingga media yang digunakan adalah *whiteboard*, laptop dan audio visual. Sedangkan sumber-sumber belajar yang digunakan antara lain buku teks, jurnal dan Video Ahara Yoga.

F. TUGAS DAN LATIHAN

Tugas dalam perkuliahan diberikan dalam bentuk pembuatan makalah kelompok yang harus dipresentasikan dan didiskusikan di dalam kelas. Tugas ini bertujuan pula untuk memupuk keterampilan menulis, membiasakan membaca referensi, dan melatih kemampuan berbicara serta berargumen. Selain itu, tugas akhir perkuliahan dalam bentuk Student Project Ahara Yoga. Tugas ini selain bertujuan memperjelas materi perkuliahan dan pendalaman juga sebagai bentuk interaksi dan kerjasama yang baik antar kelompok sehingga terbangun solidaritas, kerjasama, pengertian dan pembangunan nilai (karakter).

G. EVALUASI

Dalam perkuliahan ini evaluasi meliputi proses dan hasil. Evaluasi proses dilakukan dengan cara memantau keaktifan setiap individu dan kelompok dalam mengikuti perkuliahan. Sementara evaluasi hasil dilakukan pada saat UTS dan UAS. Sistem penilaian dalam mata kuliah ini ditulis/diberikan dalam bentuk huruf: "A, B, C, D, dan E", berdasarkan kualifikasi sebagai berikut :

Skala	Nilai
85 - 100	A
70 - 84	B
55 - 69	C
45 - 54	D
0,0 - 44	E

Untuk menentukan nilai akhir digunakan prosentase sebagai berikut:

No	Komponen	Bobot (%)
1.	Tugas	25
2.	UTS	25
3.	UAS	50
Jumlah		100

Mahasiswa yang tingkat kehadirannya kurang dari 75% tidak diperkenankan mengikuti Ujian Akhir Semester (UAS).

H. PROGRAM PERKULIAHAN

Pertemuan	Materi
1	Kontrak Matakuliah dan pengenalan umum mata kuliah
2	Ahara Yoga dan Vegetarian
3	Jenis Vegetarian (Vegan)
4	Lacto dan Lacto-ovo Vegetarian
5	Ovo dan Pesco Vegetarian
6	Semi Vegetarian
7	Bahan Pangan Vegetarian
8	Ujian Tengah Semester
9	Jenis Makanan Penunjang Yoga (Konsep Satvika)
10	Makanan Rajasika
11	Makanan Tamasika
12	Vegan dan Kesehatan
13	Air dan Keberadaan dalam Tubuh
14	<i>Student Project</i>
15	<i>Student Project</i>
16	Ujian Akhir Semester

I. REFERENSI

- 1) Ahara Yoga
- 2) Titib, I Made. Veda Sabda Suci Pedoman Praktis Kehidupan, 2006. Paramita : Surabaya
- 3) Pandit, Bansi, 2006. Pemikiran Hindu Pokok-Pokok Pikiran Agama Hindu dan Filsafat. Surabaya : Paramita.
- 4) Sivananda, Swami, 2003. Intisari Ajaran Hindu. Surabaya: paramita

Lampiran 06. Rancangan Pembelajaran Semester (RPS) Mata Kuliah Ahara Yoga

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

I. IDENTITAS MATA KULIAH

Nama Mata Kuliah	: Ahara Yoga
Nomor Kode	: MKB 30
Jumlah SKS	: 2
Semester	: I
Program Studi	: Yoga Kesehatan
Jenjang	: S1
Prasyarat	: -
Dosen	: Dr. Ni Kadek Surpi Aryadharna, M.Fil.H

II. CAPAIAN PEMBELAJARAN MATA KULIAH

A. CP Sikap

- 1) Berkontribusi dalam peningkatan mutu dan kualitas diri dengan cara saling mengisi melalui interaksi dalam kelompok.
- 2) Menghargai pendapat atau temuan orisinal orang lain
- 3) Mempunyai ketulusan, komitmen dan kesungguhan hati dalam bekerja;
- 4) Bekerjasama dan memiliki kepekaan social serta kepedulian terhadap masyarakat dan lingkungan
- 5) Disiplin dalam penggunaan waktu;
- 6) Menginternalisasi nilai, norma dan etika akademik;
- 7) Menunjukkan sikap bertanggung jawab atas pekerjaan
- 8) Menginternalisasi semangat kemandirian, kesungguhan dan kekuatan sebagaimana semangat Yoga.

B. CP Pengetahuan

1. Mahasiswa mampu memahami ahara yoga dan vegetarian.
2. Mahasiswa mampu menguraikan jenis vegetarian vegan.
3. Mahasiswa mampu mengklasifikasikan jenis lacto dan lacto-ovo vegetarian
4. Mahasiswa mampu memahami ovo vegetarian dan pescos vegetarian.
5. Mahasiswa mampu memahami semi vegetarian.
6. Mahasiswa mampu menguraikan bahan pangan vegetarian.
7. Mahasiswa mampu menguraikan jenis makanan penunjang yoga (konsep satvika).
8. Mahasiswa mampu memahami makanan rajasika
9. Mahasiswa mampu memahami makanan tamasika
10. Mahasiswa mampu menganalisis vegan dan kesehatan.
11. Mahasiswa mampu menguraikan air dan keberadaannya dalam tubuh

C. CP Ketrampilan Khusus

- 1) Mahasiswa mampu menciptakan video mengenai jenis makanan dalam yoga.
- 2) Mahasiswa menunjukan ahara yoga dalam membangun kesehatan, kecerdasan dan mendukung latihan yoga.

III. DESKRIPSI MATA KULIAH

Mata kuliah Ahara Yoga merupakan mata kuliah awal di Jurusan Yoga Kesehatan yang memperkenalkan kepada mahasiswa tentang makanan yang mendukung kesehatan manusia dan latihan yoga. Mata kuliah ini mencakup yoga makanan dalam teks Hindu, manfaat ahara yoga, jenis-jenis diet dalam ahara yoga dan produk lokal dalam membangun kesehatan, kecerdasan dan mendukung latihan yoga.

IV. RINCIAN KEGIATAN PERKULIAHAN

Pertemuan	Capaian Pembelajaran	Bahan Kajian (Materi Pokok)	Kemampuan akhir yang diharapkan	Pengalaman Belajar Mahasiswa	Metode	Waktu	Daftar Referensi
1	2	3	4	5	6	7	8
I	-	Kontrak Matakuliah dan pengenalan umum mata kuliah	-	-	-	-	-
II	A 1,2,3,4,5,6,7,8 B 1	1) Pengertian ahara yoga 2) Sejarah vegetarian 3) Istilah vegetarian	Mampu memahami ahara yoga dan vegetarian dengan baik.	Mengkaji konsep Ahara yoga dan vegetarian	Ekspositorik, diskusi Kelompok	1x80 menit	1) Ahara Yoga 2) Veda Sabda Suci (Titib)
III	A 1,2,3,4,5,6,7,8 B 2 C 2	1. Jenis vegetarian vegan 2. Makanan vegan	Mampu menguraikan jenis vegetarian vegan	menguraikan jenis vegetarian vegan dan makanan yang dikonsumsi vegan	Inquiry, ceramah,	1x80 menit	1) Ahara Yoga 2) Veda Sabda Suci (Titib)
IV	A 1,2,3,4,5,6,7,8 B 3	1. Pengertian lacto vegetarian 2. Pengertian lacto-ovo vegetarian 3. Perbedaan lacto vegetarian dan lacto ovo vegetarian	Mampu mengklasifikasikan jenis lacto dan lacto-ovo vegetarian.	Mengklasifikasikan perbedaan lacto dan lacto-ovo vegetarian.	Inquiry, ceramah,	1x80 menit	1) Ahara Yoga 2) Veda Sabda Suci (Titib) 3) Pemikiran Hindu Pandit 4) Intisari Ajaran Hindu (Sivananda, Swami)
V	A 1,2,3,4,5,6,7,8 B 4 C 2	1. Pengertian ovo vegetarian 2. Manfaat ovo vegetarian 3. Pengertian pesco vegetarian 4. Manfaat pesco vegetarian	Mampu memahami konsep ovo dan pesco vegetarian	Mengkaji konsep ovo dan pesco vegetarian dan mafaat diet tersebut	Inquiry, ceramah, diskusi kelompok	1x80 menit	1) Ahara Yoga 2) Veda Sabda Suci (Titib) 3) Pemikiran Hindu
VI	A 1,2,3,4,5,6,7,8 B 5 C 1,2	1. Pengertian semi vegetarian 5. Manfaat semi vegetarian	Mampu memahami semi vegetarian	Mengkaji konsep semi vegetarian dan manfaat diet semi vegetarian.	Inquiry, ceramah,	1x80 menit	1) Ahara Yoga 2) Veda Sabda Suci (Titib) 5) Pemikiran Hindu
VII	A 1,2,3,4,5,6,7,8 B 6 C 2	1. Bahan pangan vegetarian Bahan makanan mengandung protein	Mampu menguraikan bahan pangan vegetarian.	Menguraikan bahan pangan vegetarian dan makanan yang mengandung protein	Inquiry, ceramah, diskusi kelompok	1x80 menit	1) Ahara Yoga 2) Veda Sabda Suci (Titib) 3) Pemikiran Hindu
VIII	-	Ujian Tengah Semester	-	-	-	1x80 menit	-
IX	A 1,2,3,4,5,6,7,8 B 7	1. Konsep tri guna dalam Hindu 2. Konsep makanan dalam Hindu 3. Makanan savika	Mampu menguraikan konsep triguna dan makanan satvika dalam hindu	Menguraikan konsep triguna dan makanan satvika dalam hindu.	Inquiry, ceramah, diskusi kelompok	1x80 menit	1) Ahara Yoga 2) Veda Sabda Suci (Titib) 3) Pemikiran Hindu 4) Intisari Ajaran Hindu
X	A 1,2,3,4,5,6,7,8 B 8	1. Pengertian makanan rajasika 2. Efek yang ditimbulkan makanan rajasika	Mampu memahami makanan rajasika	Mengkaji makanan rajasika dan efek yang ditimbulkan bagi tubuh manusia	Diskusi kelompok,	1x80 Menit	1) Ahara Yoga 2) Veda Sabda Suci (Titib) 3) Pemikiran Hindu Intisari Ajaran Hindu
XI	A 1,2,3,4,5,6,7,8 B 9	1. Pengertian makanan tamasika 2. Efek yang ditimbulkan makanan tamasika	Mampu memahami makanan tamasika	Mengkaji makanan tamasika dan efek yang ditimbulkan bagi tubuh manusia	Inquiry, ceramah, diskusi kelompok	1x80 Menit	Ahara Yoga
XII	A 1,2,3,4,5,6,7,8 B 10	1. <i>Life style vegan</i> 2. Keuntungan diet vegan	Mampu menganalisis vegan dan kesehatan.	menganalisis Vegan telah menjadi <i>life style</i> dunia dan keuntungan diet vegan	Inquiry, ceramah, diskusi kelompok	1x80 Menit	Ahara Yoga
XIII	A 1,2,3,4,5,6,7,8 B 11 C 2	1. Keberadaan air dalam tubuh Manfaat air bagi tubuh	Mampu menguraikan air dan keberadaanya dalam tubuh	Mengkaji keberadaan air dalam tubuh dan manfaat air bagi tubuh manusia	Inquiry, diskusi kelompok, mengkaji sejumlah jenis makanan vegetarian	1x80 menit	1) Ahara Yoga Veda Sabda Suci (Titib)
XIV + XV	A 1,2,3,4,5,6,7,8 C 1,2	<i>Student Project</i>	Mampu menciptakan video mengenai salah satu jenis vegetarian	Menciptakan video jenis vegetarian	kelompok	2x80 menit	1) Ahara Yoga 2) Veda Sabda Suci (Titib) 3) Pemikiran Hindu Intisari Ajaran Hindu
XVI		Ujian Akhir Semester				1X 80 Menit	

Mengetahui
Ketua Jurusan Yoga Kesehatan

Denpasar,
Dosen Pengampu

I Made Dwitayasa, S.Ag.,M.Fil.H
NIP.196512311994031017

Dr. Ni Kadek Surpi, M.Fil.H
NIP. 198008082009122005

Lampiran 07. Laporan Pengembangan Produk

**LAPORAN PENGEMBANGAN PRODUK PENGEMBANGAN
PEMBELAJARAN *BLENDED* PADA MATA KULIAH AHARA YOGA
SEMESTER II DI IHDN DENPASAR**



**Oleh
I GUSTI AYU AGUNG MANIK WULANDARI
NIM 1611021035**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PENDIDIKAN
JURUSAN ILMU PENDIDIKAN, PSIKOLOGI, DAN BIMBINGAN
FAKULTAS ILMU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA**

SINGARAJA

2020

I. RANCANGAN PRODUK

1. Judul Program

Pembelajaran *Blended* pada Mata Kuliah Ahara Yoga Semester II di IHDN Denpasar.

2. Tujuan

a. Kebutuhan Pengguna

Teknologi yang berkembang dengan cepat mengharuskan adanya inovasi dalam pembelajaran. Pembelajaran *blended* merupakan salah satu inovasi yang dapat digunakan saat ini. Pembelajaran *blended* merupakan campuran pembelajaran secara langsung di kelas(konvensional) dengan pembelajaran tatap muka. Pembelajaran *online* memerlukan jaringan internet yang didalamnya terdapat pembelajaran berbasis web (*E-learning*). *E-learning* memiliki fungsi untuk membantu dosen dan mahasiswa dalam mengatasi keterbatasan waktu yang tersedia dalam pembelajaran tatap muka di kelas, serta memberikan keleluasaan mahasiswa dalam mempelajari materi yang terdapat dalam *E-learning* sesuai dengan kemampuan masing-masing. Pembelajaran *blended* menjadi solusi dalam proses pembelajaran sebagai alternative dalam meningkatkan hasil belajar Ahara Yoga.

Pembuatan program ini didasari atas kenyataan lapangan, bahwa kesempatan belajar mahasiswa masih dibatasi oleh waktu belajar di kelas, selain itu materi pembelajaran yang banyak membuat dosen kesusahan dalam menuntaskan seluruh materi pembelajaran secara tepat waktu. Hal ini berakibat materi pembelajaran yang harusnya tersampaikan oleh mahasiswa tidak berlangsung dengan baik. Dengan terselenggaranya program ini, diharapkan dapat memudahkan dan membantu dalam proses pembelajaran sehingga materi dapat tersalurkan oleh mahasiswa tidak hanya di kampus, melainkan diwaktu dan tempat yang berbeda mahasiswa dapat mempelajari materi dengan baik. Diharapkan pembelajaran akan menjadi lebih optimal karena materi pembelajaran dapat diakses dengan mudah sesuai dengan kebutuhan belajar mahasiswa, sehingga dapat meningkatkan hasil belajar.

b. Tujuan Pengguna

Tujuan dari pengembangan program ini yaitu sebagai berikut.

- (1) Membantu dosen dalam proses pembelajaran di kelas;
- (2) Membantu dosen dalam menyampaikan materi ajar;
- (3) Menghemat waktu dosen saat menjelaskan materi;
- (4) Mempermudah mahasiswa dalam memahami materi mengenai Ahara Yoga;
- (5) Memberikan kesempatan bagi mahasiswa untuk mempelajari materi sesuai dengan minat dan kemampuan masing-masing;
- (6) Memberikan kesempatan untuk dapat belajar pada tempat, waktu, dan keadaan seperti yang diinginkan mahasiswa.

3. Konteks Program

a. Profil Pengguna

- 1) Umur : 19-25
- 2) Bahasa : Indonesia
- 3) Jenis Kelamin : Laki/Perempuan
- 4) Jabatan : Pelajar, Dosen
- 5) Pengetahuan awal : Memiliki pengetahuan dan keterampilan mengakses internet dan menggunakan komputer/*handphone*

b. Lingkungan Pengguna

Pembelajaran *blended* pada mata kuliah Ahara Yoga ini digunakan pada jenjang Pendidikan perguruan tinggi oleh dosen dan mahasiswa untuk memudahkan proses pembelajaran dalam mempelajari materi Ahara Yoga. Program ini dapat digunakan lebih dari 1 (orang) mahasiswa dan 1 (orang) dosen sebagai pengajar dalam waktu yang bersamaan. Adapun kecepatan dalam mengakses materi dirancaing kurang lebih dibutuhkan 1-5 detik (d disesuaikan dengan koneksi internet masing-masing).

c. Platform Penyajian

Program ini disajikan melalui pembelajaran tatap muka dan *online* pada pembelajaran *online* dosen maupun mahasiswa dapat menggunakan *handphone (android/IOS)*, *laptop* dan komputer.

4. Deskripsi Program

Program ini dibuat dengan bantuan *learning management system* (LMS) Moodle. Tujuan dari pembuatan desain terhadap program ini adalah untuk memudahkan seluruh pengguna program dalam proses pembelajaran tanpa dibatasi ruang dan waktu. Dalam pembelajaran *online* terdapat fasilitas yang disediakan seperti: fitur *chatting*, forum diskusi, tugas, *quiz*. Fasilitas yang disediakan disesuaikan dengan materi pembelajaran sehingga diharapkan dapat membantu proses pembelajaran agar lebih efektif. Program yang dirancang ini nantinya menarik, sederhana, dan mudah digunakan.

II. PROSEDUR PENGEMBANGAN

Tahap ini diperoleh dari hasil pencatatan dokumen dalam tahap analisis kebutuhan dan tahap desain. Tahap analisis kebutuhan merupakan tahapan dalam mengidentifikasi kebutuhan pengguna produk. Tahap desain merupakan tahapan mendesain rancangan pembelajaran *blended* yang akan dikembangkan.

Tahap I: Analisis Kebutuhan

Analisis yang dilakukan mengenai karakteristik mahasiswa, analisis konten, dan analisis lingkungan kampus. Adapun hasil dari analisis adalah sebagai berikut.

a) Analisis Karakteristik Mahasiswa

Analisis karakteristik dilakukan untuk mengetahui karakteristik mahasiswa semester II program studi Yoga dan Kesehatan. Berdasarkan hasil observasi, ditemukan bahwa karakteristik mahasiswa semester II program studi Yoga dan Kesehatan telah memiliki pengetahuan tentang teknologi, serta telah terbiasa menggunakan laptop dan *smartphone*. Berdasarkan kuesioner yang telah disebarakan kepada seluruh mahasiswa semester II program studi Yoga dan Kesehatan didapatkan bahwa, 68,4% mahasiswa lebih mudah menyerap informasi melalui media visual, dan 26,3% mahasiswa lebih menyukai media audiovisual. 78,9 % mahasiswa lebih suka mengakses materi pembelajaran melalui digital dan 21,1% mahasiswa lebih menyukai materi pembelajaran dalam bentuk bahan cetak.

b) Analisis Konten

Pengembangan pembelajaran *blended* ini memuat sebelas (11) capaian pembelajaran yaitu: (1) ahara yoga dan vegetarian, (2) jenis vegetarian vegan, (3) lacto dan lacto-ovo vegetarian, (4) ovo dan pesco vegetarian, (5) semi vegetarian, (6) bahan pangan vegetarian, (7) jenis makanan penunjang yoga konsep satvika, (8) makanan rajasika, (9) makanan tamasika, 10) vegan dan Kesehatan, (11) air dan keberadaan dalam tubuh,. Mahasiswa diharapkan untuk lebih memahami capaian pembelajaran tersebut, sehingga diperlukan sebuah media yang inovatif dan relevan untuk meningkatkan hasil belajar mahasiswa serta mampu mengatasi ketersediaan jam belajar di kampus. Berdasarkan analisis silabus Ahara Yoga, maka dapat diidentifikasi capaian pembelajaran mata kuliah Ahara Yoga semester II.

Tabel 1
Capaian Pembelajaran dan Sub Capaian Pembelajaran
Ahara Yoga Semester II

No	Capaian Pembelajaran	Sub Capaian Pembelajaran
(1)	(2)	(3)
1	Mahasiswa mampu memahami ahara yoga dan vegetarian.	4. Mahasiswa dapat menguraikan pengertian ahara yoga dengan benar. 5. Mahasiswa dapat menjelaskan pengertian vegetarian dengan benar. 6. Mahasiswa dapat menceritakan sejarah vegetarian dengan benar.
2	Mahasiswa mampu menguraikan air dan keberadaannya dalam tubuh	3. Mahasiswa dapat memahami air dan keberadaannya dalam tubuh dengan baik dan benar. 4. Mahasiswa dapat menjelaskan manfaat air bagi tubuh dengan baik minimal 8.

No	Capaian Pembelajaran	Sub Capaian Pembelajaran
(1)	(2)	(3)
3	Mahasiswa mampu menguraikan jenis vegetarian vegan.	1. Mahasiswa dapat memahami pengertian jenis vegetarian vegan dengan benar.
		2. Mahasiswa dapat mengklasifikasikan jenis makanan vegan dengan benar.
4	Mahasiswa mampu mengklasifikasikan jenis lacto dan lacto-ovo vegetarian	3. Mahasiswa dapat memahami pengertian jenis lacto dan lacto-ovo vegetarian dengan benar.
		4. Mahasiswa dapat menguraikan perbedaan lacto dan lacto-ovo vegetarian
5	Mahasiswa mampu memahami ovo vegetarian dan pesco vegetarian.	3. Mahasiswa dapat menguraikan pengertian vegetarian ovo dan pesco vegetarian dengan benar
		4. Mahasiswa dapat mengetahui manfaat vegetarian ovo dan pesco vegetarian dengan benar
6	Mahasiswa mampu memahami semi vegetarian.	1. Mahasiswa dapat menguraikan pengertian semi vegetarian dengan benar dan benar
		2. Mahasiswa dapat mengetahui manfaat semi vegetarian dengan benar.
7	Mahasiswa mampu menguraikan bahan pangan vegetarian	3. Mahasiswa dapat memahami bahan pangan vegetarian dengan baik.
		4. Mahasiswa dapat menjelaskan sumber protein vegetarian dengan baik dan benar.

No	Capaian Pembelajaran	Sub Capaian Pembelajaran
(1)	(2)	(3)
8	Mahasiswa mampu menguraikan jenis makanan penunjang yoga (konsep <i>satvika</i>).	3. Mahasiswa dapat memahami konsep tri guna dalam Hindu dengan baik dan benar. 4. Mahasiswa dapat menguraikan makanan <i>satvika</i> penunjang yoga dengan benar.
9	Mahasiswa mampu memahami makanan <i>rajasika</i>	3. Mahasiswa dapat menguraikan pengertian makanan <i>rajasika</i> dengan benar. 4. Mahasiswa dapat menjelaskan efek yang ditimbulkan makanan <i>rajasika</i> dengan benar.
10	Mahasiswa mampu memahami makanan <i>tamasika</i>	3. Mahasiswa dapat menguraikan pengertian makanan <i>tamasika</i> dengan benar. 4. Mahasiswa dapat menjelaskan efek yang ditimbulkan makanan <i>tamasika</i> dengan benar.
11	Mahasiswa mampu menganalisis vegan dan kesehatan.	3. Mahasiswa dapat menjelaskan <i>life style</i> vegan dengan baik dan benar. 4. Mahasiswa dapat menguraikan keuntungan diet vegetarian

c. Analisis Lingkungan dan Fasilitas

Berdasarkan hasil observasi di lingkungan di IHDN Denpasar menunjukkan bahwa memungkinkan dikembangkannya pembelajaran *blended*. Hal ini dilihat dari fasilitas yang dimiliki kampus seperti laboratorium komputer, jaringan internet, dan didukung fasilitas yang dimiliki mahasiswa. Berdasarkan hasil penyebaran kuesioner kepada mahasiswa semester II Program Studi Yoga dan Kesehatan di IHDN Denpasar, didapatkan bahwa seluruh mahasiswa telah memiliki *smartphone* dan 84,2% mahasiswa telah memiliki laptop. Dalam hal ini fasilitas yang telah dimiliki mahasiswa dapat digunakan untuk mendukung pembelajaran *blended*.

Tahap II: Desain

Pembelajaran *blended* yang dihasilkan dalam penelitian pengembangan ini dirancang untuk mahasiswa semester II Program Studi Ahara Yoga, Mata Kuliah Ahara Yoga di IHDN Denpasar. Pada tahap ini dilakukan beberapa kegiatan diantaranya yaitu:

c. Membuat *Flowchart* dan *Storyboard*

Flowchart atau diagram alir dibuat untuk memberikan gambaran alur kerja dari *platform online* yang dikembangkan dalam mendukung pembelajaran *blended* pada aspek pembelajaran *online* (*flowchart E-learning* terdapat pada lampiran 1). *Flowchart* media pembelajaran berupa video pembelajaran di dalam *e-learning* juga dikembangkan. Tahap selanjutnya itu membuat *storyboard E-learning* (terdapat pada lampiran 2) dan *storyboard* video pembelajaran sebagai media pembelajaran di dalam *E-learning* (*flowchart* dan *storyboard video* terdapat pada lampiran 3).

d. Menyusun Isi Materi Kuliah pada Pembelajaran *Online*

Materi yang ada pada pembelajaran *online* berupa materi pada mata kuliah Ahara Yoga. Capaian pembelajaran yang digunakan dalam pembuatan desain materi adalah silabus yang diberlakukan dan diselaraskan dengan kebutuhan di IHDN Denpasar.

e. Menyusun Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan pada tahap ini yakni menyusun desain pembelajaran *blended*. Kegiatan pembelajaran merujuk kepada rencana pelaksanaan semester (RPS). Rancangan pelaksanaan semester digunakan disesuaikan tingkat perkuliahan dengan model pedati. RPS disusun dengan pendekatan saintifik yaitu mengamati, menanya, mengeksplorasi, dan mengkomunikasikan.

f. Membuat Instrumen Penilaian

Instrumen dibuat untuk menilai aspek desain pembelajaran, media dan materi yang telah dibuat. Penilaian berdasarkan instrumen ahli materi, ahli desain pembelajaran, dan ahli media yang dijadikan dasar kelayakan produk yang dibuat. Instrumen juga digunakan untuk mengetahui respon mahasiswa dan dosen terhadap penggunaan produk.

Tahap III: Pengembangan

Tahap ini merupakan tahap produksi dalam mengembangkan produk yang mengikuti hasil dari tahapan sebelumnya. Adapun tahapan pengembangan *E-learning* sebagai pembelajaran *online* pada pembelajaran *blended* dan video pembelajaran sebagai bahan ajar. Tahapan pengembangan video pembelajaran yaitu (1) Proses *take video* mengenai materi perkuliahan dan (2) *Editing video*. Adapun tahapan pengembangan *E-learning* yaitu sebagai berikut.

- a) Proses *instalasi* moodle pada akun hosting;
- b) Pengumpulan bahan dan materi pelajaran yang diperlukan yaitu materi pokok;
- c) Penyusunan materi
- d) Pembuatan kuis untuk mengukur pemahaman mahasiswa.

Tahap IV: Implementasi

Setelah tahap pengembangan dilanjutkan dengan tahap implementasi penerapan pembelajaran *blended* untuk mengetahui respon mahasiswa dari segi kemenarikand an kelayakan. Tahap implementasi produk dilakukan beberapa hal yaitu sebagai berikut.

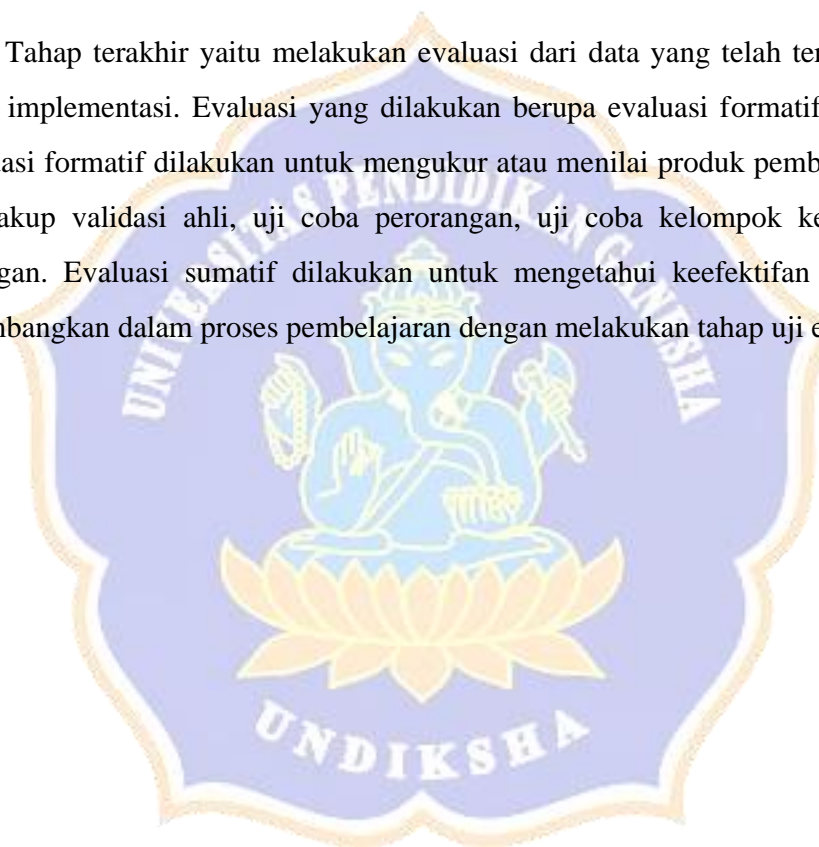
- a. Uji validasi produk oleh ahli isi mata kuliah Ahara Yoga, dan ahli desain pembelajaran;
- b. Uji coba produk, yang meliputi uji coba perorangan yang terdiri dari tiga mahasiswa, uji coba kelompok kecil yang terdiri dari enam mahasiswa,

dan uji coba lapangan yang meliputi jumlah keseluruhan mahasiswa yaitu dua puluh satu orang. Uji coba ini bertujuan untuk mengetahui kualitas dan kelayakan pembelajaran *blended* yang dikembangkan;

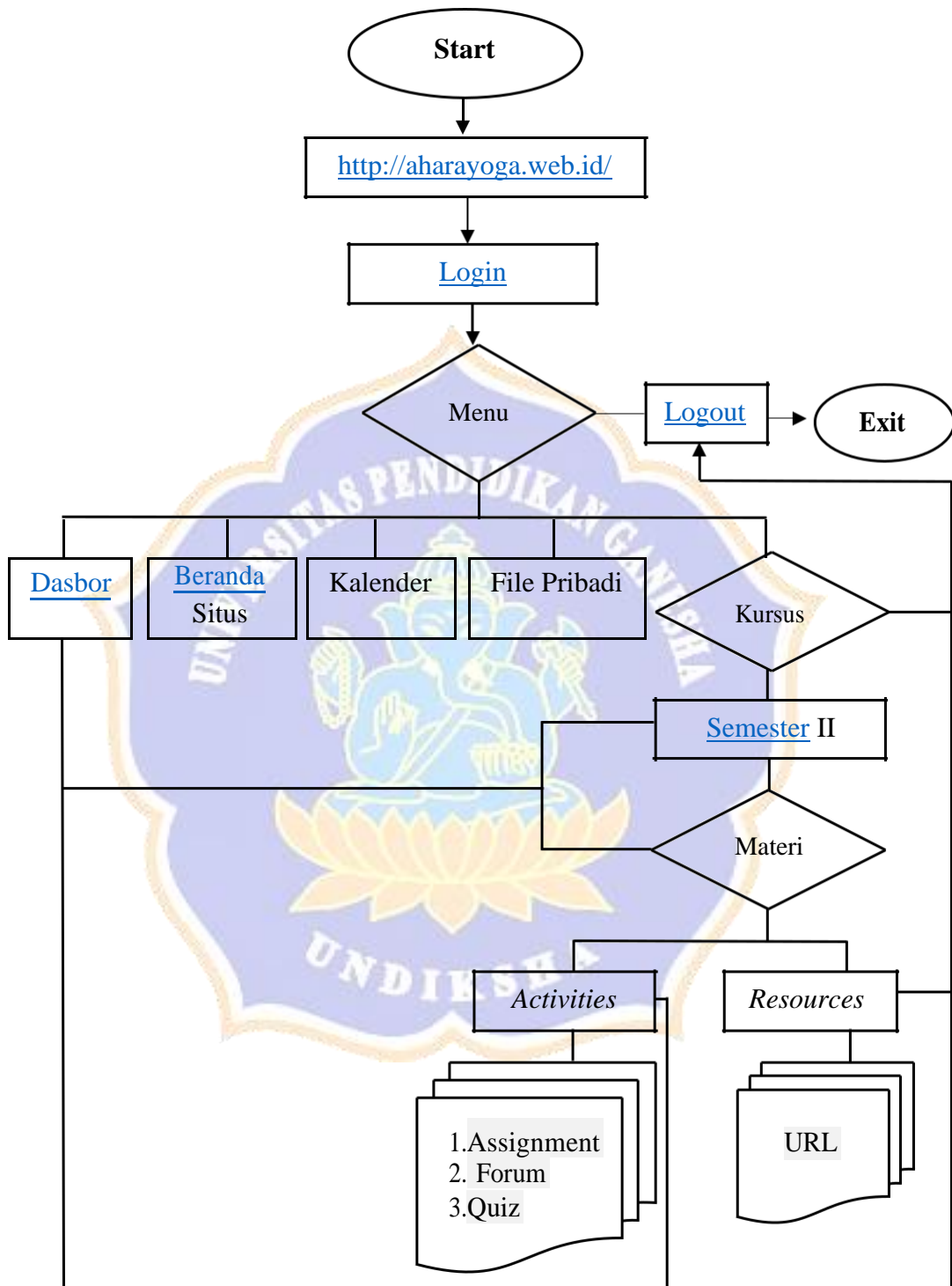
- c. Pemberian *pre-test* sebelum diimplementasikan pembelajaran *blended* serta pemberian *post-test* setelah diterapkannya pembelajaran *blended*.

Tahap V: Evaluasi

Tahap terakhir yaitu melakukan evaluasi dari data yang telah terkumpul pada tahap implementasi. Evaluasi yang dilakukan berupa evaluasi formatif dan sumatif. Evaluasi formatif dilakukan untuk mengukur atau menilai produk pembelajaran yang mencakup validasi ahli, uji coba perorangan, uji coba kelompok kecil, uji coba lapangan. Evaluasi sumatif dilakukan untuk mengetahui keefektifan produk yang dikembangkan dalam proses pembelajaran dengan melakukan tahap uji efektivitas.

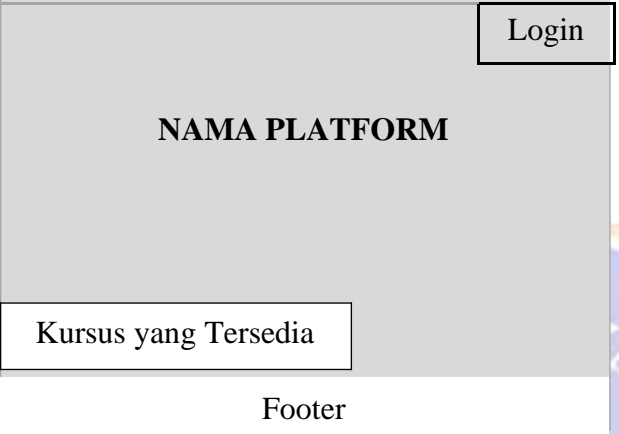
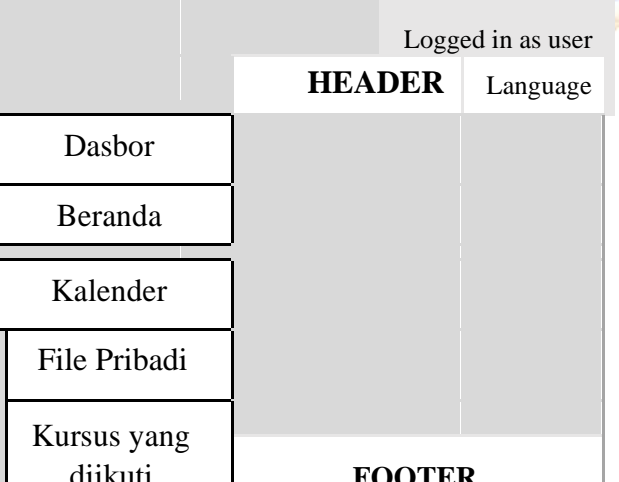


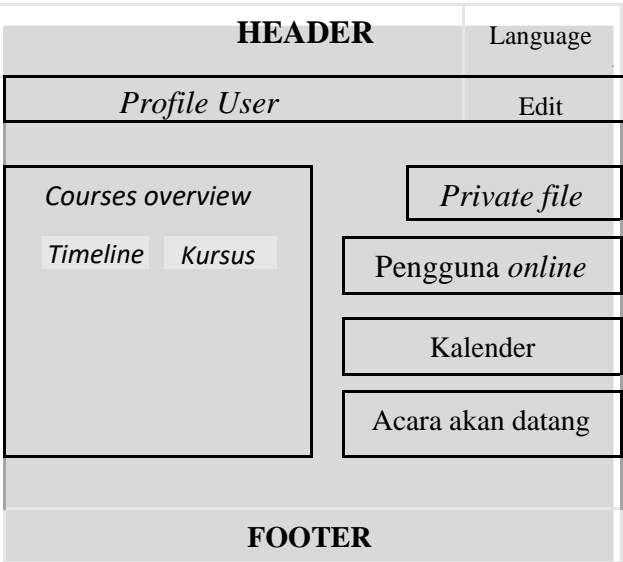
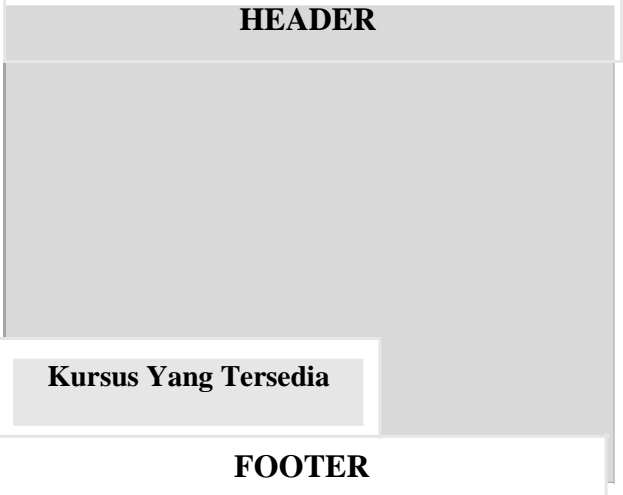
Lampiran 8. Flowchart E-learning

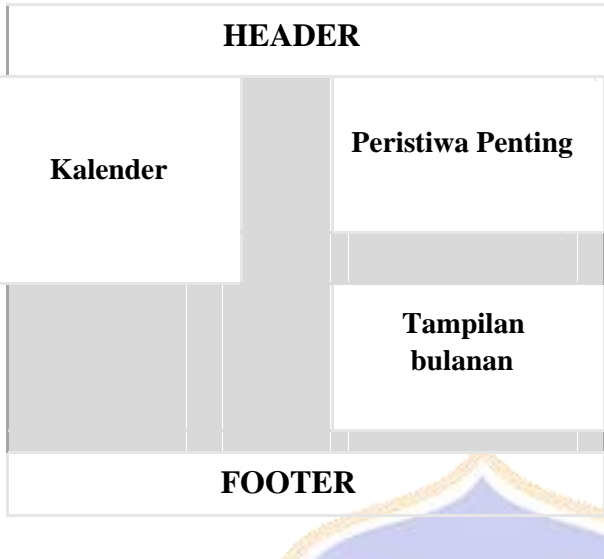
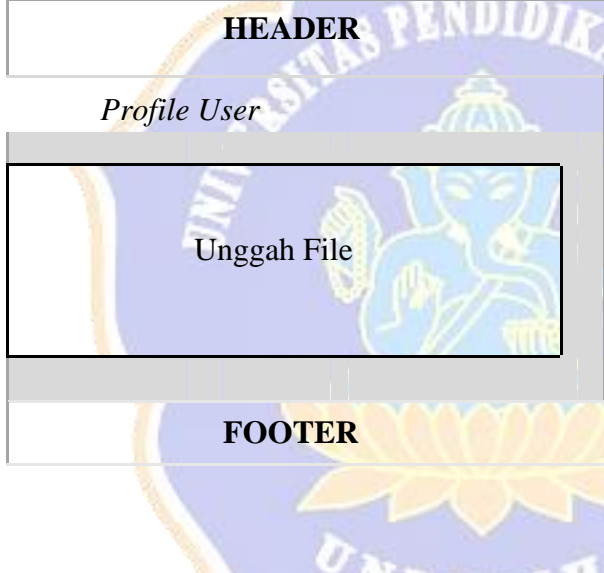
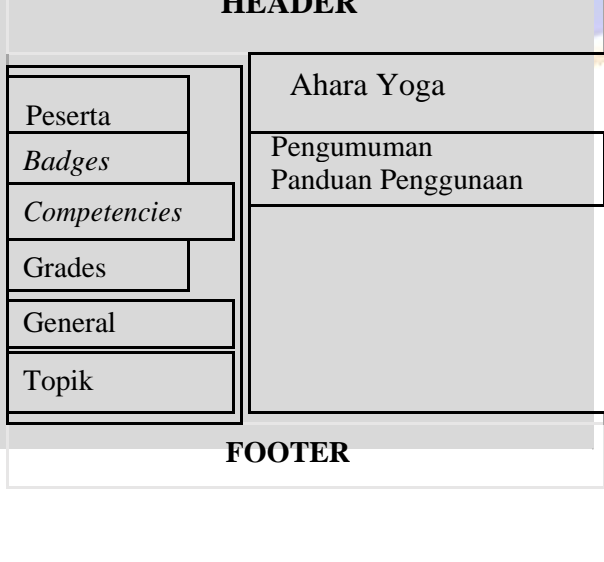


Lampiran 9. Storyboard E-learning

Platform yang digunakan : Moodle

No	Visual	Keterangan
1		<p>Halaman Depan</p> <p>Menampilkan tampilan awal pada <i>E-learning</i>.</p>
2		<p>Halaman Login</p> <p>Pada halaman ini digunakan untuk masuk kedalam <i>E-learning</i>. <i>User</i> dapat masuk kedalam <i>E-learning</i> jika sudah terdaftar.</p>
3		<p>Halaman Utama</p> <p>Halaman utama muncul ketika <i>user</i> telah berhasil <i>login</i>. Pada <i>logged in as user</i> digunakan untuk seting <i>profile</i>, melihat nilai, pesan, prefensi, dan <i>logout</i>. Pada <i>language</i> terdapat pilihan bahasa. Selain itu, pada halaman</p>

		<p>ini terdapat <i>block-block</i> dasbor, berada, kalender, file pribadi, dan kursus yang diikuti yang dapat diakses oleh <i>user</i>. Pada bagian bawah terdapat <i>footer</i> yang memberikan informasi mengenai jurusan yoga dan Kesehatan serta kontak universitas.</p>
4		<p>Halaman Dasbor</p> <p>Pada halaman dasbor berisikan informasi umum <i>user</i> dan <i>course</i>.</p>
5		<p>Halaman Beranda</p> <p>Pada halaman beranda terdapat tampilan awal <i>e-learning</i>.</p>

6		<p>Halaman Kalender</p> <p>Pada halaman kalender memberikan informasi tanggal dan hari serta kegiatan penting yang harus dilakukan dalam <i>course</i>. Selain itu <i>user</i> juga dapat mencatat tanggal penting pada kalender.</p>
7		<p>Halaman File Pribadi</p> <p>Pada halaman ini berfungsi untuk menyimpan file <i>user</i>.</p>
8		<p>Halaman Kursus</p> <p>Pada halaman kursus berfungsi untuk mengakses kursus yang diikuti. Pada halaman ini setiap topik memiliki <i>block</i> yang berbeda. Pada halaman ini juga memberi informasi mengenai peserta kursus, <i>badges</i>, <i>competencies</i>, dan nilai</p>

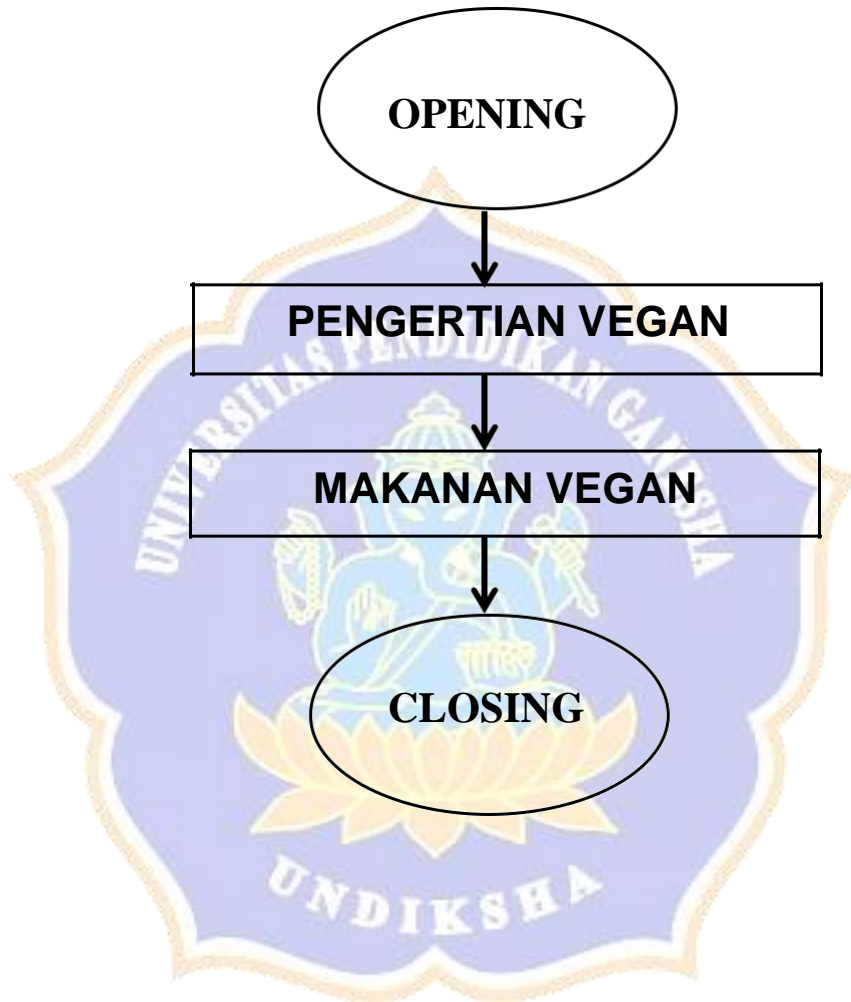
	<p style="text-align: center;">HEADER</p> <p>Ahara Yoga</p> <p>Pengumuman Panduan Penggunaan Elearning</p> <p style="text-align: center;">Topik (Aktifitas pembelajaran)</p> <p style="text-align: center;">FOOTER</p>	<p style="text-align: center;">Halaman Topik Kursus</p> <p>Pada halaman ini menampilkan topik pembelajaran serta aktifitas pembelajaran pada <i>E-learning</i>.</p>
--	--	--



Lampiran 10. *Flowchart dan Storyboard Video*

FIOW CHART

JUDUL: JENIS VEGETARIAN (VEGAN)

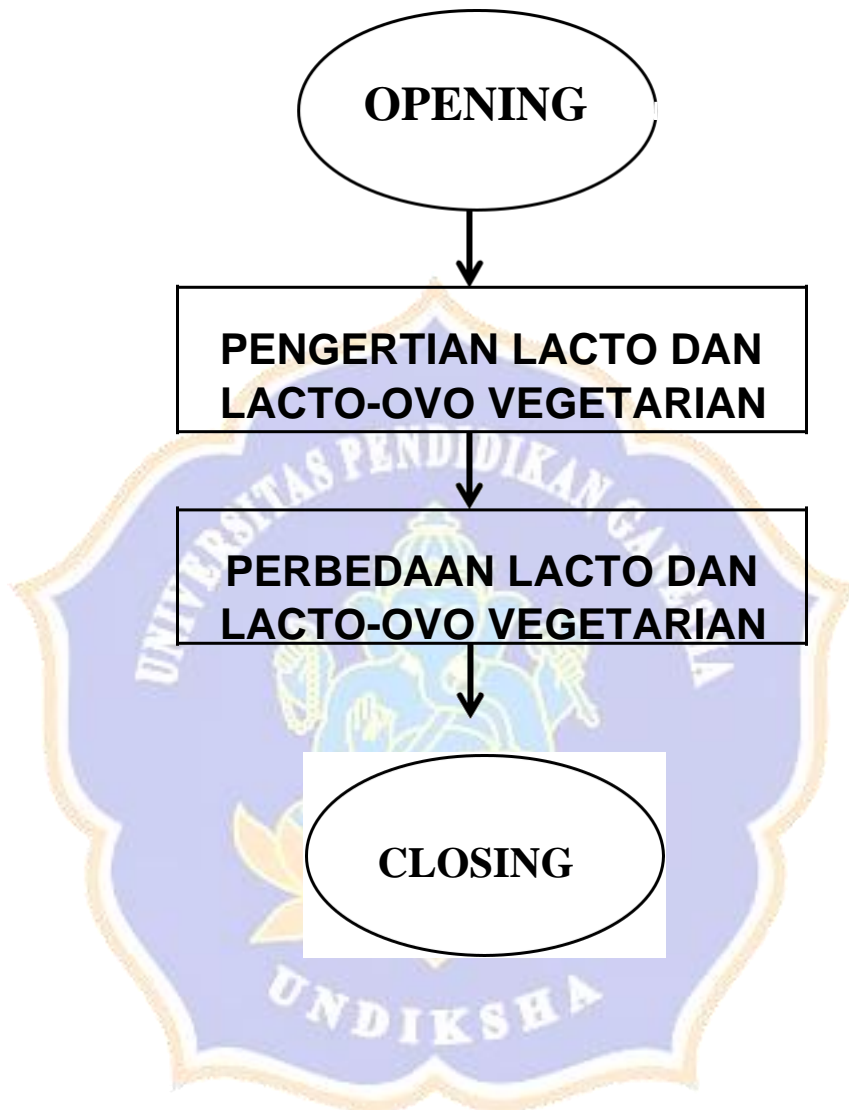


STORY BOAD VIDEO JENIS MAKANAN VEGETARIAN (VEGAN)

No	Keterangan	Audio	Visual
1	OPENING	<p>Music backsound</p> <ul style="list-style-type: none"> - Apakah kalian tau apa itu Vegan? Ayo kita cari tau. - Tujuan dari video pembelajaran ini adalah setelah mahasiswa menonton tayangan video mengenai jenis vegetarian vegan, mahasiswa dapat menguraikan jenis vegetarian vegan dengan benar. 	<p>INTRO</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Logo Undiksha 2. Gambar dan Tulisan Jenis Vegetarian Vegan 3. Presenter 4. Tulisan Vegan 5. Tulisan dapat menguraikan jenis vegetarian vegan dengan benar.
		<p>Hay adik-adik ketemu lagi dengan kakak. Kali ini kakak akan menyampaikan informasi mengenai jenis vegetarian vegan.</p> <p>Music backsound</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Presenter 2. Identitas presenter 3. Gambar dan tulisan Jenis Vegetarian vegan
2	<p>Materi</p> <p>Pengertian Jenis Vegetarian Vegan</p>	<p>Presenter:</p> <p>Vegetarian dikelompokkan berdasarkan susunan menu dan tingkat kesulitannya.</p> <p>Vegan adalah jenis vegetarian yang hanya mengkonsumsi makanan nabati. Kelompok ini sama sekali tidak mengkonsumsi makanan yang berasal dari hewan. Jadi vegan ini termasuk kedalam golongan vegerarian murni. Mereka sama sekali tidak menyantap daging, susu, dan telur.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Presenter 2. Gambar dan tulisan Jenis Vegetarian vegan 3. Foto Makanan nabati 4. Foto daging (tanda silang) 5. Gambar Telur (tanda silang) 6. Gambar telur (tanda silang) 7. Tulisan

	<p>Nah adik-adik, sejumlah publikasi mengingatkan bahwa pola makan vegan rawan akan kekurangan gizi tertentu, karena produk hewani yang dipantangkan merupakan sumber protein. Oleh sebab itu kelompokvegan harus pintar-pintar mengatur pola makan.</p> <p>Selain itu mereka juga harus menghindari madu, dan produk hewan seperti kulit hewan atau kosmetik yang mengandung produk hewani,</p> <p>Karena vegan pantang memakan produk yang berasal dari hewani, maka bahan makanan pengganti susu yang dapat dikonsumsi oleh vegan diantaranya susu kedelai untuk memenuhi protein yang diperlukan oleh tubuh.</p> <p><i>Department of Nutrition</i> menyatakan bahwa Sayur-sayuran seperti wortel, mentimun, labu, tomat hanya dapat dikonsumsi oleh vegan sebanyak 2-4 porsi, sedangkan sayurann berdaun hijau seperti kangkung dan bayam hanya dapat dikonsumsi sebanyak 2-3 porsi. Makanan yang kaya akan protein dapat dikonsumsi sebanyak 2-3 porsi. Dan buah-buahan segar dapat dikonsumsi sebanyak 2-3 porsi. Pengetahuan pola makan ini sangat penting untuk menjaga tubuh tetap sehat dan bahkan lebih sehat dari sebelumnya.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Rentan kekurangan zat gizi 8. Gambar tas (tanda silang) 9. Gambar susu kedelai 10. Gambar wortel, mentimun, labu, tomat 11. Gambar kangkung dan bayam 12. Tulisan <ul style="list-style-type: none"> - membantu metabolisme tubuh - kaya serat
--	---	--

		<p>Pola makan vegan ini akan membantu dalam proses metabolisme, karena pola makan vegan kaya akan kandungan serat dan menyehatkan proses pencernaan tubuh sehingga mampu membuat lambung tidak terlalu berat dalam melakukan pengolahan.</p> <p>Music backsound</p>	
3	Closing	<p>Nah adik-adik itu dia video pembelajaran kita kali ini mengenai jenis vegetarian vegan. Sampai jumpa pada video selanjutnya.</p> <p>Music backsound</p>	<p>1. Presenter 2. Gambar dan Tulisan Jenis Vegetarian vegan</p>
		<p>Musik Extro</p>	<p>Spiral Box Transisi Ruang Online_@educationalTechnology_Undiksha Presenter, Editor, Storyboard, Videographer (I Gusti Ayu Agung Manik Wulandari)</p>

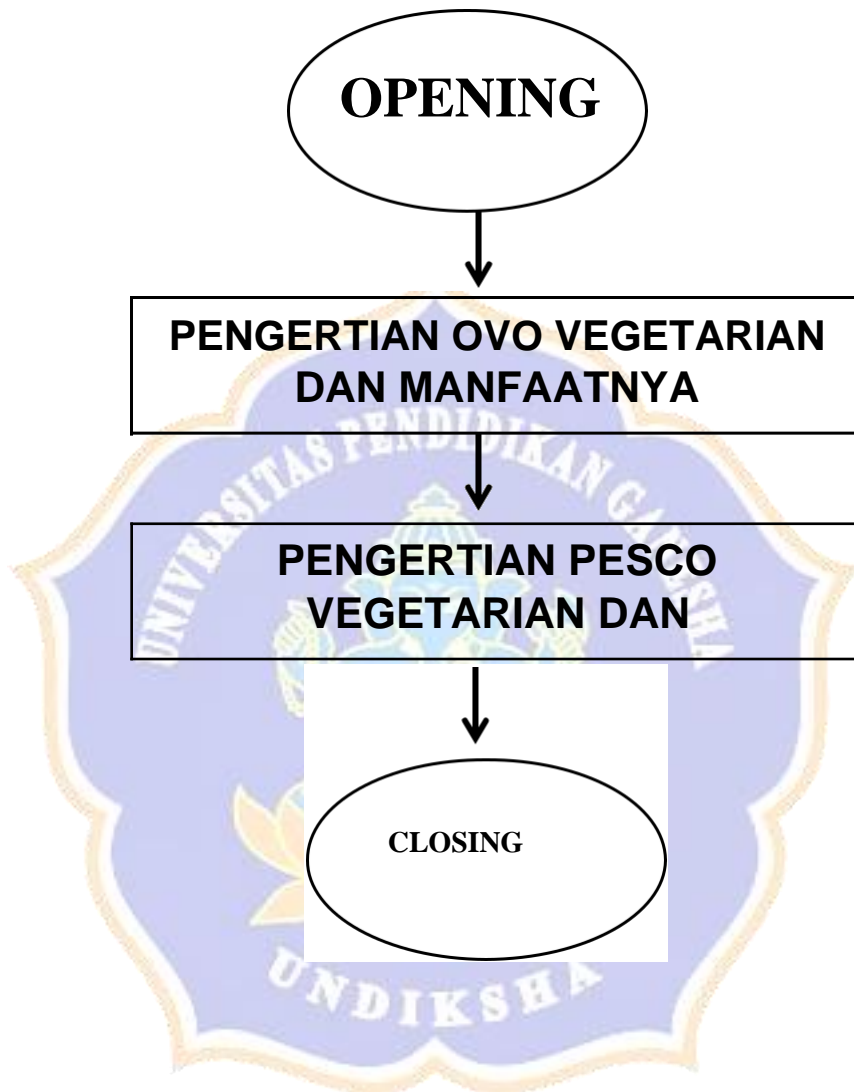
FIOWCHART**JUDUL: LACTO DAN LACTO-OVO VEGETARIAN**

STORY BOAD VIDEO LACTO DAN LACTO-OVO VEGETARIAN

No	Keterangan	Audio	Visual
1	<p>OPENING</p>	<p>Music backsound</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nah kalian tau tidak apa itu lacto vegetarian dan lacto-ovo vegetarian? Apasih perbedaan kedua jenis tersebut? Ayo kita cari tau. - Tujuan dari video pembelajaran ini adalah setelah mahasiswa menonton tayangan video mengenai lacto vegetarian dan lacto-ovo vegetarian, mahasiswa dapat mengklasifikasikan lacto dan lacto-ovo vegetarian dengan benar. <p>Hay adik-adik ketemu lagi nih denagn kakak. Kali ini kakak akan menyampaikan informasi mengenai lacto vegetarian dan lacto-ovo vegetarian.</p> <p>Music backsound</p>	<p>INTRO</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Logo Undiksha 2. Gambar dan Tulisan Lacto & laco-ovo vegetarian 3. Presenter 4. Tulisan lacto vegetarian dan lacto-ovo vegetarian 5. Tulisan dapat mengklasifikasikan lacto dan lacto-ovo vegetarian dengan benar <ol style="list-style-type: none"> 1. Presenter 2. Identitas presenter 3. Gambar dan tulisan lacto vegetarian dan lacto-ovo vegetarian
2	<p>Materi</p> <p>Pengertian Vegetarian lacto dan lacto-ovo vegetarian.</p>	<p>Presenter:</p> <p>Pertama kakak akan menyampaikan mengenai lacto vegetarian. Lacto vegetarian merupakan kelompok vegetarian yang mengkonsumsi bahan pangan nabati dan tidak mengkonsumsi daging ternak, daging unggas, ikan dan telur.</p> <p>Nah adik-adik, tetapi kelompok ini masih diperbolehkan mengkonsumsi susu serta hasil olahannya seperti keju, dan yoghurt.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Presenter 2. Gambar dan tulisan lacto vegetarian 3. Gambar daging, telur dan ikan (tanda silang) 4. Gambar susu, keju, dan yoghurt. 5. Gambar dan tulisan kesehatan jantung

		<p>Mengikuti diet lacto-vegetarian tepat dapat memberikan manfaat kesehatan yang bagus untuk tubuh seperti kesehatan jantung dan gula darah.</p> <p>Dikutip dari healtyline, Sejumlah penelitian telah menemukan bahwa lacto-vegetarian dapat mengurangi resiko kanker. 10-12% lebih rendah terkena kanker payudara.</p> <p>Music backsound</p>	<p>6. Gambar dan tulisan Kesehatan gula darah</p> <p>7. Tulisan</p> <p>- kelompok lacto-vegetarian lebih rendah terkena kanker</p> <p>- 10-12% lebih rendah terkena kanker payudara</p>
		<p>Nah adik-adik, jenis vegetarian selanjutnya yaitu lacto-ovo vegetarian. Lacto ovo vegetarian merupakan kelompok vegetarian yang mengkonsumsi bahan nabati, tidak mengkonsumsi daging lemak, daging unggas, dan ikan.</p> <p>Penelitian menunjukkan bahwa diet lacto-ovo vegetarian yang terencana dan seimbang dapat bermanfaat bagi kesehatan. Seperti dapat mencegah diabetes tipe 2, meningkatkan kesehatan jantung, dan dapat mengurangi resiko kanker.</p> <p>Music backsound</p>	<p>1. Presenter</p> <p>2. Gambar dan tulisan lacto-ovo vegetarian</p> <p>3. Gambar daging, ikan (tanda silang)</p> <p>4. Gambar dan tulisan mencegah diabetes tipe 2</p>
	<p>Perbedaan lacto vegetarian dan lacto-ovo vegetarian</p>	<p>Nah itu dia pengertian dari lacto vegetarian dan lacto ovo vegetarian? Sekarang apakah kalian tau apa perbedaan kedua jenis vegetarian tersebut?</p> <p>Nah benar sekali adik-adik, perbedaannya terletak pada jenis makanan yang diperbolehkan untuk dikonsumsi. Dalam Namanya “lacto” mengacu</p>	<p>1. Presenter</p> <p>2. Tulisan</p> <p>- perbedaan lacto & lacto-ovo vegetarian?</p> <p>- Jenis makanan yang dapat dikonsumsi</p> <p>- Lacto=susu</p> <p>- Ovo=Telur</p> <p>3. Gambar susu</p>

		<p>pada produk susu, sedangkan “ovo” mengacu pada telur</p> <p>Lacto-ovo vegetarian masih diperbolehkan untuk mengkonsumsi telur beserta olahannya, sedangkan lacto vegan tidak mengkonsumsi telur.</p>	4. Gambar telur
3	Closing	<p>Nah adik-adik itu dia video pembelajaran kita kali ini mengenai lacto vegetarian dan lacto ovo vegetarian. Sampai jumpa pada video selanjutnya.</p> <p>Music backsound</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Presenter 2. Gambar dan tulisan lacto & lacto-ovo vegetarian
		<p>Musik Extro</p>	<p>Spiral Box Transisi</p> <p>Ruang Online_@educationalTechnology_Undiksha</p> <p>Presenter, Editor, Storyboard, Videographer</p> <p>(I Gusti Ayu Agung Manik Wulandari)</p>

FIOWCHART**JUDUL: OVO DAN PESCO VEGETARIAN**

STORY BOAD VIDEO OVO DAN PESCO VEGETARIAN

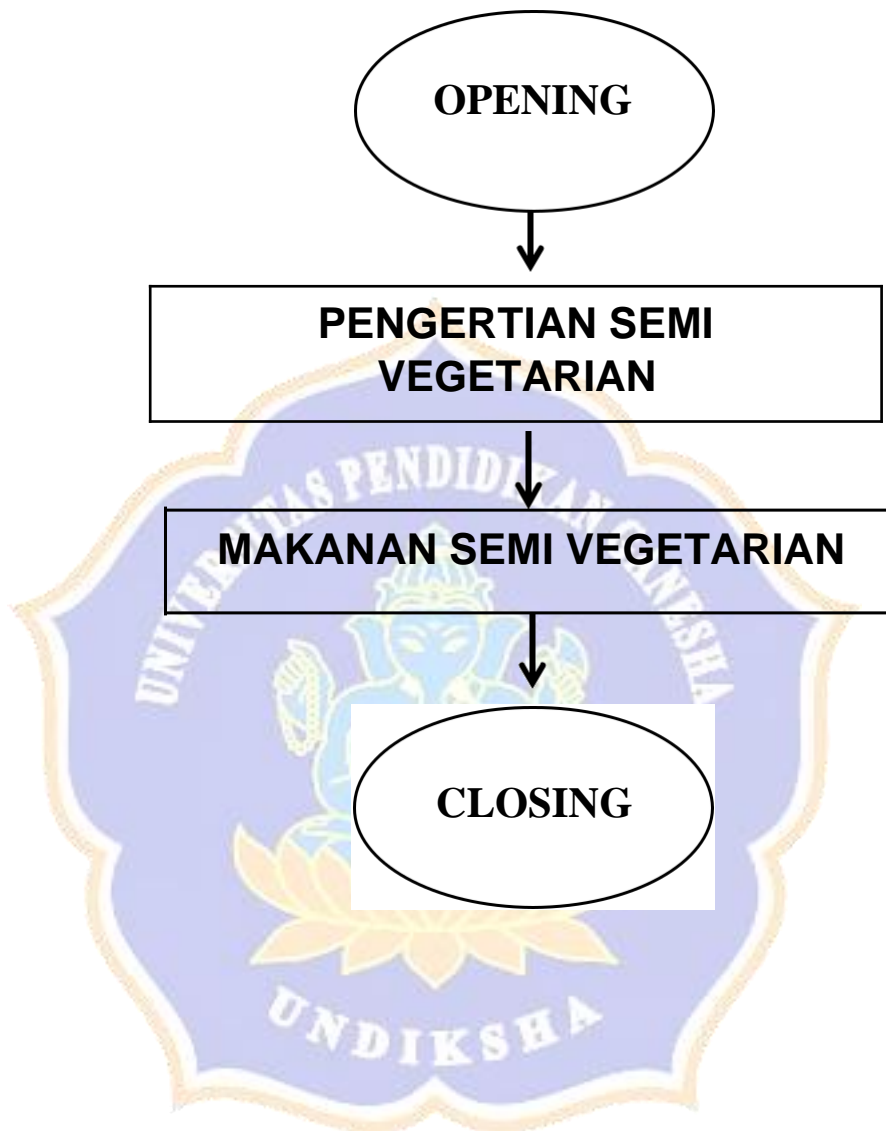
No	Keterangan	Audio	Visual
1	OPENING	<p>Music backsound</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nah kalian tau tidak apa itu Ovo vegetarian dan Pesco vegetarian? Ayo kita cari tau. - Tujuan dari video pembelajaran ini adalah setelah mahasiswa menonton tayangan video mengenai Ovo dan Pesco vegetarian, mahasiswa dapat memahami ovo dan pesco vegetarian dengan benar. 	<p>INTRO</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Logo Undiksha 2. Gambar dan Tulisan Ovo vegetarian dan Pesco vegetarian 3. Presenter 4. Tulisan Ovo dan Pesco vegetarian 5. Tulisan dapat memahami ovo dan pesco vegetarian dengan benar
		<p>Halo Adik-adik, ketemu lagi dengan kakak, kali ini kakak akan menyampaikan informasi pesco vegetarian dan ovo vegetarian.</p> <p>Music backsound</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gambar dan tulisan ovo dan pesco vegetarian 2. Identitas presenter
2	<p>Materi</p> <p>Pengertian</p> <p>Vegetarian ovo dan pesco-vegetarian.</p>	<p>Presenter:</p> <p>Pertama kakak akan menyampaikan mengenai ovo vegetarian. Ovo vegetarian merupakan kelompok vegetarian yang tidak mengkonsumsi semua makanan hewani kecuali telur. Daging, unggas, ikan, produk susu dan olahannya seperti yogurt dan keju tidak konsumsi. Tetapi telur utuh dan makanan yang mengandung telur seperti mayones diizinkan.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Presenter 2. Gambar dan tulisan ovo vegetarian 3. Gambar telur 4. Gambar daging, ikan, unggas, yogurt (tanda silang)

	<p>Manfaat ovo dan pesco-vegetarian.</p>	<p>Nah adik-adik, jenis vegetarian selanjutnya yaitu pesco vegetarian. Vegetarian pesco merupakan kelompok vegetarian yang diperbolehkan menyantap ikan tetapi produk nabati tetap merupakan makanan utama.</p> <p>Istilah pesca/pesco diciptakan awal 1990an dan kombinasi dari kata italia yaitu “pesce” yang berarti ikan. Mereka juga dapat menyantap susu, dan telur.</p> <p>Adik-adik, Beberapa orang memilih untuk menambahkan ikan dalam pola makannya karena manfaat kesehatan dari diet nabati dan plus ikan dapat menyehatkan jantung yang memegang peranan penting sebagai sumber protein yang utama.</p> <p>Beberapa manfaat yang didapatkan jika melakukan pola makan pesco vegetarian yaitu resiko terkena diabetes lebih rendah sekitar 4,8%, dan mengurangi obesitas.</p> <p>Music background</p>	<p>5. Gambar dan tulisan pesco vegetarian</p> <p>6. Gambar ikan</p> <p>7. Gambar sayuran</p> <p>8. Tulisan</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1990 - Pesce = ikan - Nabati+ikan= sumber protein utama - Mencegah diabetes 4,8% - Mencegah obesitas
3	<p>Closing</p>	<p>Nah adik-adik sekarang kalian sudah tau kan pengertian dari itu ovo dan pesco vegetarian. Adik-adik itu dia video pembelajaran kita kali ini mengenai jenis ovo dan pesco vegetarian. Sekian video pembelajaran kali ini, sampai jumpa pada video selanjutnya.</p> <p>Music background</p>	<p>1. Presenter</p> <p>2. Gambar dan tulisan pesco dan ovo vegetarian</p>

		Musik Extro	Spiral Box Transisi Ruang Online_ @educationalTechnology_Undiksha Presenter, Editor, Storyboard, Videographer (I Gusti Ayu Agung Manik Wulandari)
--	--	--------------------	---



FIOW CHART
JUDUL: SEMI VEGETARIAN



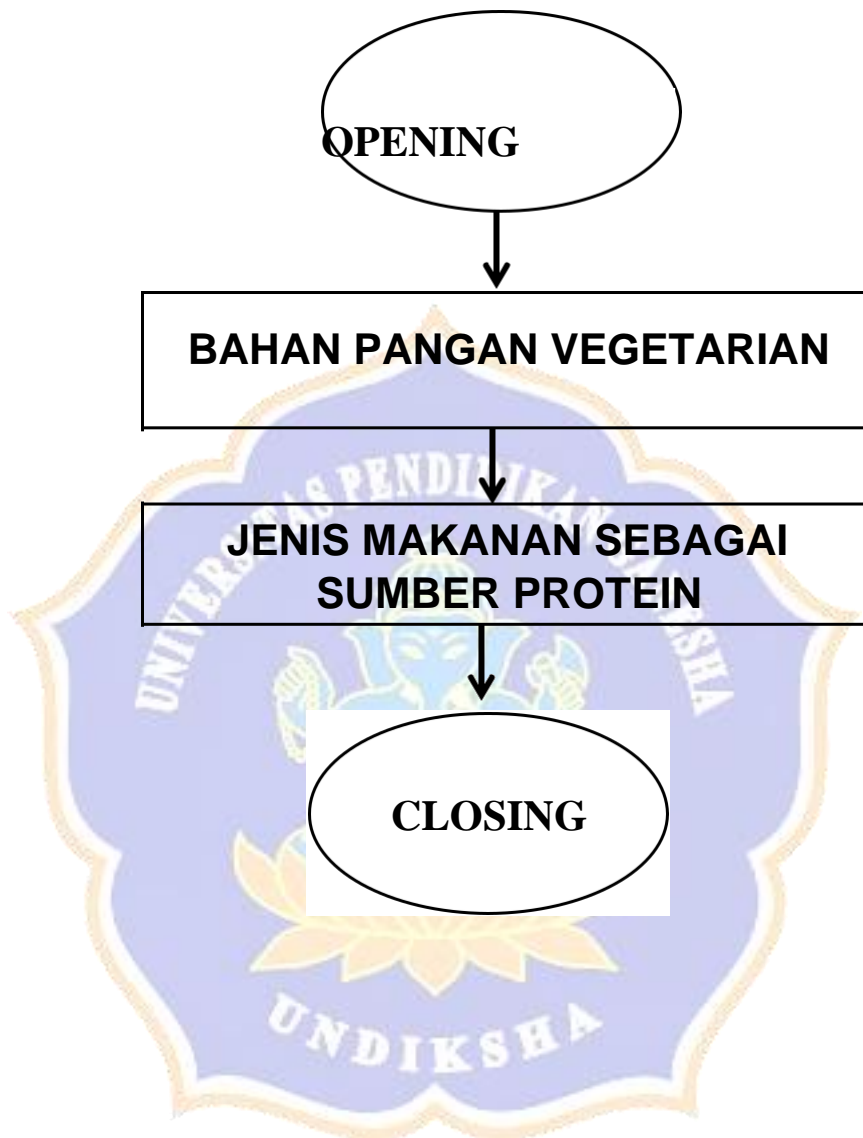
STORY BOAD VIDEO SEMI VEGETARIAN

No	Keterangan	Audio	Visual
1	OPENING	<p>Music backsound</p> <ul style="list-style-type: none"> - Taukah kalian apa itu semi vegetarian? Ayo kita cari tau. - Tujuan dari video pembelajaran ini adalah setelah mahasiswa menonton tayangan video mengenai semi vegetarian, mahasiswa dapat semi vegetarian dengan benar. 	<p>INTRO</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Logo Undiksha 2. Gambar dan Tulisan Semi vegetarian 3. Presenter 4. Tulisan dapat memahami semi vegetarian dengan benar
		<p>Halo Adik-adik, ketemu lagi dengan kakak, kali ini kakak akan menyampaikan informasi semi vegetarian.</p> <p>Music backsound</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Presenter 2. Identitas presenter
2	<p>Materi</p> <p>Pengertian</p> <p>Semi Vegetarian</p>	<p>Presenter:</p> <p>Semi vegetarian merupakan kelompok vegetarian yang paling di bandingkan jenis vegetarian yang lain. Kelompok ini pantang makan daging merah namun masih memperbolehkan makan daging unggas.</p> <p>Semi vegetarian atau <i>flexitarian</i> merupakan jenis vegetarian yang secara tidak rutin mengonsumsi daging. Maksudnya, kelompok vegetarian ini mengonsumsi daging hanya sekali saja dalam satu minggu atau saat-saat tertentu saja.</p> <p>Semi vegetarian masih diperbolehkan mengonsumsi daging, namun pada umumnya</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Presenter 2. Gambar dan tulisan semi vegetarian 3. Gambar daging merah (tanda silang) 4. Gambar daging ayam 5. Gambar dan tulisan Dawn Jackson Blatner

		<p>vegetarian lebih mengurangi atau menghindari konsumsi daging.</p> <p>Semi vegetarian pertama kali diciptakan oleh ahli gizi Dawn Jackson Blatner untuk membantu orang menui manfaat dari makan vegetarian sambil tetap menikmati produk hewani secara tidak berlebihan</p> <p>Music backsound</p>	
	Manfaat semi vegetarian	<p>Jadi, agar pola makan vegetarian tetap sehat dan memiliki gizi yang cukup maka harus dilakukan penyusunan menu yang baik. Pola makan yang dianjurkan adalah pola secara bertahap dan melatih tubuh untuk tetap bugar dengan perubahan menu. Namun pola vegetarian ini didahului dengan pengembangan pengetahuan (pikiran yang benar) sehingga melakukan pola ini justru dengan rasa bahagia. Beberapa manfaat yang didapatkan jika menerapkan pola semi vegetarian yaitu keseimbangan berat badan, resiko penyakit jantung dan diabetes lebih rendah jika dibandingkan pemakan daging.</p> <p>Music backsound</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Presenter 2. Tulisan pola makan bertahap 3. Gambar timbangan dan Tulisan keseimbangan berat badan 4. Tulisan rendahnya penyakit diabetes dan jantung
3	Closing	<p>Nah adik-adik pembahasan kali ini mengenai semi vegetarian. Adik-adik itu dia video pembelajaran kita kali ini mengenai semi vegetarian. Sekian video pembelajaran kali ini, Sampai jumpa pada video selanjutnya.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Presenter 2. Gambar dan tulisan semi vegetarian

		Music backsound	
		Musik Extro	Spiral Box Transisi Ruang Online_ @educationalTechnol ogy_Undiksha Presenter, Editor, Storyboard, Videographer (I Gusti Ayu Agung Manik Wulandari)



FIOWCHART**JUDUL: BAHAN PANGAN VEGETARIAN**

STORY BOAD VIDEO BAHAN PANGAN VEGETARIAN

No	Keterangan	Audio	Visual
1	<p>OPENING</p>	<p>Music backsound</p> <ul style="list-style-type: none"> - Apakah kalian sudah tau apa saja bahan pangan vegetarian? Ayo kita cari tau. - Tujuan dari video pembelajaran ini adalah setelah mahasiswa menonton tayangan video mengenai bahan pangan vegetarian, mahasiswa dapat menguraikan bahan pangan vegetarian dengan benar dan baik <p>Halo Adik-adik, ketemu lagi dengan kakak, kali ini kakak akan menyampaikan informasi mengenai bahan pangan vegetarian.</p> <p>Music backsound</p>	<p>INTRO</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Logo Undiksha 2. Gambar dan Tulisan Bahan pangan vegetarian 3. Presenter 4. Tulisan mahasiswa dapat menguraikan bahan pangan vegetarian dengan benar dan baik <ol style="list-style-type: none"> 1. Identitas presenter 2. Gambar dan Tulisan Bahan pangan vegetarian
2	<p>Materi</p> <p>Bahan Pangan Vegetarian</p>	<p>Protein merupakan zat yang sangat penting dan dibutuhkan oleh tubuh, sebab setiap sel yang terdapat dalam tubuh memiliki struktur protein, itulah mengapa protein sangat esensial demi perkembangan dan pemeliharaan jaringan tubuh yang lebih baik.</p> <p>Tubuh manusia membutuhkan protein untuk memastikan jaringan bekerja dengan baik. Walaupun protein sudah diproduksi secara alami di dalam tubuh, tetapi tetap saja kita</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Presenter 2. Tulisan <ul style="list-style-type: none"> - Protein - Perbedaan struktur jaringan protein didalam tubuh dengan bahan makanan - Pengecilan massa otot - Pengurangan hormon - Antibody menurun 3. Gambar daging

		<p>memerlukan tambahan asupan protein dari luar. Hal ini disebabkan karena adanya perbedaan struktur protein yang dihasilkan tubuh dengan yang terkandung di dalam bahan makanan. Itulah sebabnya jika seseorang kekurangan protein dapat menyebabkan beberapa masalah seperti pengecilan massa otot, pembentukan hormone tubuh, dan antibody.</p> <p>Biasanya protein banyak terdapat pada daging, tetapi vegetarian tidak bisa mengkonsumsi daging. Lalu bahan apa saja yang bisa dikonsumsi vegetarian?</p>	
	<p>Sumber protein vegetarian</p>	<p>1. Gluten</p> <p>Gluten adalah daging tiruan yang paling populer di kalangan vegetarian, gluten ini digunakan sebagai olahan seperti daging, 7. rendang, bakso, sate, empal, dan lain-lain. Gluten terbuat dari tepung terigu yang diuleni dengan kaldu, lalu dibilas berkali-kali hingga dihasilkan sari pati tepung yang bertekstur kenyal seperti daging.</p> <p>2. Proteina</p> <p>Proteina merupakan olahan yang terbuat dari jagung dan memiliki</p>	<p>1. Presenter 2. Gambar gluten 3. Gambar bakso, rendang, sate 4. Gambar proteina 5. Gambar kaki jamur 6. Gambar daun hijau gelap 7. Gambar kacang 8. Gambar sayuran</p>

		<p>rasa yang gurih. Proteina memiliki tiga pilihan bentuk, yaitu cincang, kasar, dan irisan.</p> <p>3. Kaki jamur</p> <p>Jamur tiram atau oyster mushroom termasuk jamur yang memiliki kandungan nutrisi seperti B2, B1, fosfor, besi kalsium, karbohidrat, dan protein.</p> <p>4. Daun hijau gelap</p> <p>Daun ini merupakan makanan yang penuh nutrisi untuk tulang seperti kalsium, magnesium, potasium, dan vitamin K, serta omega 3 dalam jumlah yang tidak banyak tetapi banyak mengandung serat dan antioksidan.</p> <p>5. Kacang</p> <p>antioksidan. Kacang adalah sumber protein terbaik. Bahkan para ahli mengungkapkan bahwa makan kacang dapat memberikan manfaat yang serupa dengan makan daging merah.</p> <p>6. Sayuran</p> <p>Paprika, wortel dan tomat, adalah jenis makanan yang kaya akan warna, dan memiliki kandungan nutrisi yang melimpah.</p>	
--	--	---	--

		<p>Dianjurkan perbanyak mengonsumsi sayur dan buah aneka warna, karena hal tersebut bisa membantu dalam kecukupan nutrisi.</p> <p>Pengetahuan tentang jenis makanan bervitamin dan pola makan yang baik akan menjaga tubuh tetap sehat dan bahkan lebih sehat dari sebelumnya.</p> <p>Music backsound</p>	
3	Closing	<p>Nah adik-adik sekarang kalian sudah taukan bahan makanan vegetarian? Mudahkan?</p> <p>Adik-adik itu dia video pembelajaran kita kali ini mengenai bahan pangan vegetarian. Sampai jumpa pada video selanjutnya.</p> <p>Music backsound</p>	<p>1. Presenter</p> <p>2. Gambar dan tulisan bahan pangan vegetarian</p>
		<p>Musik Extro</p>	<p>Spiral Box Transisi</p> <p>Ruang Online_</p> <p>@educationalTechnology_Undiksha</p> <p>Presenter, Editor, Storyboard, Videographer</p> <p>(I Gusti Ayu Agung Manik Wulandari)</p>

FIOW CHART**JUDUL: JENIS MAKANAN PENUNJANG YOGA (KONSEP SATVIKA)**

STORY BOAD VIDEO

JENIS MAKANAN PENUNJANG YOGA (KONSEP SATVIKA)

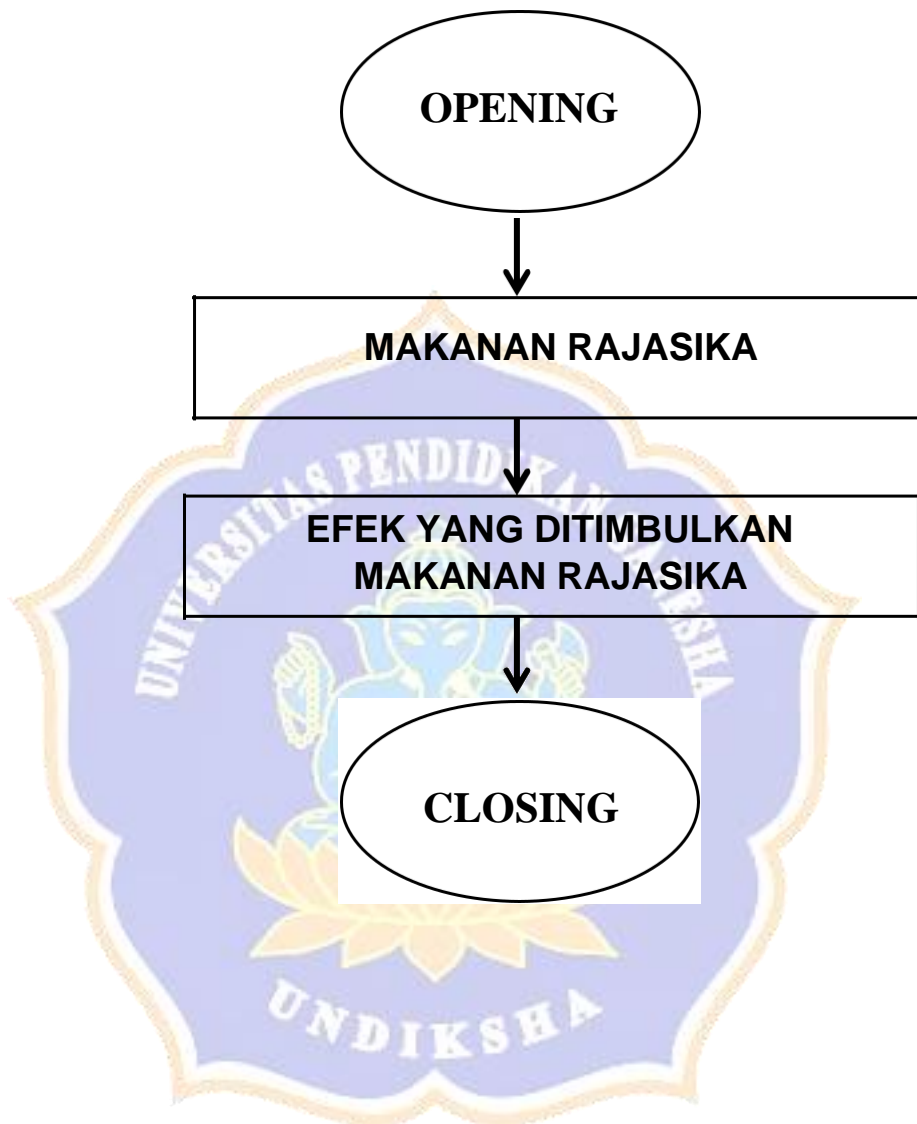
No	Keterangan	Audio	Visual
1	OPENING	<p>Music backsound</p> <p>Nah Apakah kalian tau ap aitu satvika? Ayo kita cari tau.</p> <p>Tujuan dari video ini adalah setelah mahasiswa menonton tayangan video mengenai makanan penunjang yoga (konsep satvika), mahasiswa dapat menguraikan makanan penunjang yoga (konsep satvika) dengan benar.</p>	<p>INTRO</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Logo Undiksha 2. Gambar dan Tulisan makanan penunjang yoga (konsep satvika) 3. Presenter 4. Tulisan dapat mahasiswa dapat menguraikan makanan penunjang yoga (konsep satvika) dengan benar.
		<p>Halo Adik-adik, ketemu lagi dengan kakak, kali ini kakak akan menyampaikan informasi mengenai makanan penunjang yoga (konsep satvika)</p> <p>Music backsound</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Identitas presenter 2. Gambar dan Tulisan makanan penunjang yoga (konsep satvika)
2	<p>Materi</p> <p>Konsep Tri Guna dalam Hindu</p>	<p>Presenter:</p> <p>Pertama, kakak akan membahas tentang Konsep Tri Guna dalam Hindu.</p> <p>Dalam Hindu terdapat tiga sifat alam yakni <i>Tri Guna</i>. <i>Tri Guna</i> berasal dari kata <i>Tri</i> = tiga, dan <i>Guna</i> = tali. <i>Tri Guna</i> berarti tiga tali pengikat yaitu <i>sattvam</i>, <i>rajas</i> dan <i>tamas</i>. Ketiga tali ini mengikat segala makhluk sehingga mereka betah tinggal di alam material.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Presenter 2. Tulisan <ul style="list-style-type: none"> - Triguna - <i>Tri</i> = tiga, dan <i>Guna</i> = tali - <i>Satvam</i>=kebaikan - <i>Rajas</i>=kenafsaan - <i>Tamas</i>=kegelapan

		<p>Pembahasan tentang <i>Tri Guna</i> ditemukan dalam berbagai Vedic Text, diantaranya Pustaka Bhagavad Gita yang menyatakan alam material diselimuti oleh sifat <i>sattvam</i> (kebaikan), <i>rajas</i> (kenafsuan) dan <i>tamas</i> (kegelapan). Begitu makhluk hidup (jiva) berhubungan dengan alam material, dia di-ikat kuat oleh ketiga sifat alam tersebut (Bhagavad Gita 14.5).</p> <p>Music backsound</p>	
<p>Konsep Tri Guna dalam Makanan</p>		<p>Selanjutnya kakak akan membahas mengenai Konsep Tri Guna dalam Makanan.</p> <p>Dalam ajaran Hindu, jenis makanan pun dapat dibagi berdasarkan karakteristiknya dan dipengaruhi oleh tiga sifat alam, sebagaimana dijelaskan dalam Bhagavad Gita. Bhagavad gita menegaskan semua hal-hal yang ada didunia terikat pada Tri Guna, termasuk jenis bhakti dan persembahan yang dilakukan manusia. Demikian pula khusus tentang makanan yang dimakan juga terbagi dalam tiga sifat alam tersebut. Dalam Bhagavad gita juga dinyatakan, Makanan-makanan yang membantu memperpanjang usia hidup, menambah vitalitas, kekuatan, kesehatan, kesenangan dan kepuasan, dan juga lezat, tidak kering, bergizi dan menyenangkan hati adalah jenis makanan yang disukai oleh mereka yang berada dalam sifat kebaikan. Dalam Ayurveda, dijelaskan lebih lanjut makanan</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Presenter 2. Tulisan <ul style="list-style-type: none"> - Konsep triguna dalam makanan - Bhagavadgita XVII- sukha prīti vivardhanāḥ rasyāḥ snigdḥāḥ sthirā hr̥dyā āhārāḥ sāt̥tvika priyāḥ (Bhagavad-Gita XVII- Gambar buah Gambar sayuran 5. Gambar susu 6. Gambar madu 7. Tulisan Ketenangan pikiran 8. Gambar ganja 9. Tulisan makanan penunjang yoga tidak sekedar vegetarian melainkan satvika

		<p>yang ada di bumi ini dikategorikan menjadi tiga jenis yakni <i>Satvik</i>, <i>Rajasik</i> dan <i>Tamasik</i>. Jenis makanan satvik adalah jenis-jenis yang tumbuh diatas pohon seperti buah-buahan.</p> <p>Makanan yang bersifat <i>satvik</i> memberikan ketenangan, kemurnian dan meningkatkan ketahanan, kecerdasan, kekuatan, kesehatan, kebahagiaan dan membuat perasaan gembira. Contoh dari makanan berjenis satvik adalah buah-buahan, sayur-sayuran, susu, madu, dll. Makanan-makanan tersebut bisa dikonsumsi seperti apa adanya. Seseorang bisa hidup baik dengan makan makanan satvik seumur hidupnya.</p> <p>Mengonsumsi jenis makanan sesuai dengan yang tersebut diatas akan membantu menjaga pikiran tetap berada pada posisi tenang dan waspada, sehingga menyebabkan meningkatnya konsentrasi dan mengurangi kelesuan. Makanan yang berasal dari tumbuhan seperti ganja, tidak dianjurkan karena dianggap tidak satvika. Olehnya, pola makan yang menunjang yoga dan latihan spiritual bukan sekedar vegetarian tetapi <i>Satvika</i>.</p> <p>Music backsound</p>	
3	Closing	Adik-adik itu dia video pembelajaran kita kali ini mengenai makanan penunjang yoga (dalam konsep satvika). Sampai jumpa pada video selanjutnya.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Presenter 2. Gambar dan tulisan makanan penunjang yoga (dalam konsep satvika)

		Music backsound	
		Musik Extro	Spiral Box Transisi Ruang Online_ @educationalTechnology_Undiksha Presenter, Editor, Storyboard, Videographer (I Gusti Ayu Agung Manik Wulandari)

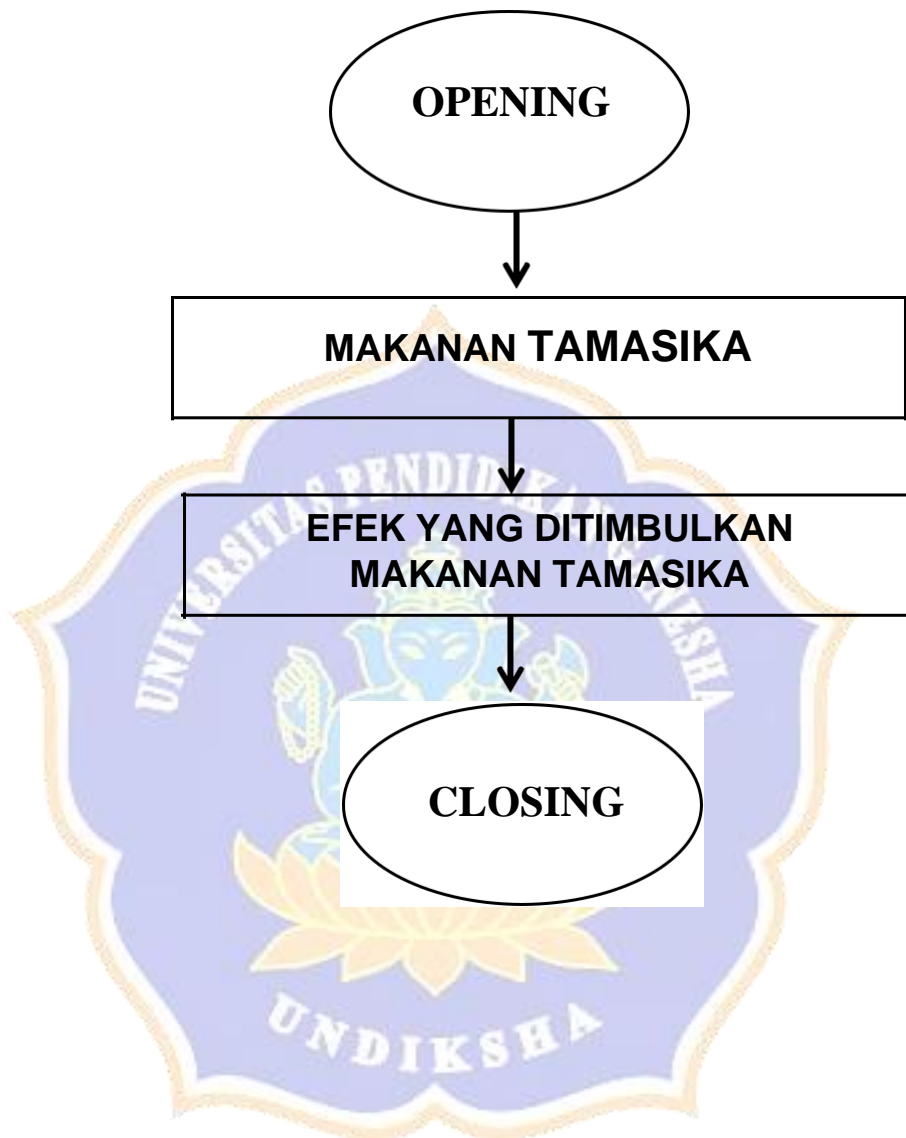


FIOWCHART**JUDUL: MAKANAN RAJASIKA**

STORY BOAD VIDEO MAKANAN RAJASIKA

No	Keterangan	Audio	Visual
1	OPENING	<p>Music backsound</p> <p>- Nah Apakah kalian tau apa itu <i>rajasika</i>? Ayo kita cari tau.</p> <p>- Tujuan dari video ini adalah setelah mahasiswa menonton tayangan video mengenai <i>rajasika</i>, mahasiswa dapat memahami makanan <i>rajasika</i> dengan benar.</p>	<p>INTRO</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Logo Undiksha 2. Gambar dan Tulisan makanan <i>Rajasika</i> 3. Presenter 4. Tulisan dapat mahasiswa dapat memahami makanan <i>rajasika</i> dengan benar.
		<p>Halo Adik-adik, ketemu lagi dengan kakak, kali ini kakak akan menyampaikan informasi mengenai makanan <i>rajasika</i></p> <p>Music backsound</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Identitas presenter
2	<p>Materi</p> <p>Makanan <i>Rajasika</i></p>	<p>Presenter:</p> <p>Makanan <i>rajasika</i> merupakan jenis makanan yang memiliki sifat penuh nafsu, gairah dan perangsang.</p> <p>Makanan <i>rajasika</i> terdiri dari campuran dari pedas, panas, dan yang asin-asin. Makanan yang rasanya dan bumbunya terlalu tajam, meningkatkan hal-hal yang bersifat negatif, gairah seksual dan nafsu keingan, kegelisahan, meningkatkan tekanan darah.</p> <p>Music backsound</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Presenter 2. Gambar dan tulisan makanan <i>rajasika</i> 3. Tulisan <ul style="list-style-type: none"> - Meningkatkan gairah seksual - Meningkatkan keinginan, - tekanan darah
	Efek yang ditimbulkan oleh makanan <i>Rajasika</i>	<p>Mengkonsumsi jenis makanan yang disebutkan menimbulkan sifat lekas marah dan mudah terpancing emosi, dan mood yang cepat berubah-ubah atau tidak stabil. Jenis makanan tersebut membuat kita menjadi</p>	<p>Tulisan</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Lekas marah 2. Emosi 3. Mood berubah-ubah 4. Sifat sensual 5. Nafsu menggebu

		<p>sensual, memiliki nafsu yang menggebu-gebu, menjadi serakah atau loba, mudah marah, mudah cemburu, suka mengkhayal dan memimpikan sesuatu yang negatif, fantasi yang tidak terkontrol, memperbesar sifat egoisme dan perasaan yang tidak religius. Dalam Bhagavadgita Adyaya 17, sloka 9 dinyatakan bahwa Makanan-makanan yang terlalu pahit, terlalu asam, terlalu asin, sangat panas, terlalu pedas, terlalu kering, serta makanan dengan bumbu yang menyengat adalah makanan yang disukai oleh orang-orang yang berada dalam sifat kenafsuan, yang memberikan kedukaan, kesedihan dan timbulnya berbagai jenis penyakit (di dalam badan).</p> <p>Music backsound</p>	<p>6. Suka menghanyal yang negative 7. Tidak religious 8. Bhagavadgita XVII- kaṭv amla lavaṇāty uṣṇa tīkṣṇa rūkṣa vidāhinaḥ āhārārājasasyeṣṭā duḥkha śokāmaya pradāḥ</p>
3	<p>Closing</p>	<p>Nah adik-adik sekarang kalian sudah paham makanan <i>Rajasika</i>. itu dia video pembelajaran kita kali ini mengenai makanan <i>rajasika</i>. Sampai jumpa pada video selanjutnya.</p>	<p>1. Presenter 2. Gambar dan tulisan makanan <i>rajasika</i></p>
		<p>Musik Extro</p>	<p>Spiral Box Transisi Ruang Online_ @educationalTechnology_Undiksha, Presenter, Editor, Storyboard, Videographer (I Gusti Ayu Agung Manik Wulandari)</p>

FIOW CHART**JUDUL: MAKANAN TAMASIKA**

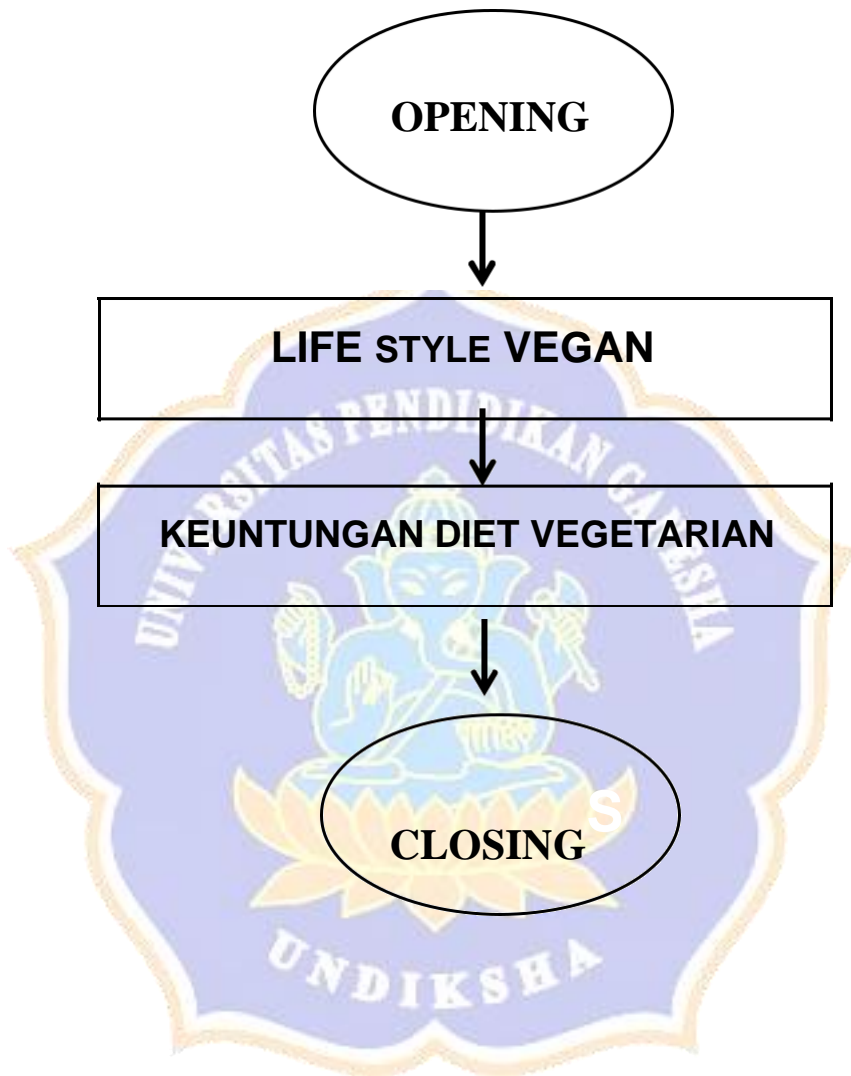
STORY BOAD VIDEO MAKANAN TAMASIKA

No	Keterangan	Audio	Visual
1	OPENING	<p>Music backsound</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nah Apakah kalian tau apa itu <i>tamasika</i>? Ayo kita cari tau. - Tujuan dari video ini adalah setelah mahasiswa menonton tayangan video mengenai <i>tamasika</i>, mahasiswa dapat memahami makanan <i>tamasika</i> dengan baik dan benar. 	<p>INTRO</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Logo Undiksha 2. Gambar dan Tulisan makanan <i>tamasika</i> 3. Presenter 4. Tulisan dapat mahasiswa dapat memahami makanan <i>tamasika</i> dengan baik dan benar.
		<p>Hay Adik-adik, ketemu lagi dengan kak wulan, kali ini kakak akan menyampaikan informasi mengenai makanan <i>tamasika</i></p> <p>Music backsound</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Identitas presenter 2. Gambar dan tulisan makanan <i>tamasika</i>
2	<p>Materi</p> <p>Makanan <i>tamasika</i></p>	<p>Presenter:</p> <p>Makanan <i>tamasika</i> merupakan makanan yang dikelompokkan kedalam jenis <i>tamasik</i> memiliki sifat yang membuat kita kehilangan kendali, membodohkan dan menghilangkan kesadaran.</p> <p>Makanan ini terdiri dari makanan yang memiliki efek sedative seperti makanan non-vegetarian. Minuman beralkohol, Tembakau, ganja, opium, serta bahan-bahan adiktif lainnya merupakan jenis makanan <i>tamasika</i>. Selain itu Makanan basi, yang mentah dan tidak memiliki</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Presenter 2. Tulisan <ul style="list-style-type: none"> - Kehilangan kendali - Membodohkan - Kehilangan kesadaran 3. Gambar minuman alcohol 4. Tembakau 5. Gambar makanan basi dan mentah

		<p>rasa, yang dimasak terlalu lama atau yang didiamkan lebih dari 3 jam termasuk kedalam makanan <i>tamasika</i>.</p>	
	<p>Efek yang ditimbulkan oleh makanan <i>Tamasika</i></p>	<p>Mengonsumsi makanan <i>tamasika</i> bisa menjerumuskan kita ke keadaan yang hilang konsentrasi, gangguan tidur, kemarahan yang meledak-ledak.</p> <p>Orang-orang yang hanya memakan makanan berjenis <i>tamasik</i>, akan mengalami kegelisahan dan memiliki kewaspadaan yang minim. Mereka akan memiliki sedikit rasa hormat dan tidak peduli pada kesejahteraan orang lain dan cenderung hanya memikirkan dirinya sendiri.</p> <p>Dalam Bhagavadgita Adyaya 17, sloka 10 menyatakan Makanan yang di masak terlalu lama, hambar rasa, basi, busuk, sisa dimakan orang lain, dan makanan yang (tidak bersih dan) tidak suci, adalah jenis makanan yang disukai oleh mereka yang berada di dalam sifat kegelapan.</p> <p>Music backsound</p>	<p>1. Presenter</p> <p>2. Tulisan</p> <ul style="list-style-type: none"> - Konsentrasi - Gangguan tidur - Kemarahan yang meledak-ledak - Kegelisahan - Bhagavadgita XVII-10 <p>yāta yāmaṁ gata rasam pūti paryuṣitam ca yat ucchiṣtam api cāmedhyam bhojanam tāmasa priyam</p>
3	Closing	<p>Nah adik-adik sekarang kalian sudah paham mengenai makanan <i>tamasika</i>. itu dia video pembelajaran kita kali ini mengenai makanan <i>tamasika</i>. Sampai jumpa pada video selanjutnya.</p> <p>Music backsound</p>	<p>1. Presenter</p> <p>2. Gambar dan Tulisan makanan <i>tamasika</i></p>

		Musik Extro	Spiral Box Transisi Ruang Online_ @educationalTechnology_ Undiksha, Presenter, Editor, Storyboard, Videographer (I Gusti Ayu Agung Manik Wulandari)
--	--	--------------------	--



FIOWCHART**JUDUL: VEGAN DAN KESEHATAN**

STORY BOAD VIDEO VEGAN DAN KESEHATAN

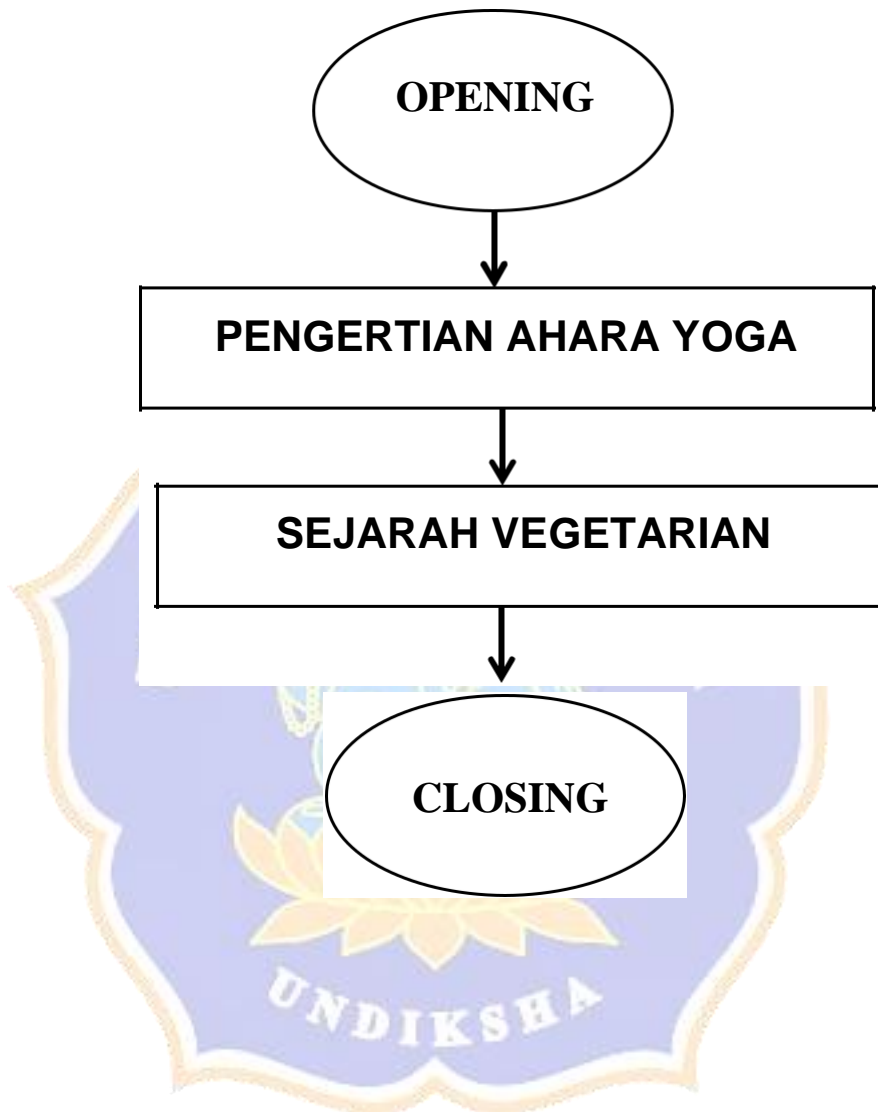
No	Keterangan	Audio	Visual
1	OPENING	<p>Music backsound</p> <p>- Taukah kalian bahwa vegan telah menjadi <i>life style</i> di negeri barat? Ayo kita cari tau.</p> <p>- Tujuan dari video ini adalah setelah mahasiswa menonton tayangan video mengenai vegan dan kesehatan, mahasiswa dapat menganalisis vegan dan Kesehatan dengan baik dan benar.</p>	<p>INTRO</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Logo Undiksha 2. Gambar dan Tulisan vegan dan kesehatan 3. Presenter 4. Tulisan dapat mahasiswa dapat menganalisis vegan dan Kesehatan dengan baik dan benar.
		<p>Hay Adik-adik, ketemu lagi dengan kak wulan, kali ini kakak akan menyampaikan informasi mengenai vegan dan Kesehatan.</p> <p>Music backsound</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Identitas presenter 2. Gambar dan Tulisan vegan dan kesehatan
2	<p>Materi</p> <p><i>Life style</i> vegan</p>	<p>Presenter:</p> <p>Adik-adik, Pola makan Vegan belakangan telah menjadi <i>life style</i> banyak orang didunia. Alasan utamanya, mewujudkan kesehatan tubuh, antara lain, menurunkan berat badan. Vegan sangat dikaitkan dengan isu kesehatan. Terlebih dengan merebaknya virus Corona, isu Vegan semakin menguat. Sebab banyak penyakit yang dapat mempengaruhi tubuh manusia dari mengkonsumsi makanan hewani. Menurut staf ahli Indonesia <i>Vegetarian Society and Vegan Society</i> Indonesia (Anna, 2018) bahwa serat, vitamin, dan mineral pada</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Presenter 2. Gambar membeli sayur organic 3. Gambar coronavirus 4. Tulisan - Serat, vitamin, mineral mudah dicerna tubuh

	<p>pangan nabati lebih mudah dicerna dan tak disimpan tubuh terlalu lama.</p> <p>Tanpa mengonsumsi daging, para vegetarian terhindar dari kolesterol dan obesitas karena asupan lemak hewani rendah dan asupan serat nabati tinggi.</p> <p>Music backsound</p>	
Keuntungan diet vegan	<p>Adik-adik taukan apa saja keuntungan dari diet vegan?</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Menurunkan berat badan Banyak penelitian yang mengatakan bahwa pelaku diet vegan memiliki indeks massa tubuh yang lebih rendah dan bentuk tubuh yang lebih langsing dibandingkan dengan mereka yang tidak menerapkan metode diet ini. hal ini bisa terjadi asupan serat yang tinggi dari sayur dan buah. 2. Mengontrol gula darah Dengan menjalankan diet vegan, kadar gula darah dapat dijaga agar tetap normal. Penelitian membuktikan bahwa mereka yang menjalankan diet vegan dapat meningkatkan kerja insulin dan menurunkan risiko diabetes hingga 78 persen. 3. Kesehatan jantung Sebuah penelitian menemukan bahwa pelakudietveganmencegah 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Presenter 2. Gambar orang gemuk 3. Gambar pemeriksaan gula darah 4. Gambar dan tulisan Kesehatan jantung 5. Gambar Kesehatan mental

		<p>terbentuknya faktor risiko penyakit jantung, seperti kolesterol tinggi.</p> <p>4. Kesehatan mental</p> <p>Pola makan Vegan juga memiliki dampak terhadap kesehatan seperti penurunan tingkat stress seseorang, kecemasan dan daya tahan mental seseorang.</p> <p>Diet vegan juga harus memperhatikan pola makan. Jika pola makan diabaikan, pelaku vegetarian bisa kurang gizi.</p> <p>Namun, tetap harus berhati-hati karena ada jenis diet vegan yang malah dapat berakibat negatif bagi tubuh. Diet vegan bisa berbahaya apabila pelakunya terlalu banyak mengonsumsi makanan vegan buatan, seperti sayuran atau buah yang memiliki bentuk dan rasa seperti daging sungguhan. Makanan yang sering disebut daging palsu ini lebih berbahaya dibandingkan dengan daging yang asli, karena merupakan produk makanan olahan yang telah melalui banyak proses..</p> <p>Music backsound</p>	
3	Closing	<p>Nah adik-adik sekarang kalian sudah paham mengenai Vegan dan Kesehatan? itu dia video pembelajaran kita kali ini mengenai Vegan dan Kesehatan. Sekian video pembelajaran kali ini, sampai jumpa pada video selanjutnya.</p>	<p>1. Presenter 2. Gambar dan tulisan Vegan dan Kesehatan</p>

		Music backsound	
		Musik Extro	Spiral Box Transisi Ruang Online_ @educationalTechnology_Undiksha, Presenter, Editor, Storyboard, Videographer (I Gusti Ayu Agung Manik Wulandari)



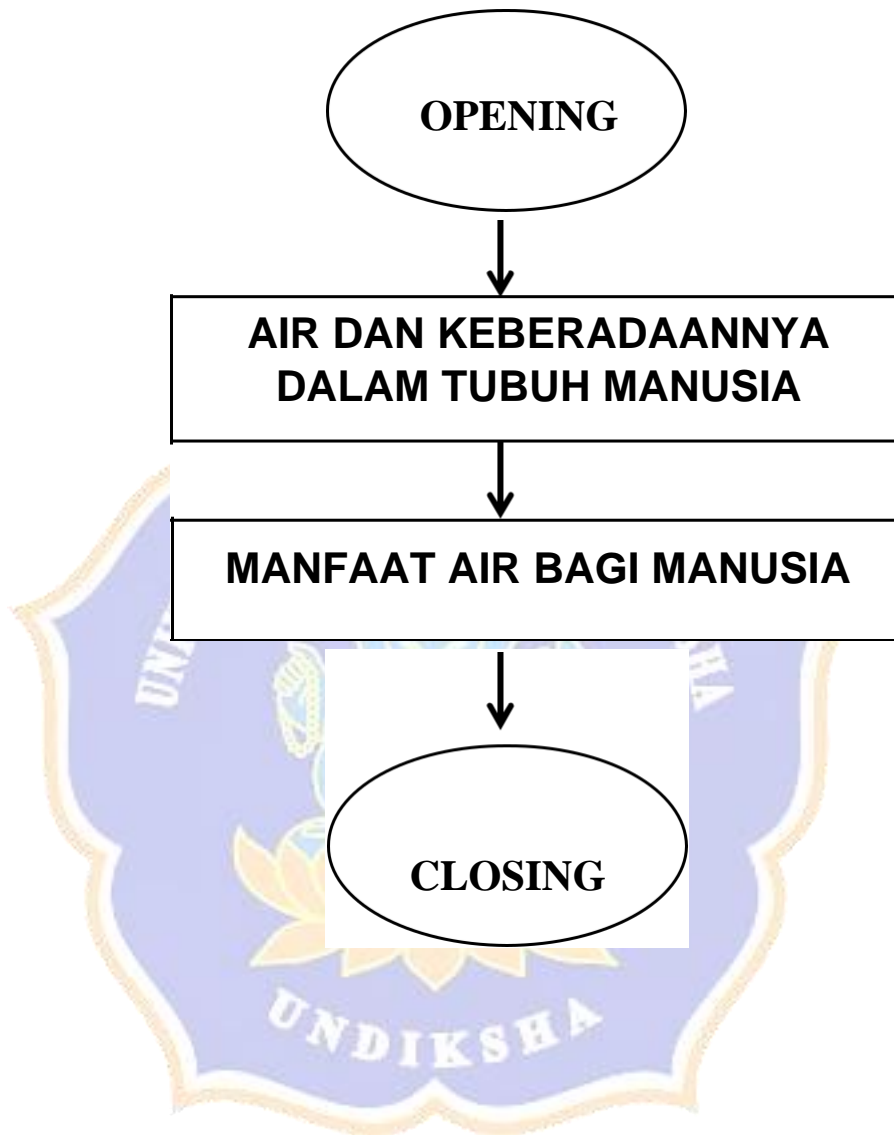
FIOWCHART**JUDUL: AHARA YOGA DAN SEJARAH VEGETARIAN**

STORY BOAD VIDEO AHARA YOGA DAN SEJARAH VEGETARIAN

No	Keterangan	Audio	Visual
1	OPENING	<p>Music backsound</p> <ul style="list-style-type: none"> - Taukah kalian apa itu ahara yoga dan bagaimana sejarah vegetarian ? Ayo kita cari tau. -Tujuan dari video pembelajaran ini adalah Setelah mahasiswa menonton tayangan video mengenai ahara yoga dan sejarah vegetarian, mahasiswa dapat memahami ahara yoga dan vegetarian dengan baik dan benar. 	<p>INTRO</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Logo Undiksha 2. Gambar dan Tulisan Ahara Yoga dan Sejarah Vegetarian 3. Presenter 4. Tulisan memahami ahara yoga dan vegetarian dengan baik dan benar.
		<p>Hay adik-adik perkenalkan nama kakak Manik Wulandari. Kali ini kakak akan menyampaikan informasi mengenai Ahara Yoga dan Sejarah Vegetarian.</p> <p>Music backsound</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Presenter 2. Identitas presenter 3. Gambar dan tulisan ahara yoga & sejarah vegetarian
2	<p>Materi</p> <p>Pengertian Ahara Yoga</p>	<p>Ahara adalah kata yang digunakan dalam filsafat yoga yang merujuk pada kesadaran.</p> <p>Ahara yoga berasal dari bahasa Sanskerta yang berarti makanan. Sehingga ahara yoga adalah makanan penunjang bagi yoga.</p> <p>Para yogi berpegang pada tingkat ini untuk melayani dan memelihara jiwa yang dipengaruhi konsep (tri guna) sattva, rajas, tamas.</p> <p>Musik Backsound</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Presenter 2. Tulisan: <ul style="list-style-type: none"> - Kesadaran - Ahara=makanan - Makanan penunjang yoga - Sattvam=kebaikan - Rajas=kenafsuan - Tamas kegelapan
	<p>Pengertian Vegetarian</p>	<p>Nah selanjutnya kakak akan memberikan informasi mengenai vegetarian.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Presenter 2. Tulisan: <ul style="list-style-type: none"> - Vegetarian

		<p>Vegetarian berasal dari bahasa latin vegetus yang berarti keseluruhan, sehat, dan hidup.</p> <p>Vegetarian merupakan sebutan bagi orang yang hanya mengonsumsi makanan dari tumbuhan-tumbuhan.</p> <p>vegetarian bukan berasal dari ajaran agama tertentu, namun lebih disebabkan adanya keyakinan bahwa makanan vegetarian adalah makanan yang terbaik bagi kesehatan.</p> <p>Konsep ini lahir dari kesadaran akan kesehatan tubuh dan keinginan untuk hidup harmoni dengan alam dan menyayangi ciptaan Tuhan dengan tidak mengonsumsi makanan dari hewan.</p> <p>Backsound</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Vegetus (keseluruhan, hidup, sehat) - Vegetarian baik untuk tubuh <ol style="list-style-type: none"> 3. Gambar makanan vegetarian 4. Gambar hidup sehat dan mengonsumsi makanan vegetarian
Sejarah Vegetarian		<p>Dalam sejarahnya, vegetarian sudah ada sejak jaman dulu, yakni ketika berkembangnya filsafat kuno Yunani. Sejarah mencatat, pola hidup vegetarian sudah dipraktikan di India sebagai gaya hidup spiritual tahun 2000 SM.</p> <p>Sementara itu, Pythagoras, seorang ahli matematika dan filsuf Yunani, merupakan seorang vegetarian dan salah satu orang yang mengajarkan pola makan tanpa daging.</p> <p>Pythagoras mendirikan sekolah yang dimana semua murid-murid menjalankan pola makan vegetarian.</p> <p>Istilah vegetarian dipopulerkan pertama kali pada 30 september 1847 oleh Joseph Brotheron, di Inggris.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Presenter 2. Tulisan <ul style="list-style-type: none"> - Vegetarian ada sejak filsafat kuno - 30 September 1847 - Pola vegetarian bukan berasal dari peradaban Hindu melainkan dari negeri barat 3. Gambar makanan India 4. Gambar dan tulisan Phytagoras 5. Gambar sekolah Pytagoras 6. Gambar dan tulisan Joseph Brotheron

		<p>Saat itu pula terbentuk satu komunitas vegetarian di Inggris.</p> <p>Dengan demikian, kata vegetarian tidak berasal dari kosa kata dalam Peradaban Hindu (India) tetapi lahir dalam peradaban Barat. Namun pola yang diterapkan tentang diet ini mirip seperti yang dipraktikkan di India.</p> <p>Backsound</p>	
3	Closing	<p>Nah adik-adik itu dia video pembelajaran kita kali ini mengenai ahara yoga dan sejarah vegetarian. Sampai jumpa pada video selanjutnya.</p> <p>Backsound</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Presenter 2. Gambar dan tulisan ahara yoga & sejarah vegetarian
		<p>Musik Extro</p>	<p>Dissolve Transisi Ruang Online_@educationalTechnology_Undiksha Presenter, Editor, Storyboard, Videographer (I Gusti Ayu Agung Manik Wulandari)</p>

FIOWCHART**JUDUL: AIR DAN KEBERADAANNYA DALAM TUBUH MANUSIA**

STORY BOAD VIDEO
AIR DAN KEBERADAANNYA DALAM TUBUH MANUSIA

No	Keterangan	Audio	Visual
1	OPENING	<p>Music backsound</p> <p>Tujuan dari video pembelajaran ini adalah setelah mahasiswa menonton tayangan video mengenai air dan keberadaannya dalam tubuh manusia, mahasiswa dapat menguraikan air dan keberadaannya dalam tubuh manusia dengan baik dan benar.</p>	<p>INTRO</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Logo Undiksha 2. Gambar dan Tulisan air dan keberadaannya dalam tubuh manusia 3. menguraikan air dan keberadaannya dalam tubuh manusia dengan baik dan benar.
		<p>Om swastyastu, kali ini kita akan belajar mengenai air dan keberadaannya dalam tubuh manusia</p> <p>Music backsound</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Presenter 2. Identitas presenter 3. Gambar dan tulisan ahara yoga & sejarah vegetarian
2	MATERI	<p>Air merupakan komponen penting bagi tubuh manusia. Sains modern memberikan pemahaman kepada kita bahwa organ tubuh manusia terdiri atas air. Dengan demikian, selain makanan, air juga merupakan faktor terpenting dalam menunjang kesehatan manusia.</p> <p>Dalam Hindu air merupakan komponen yang sangat penting, bahkan merupakan bagian dari ritual. Bhagavadgita menyebutkan <i>patram, puspam, phalam, toyam</i>. Dalam persembahan itu terdapat air. Dalam tradisi Hindu air merupakan</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Presenter 2. Tulisan: <ul style="list-style-type: none"> - <i>patram, puspam, phalam, toyam</i> - toyam=air 3. gambar tirtha 4. tulisan agama Tirtha 5. gambar professor emoto dan air yang diteliti 6. gambar dan tulisan kritical cantik diberi perlakuan baik 7. Gambar dan tulisan bentuk kritisal yang buruk karena diberi perlakuan buruk 8. Gambar air komponen sacral

	<p>bagian penting yang disebut dengan tirtha. Amertha air yang sudah diberikan doa dan diyakini sebagai berkat untuk diminum oleh umat yang bersembahyang.</p> <p>Demikian juga pada masa lampau, agama Hindu di Indonesia disebut sebagai agama Tirtha. Yang merujuk kepada Wisnu, air yang dianggap sebagai awal dari penciptaan dan menjaga penciptaan ini.</p> <p>Penelitian tentang air belakangan ini banyak dilakukan, seperti penelitian professor masaro emoto yang merupakan ilmuwan jepang. Professor emoto meneliti berbagai jenis air dari berbagai tempat dibumi, dan sejumlah air yang diberikan perlakuan.</p> <p>Misalnya air zamzam, gangga, air yang berasal dari sungai tertentu yang dianggap suci, melihat bagaimana kristal air pada mikroskop. Professor emoto menyatakan air yang berasal dari tempat tertentu memiliki kristal cantik dan indah. Dan air yang diberikan perlakuan baik akan membentuk kristal yang cantik. Seperti diberikan matra dan ucapan positif. Sebaliknya air yang diberikan kata-kata kotor dan music yang sangat keras akan membentuk kristal yang buruk.</p> <p>Dengan demikian, secara sains air adalah komponen yang sangat penting dan partikel kecil didalamnya mampu berubah jika diberikan perlakuan tertentu. Olehnya</p>	
--	---	--

		dalam Hindu air merupakan salah satu komponen sakral. Musik Backsound	
	Manfaat air	<p>Pengetahuan modern memberi informasi mengenai manfaat air bagi tubuh kita, yaitu air dapat memperlambat sel kanker, memutar roda metabolisme dalam tubuh manusia, sarana untuk melakukan pembersihan tubuh,</p> <p>Dengan demikian air merupakan komponen yang sangat penting, ilmu kedokteran menyatakan untuk mengkonsumsi air dalam jumlah yang cukup dan air yang sehat. Bahkan penelitian belakangan ini menunjukkan bahwa air dapat memberikan kesembuhan bagi tubuh manusia dan mampu memperlambat serta mengurangi penyakit dalam tubuh manusia. olehnya air yang diminum harus dengan kapasitas cukup dan bersih.</p> <p>Backsound</p>	<p>1. Presenter</p> <p>2. Tulisan</p> <ul style="list-style-type: none"> - Memperlambat sel kanker - memutar roda metabolis tubuh - pembersihan tubuh - memberikan kesembuhan - mengurangi penyakit
3	Closing	<p>Nah adik-adik itu dia video pembelajaran kita kali ini mengenai air dan keberadaannya dalam tubuh manusia. Sampai jumpa pada video selanjutnya. Om Shanti, Shanti, Shanti, Om</p> <p>Backsound</p>	<p>1. Presenter</p> <p>2. Gambar dan tulisan air dan keberadaannya dalam tubuh manusia</p>

		Musik Extro	Spiral Box Transisi Ruang Online_ @educationalTechnology _Undiksha Presenter, Editor, Storyboard, Videographer (I Gusti Ayu Agung Manik Wulandari)
--	--	--------------------	---



Lampiran 11. Surat Permohonan *Review* serta Penilaian Instrumen



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI, DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
FAKULTAS ILMU PENDIDIKAN

Alamat: Jalan Udayana (Kampus Tengah Undiksha) Singaraja – Bali Telp.(0362) 3137 Kode Pos 31116

Nomor : 58/UN48.10.5/KP/2020
Lampiran : 1 gabung
Perihal : Permohonan *review* serta memberikan penilaian instrumen

Kepada

Yth. Dr. I Made Tegeh, S.Pd., M.Pd.

Staf Dosen di Lingkungan FIP
di Singaraja


Dengan hormat, sehubungan dengan tahap uji instrumen dan pelaksanaan penelitian pengembangan yang berjudul Pengembangan Pembelajaran *Blended* pada Mata Kuliah Ahara Yoga Semester II di IHDN Denpasar”. Saya telah memilih Bapak sebagai uji instrumen ahli isi mata pelajaran, media, desain pembelajaran dan uji coba perorangan, kelompok kecil, dan lapangan. Oleh karena itu, saya mohon kesediaan Bapak untuk *me-review* memberikan penilaian terhadap instrumen yang sedang saya kembangkan. Untuk kepentingan tersebut, saya telah menyediakan kisi-kisi instrumen (terlampir).

Demikian surat permohonan ini disampaikan, atas kesediaan dan kerjasamanya diucapkan terimakasih.

Singaraja, 17 Februari 2020
Pembimbing I

Peneliti,


Gusti Ayu Agung Manik Wulandari
NIM 1611021035


Dr. I Gde Wawan Sudatha, S.Pd., S.T., M.Pd.
NIP 19820214 200812 1 004

Mengetahui,
Koordinator Prodi Teknologi Pendidikan.


Dr. I Komang Sudarma, S.Pd., M.Pd.
NIP 19720420 200112 1 001

Lampiran 12. Instrumen Penilaian Ahli Desain Pembelajaran

Instrumen Penilaian Ahli Desain Pembelajaran

Pengembangan Pembelajaran *Blended*
pada Mata Kuliah Ahara Yoga Semester II
Di Institut Hindu Dharma Negeri Denpasar

Kisi-Kisi Instrumen Penilaian Ahli Desain Pembelajaran
(Sumber: Prawiradilaga, 2017)

No	Aspek	Indikator	No. Butir	Jumlah Butir
1	Kurikulum	a. Identitas b. Kejelasan Informasi c. Kompetensi yang ingin dicapai	1,2,3,4	4
2	Metode	a. Kelengkapan Media b. Kejelasan petunjuk belajar c. Kejelasan rancangan pembelajaran d. Ketersediaan dukungan bahan ajar e. Ketersediaan belajar tatap muka dan <i>online</i>	5,6,7,8,9, 10,11,12, 13	9
4	Evaluasi	a. Relevansi Soal b. Ketersediaan evaluasi pembelajaran	14,15, 16,17	4
Jumlah				17

**INSTRUMEN PENILAIAN
AHLI DESAIN PEMBELAJARAN**

Petunjuk:

1. Isilah kuesioner dengan memberikan tanda cek list (√) pada kolom sesuai dengan pilihan anda.
2. Berikan komentar dan saran jika diperlukan.

No	Aspek/Pernyataan	Relevan/Tidak Relevan		Komentar
		R	TR	
ASPEK KURIKULUM				
1	Kejelasan identitas mata kuliah			
2	Kejelasan rumusan capaian pembelajaran	√		+ indikator sebelum (kata "capaian")
3	Kesesuaian tujuan pembelajaran dengan indikator capaian pembelajaran	√		
4	Kesesuaian materi dengan tujuan pembelajaran	√		
ASPEK METODE PEMBELAJARAN				
5	Ketersediaan pembelajaran tatap muka (<i>live event</i>) dalam model <i>blended learning</i>	√		
6	Kejelasan rancangan pembelajaran	√		
7	Kejelasan petunjuk belajar	√		
8	Kecukupan dukungan bahan belajar (<i>performance support materials</i>) dalam model pembelajaran <i>blended learning</i>	√		
9	Kesesuaian urutan penyajian materi ajar	√		
10	Kecukupan pengelolaan waktu sesuai alokasi waktu	√		

No	Aspek/Pernyataan	Relevan/Tidak Relevan		Komentar
		R	TR	
11	Ketersediaan akses belajar mandiri (<i>self paced learning</i>)	✓		
12	Bahan ajar yang disediakan membantu mahasiswa dalam belajar	✓		
13	Keterlibatan Pendidik dan peserta didik dalam kolaborasi (<i>collaboration</i>) yang disajikan dalam model <i>blended learning</i>	✓		
ASPEK EVALUASI				
14	Ketersediaan penilaian (<i>assessment</i>) yang disajikan dalam model <i>blended learning</i>	✓		
15	Kejelasan petunjuk pengerjaan tugas/tes	✓		
16	Kejelasan penilaian hasil belajar	✓		
17	Relevansi soal dengan tujuan pembelajaran	✓		

Singaraja, 14 Maret 2020
Penilai,


Dr. I Made Tegeh, M.Pd
NIP 19710815001121001



Lampiran 13. Instrumen Ahli Isi Mata Kuliah

Instrumen Penilaian Ahli Isi Mata Kuliah

Pengembangan Pembelajaran *Blended*
pada Mata Kuliah Ahara Yoga Semester II
Di Institut Hindu Dharma Negeri Denpasar

Kisi-Kisi Instrumen Penilaian Ahli Isi Mata Kuliah

(Sumber: Prawiladilaga, 2017)

No	Aspek	Indikator	No. Butir	Jumlah Butir
1	Kurikulum	a. Identitas b. Capaian Pembelajaran c. Tujuan Pembelajaran	1,2,3	3
2	Materi	a. Ketepatan isi materi b. Sistematika Materi c. Tingkat kemudahan dan kedalaman materi	4,5,6,7,8,9,10,11	8
3	Bahasa	a. Kejelasan informasi a. Penggunaan bahasa b. Keterbacaan	12,13,14	3
4	Evaluasi	a. Tingkat Kesulitan Soal b. Kejelasan rumusan soal	15,16,17	3
Jumlah				17

**INSTRUMEN PENILAIAN
AHLI ISI MATA KULIAH**

Petunjuk:

1. Isilah kuesioner dengan memberikan tanda cek list (√) pada kolom sesuai dengan pilihan anda.
2. Berikan komentar dan saran jika diperlukan.

No	Aspek/Pernyataan	Relevan/Tidak Relevan		Komentar
		R	TR	
ASPEK KURIKULUM				
1	Kejelasan identitas mata kuliah	✓		
2	Kejelasan rumusan capaian pembelajaran	✓		
3	Kesesuaian tujuan pembelajaran dengan indikator capaian pembelajaran	✓		
ASPEK MATERI				
4	Kesesuaian materi dengan tujuan pembelajaran	✓		
5	Tujuan Pembelajaran telah menggunakan format ABCD	✓		
6	Materi yang disajikan dalam pembelajaran <i>blended</i> sesuai dengan kompetensi yang diharapkan	✓		
7	Penyajian materi bebas dari kesalahan konsep	✓		
8	Ketepatan jenis media dengan materi pembelajaran	✓		
9	Mahasiswa dapat mempelajari materi sesuai kecepatan belajar	✓		
10	Pembelajaran <i>online</i> dapat menuntaskan materi yang memiliki cakupan luas	✓		
11	Materi yang disajikan dalam <i>E-learning</i> mudah dipahami	✓		

No	Aspek/Pernyataan	Relevan/Tidak Relevan		Komentar
		R	TR	
ASPEK BAHASA				
12	Petunjuk belajar dapat dipahami dengan baik	✓		
13	Penggunaan Bahasa tidak menimbulkan penafsiran ganda	✓		
14	Bahasa yang digunakan menggunakan kaidah Bahasa Indonesia yang baik dan benar	✓		
ASPEK EVALUASI				
15	Kejelasan petunjuk pengerjaan tugas/tes	✓		
16	Kejelasan penilaian hasil belajar	✓		
17	Relevansi soal dengan tujuan pembelajaran	✓		

Singaraja, 16 Maret 2020
Penilai,


Dr. I Made Tegeh, M.Pd
NIP 19710815001121001



Lampiran 14. Instrumen Penilaian Ahli Materi (Video Pembelajaran)

Instrumen Penilaian Ahli Materi

Produk Media Pembelajaran *Blended Learning*

Pengembangan Pembelajaran *Blended*
pada Mata Kuliah Ahara Yoga Semester II
Di Institut Hindu Dharma Negeri Denpasar

Kisi-Kisi Instrumen untuk Ahli Materi (Video Pembelajaran)

(Sumber: Prawiradilaga, 2017)

No	Aspek	Indikator	No. Butir	Jumlah Butir
1	Isi	a. Tingkat Kemudahan serta pemahaman materi b. Ketepatan isi materi	1,2,3,4	4
2	Penyajian Video	a. Kejelasan Informasi b. Penggunaan Bahasa c. Keterbacaan	5,6,7,8,9,10,11	8
Jumlah				12



**INSTRUMEN PENILAIAN AHLI MATERI
MEDIA VIDEO PEMBELAJARAN**

Petunjuk:

1. Isilah kuesioner dengan memberikan tanda cek list (✓) pada kolom sesuai dengan pilihan anda.
2. Berikan komentar dan saran jika diperlukan.

No	Aspek/Pernyataan	Relevan/Tidak Relevan		Komentar
		R	TR	
Aspek Isi				
1	Video pembelajaran dapat membantu menuntaskan materi pembelajaran yang memiliki cakupan luas	✓		
2	Materi yang disajikan dalam video pembelajaran sesuai dengan tujuan pembelajaran	✓		
3	Video pembelajaran dapat dapat memudahkan pemahaman mahasiswa dalam menyerap informasi	✓		
4	Ketepatan media dengan materi pembelajaran	✓		
Aspek Penyajian				
5	Penyajian video sesuai dengan sistematika video	✓		
6	Penyajian materi bebas dari kesalahan konsep	✓		
7	Video pembelajaran dapat digunakan untuk membantu penguasaan teori	✓		

No	Aspek/Pernyataan	Relevan/Tidak Relevan		Komentar
		R	TR	
8	Video pembelajaran efektif dan efisien dalam melengkapi pembelajaran tatap muka	✓		
9	Bahasa yang digunakan komunikatif	✓		
10	Penggunaan bahsa tidak menimbulkan penafsiran ganda	✓		
11	Gambar yang disajikan dapat mewakili penjelasan presenter	✓		
12	Tata letak gambar sesuai dengan keefektifan penyampaian pesan	✓		

Denpasar, 16 Maret 2020
Penilai


Dr. I Made Tegeh, S.Pd., M.Pd
NIP 19710815001121001



Lampiran 15. Instrumen Ahli Media (*E-learning*)

Instrumen Penilaian Ahli Media (*E-learning*)

Pengembangan Pembelajaran *Blended*
pada Mata Kuliah Ahara Yoga Semester II
Di Institut Hindu Dharma Negeri Denpasar

Kisi-Kisi instrumen Ahli Media (*E-learning*)

(Sumber: Darmawan, 2014)

No	Aspek	Indikator	No. Butir	Jumlah Butir
1	Tampilan	a. Layout	1,2	2
		b. Kualitas video	3,4	2
		c. Kejelasan gambar	5,6,7	3
		d. Ketepatan jenis/ukuran huruf/angka	8,9,10,11	4
		e. Konsistensi navigasi	1	1
2	Interaktifitas	a. Kemudahan pengoperasian	13,14	2
		b. Ketersediaan konten materi	15,16	2
3	Kemanfaatan	a. Kemudahan proses belajar	1	1
		b. Fokus perhatian		
		Jumlah		

**INSTRUMEN PENILAIAN
AHLI MEDIA (E-LEARNING)**

Petunjuk:

1. Isilah kuesioner dengan memberikan tanda cek list (✓) pada kolom sesuai dengan pilihan anda.
2. Berikan komentar dan saran jika diperlukan.

No	Aspek/Pernyataan	Relevan/Tidak Relevan		Komentar
		R	TR	
A	TAMPILAN			
1	Pengaturan <i>layout</i> produk ringkas dan sesuai dengan konten	✓		
2	Warna tampilan menarik	✓		
3	Penggunaan video sesuai dengan materi	✓		
4	Tata letak gambar sesuai dengan keefektifan penyampaian pesan	✓		
5	Kualitas gambar baik	✓		
6	Keterkaitan penggunaan gambar dengan materi	✓		
7	Kesesuaian pemilihan ukuran teks	✓		
8	Kesesuaian pemilihan jenis teks	✓		
9	Tingkat keterbacaan teks jelas	✓		
10	Warna teks terlihat jelas	✓		
12	Penggunaan spasi tiap halaman diatur dengan baik	✓		
B	INTERAKTIFITAS			
13	Kemudahan akses situs <i>E-learning</i>	✓		
14	Kemudahan penggunaan media <i>E-learning</i>	✓		
11	Navigasi pada <i>E-learning</i> berfungsi dengan baik	✓		

No	Aspek/Pernyataan	Relevan/Tidak Relevan		Komentar
		R	TR	
12	Penampilan presenter mampu menyakinkan mahasiswa	✓		
13	Video pembelajaran padat, singkat, dan jelas	✓		
14	Durasi video sesuai dengan naskah	✓		

Singaraja, 16 Maret 2020
Penilai


Dr. I Made Tegeh, S.Pd., M.Pd
NIP19710815001121001



Lampiran 16. Instrumen Penilaian Uji Coba Perorangan, Kelompok Kecil dan Lapangan

Instrumen Penilaian Uji Perorangan, Kelompok Kecil, dan Lapangan

Pengembangan Pembelajaran *Blended*
pada Mata Kuliah Ahara Yoga Semester II
Di Institut Hindu Dharma Negeri Denpasar

Kisi-Kisi instrumen Uji Perorangan, Uji Kelompok Kecil, dan Uji Lapangan

No	Aspek	Indikator	No. Butir	Jumlah Butir
1	Media pembelajaran	a. Kemudahan penggunaan	1,2,3,4	4
		b. Kemenarikan	5,6,7,8,9,10	6
		c. Kesesuaian materi	11,12,13,14,15,16,17	7
2	Materi	a. Ketepatan isi materi	18,19	2
		b. Bahasa	20,21	2
		c. Tugas	22,23	2
		d. Soal yang ditampilkan	24,25	2
3	Manfaat	a. Motivasi belajar	26,27	2
Jumlah				27



INSTRUMEN PENILAIAN
UJI PERORANGAN, KELOMPOK KECIL, DAN LAPANGAN

Petunjuk:

1. Isilah kuesioner dengan memberikan tanda cek list (✓) pada kolom sesuai dengan pilihan anda.
2. Berikan komentar dan saran jika diperlukan.

No	Aspek/Pernyataan	Relevan/Tidak Relevan		Komentar
		R	TR	
1	Saya dapat masuk atau keluar <i>e-learning</i> dengan mudah	✓		
2	Saya dapat mengakses materi dengan mudah	✓		
3	Tersedia akses belajar mandiri yang mendukung pembelajaran <i>online</i>	✓		
4	Tersedia bahan ajar yang relevan untuk materi pembelajaran	✓		
5	Pembelajaran <i>blended</i> membuat saya tertarik mengikuti proses pembelajaran	✓		
6	Ketersediaan pembelajaran tatap muka (<i>live event</i>) dalam pembelajaran <i>blended</i>	✓		
7	Pembelajaran <i>online</i> dapat digunakan menuntaskan materi pelajaran yang memiliki cakupan luas	✓		
8	<i>E-learning</i> dapat digunakan untuk mendukung belajar mandiri saya	✓		
9	Tampilan halaman depan <i>e-learning</i> menarik	✓		
10	Warna tampilan halaman menarik	✓		

Lampiran 17. Surat Keterangan Uji Instrumen



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI, DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
FAKULTAS ILMU PENDIDIKAN

Alamat: Jalan Udayana (Kampus Tengah Undiksha) Singaraja – Bali
Telp.(0362) 3137 Kode Pos 31116

SURAT KETERANGAN

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Dr. I Made Tegeh, S.Pd.,M.Pd

NIR : 19710815001121001

Menerangkan bahwa Mahasiswa Universitas Pendidikan Ganesha di bawah ini:

Nama : I Gusti Ayu Agung Manik Wulandari

NIM : 1611021035

Program Studi : Teknologi Pendidikan

Jurusan : Ilmu Pendidikan, Psikologi dan Bimbingan

Fakultas : Ilmu Pendidikan

Telah melakukan uji instrumen ahli isi mata pelajaran, media, desain pembelajaran dan uji coba perorangan, kelompok kecil dan lapangan terhadap pembelajaran *blended* sebagaimana mestinya.

Singaraja, 16 Maret 2020
Penilai,


Dr. I Made Tegeh, S.Pd.,M.Pd
NIP 19710815001121001



Lampiran 18. Surat *Review* dan Penilaian Instrumen



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI, DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
FAKULTAS ILMU PENDIDIKAN

Alamat: Jalan Udayana (Kampus Tengah Undiksha) Singaraja – Bali Telp.(0362) 3137 Kode Pos 31116

Nomor : 58/UN48.10.5/KP/2020
Lampiran : 1 gabung
Perihal : Permohonan *review* serta memberikan penilaian instrumen

Kepada

Yth. Dewa Gede Agus Putra Prabawa, S.Pd., M. Pd.

Staf Dosen di Lingkungan FIP
di Singaraja


Dengan hormat, sehubungan dengan tahap uji instrumen dan pelaksanaan penelitian pengembangan yang berjudul Pengembangan Pembelajaran *Blended* pada Mata Kuliah Ahara Yoga Semester II di IHDN Denpasar". Saya telah memilih Bapak sebagai uji instrumen ahli isi mata pelajaran, media, desain pembelajaran dan uji coba perorangan, kelompok kecil, dan lapangan. Oleh karena itu, saya mohon kesediaan Bapak untuk *me-review*/ memberikan penilaian terhadap instrumen yang sedang saya kembangkan. Untuk kepentingan tersebut, saya telah menyediakan kisi-kisi instrumen (terlampir).

Demikian surat permohonan ini disampaikan, atas kesediaan dan kerjasamanya diucapkan terimakasih.


Peneliti,


I Gusti Ayu Agung Manik Wulandari
NIM 1611021035

Singaraja, 17 Februari 2020
Pembimbing I


Dr. I Gde Wawan Sudatha, S.Pd., S.T., M.Pd.
NIP 19820214 200812 1 004

Mengetahui,
Koordinator Prodi Teknologi Pendidikan,


Dr. I Komang Sudarma, S.Pd., M.Pd.
NIP 19720420 200112 1 001

Lampiran 19. Instrumen Ahli Isi Mata Kuliah

Instrumen Penilaian Ahli Isi Mata Kuliah
Pengembangan Pembelajaran *Blended*
pada Mata Kuliah Ahara Yoga Semester II
Di Institut Hindu Dharma Negeri Denpasar

Kisi-Kisi Instrumen Penilaian Ahli Isi Mata Kuliah
 (Sumber: Prawiladilaga, 2017)

No	Aspek	Indikator	No. Butir	Jumlah Butir
1	Kurikulum	a. Identitas b. Capaian Pembelajaran c. Tujuan Pembelajaran	1,2,3	3
2	Materi	a. Ketepatan isi materi b. Sistematika Materi c. Tingkat kemudahan dan kedalaman materi	4,5,6,7,8,9,10,11	8
3	Bahasa	a. Kejelasan informasi a. Penggunaan bahasa b. Keterbacaan	12,13,14	3
4	Evaluasi	a. Tingkat Kesulitan Soal b. Kejelasan rumusan soal	15,16,17	3
Jumlah				17

**INSTRUMEN PENILAIAN
AHLI ISI MATA KULIAH**

Petunjuk:

1. Isilah kuesioner dengan memberikan tanda cek list (√) pada kolom sesuai dengan pilihan anda.
2. Berikan komentar dan saran jika diperlukan.

No	Aspek/Pernyataan	Relevan/Tidak Relevan		Komentar
		R	TR	
ASPEK KURIKULUM				
1	Kejelasan identitas mata kuliah	√		
2	Kejelasan rumusan capaian pembelajaran	√		
3	Kesesuaian tujuan pembelajaran dengan indikator capaian pembelajaran	√		
ASPEK MATERI				
4	Kesesuaian materi dengan tujuan pembelajaran	√		
5	Tujuan Pembelajaran telah menggunakan format ABCD	√		
6	Materi yang disajikan dalam pembelajaran <i>blended</i> sesuai dengan kompetensi yang diharapkan	√		
7	Penyajian materi bebas dari kesalahan konsep	√		
8	Ketepatan jenis media dengan materi pembelajaran	√		
9	Mahasiswa dapat mempelajari materi sesuai kecepatan belajar	√		
10	Pembelajaran <i>online</i> dapat menuntaskan materi yang memiliki cakupan luas	√		
11	Materi yang disajikan dalam <i>E-learning</i> mudah dipahami	√		

No	Aspek/Pernyataan	Relevan/Tidak Relevan		Komentar
		R	TR	
ASPEK BAHASA				
12	Petunjuk belajar dapat dipahami dengan baik	✓		
13	Penggunaan Bahasa tidak menimbulkan penafsiran ganda	✓		
14	Bahasa yang digunakan menggunakan kaidah Bahasa Indonesia yang baik dan benar	✓		
ASPEK EVALUASI				
15	Kejelasan petunjuk pengerjaan tugas/tes	✓		
16	Kejelasan penilaian hasil belajar	✓		
17	Relevansi soal dengan tujuan pembelajaran	✓		

Singaraja, 02 Maret 2020
Penilai,


Dewa Gede Agus Putra Prabawa, S.Pd., M.Pd
NIR 1989080820130501148



Lampiran 20. Instrumen Ahli Desain Pembelajaran

Instrumen Penilaian Ahli Desain Pembelajaran

Pengembangan Pembelajaran *Blended*
pada Mata Kuliah Ahara Yoga Semester II
Di Institut Hindu Dharma Negeri Denpasar

Kisi-Kisi Instrumen Penilaian Ahli Desain Pembelajaran
(Sumber: Prawiradilaga, 2017)

No	Aspek	Indikator	No. Butir	Jumlah Butir
1	Kurikulum	a. Identitas b. Kejelasan Informasi c. Kompetensi yang ingin dicapai	1,2,3,4	4
2	Metode	a. Kelengkapan Media b. Kejelasan petunjuk belajar c. Kejelasan rancangan pembelajaran d. Ketersediaan dukungan bahan ajar e. Ketersediaan belajar tatap muka dan <i>online</i>	5,6,7,8,9, 10,11,12, 13	9
4	Evaluasi	a. Relevansi Soal b. Ketersediaan evaluasi pembelajaran	14,15, 16,17	4
Jumlah				17

**INSTRUMEN PENILAIAN
AHLI DESAIN PEMBELAJARAN**

Petunjuk:

1. Isilah kuesioner dengan memberikan tanda cek list (✓) pada kolom sesuai dengan pilihan anda.
2. Berikan komentar dan saran jika diperlukan.

No	Aspek/Pernyataan	Relevan/Tidak Relevan		Komentar
		R	TR	
ASPEK KURIKULUM				
1	Kejelasan identitas mata kuliah	✓		
2	Kejelasan rumusan capaian pembelajaran	✓		
3	Kesesuaian tujuan pembelajaran dengan indikator capaian pembelajaran	✓		
4	Kesesuaian materi dengan tujuan pembelajaran	✓		
ASPEK METODE PEMBELAJARAN				
5	Ketersediaan pembelajaran tatap muka (<i>live event</i>) dalam model <i>blended learning</i>	✓		
6	Kejelasan rancangan pembelajaran	✓		
7	Kejelasan petunjuk belajar	✓		
8	Kecukupan dukungan bahan belajar (<i>performance support materials</i>) dalam model pembelajaran <i>blended learning</i>	✓		
9	Kesesuaian urutan penyajian materi ajar	✓		
10	Kecukupan pengelolaan waktu sesuai alokasi waktu	✓		

No	Aspek/Pernyataan	Relevan/Tidak Relevan		Komentar
		R	TR	
11	Ketersediaan akses belajar mandiri (<i>self paced learning</i>)	✓		
12	Bahan ajar yang disediakan membantu mahasiswa dalam belajar	✓		
13	Keterlibatan Pendidik dan peserta didik dalam kolaborasi (<i>collaboration</i>) yang disajikan dalam model <i>blended learning</i>	✓		
ASPEK EVALUASI				
14	Ketersediaan penilaian (<i>assesment</i>) yang disajikan dalam model <i>blended learning</i>	✓		
15	Kejelasan petunjuk pengerjaan tugas/tes	✓		
16	Kejelasan penilaian hasil belajar	✓		
17	Relevansi soal dengan tujuan pembelajaran	✓		

Singaraja, 02 Maret 2020
Penilai.


Dewa Gede Agus Putra Prabawa, S.Pd.,M.Pd
NIR 1989080820130501148



Lampiran 21. Instrumen Ahli Materi (Video Pembelajaran)

Instrumen Penilaian Ahli Materi

Produk Media Pembelajaran *Blended Learning*

**Pengembangan Pembelajaran *Blended*
pada Mata Kuliah Ahara Yoga Semester II
Di Institut Hindu Dharma Negeri Denpasar**

Kisi-Kisi Instrumen untuk Ahli Materi (Video Pembelajaran)

(Sumber: Prawiradilaga, 2017)

No	Aspek	Indikator	No. Butir	Jumlah Butir
1	Isi	a. Tingkat Kemudahan serta pemahaman materi b. Ketepatan isi materi	1,2,3,4	4
2	Penyajian Video	a. Kejelasan Informasi b. Penggunaan Bahasa c. Keterbacaan	5,6,7,8,9,10,11	8
Jumlah				12

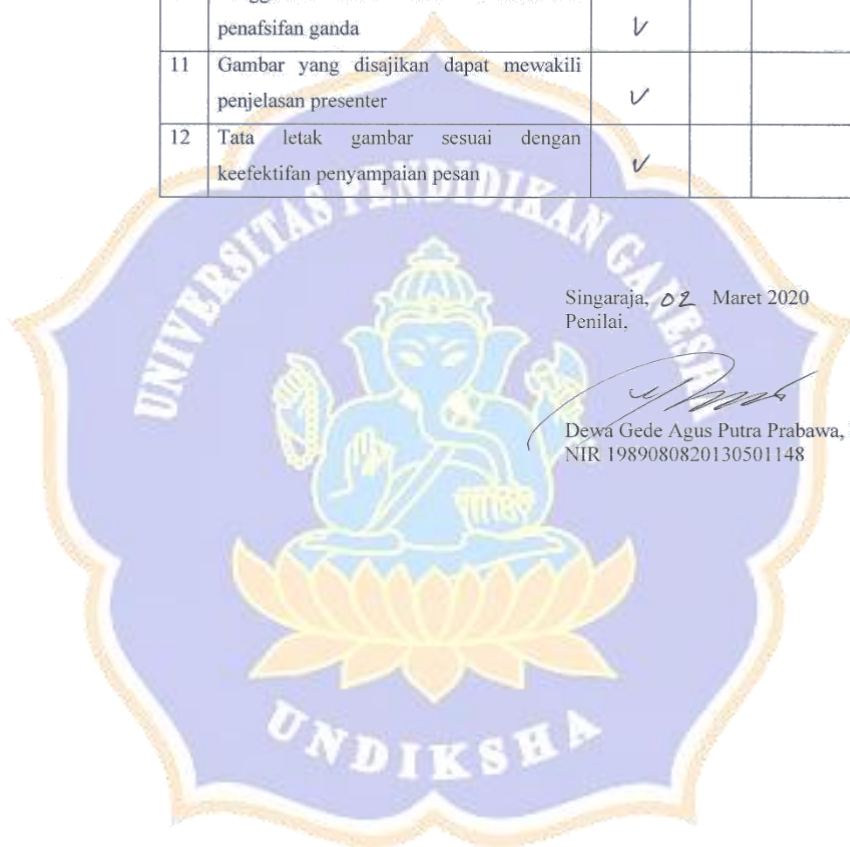
**INSTRUMEN PENILAIAN AHLI MATERI
MEDIA VIDEO PEMBELAJARAN**

Petunjuk:

1. Isilah kuesioner dengan memberikan tanda cek list (✓) pada kolom sesuai dengan pilihan anda.
2. Berikan komentar dan saran jika diperlukan.

No	Aspek/Pernyataan	Relevan/Tidak Relevan		Komentar
		R	TR	
Aspek Isi				
1	Video pembelajaran dapat membantu menuntaskan materi pembelajaran yang memiliki cakupan luas	✓		
2	Materi yang disajikan dalam video pembelajaran sesuai dengan tujuan pembelajaran	✓		
3	Video pembelajaran dapat dapat memudahkan pemahaman mahasiswa dalam menyerap informasi	✓		
4	Ketepatan media dengan materi pembelajaran	✓		
Aspek Penyajian				
5	Penyajian video sesuai dengan sistematika video	✓		
6	Penyajian materi bebas dari kesalahan konsep	✓		
7	Video pembelajaran dapat digunakan untuk membantu penguasaan teori	✓		

No	Aspek/Pernyataan	Relevan/Tidak Relevan		Komentar
		R	TR	
8	Video pembelajaran efektif dan efisien dalam melengkapi pembelajaran tatap muka	✓		
9	Bahasa yang digunakan komunikatif	✓		
10	Penggunaan bahsa tidak menimbulkan penafsiran ganda	✓		
11	Gambar yang disajikan dapat mewakili penjelasan presenter	✓		
12	Tata letak gambar sesuai dengan keefektifan penyampaian pesan	✓		



Singaraja, 02 Maret 2020
Penilai.

[Signature]
Dewa Gede Agus Putra Prabawa, S.Pd.,M.Pd
NIR 1989080820130501148

Lampiran 22. Instrumen Ahli Media (Video Pembelajaran)

Instrumen Penilaian Ahli Materi Produk Media Pembelajaran *Blended Learning*

Pengembangan Pembelajaran *Blended*
pada Mata Kuliah Ahara Yoga Semester II
Di Institut Hindu Dharma Negeri Denpasar

Kisi-Kisi Instrumen untuk Ahli Media (Video Pembelajaran)

(Sumber: Mahadewi, dkk, 2006)

No	Aspek/Pernyataan	Relevan/Tidak Relevan		Komentar
		R	TR	
1	Gambar yang digunakan dalam video sesuai dengan materi pembelajaran	✓		
2	Kemenarikan media video	✓		
3	Kualitas pencahayaan	✓		
4	Materi yang disajikan dalam video pembelajaran sesuai dengan tujuan pembelajaran	✓		
5	Video yang disampaikan sesuai dengan karakteristik mahasiswa	✓		
6	Kesesuaian video dengan storyboard	✓		
7	Kejelasan suara presenter saat menyampaikan informasi	✓		
8	Presenter lugas saat menyampaikan informasi	✓		
9	Bahasa yang digunakan presenter menggunakan kaidah bahasa Indonesia yang baik dan benar	✓		
10	Keteraturan musik latar	✓		
11	Musik latar tidak mengganggu suara presenter	✓		

No	Aspek/Pernyataan	Relevan/Tidak Relevan		Komentar
		R	TR	
12	Penampilan presenter mampu menyakinkan mahasiswa	✓		
13	Video pembelajaran padat, singkat, dan jelas	✓		
14	Durasi video sesuai dengan naskah	✓		



Singaraja, 02 Maret 2020
Penilai,

[Signature]
Dewa Gede Agus Putra Prabawa, S.Pd., M.Pd
NIR 1989080820130501148

Lampiran 23. Instrumen Ahli Media (*E-Learning*)

Instrumen Penilaian Ahli Media (*E-learning*)

Pengembangan Pembelajaran *Blended*
pada Mata Kuliah Ahara Yoga Semester II
Di Institut Hindu Dharma Negeri Denpasar

Kisi-Kisi instrumen Ahli Media (*E-learning*)

(Sumber: Darmawan, 2014)

No	Aspek	Indikator	No. Butir	Jumlah Butir
1	Tampilan	a. Layout	1,2	2
		b. Kualitas video	3,4	2
		c. Kejelasan gambar	5,6,7	3
		d. Ketepatan jenis/ukuran huruf/angka	8,9,10,11	4
		e. Konsistensi navigasi	1	1
2	Interaktifitas	a. Kemudahan pengoperasian	13,14	2
		b. Ketersediaan konten materi	15,16	2
3	Kemanfaatan	a. Kemudahan proses belajar	1	1
		b. Fokus perhatian		
		Jumlah		

**INSTRUMEN PENILAIAN
AHLI MEDIA (E-LEARNING)**

Petunjuk:

1. Isilah kuesioner dengan memberikan tanda cek list (✓) pada kolom sesuai dengan pilihan anda.
2. Berikan komentar dan saran jika diperlukan.

No	Aspek/Pernyataan	Relevan/Tidak Relevan		Komentar
		R	TR	
A	TAMPILAN			
1	Pengaturan <i>layout</i> produk ringkas dan sesuai dengan konten	✓		
2	Warna tampilan menarik	✓		
3	Penggunaan video sesuai dengan materi	✓		
4	Tata letak gambar sesuai dengan keefektifan penyampaian pesan	✓		
5	Kualitas gambar baik	✓		
6	Keterkaitan penggunaan gambar dengan materi	✓		
7	Kesesuaian pemilihan ukuran teks	✓		
8	Kesesuaian pemilihan jenis teks	✓		
9	Tingkat keterbacaan teks jelas	✓		
10	Warna teks terlihat jelas	✓		
12	Penggunaan spasi tiap halaman diatur dengan baik	✓		
B	INTERAKTIFITAS			
13	Kemudahan akses situs <i>E-learning</i>	✓		
14	Kemudahan penggunaan media <i>E-learning</i>	✓		
11	Navigasi pada <i>E-learning</i> berfungsi dengan baik	✓		

No	Aspek/Pernyataan	Relevan/Tidak Relevan		Komentar
		R	TR	
C	KEMANFAATAN			
17	Penggunaan <i>E-learning</i> mempermudah proses pembelajaran	✓		
18	<i>E-learning</i> mampu meningkatkan ketertarikan mahasiswa dalam belajar	✓		
19	<i>E-learning</i> dapat memotivasi mahasiswa dalam belajar	✓		



Singaraja, 02 Maret 2020
Penilai,

[Signature]
Dewa Gede Agus Putra Prabawa, S.Pd., M.Pd
NIR 1989080820130501148

Lampiran 24. Instrumen Uji Perorangan, Kelompok Kecil, dan Lapangan

Instrumen Penilaian Uji Perorangan, Kelompok Kecil, dan Lapangan

Pengembangan Pembelajaran *Blended*
pada Mata Kuliah Ahara Yoga Semester II
Di Institut Hindu Dharma Negeri Denpasar

Kisi-Kisi instrumen Uji Perorangan, Uji Kelompok Kecil, dan Uji Lapangan

No	Aspek	Indikator	No. Butir	Jumlah Butir
1	Media pembelajaran	a. Kemudahan penggunaan	1,2,3,4	4
		b. Kemenarikan	5,6,7,8,9,10	6
		c. Kesesuaian materi	11,12,13,14,15,16,17	7
2	Materi	a. Ketepatan isi materi	18,19	2
		b. Bahasa	20,21	2
		c. Tugas	22,23	2
		d. Soal yang ditampilkan	24,25	2
3	Manfaat	a. Motivasi belajar	26,27	2
Jumlah				27



INSTRUMEN PENILAIAN
UJI PERORANGAN, KELOMPOK KECIL, DAN LAPANGAN

Petunjuk:

1. Isilah kuesioner dengan memberikan tanda cek list (✓) pada kolom sesuai dengan pilihan anda.
2. Berikan komentar dan saran jika diperlukan.

No	Aspek/Pernyataan	Relevan/Tidak Relevan		Komentar
		R	TR	
1	Saya dapat masuk atau keluar <i>e-learning</i> dengan mudah	✓		
2	Saya dapat mengakses materi dengan mudah	✓		
3	Tersedia akses belajar mandiri yang mendukung pembelajaran <i>online</i>	✓		
4	Tersedia bahan ajar yang relevan untuk materi pembelajaran	✓		
5	Pembelajaran <i>blended</i> membuat saya tertarik mengikuti proses pembelajaran	✓		
6	Ketersediaan pembelajaran tatap muka (<i>live event</i>) dalam pembelajaran <i>blended</i>	✓		
7	Pembelajaran <i>online</i> dapat digunakan menuntaskan materi pelajaran yang memiliki cakupan luas	✓		
8	<i>E-learning</i> dapat digunakan untuk mendukung belajar mandiri saya	✓		
9	Tampilan halaman depan <i>e-learning</i> menarik	✓		
10	Warna tampilan halaman menarik	✓		

No	Aspek/Pernyataan	Relevan/Tidak Relevan		Komentar
		R	TR	
11	Materi yang tersedia pada pembelajaran <i>blended</i> sesuai dengan tujuan pembelajaran	✓		
12	Saya dapat mengakses materi pembelajaran tanpa memerlukan prasyarat tertentu	✓		
13	Pembelajaran <i>online</i> dapat melengkapi kegiatan pembelajaran tatap muka	✓		
14	Kesesuaian materi dengan pokok bahasan	✓		
15	Materi yang tersedia menggunakan bahasa yang komunikatif	✓		
16	Bahasa yang digunakan mudah dipahami	✓		
17	Ketersediaan latihan soal atau tugas pada pembelajaran <i>online</i>	✓		
18	Kesesuaian soal evaluasi dengan tujuan pembelajaran	✓		
19	Pembelajaran <i>blended</i> membuat saya termotivasi dalam belajar	✓		
20	<i>E-learning</i> memiliki tampilan yang menarik sehingga termotivasi dalam belajar	✓		

Singaraja, 02 Maret 2020
Penilai,


Dewa Gede Agus Putra Prabawa, S.Pd., M.Pd
NIR 1989080820130501148

Lampiran 25. Surat Keterangan Uji Instrumen



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI, DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA

FAKULTAS ILMU PENDIDIKAN

Alamat: Jalan Udayana (Kampus Tengah Undiksha) Singaraja – Bali
Telp.(0362) 3137 Kode Pos 31116

SURAT KETERANGAN

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Dewa Gede Agus Putra Prabawa, S.Pd., M.Pd.

NIR : 1989080820130501148

Menerangkan bahwa Mahasiswa Universitas Pendidikan Ganesha di bawah ini:

Nama : I Gusti Ayu Agung Manik Wulandari

NIM : 1611021035

Program Studi : Teknologi Pendidikan

Jurusan : Ilmu Pendidikan, Psikologi dan Bimbingan

Fakultas : Ilmu Pendidikan

Telah melakukan uji instrumen ahli isi mata pelajaran, media, desain pembelajaran dan uji coba perorangan, kelompok kecil dan lapangan terhadap pembelajaran *blended* sebagaimana mestinya.

Singaraja, 02 Maret 2020
Penilai,


Dewa Gede Agus Putra Prabawa, S.Pd., M.Pd.
NIR 1989080820130501148

UNDIKSHA

Lampiran 26. Uji Gregory Instrumen Ahli Isi Mata Kuliah

Uji Gregory Instrumen (Instrumen Ahli Isi Mata Kuliah)

	Penilai I		Penilai II	
	Dr. I Made Teguh, M.Pd		Dewa Gede Agus Putra Prabawa, S.Pd.,M.Pd	
Nomor Butir1, 2 ,3, Soal	Relevan	Tidak Relevan	Relevan	Tidak Relevan
		-	1, 2 ,3,	-
	4, 5, 6,		4, 5, 6,	
	7, 8, 9,		7, 8, 9,	
	10, 11, 12,		10, 11, 12,	
	13, 14, 15,		13, 14, 15,	
	16, 17		16, 17	

Kemudian hasil validasi diolah menggunakan rumus sebagai berikut.

$$\text{Validitas Isi} = \frac{D}{A+B+C+D}$$

Keterangan:

A = Sel yang menunjukkan ketidaksetujuan antara kedua penilai

B dan C = Sel yang menunjukkan perbedaan pandangan antar penilai

D = Sel yang menunjukkan persetujuan yang valid antar kedua penilai

$$\text{Validitas Instrumen} = \frac{17}{0+0+0+17} = 1 \text{ (validitas sangat tinggi)}$$

Kriteria

0,800-1,00 = validitas sangat tinggi

0,600-0,800 = validitas isi tinggi

0,400-0,600 = validitas cukup

0,200-0,400 = validitas isi rendah

0,000-0,200 = validitas isi sangat rendah

Lampiran 27. Uji Gregory Instrumen Ahli Desain Pembelajaran

Uji Gregory Instrumen (Instrumen Ahli Desain Pembelajaran)

	Penilai I		Penilai II	
	Dr. I Made Tegeh, M.Pd		Dewa Gede Agus Putra Prabawa, S.Pd.,M.Pd	
Nomor Butir1, 2 ,3, Soal	Relevan	Tidak Relevan	Relevan	Tidak Relevan
		-	1, 2 ,3,	-
	4, 5, 6,		4, 5, 6,	
	7, 8, 9,		7, 8, 9,	
	10, 11, 12,		10, 11, 12,	
	13, 14, 15,		13, 14, 15,	
	16, 17		16, 17	

Kemudian hasil validasi diolah menggunakan rumus sebagai berikut.

$$\text{Validitas Isi} = \frac{D}{A+B+C+D}$$

Keterangan:

A = Sel yang menunjukkan ketidaksetujuan antara kedua penilai

B dan C = Sel yang menunjukkan perbedaan pandangan antar penilai

D = Sel yang menunjukkan persetujuan yang valid antar kedua penilai

$$\text{Validitas Instrumen} = \frac{17}{0+0+0+17} = 1 \text{ (validitas sangat tinggi)}$$

Kriteria	
0,800-1,00	= validitas sangat tinggi
0,600-0,800	= validitas isi tinggi
0,400-0,600	= validitas cukup
0,200-0,400	= validitas isi rendah
0,000-0,200	= validitas isi sangat rendah

Lampiran 28. Uji Gregory Instrumen Ahli Materi Video Pembelajaran

Uji Gregory Instrumen (Instrumen Materi Video Pembelajaran)

	Penilai I		Penilai II	
	Dr. I Made Teguh, M.Pd		Dewa Gede Agus Putra Prabawa, S.Pd.,M.Pd	
Nomor Butir Soal	Relevan	Tidak Relevan	Relevan	Tidak Relevan
1, 2, 3,		-	1, 2, 3,	-
4, 5, 6,			4, 5, 6,	
7, 8, 9,			7, 8, 9,	
10, 11, 12,			10, 11, 12,	

Kemudian hasil validasi diolah menggunakan rumus sebagai berikut.

$$\text{Validitas Isi} = \frac{D}{A+B+C+D}$$

Keterangan:

A = Sel yang menunjukkan ketidaksetujuan antara kedua penilai

B dan C = Sel yang menunjukkan perbedaan pandangan antar penilai

D = Sel yang menunjukkan persetujuan yang valid antar kedua penilai

$$\text{Validitas Instrumen} = \frac{12}{0+0+0+12} = 1 \text{ (validitas sangat tinggi)}$$

Kriteria

0,800-1,00 = validitas sangat tinggi

0,600-0,800 = validitas isi tinggi

0,400-0,600 = validitas cukup

0,200-0,400 = validitas isi rendah

0,000-0,200 = validitas isi sangat rendah

Lampiran 29. Uji Gregory Instrumen Ahli Media Video Pembelajaran

Uji Gregory Instrumen (Instrumen Ahli Media Video Pembelajaran)

	Penilai I		Penilai II	
	Dr. I Made Tegeh, M.Pd		Dewa Gede Agus Putra Prabawa, S.Pd.,M.Pd	
Nomor Butir Soal	Relevan	Tidak Relevan	Relevan	Tidak Relevan
1, 2, 3,		-	1, 2, 3,	-
4, 5, 6,			4, 5, 6,	
7, 8, 9,			7, 8, 9,	
10, 11, 12,			10, 11, 12,	
13, 14,			13, 14,	

Kemudian hasil validasi diolah menggunakan rumus sebagai berikut.

$$\text{Validitas Isi} = \frac{D}{A+B+C+D}$$

Keterangan:

A = Sel yang menunjukkan ketidaksetujuan antara kedua penilai

B dan C = Sel yang menunjukkan perbedaan pandangan antar penilai

D = Sel yang menunjukkan persetujuan yang valid antar kedua penilai

$$\text{Validitas Instrumen} = \frac{14}{0+0+0+14} = 1 \text{ (validitas sangat tinggi)}$$

Kriteria

0,800-1,00 = validitas sangat tinggi

0,600-0,800 = validitas isi tinggi

0,400-0,600 = validitas cukup

0,200-0,400 = validitas isi rendah

0,000-0,200 = validitas isi sangat rendah

Lampiran 30. Uji Gregory Instrumen Ahli Media *E-Learning*

Uji Gregory Instrumen
(Instrumen Ahli Media *E-Learning*)

	Penilai I Dr. I Made Tegeh, M.Pd		Penilai II Dewa Gede Agus Putra Prabawa, S.Pd.,M.Pd	
	Relevan	Tidak Relevan	Relevan	Tidak Relevan
Nomor Butir Soal	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17	-	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17	-

Kemudian hasil validasi diolah menggunakan rumus sebagai berikut.

$$\text{Validitas Isi} = \frac{D}{A+B+C+D}$$

Keterangan:

A = Sel yang menunjukkan ketidaksetujuan antara kedua penilai

B dan C = Sel yang menunjukkan perbedaan pandangan antar penilai

D = Sel yang menunjukkan persetujuan yang valid antar kedua penilai

$$\text{Validitas Instrumen} = \frac{17}{0+0+0+17} = 1 \text{ (validitas sangat tinggi)}$$

Kriteria

0,800-1,00 = validitas sangat tinggi

0,600-0,800 = validitas isi tinggi

0,400-0,600 = validitas cukup

0,200-0,400 = validitas isi rendah

0,000-0,200 = validitas isi sangat rendah

Lampiran 31. Uji Gregory Instrumen Uji Perorangan, Kelompok Kecil, dan Uji Lapangan

Uji Gregory Instrumen Uji Perorangan, Kelompok Kecil dan Uji Lapangan

	Penilai I Dr. I Made Tegeh, M.Pd		Penilai II Dewa Gede Agus Putra Prabawa, S.Pd.,M.Pd	
	Relevan	Tidak Relevan	Relevan	Tidak Relevan
Nomor Butir Soal	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21 22, 23, 24 25, 26, 27	-	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21 22, 23, 24 25, 26, 27	-

Kemudian hasil validasi diolah menggunakan rumus sebagai berikut.

$$\text{Validitas Isi} = \frac{D}{A+B+C+D}$$

Keterangan:

A = Sel yang menunjukkan ketidaksetujuan antara kedua penilai

B dan C = Sel yang menunjukkan perbedaan pandangan antar penilai

D = Sel yang menunjukkan persetujuan yang valid antar kedua penilai

$$\text{Validitas Instrumen} = \frac{27}{0+0+0+27} = 1 \text{ (validitas sangat tinggi)}$$

Kriteria

0,800-1,00 = validitas sangat tinggi

0,600-0,800 = validitas isi tinggi

0,400-0,600 = validitas cukup

0,200-0,400 = validitas isi rendah

0,000-0,200 = validitas isi sangat rendah

Lampiran 32. Surat Permohonan Penilaian Kisi-Kisi Butir Soal



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI, DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
FAKULTAS ILMU PENDIDIKAN

Alamat: Jalan Udayana (Kampus Tengah Undiksha) Singaraja – Bali Telp.(0362) 3137 Kode Pos 31116

Nomor : 58/UN48.10.5/KP/2020
Lampiran : 1 gabung
Perihal : Permohonan penilaian kisi-kisi butir soal

Kepada


Yth. Dr. Ni Kadek Surpi Aryadharna, M.Fil.H.
Ahli Isi Mata Kuliah
di Singaraja

Dengan Hormat, berkenaan dengan persiapan penyusunan skripsi mahasiswa Program Studi Teknologi Pendidikan, Jurusan Ilmu Pendidikan, Psikologi dan Bimbingan. Fakultas Ilmu Pendidikan, Undiksha. dimohon kesediaan Ibu untuk dapat melakukan kisi-kisi butir soal Ahara Yoga dengan judul skripsi "Pengembangan Pembelajaran *Blended* pada Mata Kuliah Ahara Yoga Semester II di IHDN Denpasar". sebagai (*judges*) Ahli Isi penelitian mahasiswa kami. Adapun identitas mahasiswa tersebut.

Nama : I Gusti Ayu Agung Manik Wulandari
NIM : 1611021035
Program Studi : Teknologi Pendidikan
Jurusan : Ilmu Pendidikan, Psikologi dan Bimbingan
Fakultas : Ilmu Pendidikan

Demikian Surat permohonan ini disampaikan, atas kesediaan dan bantuannya kami ucapkan terimakasih.

Koordinator Prodi Teknologi Pendidikan, Singaraja, 17 Februari 2020
Pembimbing I


Dr. I Komang Sudarma, S.Pd., M.Pd.
NIP 19720420 200112 1 001


Dr. I Gde Wawan Sudatha, S.Pd., S.T., M.Pd.
NIP 19820214 200812 1 004

Lampiran 33. Soal Pilihan Ganda

SOAL PILIHAN GANDA

1. Dalam ajaran Hindu dikenal dengan tiga sifat alam yaitu
 - a. **Tri Guna**
 - b. Tri Rta
 - c. Tri madya
 - d. Tri dharma
2. Secara umum, *guna* berarti....
 - a. Mengikat
 - b. Sifat
 - c. **Kedaaan**
 - d. Material
3. Dalam Bhagavad Gita Sri Krishna bersabda "*Satvam rajas tama itu guna prakti-sambhawah nibadhnanti maha-baho dehe dehinam avyayam,*" yang berarti
 - a. **Alam material diselimuti oleh sifat kebaikan, kenafsuan, dan kegelapan.**
 - b. Mereka akan menikmati keindahan tinggal di Bumi
 - c. Alam material begitu kuat karena memiliki tiga sifat
 - d. Alam material hanyalah khayalan, menggelapkan, dan menipu
4. Segala kegiatan badan jasmani timbul karena interaksi *Tri Guna*. Pernyataan tersebut terdapat pada
 - a. Rg Veda
 - b. Yajur Veda
 - c. **Bhagavad Gita**
 - d. Atharwaveda
5. Tri Guna memiliki tiga sifat alam, salah satunya adalah *Sattvam*. *Sattvam* berarti.....
 - a. Kenafsuan
 - b. **Kebaikan**
 - c. Kegelapan
 - d. Pelepasan
6. Tri Guna memiliki tiga sifat alam, salah satunya adalah *Rajas*. *Rajas* berarti
 - a. **Kenafsuan**
 - b. Kebaikan
 - c. Kegelapan
 - d. Pelepasan
7. Tri Guna memiliki tiga sifat alam, salah satunya adalah *Tamas*. *Tamas* berarti
 - a. Kenafsuan
 - b. Kebaikan
 - c. **Kegelapan**
 - d. Pelepasan
8. Dalam Hindu jenis makanan dibagi menjadi.... Berdasarkan karakteristiknya
 - a. 1
 - b. 2
 - c. 4
 - d. 3

9. Dalam Hindu jenis makanan berdasarkan karakteristiknya yaitu...
- Ekadasha*
 - Ahara*
 - Sattvam, rajas, tamas***
 - Ahara dan priyah*
10. Makanan-makanan yang membantu memperpanjang usia hidup, menambah vitalitas, kekuatan, kesehatan, kesenangan dan kepuasan, dan juga lezat, tidak kering, bergizi dan menyenangkan hati berada dalam sifat....
- Tamas*
 - Sattvam***
 - Rajas*
 - Priyah*
11. Salah satu jenis makanan yang bersifat *sattvam* adalah
- Buah-buahan**
 - Ganja
 - Bawang Merah
 - Cabai
12. Salah satu jenis makanan yang bersifat *rajasika* adalah
- Buah-buahan
 - Sayur hijau
 - bawang merah
 - Cabai**
13. Makanan-makanan yang terlalu pahit, terlalu asam, terlalu asin, sangat panas, terlalu pedas, terlalu kering, serta makanan dengan bumbu yang menyengat adalah makanan yang disukai oleh orang-orang yang berada dalam sifat
- Tamas*
 - Sattvam*
 - Rajas***
 - Priyah*
14. Makanan yang di masak terlalu lama, hambar rasa, basi, busuk, sisa dimakan orang lain, dan makanan yang (tidak bersih dan) tidak suci, adalah jenis makanan yang disukai oleh mereka yang berada di dalam sifat
- Tamas***
 - Sattvam*
 - Rajas*
 - Priyah*
15. Dalam Ayurveda, dikatakan bahwa semua jenis makanan, yang tumbuh dibawah tanah bersifat
- Tamasik***
 - Sattvik*
 - Rajasik*
 - Priyah*
16. Dalam Ayurveda, jenis-jenis yang tumbuh diatas pohon atau tanaman seperti dedaunan, bunga, dan buah-buahan bersifat...
- Tamasik*
 - Sattvik***
 - Rajasik*
 - Priyah*

17. Makanan yang bersifat *satvik* memberikan
- a. **Sikap Spiritual**
 - b. Keuletan
 - c. Membuat perasaan sedih
 - d. Kebencian
18. Contoh dari makanan berjenis *satvika* adalah kecuali
- a. Buah-buahan
 - b. Sayur Hijau
 - c. **Jamur**
 - d. Kembang kol
19. Makanan yang memiliki efek sifat penuh nafsu, gairah dan perangsang dalam kelompok.....
- a. *Tamasik*
 - b. *Sattvik*
 - c. ***Rajasik***
 - d. *Priyah*
20. Makanan yang memiliki sifat rajasik kecuali.....
- a. Pedas
 - b. Panas
 - c. Asin
 - d. **Segar**
21. Makanan yang dikelompokkan kedalam jenis *tamasik* memiliki efek yang membuat kita kehilangan kendali, dan menghilangkan kesadaran,
- a. ***Tamasik***
 - b. *Sattvik*
 - c. *Rajasik*
 - d. *Priyah*
22. Berikut ini yang termasuk makanan *Tamasik* adalah...
- a. Buah-buahan
 - b. **Daging**
 - c. Sayur-sayuran
 - d. Kentang
23. Efek yang ditimbulkan oleh makanan *rajasika* yaitu...
- a. **Emosi tidak stabil**
 - b. Kesabaran
 - c. Kelemasan
 - d. Kelembutan
24. Efek yang ditimbulkan oleh makanan *tamasika* yaitu...
- a. **Kebodohan**
 - b. Kekuatan
 - c. kesabaran
 - d. kelembutan
25. Manfaat yang ditimbulkan oleh makanan *satvika* yaitu...
- a. Kenafsuan
 - b. **Kecerdasan**
 - c. Kegairahan
 - d. kelembasan

26. Makanan tamasika memberikan energi negative bagi tubuh seperti....
- a. **Kemalasan**
 - b. Penuh nafsu
 - c. Semangat
 - d. Gairah



10	Makanan-makanan yang membantu memperpanjang usia hidup, menambah vitalitas, kekuatan, kesehatan, kesenangan dan kepuasan, dan juga lezat, tidak kering, bergizi dan menyenangkan hati berada dalam sifat.... a. <i>Tamas</i> c. <i>Rajas</i> b. <i>Sattvam</i> d. <i>Priyah</i>	B	C2	✓		
11	Salah satu jenis makanan yang bersifat <i>sattvam</i> adalah a. Buah-buahan c. Bawang Merah b. Ganja d. Cabai	A	C1	✓		
12	Salah satu jenis makanan yang bersifat <i>rajasika</i> adalah a. Buah-buahan c. bawang merah b. Sayur hijau d. Cabai	D	C1	✓		
13	Makanan-makanan yang terlalu pahit, terlalu asin, terlalu panas, terlalu pedas, terlalu kering, serta makanan dengan bumbu yang menyengat adalah makanan yang disukai oleh orang-orang yang berada dalam sifat..... a. <i>Tamas</i> c. <i>Rajas</i> b. <i>Sattvam</i> d. <i>Priyah</i>	C	C1	✓		
14	Makanan yang di masak terlalu lama, hambar rasa, basi, busuk, sisa dimakan orang lain, dan makanan yang (tidak bersih dan) tidak suci, adalah jenis makanan yang disukai oleh mereka yang berada di dalam sifat a. <i>Tamas</i> c. <i>Rajas</i> b. <i>Sattvam</i> d. <i>Priyah</i>	A	C1	✓		
15	Dalam Ayurveda, dikatakan bahwa semua jenis makanan, yang tumbuh dibawah tanah bersifat a. <i>Tamasik</i> c. <i>Rajasik</i> b. <i>Sattvik</i> d. <i>Priyah</i>	A	C1	✓		
16	Dalam Ayurveda, jenis-jenis yang tumbuh diatas pohon atau tanaman seperti dedaunan, bunga, dan buah-buahan bersifat... a. <i>Tamasik</i> c. <i>Rajasik</i> b. <i>Sattvik</i> d. <i>Priyah</i>	B	C1	✓		
17	Makanan yang bersifat <i>sattvik</i> memberikan a. Sikap Spiritual c. Membuat perasaan sedih b. Keuletan d. Kebencian	A	C2	✓		
18	Contoh dari makanan berjenis <i>sattvika</i> adalah kecuali.... a. Buah-buahan c. Jamur b. Sayur Hijau d. Kembang kol	C	C1	✓		
19	Makanan yang memiliki efek sifat penuh nafsu, gairah dan perangsang dalam kelompok..... a. <i>Tamasik</i> c. <i>Rajasik</i> b. <i>Sattvik</i> d. <i>Priyah</i>	C	C2	✓		
20	Makanan yang memiliki sifat <i>rajasik</i> kecuali..... a. Pedas b. Panas c. Asin d. Segar	D	C1	✓		
21	Makanan yang dikelompokkan kedalam jenis <i>tamasik</i> memiliki efek yang membuat kita kehilangan kendali, dan menghilangkan kesadaran,	A	C2	✓		



UNDIKSHA

	a. Zamanik b. Saptak	c. Ekrent d. Primal					
23	Berikut ini yang termasuk makanan fermentasi adalah a. Babi-bapuan b. Hujang c. Sapi-sapi kani d. Kembang		B	11	✓		
24	Etik yang dipelajari oleh mahasiswa merupakan... a. Ilmu tidak pasti b. Keindahan c. Mahasiswa d. Kelelahan		A	12	✓		
25	Etik yang diberikan oleh mahasiswa kepada... a. Keindahan b. Kelelahan c. Mahasiswa d. Kelelahan		A	12	✓		
26	Nilai yang dibudayakan oleh mahasiswa merupakan... a. Keindahan b. Kelelahan c. Mahasiswa d. Kelelahan		B	12	✓		
28	Makassar memiliki sumber daya negatif bagi tubuh seperti... a. Keindahan b. Kelelahan c. Mahasiswa d. Kelelahan		A	12	✓		

Desember, & Maret 2024

Fakultas

Jl. Kadek Sorpl. 64 1121

NIP. 1963080220091220005



Lampiran 35. Surat Pernyataan Mereview dan Menilai Kisi-Kisi Butir Soal**PERNYATAAN**

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Dr. Ni Kadek Surpi Aryadharna, M.Fil.H.

NIP : 1980080820089122005

Jabatan : Dosen Mata Kuliah Ahara Yoga

Instansi :IHDN Denpasar

Menyatakan bahwa saya telah mereview dan menilai kisi-kisi butir soal pada skripsi:

“Pengembangan Pembelajaran *Blended* pada Mata Kuliah Ahara Yoga Semester II di IHDN Denpasar” yang disusun oleh:

Nama : I Gusti Ayu Agung Manik Wulandari

NIM : 1611021035

Prodi : Teknologi Pendidikan

Harapan saya, masukan yang saya berikan dapat digunakan untuk menyempurnakan skripsi mahasiswa yang bersangkutan.

Denpasar, 16 Maret 2020

Ahli Isi Mata Kuliah,


Dr. Ni Kadek Surpi Aryadharna, M.Fil.H.
NIP 1980080820089122005



Lampiran 36. Uji Butir Soal

28/5/2020

Uji Butir Soal

Uji Butir Soal

Adik-adik mohon tulislah identitas anda dengan lengkap.

Nama *

I Wayan Adi Yasa

NIM *

161211105

Semester *

IV

VI

VIII

Uji Butir Soal

Jawablah pertanyaan sesuai dengan kemampuan masing-masing, yang telah didapatkan pada semester sebelumnya.
Selamat Mengerjakan Semoga Sukses :)

28/5/2020

Uji Butir Soal

1. Dalam ajaran Hindu dikenal dengan tiga sifat alam yaitu *

4 poin

- Tri Guna
- Tri Rta
- Tri madya
- Tri dharma

2. Dalam Bhagavad Gita Sri Krishna bersabda "Sattvam rajas tama itu guna prakti-sambhavah nibadhnanti maha-baho dehe dehinam avyayam," yang berarti *

4 poin

- Alam material diselimuti oleh sifat kebaikan, kenafsuan, dan kegelapan
- Mereka akan menikmati keindahan tinggal di Bumi
- Alam material begitu kuat karena memiliki tiga sifat
- Alam material hanyalah khayalan, menggelapkan, dan menipu

3. Segala kegiatan badan jasmani timbul karena interaksi Tri Guna. Pernyataan tersebut terdapat pada

4 poin

- Rg Veda
- Yajur Veda
- Bhagavad Gita
- Atharwaveda

28/5/2020

Uji Butir Soal

4. Tri Guna memiliki tiga sifat alam, salah satunya adalah Sattvam. Sattvam berarti..... 4 poin

*

- Kenafsuan
- Kebaikan
- Kegelapan
- Pelepasan

5. Tri Guna memiliki tiga sifat alam, salah satunya adalah Rajas. Rajas berarti * 4 poin

*

- Kenafsuan
- Kebaikan
- Kegelapan
- Pelepasan

6. Tri Guna memiliki tiga sifat alam, salah satunya adalah Tamas. Tamas berarti * 4 poin

*

- Kenafsuan
- Kebaikan
- Kegelapan
- Pelepasan

28/5/2020

Uji Butir Soal

7. Berdasarkan karakteristiknya, dalam Hindu jenis makanan dibagi menjadi....

4 poin

- 1
- 2
- 4
- 3

8. Dalam Hindu jenis makanan berdasarkan karakteristiknya yaitu... *

4 poin

- Ekadasha
- Ahara
- Sattvam, rajas, tamas
- Ahara dan priyah

9. Makanan-makanan yang membantu memperpanjang usia hidup, menambah vitalitas, kekuatan, kesehatan, kesenangan dan kepuasan, dan juga lezat, tidak kering, bergizi dan menyenangkan hati berada dalam sifat.... *

4 poin

- Tamas
- Sattvam
- Rajas
- Priyah

28/5/2020

Uji Butir Soal

10. Salah satu jenis makanan yang bersifat sattvam adalah... *

4 poin

- Buah-buahan
- Ganja
- Bawang Merah
- Cabai

11. Salah satu jenis makanan yang bersifat rajasika adalah... *

4 poin

- Buah-buahan
- Sayur hijau
- bawang merah
- Cabai

12. Makanan-makanan yang terlalu pahit, terlalu asam, terlalu asin, sangat panas, terlalu pedas, terlalu kering, serta makanan dengan bumbu yang menyengat adalah makanan yang disukai oleh orang-orang yang berada dalam sifat *

4 poin

- Tamas
- Sattvam
- Rajas
- Priyah

28/5/2020

Uji Butir Soal

13. Makanan yang di masak terlalu lama, hambar rasa, basi, busuk, sisa dimakan orang lain, dan makanan yang (tidak bersih dan) tidak suci, adalah jenis makanan yang disukai oleh mereka yang berada di dalam sifat *

- Tamas
 Sattvam
 Rajas
 Priyah

14. Dalam Ayurveda, dikatakan bahwa semua jenis makanan, yang tumbuh dibawah tanah bersifat.... *

- Tamasik
 Sattvik
 Rajasik
 Priyah

15. Dalam Ayurveda, jenis-jenis yang tumbuh diatas pohon atau tanaman seperti dedaunan, bunga, dan buah-buahan bersifat... *

- Tamasik
 Sattvik
 Rajasik
 Priyah

28/5/2020

Uji Butir Soal

16. Makanan yang bersifat satvik memberikan *

4 poin

- Sikap Spiritual
- Keuletan
- Membuat perasaan sedih
- Kebencian

17. Contoh dari makanan berjenis satvika adalah kecuali.... *

4 poin

- Buah-buahan
- Sayur Hijau
- Jamur
- Kembang kol

18. Makanan yang memiliki efek sifat penuh nafsu, gairah dan perangsang dalam kelompok..... *

4 poin

- Tamasik
- Sattvik
- Rajasik
- Priyah

28/5/2020

Uji Butir Soal

19. Makanan yang memiliki sifat rajasik kecuali..... *

4 poin

- Pedas
- Panas
- Asin
- Segar

20. Makanan yang dikelompokkan kedalam jenis tamasik memiliki efek yang membuat kita kehilangan kendali, dan menghilangkan kesadaran, *

4 poin

- Tamasik
- Sattvik
- Rajasik
- Priyah

21. Berikut ini yang termasuk makanan Tamasik adalah... *

4 poin

- Buah-buahan
- Daging
- Sayur-sayuran
- Kentang

28/5/2020

Uji Butir Soal

22. Efek yang ditimbulkan oleh makanan rajasika yaitu... *

4 poin

- Emosi tidak stabil
- Kesabaran
- Kelemasan
- Kelembutan

23. Efek yang ditimbulkan oleh makanan tamasika yaitu... *

4 poin

- Kebodohan
- Kekuatan
- kesabaran
- kelembutan

24. Manfaat yang dtimbulkan oleh makanan satvika yaitu... *

4 poin

- Kenafsuan
- Kecerdasan
- Kegairahan
- Kelemasan

28/5/2020

Uji Butir Soal

25. Makanan tamasika memberikan energi negative bagi tubuh seperti.... *

4 poin

- Kemalasan
- Penuh nafsu
- Semangat
- Gairah

Konten ini tidak dibuat atau didukung oleh Google.

Google Formulir



Lampiran 37. Surat Permohonan Uji Ahli Isi Mata Kuliah



UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
 FAKULTAS ILMU PENDIDIKAN
 JURUSAN ILMU PENDIDIKAN, PSIKOLOGI, DAN BIMBINGAN
 PRODI TEKNOLOGI PENDIDIKAN

Email: tpundiksha@undiksha.ac.id situs web: <http://tp.undiksha.ac.id>
 Alamat: Jalan Udayana (Kampus Tengah Undiksha) Singaraja-Bali
 Telp. (0362) 31372 kode kos 81116

Nomor : 58/UN48.10.5/KP/2020
 Lampiran : 3 (tiga) lembar
 Perihal : Permohonan Uji Ahli Isi Mata Kuliah

Kepada Yth:
Dr. Ni Kadek Surpi Aryadharma, M.Fil.H.

Dengan hormat, sehubungan dengan tahap uji validasi produk dalam pelaksanaan penelitian pengembangan yang berjudul "Pengembangan Pembelajaran *Blended* pada Mata Kuliah Ahara Yoga Semester II di IHDN Denpasar". Saya mohon kesediaan Ibu untuk *mereview* sekaligus memberikan penilaian terhadap produk yang dikembangkan. Adapun instrumen penilaian ahli isi mata pembelajaran terlampir pada surat ini.

Demikian yang dapat saya sampaikan, atas kerjasamanya saya ucapkan banyak terimakasih.

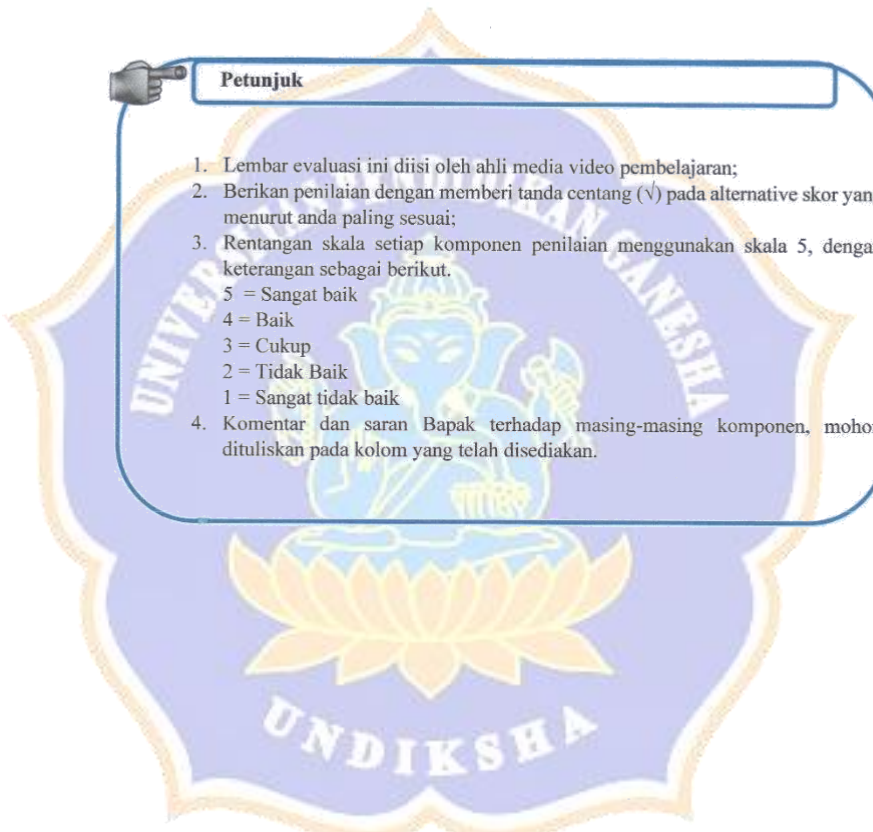
Singaraja, 16 Maret 2020
 Peneliti,

I Gusti Ayu Agung Manik Wulandari
 NIM 1611021035

Lampiran 38. Instrumen Penilaian Ahli Isi Mata Kuliah

INSTRUMEN PENILAIAN PRODUK REVIEW AHLI ISI MATA KULIAH

Nama : Dr. Ni Kadek Surpi, M.Fil.H
NIP : 19808080 200912 2 0005
Instansi : Universitas Hindu Negeri I Gusti Bagus Sugriwa (IHDN)



Petunjuk

1. Lembar evaluasi ini diisi oleh ahli media video pembelajaran;
2. Berikan penilaian dengan memberi tanda centang (✓) pada alternative skor yang menurut anda paling sesuai;
3. Rentangan skala setiap komponen penilaian menggunakan skala 5, dengan keterangan sebagai berikut.
5 = Sangat baik
4 = Baik
3 = Cukup
2 = Tidak Baik
1 = Sangat tidak baik
4. Komentar dan saran Bapak terhadap masing-masing komponen, mohon dituliskan pada kolom yang telah disediakan.

Instrumen Penilaian Ahli Isi Mata Kuliah

No	Kriteria	Skor				
		1	2	3	4	5
Aspek Kurikulum						
1	Kejelasan identitas mata kuliah					✓
2	Kejelasan rumusan capaian pembelajaran					✓
3	Kesesuaian tujuan pembelajaran dengan indikator capaian pembelajaran					✓
Aspek Materi						
4	Kesesuaian materi dengan tujuan pembelajaran					✓
5	Tujuan Pembelajaran telah menggunakan format ABCD					✓
6	Materi yang disajikan dalam pembelajaran <i>blended</i> sesuai dengan kompetensi yang diharapkan					✓
7	Penyajian materi bebas dari kesalahan konsep				✓	
8	Ketepatan jenis media dengan materi pembelajaran					✓
9	Mahasiswa dapat mempelajari materi sesuai kecepatan belajar					✓
10	Pembelajaran <i>online</i> dapat menuntaskan materi yang memiliki cakupan luas					✓
11	Materi yang disajikan dalam <i>E-learning</i> mudah dipahami					✓
Aspek Bahasa						
12	Petunjuk belajar dapat dipahami dengan baik					✓
13	Penggunaan Bahasa tidak menimbulkan penafsiran ganda					✓
14	Bahasa yang digunakan menggunakan kaidah Bahasa Indonesia yang baik dan benar				✓	
Aspek Evaluasi						
15	Kejelasan petunjuk pengerjaan tugas/tes					✓
16	Kejelasan penilaian hasil belajar					✓
17	Relevansi soal dengan tujuan pembelajaran				✓	

Catatan/komentar/Saran:

Pembelajaran blended yang dikembangkan telah sesuai dengan silabus dan materi Mura Toga

Singaraja, 18 Maret 2020
Ahli Media Pembelajaran

Ni Kadek Surpi
Dr. Ni Kadek Surpi, M.Fil.H
NIP 19808080 200912 2 0005

Lampiran 39. Surat Pernyataan Telah Menilai Produk**PERNYATAAN**

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Dr. Ni Kadek Surpi Aryadharna, M.Fil.H.
NIP : 1980080820089122005
Jabatan : Dosen Mata Kuliah Ahara Yoga
Instansi :IHDN Denpasar

Menyatakan bahwa saya telah memberikan saran dan masukan pada:
"Pengembangan Pembelajaran *Blended* pada Mata Kuliah Ahara Yoga Semester II di IHDN
Denpasar" yang disusun oleh:

Nama : I Gusti Ayu Agung Manik Wulandari
NIM : 1611021035
Prodi : Teknologi Pendidikan

Harapan saya, masukan yang saya berikan dapat digunakan untuk menyempurnakan skripsi mahasiswa yang bersangkutan.

Denpasar, 16 Maret 2020
Ahli Materi,


Dr. Ni Kadek Surpi Aryadharna, M.Fil.H.
NIP 1980080820089122005



Lampiran 40. Surat Permohonan Uji Ahli Desain Pembelajaran



UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
 FAKULTAS ILMU PENDIDIKAN
 JURUSAN ILMU PENDIDIKAN, PSIKOLOGI, DAN BIMBINGAN
 PRODI TEKNOLOGI PENDIDIKAN
 Email: tpundiksha@undiksha.ac.id situs web: http://tp.undiksha.ac.id
 Alamat: Jalan Udayana (Kampus Tengah Undiksha) Singaraja-Bali
 Telp. (0362) 31372 kode kos 81116

Nomor : 58/UN48.04.29/KP/2020
 Lampiran : 4 (empat) lembar
 Perihal : Permohonan Uji Ahli Desain Pembelajaran

Kepada Yth:
Dr. I Made Tegeh, M.Pd.

Dengan hormat, sehubungan dengan tahap uji validasi produk dalam pelaksanaan penelitian pengembangan yang berjudul "Pengembangan Pembelajaran *Blended* pada Mata Kuliah Ahara Yoga di IHDN Denpasar Semester II". Saya mohon kesediaan Bapak untuk *mereview* sekaligus memberikan penilaian terhadap produk yang dikembangkan. Adapun instrumen penilaian ahli desain pembelajaran terlampir pada surat ini.

Demikian yang dapat saya sampaikan, atas kerjasama Bapak saya ucapkan banyak terimakasih.

Singaraja, 30 April 2020
 Peneliti,

I Gusti Ayu Agung Manik Wulandari
 NIM 1611021035



Lampiran 41. Instrumen Penilaian Ahli Desain Pembelajaran

Instrumen Penilaian Ahli Desain Pembelajaran

No	Kriteria	Skor				
		1	2	3	4	5
Aspek Kurikulum						
1	Kejelasan identitas mata kuliah					V
2	Kejelasan Indikator pembelajaran					V
3	Kejelasan rumusan capaian pembelajaran					V
4	Kesesuaian tujuan pembelajaran dengan indikator capaian pembelajaran					V
Aspek Metode Pembelajaran						
5	Ketersediaan pembelajaran tatap muka (<i>live event</i>) dalam model <i>blended learning</i>					V
6	Kejelasan rancangan pembelajaran					V
7	Kejelasan petunjuk belajar					V
8	Kecukupan dukungan bahan belajar (<i>performance support materials</i>) dalam model pembelajaran <i>blended learning</i>				V	
9	Kesesuaian urutan penyajian materi ajar					V
10	Kecukupan pengelolaan waktu sesuai alokasi waktu					V
11	Ketersediaan akses belajar mandiri (<i>self paced learning</i>)				V	
12	Bahan ajar yang disediakan membantu mahasiswa dalam belajar				V	
13	Keterlibatan Pendidik dan peserta didik dalam kolaborasi (<i>collaboration</i>) yang disajikan dalam model <i>blended learning</i>					V
Aspek Evaluasi						
14	Ketersediaan penilaian (<i>assessment</i>) yang disajikan dalam model <i>blended learning</i>					V
15	Kejelasan petunjuk pengerjaan tugas/tes					V
16	Kejelasan penilaian hasil belajar					V
17	Relevansi soal dengan tujuan pembelajaran				V	

Catatan/komentar/Saran:

- Option evaluasi ada 3 dan ada 4, perlu disamakan.
- Tugas lebih divariasikan lagi, dominan hanya membuat ringkasan, perlu buat PPT, peta konsep, mencari contoh, dll
- Materi dalam bentuk cetak perlu diupload

Singaraja, 30 April 2020
Ahli Desain Pembelajaran



Dr. I Made Tegeh, M.Pd.
19710815001121001

Lampiran 42. Surat Pernyataan Telah Ahli Desain Pembelajaran**PERNYATAAN**

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Dr. I Made Tegeh, M.Pd
NIP : 19710815001121001
Jabatan : Lektor
Prodi : Teknologi Pendidikan

Menyatakan bahwa saya telah memberikan saran dan masukan pada:

“Pengembangan Pembelajaran *Blended* pada Mata Kuliah Ahara Yoga di IHDN Denpasar Semester II” yang disusun oleh:

Nama : I Gusti Ayu Agung Manik Wulandari
NIM : 1611021035
Prodi : Teknologi Pendidikan

Harapan saya, masukan yang saya berikan dapat digunakan untuk menyempurnakan skripsi mahasiswa yang bersangkutan.

Singaraja, 30 April 2020
Ahli Desain Pembelajaran,


Dr. I Made Tegeh, M.Pd
NIP 19710815001121001



Lampiran 43. Surat Permohonan Uji Ahli Media *E-learning*



UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
 FAKULTAS ILMU PENDIDIKAN
 JURUSAN ILMU PENDIDIKAN, PSIKOLOGI, DAN BIMBINGAN
 PRODI TEKNOLOGI PENDIDIKAN
 Email: tpundiksha@undiksha.ac.id situs web: <http://tp.undiksha.ac.id>
 Alamat: Jalan Udayana (Kampus Tengah Undiksha) Singaraja-Bali
 Telp. (0362) 31372 kode kos 81116

Nomor : 58/UN48.04.29/KP/2020
 Lampiran : 4 (empat) lembar
 Perihal : Permohonan Uji Ahli Media *E-Learning*

Kepada Yth:
Luh Putu Putrini Mahadewi, S.Pd., M.S

Dengan hormat, sehubungan dengan tahap uji validasi produk dalam pelaksanaan penelitian pengembangan yang berjudul "Pengembangan Pembelajaran *Blended* pada Mata Kuliah Ahara Yoga di IHDN Denpasar Semester II". Saya mohon kesediaan Ibu untuk *mereview* sekaligus memberikan penilaian terhadap produk yang dikembangkan. Adapun instrumen penilaian ahli media *E-learning* terlampir pada surat ini.

Demikian yang dapat saya sampaikan, atas kerjasama Ibu saya ucapkan banyak terimakasih.

Singaraja, 30 April 2020
 Peneliti,

I Gusti Ayu Agung Manik Wulandari
 NIM 1611021035



Lampiran 44. Instrumen Penilaian Ahli Media *E-learning*

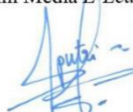
Instrumen Penilaian Ahli Media *E-learning*

No	Kriteria	Skor				
		1	2	3	4	5
TAMPILAN						
1	Pengaturan <i>layout</i> produk ringkas dan sesuai dengan konten					√
2	Warna tampilan menarik					√
3	Penggunaan video sesuai dengan materi					√
4	Tata letak gambar sesuai dengan keefektifan penyampaian pesan					√
5	Kualitas gambar baik					√
6	Keterkaitan penggunaan gambar dengan materi					√
7	Kesesuaian pemilihan ukuran teks				√	
8	Kesesuaian pemilihan jenis teks				√	
9	Tingkat keterbacaan teks jelas					√
10	Warna teks terlihat jelas				√	
11	Penggunaan spasi tiap halaman diatur dengan baik					√
INTERAKTIFITAS						
12	Kemudahan akses situs <i>E-learning</i>					√
13	Kemudahan penggunaan media <i>E-learning</i>					√
14	Navigasi pada <i>E-learning</i> berfungsi dengan baik					√
KEMANFAATAN						
15	Penggunaan <i>E-learning</i> mempermudah proses pembelajaran					√
16	<i>E-learning</i> mampu meningkatkan ketertarikan mahasiswa dalam belajar					√
17	<i>E-learning</i> dapat memotivasi mahasiswa dalam belajar					√

Catatan/komentar/Saran:

E-learning untuk bidang Pendidikan Agama Hindu ini sangat inovatif. Perlu peningkatan kualitas sajian teks, utamanya pada beranda Mata Kuliah, sehingga tidak nampak seperti urutan teks yang monoton di setiap topikny. Saran yang dapat diberikan adalah dengan mengelola teks pada aplikasi lain terlebih dahulu atau sajian video-video sudah ditampilkan di beranda topik sebagai pencari setiap topik sehingga dari awal sudah terkesan *e-learning* ini menggunakan media pembelajaran (video-video) yang menarik.

Singaraja, 10 Mei 2020
Ahli Media *E-Learning*



Luh Putu Putrini Mahadewi, S.Pd., M.S
198209102005012001

Lampiran 45. Surat Pernyataan Ahli Media *E-learning***PERNYATAAN**

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Luh Putu Putrini Mahadewi, S.Pd., M.S

NIP : 198209102005012001

Jabatan : Lektor

Prodi : Teknologi Pendidikan

Menyatakan bahwa saya telah memberikan saran dan masukan pada:

“Pengembangan Pembelajaran *Blended* pada Mata Kuliah Ahara Yoga di IHDN Denpasar Semester II” yang disusun oleh:

Nama : I Gusti Ayu Agung Manik Wulandari

NIM : 1611021035

Prodi : Teknologi Pendidikan

Harapan saya, masukan yang saya berikan dapat digunakan untuk menyempurnakan skripsi mahasiswa yang bersangkutan.

Singaraja, 10 Mei 2020
Ahli Media *E-Learning*,


Luh Putu Putrini Mahadewi, S.Pd., M.S
198209102005012001



Lampiran 46. Surat Pernyataan Ahli Video Pembelajaran



UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
 FAKULTAS ILMU PENDIDIKAN
 JURUSAN ILMU PENDIDIKAN, PSIKOLOGI, DAN BIMBINGAN
 PRODI TEKNOLOGI PENDIDIKAN
 Email: tpundiksha@undiksha.ac.id situs web: http://tp.undiksha.ac.id
 Alamat: Jalan Udayana (Kampus Tengah Undiksha) Singaraja-Bali
 Telp. (0362) 31372 kode kos 81116

Nomor : 58/UN48.04.29/KP/2020
 Lampiran : 4 (empat) lembar
 Perihal : Permohonan Uji Ahli Media Video Pembelajaran

Kepada Yth:
Adrianus I Wayan Ilia Yuda Sukmana, S.Kom.,M.Pd

Dengan hormat, sehubungan dengan tahap uji validasi produk dalam pelaksanaan penelitian pengembangan yang berjudul "Pengembangan Pembelajaran *Blended* pada Mata Kuliah Ahara Yoga di IHDN Denpasar Semester II". Saya mohon kesediaan Bapak untuk *mereview* sekaligus memberikan penilaian terhadap produk yang dikembangkan. Adapun instrumen penilaian ahli video pembelajaran terlampir pada surat ini.

Demikian yang dapat saya sampaikan, atas kerjasama Bapak saya ucapkan banyak terimakasih.

Singaraja, 30 April 2020
 Peneliti,

I Gusti Ayu Agung Manik Wulandari
 NIM 1611021035



Lampiran 47. Instrumen Penilaian Video Pembelajaran

Instrumen Penilaian Ahli Media (Video Pembelajaran)

No	Kriteria	Skor				
		1	2	3	4	5
1	Gambar yang digunakan dalam video sesuai dengan materi pembelajaran					V
2	Kemenarikan media video					V
3	Kualitas pencahayaan					V
4	Materi yang disajikan dalam video pembelajaran sesuai dengan tujuan pembelajaran					V
5	Video yang disampaikan sesuai dengan karakteristik mahasiswa					V
6	Kesesuaian video dengan storyboard					V
7	Kejelasan suara presenter saat menyampaikan informasi					V
8	Presenter lugas saat menyampaikan informasi					V
9	Bahasa yang digunakan presenter menggunakan kaidah bahasa Indonesia yang baik dan benar					V
10	Keteraturan musik latar					V
11	Musik latar tidak mengganggu suara presenter				V	
12	Penampilan presenter mampu menyakinkan mahasiswa					V
13	Video pembelajaran padat, singkat, dan jelas					V

Catatan/komentar/Saran:

.....

.....

Singaraja, 29 April 2020
Ahli Media Pembelajaran



Adrianus I Wayan Ilia Yuda Sukmana, S.Kom.,M.Pd.
19880708 201404 1 003

UNDIKSHA

Lampiran 48. Surat Pernyataan Ahli Video Pembelajaran

PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Adrianus I Wayan Ilia Yuda Sukmana, S.Kom.,M.Pd
NIP : 19880708 201404 1 003
Jabatan : Lektor
Prodi : Teknologi Pendidikan


Menyatakan bahwa saya telah memberikan saran dan masukan pada:

“Pengembangan Pembelajaran *Blended* pada Mata Kuliah Ahara Yoga di IHDN Denpasar Semester II” yang disusun oleh:

Nama : I Gusti Ayu Agung Manik Wulandari
NIM : 1611021035
Prodi : Teknologi Pendidikan

Harapan saya, masukan yang saya berikan dapat digunakan untuk menyempurnakan skripsi mahasiswa yang bersangkutan.

Singaraja, 29 April 2020
Ahli Media Pembelajaran


Adrianus I Wayan Ilia Yuda Sukmana, S.Kom.,M.Pd.
19880708 201404 1 003



Lampiran 49. Instrumen Penilaian Ahli Isi (Video Pembelajaran)

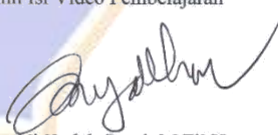
Instrumen Penilaian Ahli Isi (Video Pembelajaran)

No	Kriteria	Skor				
		1	2	3	4	5
Aspek Isi						
1	Video pembelajaran dapat membantu menuntaskan materi pembelajaran yang memiliki cakupan luas					✓
2	Materi yang disajikan dalam video pembelajaran sesuai dengan tujuan pembelajaran					✓
3	Video pembelajaran dapat dapat memudahkan pemahaman mahasiswa dalam menyerap informasi			✓		
4	Ketepatan media dengan materi pembelajaran					✓
Aspek Penyajian						
5	Penyajian video sesuai dengan sistematika video					✓
6	Penyajian materi bebas dari kesalahan konsep					✓
7	Video pembelajaran dapat digunakan untuk membantu penguasaan teori				✓	
8	Video pembelajaran efektif dan efisien dalam melengkapi pembelajaran tatap muka			✓		
9	Bahasa yang digunakan komunikatif					✓
10	Penggunaan bahasa tidak menimbulkan penafsiran ganda					✓
11	Gambar yang disajikan dapat mewakili penjelasan presenter					✓
12	Tata letak gambar sesuai dengan keefektifan penyampaian pesan					

Catatan/komentar/Saran:

Video pembelajaran sudah sesuai dengan materi
 Ahara Yoga dan dapat membantu menuntaskan materi
 mahasiswa akan mudah memahami materi tersebut.

Singaraja, 29 April 2020
 Ahli Isi Video Pembelajaran


 Dr. Ni Kadek Surpi, M.Fil.H
 NIP 19808080 200912 2 0005

Lampiran 50. Surat Pernyataan Ahli Isi Video Pembelajaran**PERNYATAAN**

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Dr. Ni Kadek Surpi Aryadharna, M.Fil.H.
NIP : 1980080820089122005
Jabatan : Dosen Mata Kuliah Ahara Yoga
Instansi :IHDN Denpasar

Menyatakan bahwa saya telah memberikan saran dan masukan pada:

“Pengembangan Pembelajaran *Blended* pada Mata Kuliah Ahara Yoga Semester II di IHDN Denpasar” yang disusun oleh:

Nama : I Gusti Ayu Agung Manik Wulandari
NIM : 1611021035
Prodi : Teknologi Pendidikan

Harapan saya, masukan yang saya berikan dapat digunakan untuk menyempurnakan skripsi mahasiswa yang bersangkutan.

Denpasar, 21 April 2020
Ahli Isi Video Pembelajaran,


Dr. Ni Kadek Surpi Aryadharna, M.Fil.H.
NIP 1980080820089122005



Lampiran 51. Instrumen Uji Coba Perorangan

Instrumen Penilaian Uji Coba Perorangan

No	Kriteria	Skor				
		1	2	3	4	5
1	Saya dapat masuk atau keluar <i>e-learning</i> dengan mudah					√
2	Saya dapat mengakses materi dengan mudah					√
3	Tersedia akses belajar mandiri yang mendukung pembelajaran <i>online</i>					√
4	Tersedia bahan ajar yang relevan untuk materi pembelajaran					√
5	Pembelajaran <i>blended</i> membuat saya tertarik mengikuti proses pembelajaran				√	
6	Ketersediaan pembelajaran tatap muka (<i>live event</i>) dalam pembelajaran <i>blended</i>					√
7	Pembelajaran <i>online</i> dapat digunakan menuntaskan materi pelajaran yang memiliki cakupan luas					√
8	<i>E-learning</i> dapat digunakan untuk mendukung belajar mandiri saya				√	
9	Tampilan halaman depan <i>e-learning</i> menarik					√
10	Warna tampilan halaman menarik					√
11	Materi yang tersedia pada pembelajaran <i>blended</i> sesuai dengan tujuan pembelajaran				√	
12	Saya dapat mengakses materi pembelajaran tanpa memerlukan prasyarat tertentu					√
13	Pembelajaran <i>online</i> dapat melengkapi kegiatan pembelajaran tatap muka				√	
14	Kesesuaian materi dengan pokok bahasan					√
15	Materi yang tersedia menggunakan bahasa yang komunikatif				√	
16	Bahasa yang digunakan mudah dipahami					√
17	Ketersediaan latihan soal atau tugas pada pembelajaran <i>online</i>					√
18	Kesesuaian soal evaluasi dengan tujuan pembelajaran					√
19	Pembelajaran <i>blended</i> membuat saya termotivasi dalam belajar					√
20	<i>E-learning</i> memiliki tampilan yang menarik sehingga termotivasi dalam belajar					√

Catatan/komentar/Saran:

Belajar dengan menggunakan sistem seperti ini, bisa memudahkan mahasiswa untuk belajar dimanapun dan kapanpun. Sehingga mahasiswa lebih memahami dan lebih tertarik dalam belajar mata kuliah ahara yoga.

Denpasar, 15 Mei 2020
Mahasiswa

Putu Ade Marwanasari
NIM. 1912111020

Instrumen Penilaian Uji Coba Perorangan

No	Kriteria	Skor				
		1	2	3	4	5
1	Saya dapat masuk atau keluar <i>e-learning</i> dengan mudah					√
2	Saya dapat mengakses materi dengan mudah				√	
3	Tersedia akses belajar mandiri yang mendukung pembelajaran <i>online</i>					√
4	Tersedia bahan ajar yang relevan untuk materi pembelajaran					√
5	Pembelajaran <i>blended</i> membuat saya tertarik mengikuti proses pembelajaran					√
6	Ketersediaan pembelajaran tatap muka (<i>live event</i>) dalam pembelajaran <i>blended</i>					√
7	Pembelajaran <i>online</i> dapat digunakan menuntaskan materi pelajaran yang memiliki cakupan luas					√
8	<i>E-learning</i> dapat digunakan untuk mendukung belajar mandiri saya					√
9	Tampilan halaman depan <i>e-learning</i> menarik					√
10	Warna tampilan halaman menarik					√
11	Materi yang tersedia pada pembelajaran <i>blended</i> sesuai dengan tujuan pembelajaran					√
12	Saya dapat mengakses materi pembelajaran tanpa memerlukan prasyarat tertentu					√
13	Pembelajaran <i>online</i> dapat melengkapi kegiatan pembelajaran tatap muka					√
14	Kesesuaian materi dengan pokok bahasan					√
15	Materi yang tersedia menggunakan bahasa yang komunikatif					√
16	Bahasa yang digunakan mudah dipahami					√
17	Ketersediaan latihan soal atau tugas pada pembelajaran <i>online</i>					√
18	Kesesuaian soal evaluasi dengan tujuan pembelajaran					√
19	Pembelajaran <i>blended</i> membuat saya termotivasi dalam belajar					√
20	<i>E-learning</i> memiliki tampilan yang menarik sehingga termotivasi dalam belajar					√

Denpasar, 15 Mei 2020
Mahasiswa

Ni Putu Indriani
NIM 1812111011

Instrumen Penilaian Uji Coba Perorangan

No	Kriteria	Skor				
		1	2	3	4	5
1	Saya dapat masuk atau keluar <i>e-learning</i> dengan mudah					✓
2	Saya dapat mengakses materi dengan mudah					✓
3	Tersedia akses belajar mandiri yang mendukung pembelajaran <i>online</i>				✓	
4	Tersedia bahan ajar yang relevan untuk materi pembelajaran					✓
5	Pembelajaran <i>blended</i> membuat saya tertarik mengikuti proses pembelajaran					✓
6	Ketersediaan pembelajaran tatap muka (<i>live event</i>) dalam pembelajaran <i>blended</i>					✓
7	Pembelajaran <i>online</i> dapat digunakan menuntaskan materi pelajaran yang memiliki cakupan luas					✓
8	<i>E-learning</i> dapat digunakan untuk mendukung belajar mandiri saya				✓	
9	Tampilan halaman depan <i>e-learning</i> menarik					✓
10	Warna tampilan halaman menarik					✓
11	Materi yang tersedia pada pembelajaran <i>blended</i> sesuai dengan tujuan pembelajaran					✓
12	Saya dapat mengakses materi pembelajaran tanpa memerlukan prasyarat tertentu					✓
13	Pembelajaran <i>online</i> dapat melengkapi kegiatan pembelajaran tatap muka					✓
14	Kesesuaian materi dengan pokok bahasan					✓
15	Materi yang tersedia menggunakan bahasa yang komunikatif					✓
16	Bahasa yang digunakan mudah dipahami					✓
17	Ketersediaan latihan soal atau tugas pada pembelajaran <i>online</i>					✓
18	Kesesuaian soal evaluasi dengan tujuan pembelajaran					✓
19	Pembelajaran <i>blended</i> membuat saya termotivasi dalam belajar					✓
20	<i>E-learning</i> memiliki tampilan yang menarik sehingga termotivasi dalam belajar					✓

Catatan/komentar/Saran:

Pembelajaran *blended* sangat menarik, sehingga minat para mahasiswa pun menjadi lebih tinggi untuk terus berlatih yoga.

Denpasar, 15 Mei 2020
Mahasiswa

Ni Luh Putu Dewi Nugraheni
NIM. 1812111006

Lampiran 52. Instrumen Uji Coba Kelompok Kecil

Instrumen Penilaian Uji Coba Kelompok Kecil

No	Kriteria	Skor				
		1	2	3	4	5
1	Saya dapat masuk atau keluar <i>e-learning</i> dengan mudah					√
2	Saya dapat mengakses materi dengan mudah					√
3	Tersedia akses belajar mandiri yang mendukung pembelajaran <i>online</i>					√
4	Tersedia bahan ajar yang relevan untuk materi pembelajaran					√
5	Pembelajaran <i>blended</i> membuat saya tertarik mengikuti proses pembelajaran					√
6	Ketersediaan pembelajaran tatap muka (<i>live event</i>) dalam pembelajaran <i>blended</i>					√
7	Pembelajaran <i>online</i> dapat digunakan menuntaskan materi pelajaran yang memiliki cakupan luas				√	
8	<i>E-learning</i> dapat digunakan untuk mendukung belajar mandiri saya					√
9	Tampilan halaman depan <i>e-learning</i> menarik					√
10	Warna tampilan halaman menarik					√
11	Materi yang tersedia pada pembelajaran <i>blended</i> sesuai dengan tujuan pembelajaran				√	
12	Saya dapat mengakses materi pembelajaran tanpa memerlukan prasyarat tertentu					√
13	Pembelajaran <i>online</i> dapat melengkapi kegiatan pembelajaran tatap muka					√
14	Kesesuaian materi dengan pokok bahasan				√	
15	Materi yang tersedia menggunakan bahasa yang komunikatif					√
16	Bahasa yang digunakan mudah dipahami					√
17	Ketersediaan latihan soal atau tugas pada pembelajaran <i>online</i>					√
18	Kesesuaian soal evaluasi dengan tujuan pembelajaran					√
19	Pembelajaran <i>blended</i> membuat saya termotivasi dalam belajar					√
20	<i>E-learning</i> memiliki tampilan yang menarik sehingga termotivasi dalam belajar					√

Catatan/komentar/Saran:

Dengan adanya *blended learning* ini diharapkan dapat mendukung proses pembelajaran menjadi lebih efektif.

Denpasar, 15 Mei 2020
Mahasiswa

NI KADEK TUTI SRI DEVI
NIM: 171211122

Instrumen Penilaian Uji Coba Kelompok Kecil

No	Kriteria	Skor				
		1	2	3	4	5
1	Saya dapat masuk atau keluar <i>e-learning</i> dengan mudah					√
2	Saya dapat mengakses materi dengan mudah					√
3	Tersedia akses belajar mandiri yang mendukung pembelajaran <i>online</i>					√
4	Tersedia bahan ajar yang relevan untuk materi pembelajaran					√
5	Pembelajaran <i>blended</i> membuat saya tertarik mengikuti proses pembelajaran					√
6	Ketersediaan pembelajaran tatap muka (<i>live event</i>) dalam pembelajaran <i>blended</i>					√
7	Pembelajaran <i>online</i> dapat digunakan menuntaskan materi pelajaran yang memiliki cakupan luas					√
8	<i>E-learning</i> dapat digunakan untuk mendukung belajar mandiri saya					√
9	Tampilan halaman depan <i>e-learning</i> menarik					√
10	Warna tampilan halaman menarik					√
11	Materi yang tersedia pada pembelajaran <i>blended</i> sesuai dengan tujuan pembelajaran				√	
12	Saya dapat mengakses materi pembelajaran tanpa memerlukan prasyarat tertentu					√
13	Pembelajaran <i>online</i> dapat melengkapi kegiatan pembelajaran tatap muka					√
14	Kesesuaian materi dengan pokok bahasan					√
15	Materi yang tersedia menggunakan bahasa yang komunikatif				√	
16	Bahasa yang digunakan mudah dipahami					√
17	Ketersediaan latihan soal atau tugas pada pembelajaran <i>online</i>					√
18	Kesesuaian soal evaluasi dengan tujuan pembelajaran					√
19	Pembelajaran <i>blended</i> membuat saya termotivasi dalam belajar					√
20	<i>E-learning</i> memiliki tampilan yang menarik sehingga termotivasi dalam belajar					√

Catatan/komentar/Saran:

Pembelajaran ini sangat menarik, tetapi jika materi praktek tidak bisa menggunakan *E-learning*.

Denpasar, 15 Mei 2020
Mahasiswa

I GEDE HADI SWARDANA
NIM. 171211107

Instrumen Penilaian Uji Coba Kelompok Kecil

No	Kriteria	Skor				
		1	2	3	4	5
1	Saya dapat masuk atau keluar <i>e-learning</i> dengan mudah					√
2	Saya dapat mengakses materi dengan mudah					√
3	Tersedia akses belajar mandiri yang mendukung pembelajaran <i>online</i>					√
4	Tersedia bahan ajar yang relevan untuk materi pembelajaran				√	
5	Pembelajaran <i>blended</i> membuat saya tertarik mengikuti proses pembelajaran				√	
6	Ketersediaan pembelajaran tatap muka (<i>live event</i>) dalam pembelajaran <i>blended</i>					√
7	Pembelajaran <i>online</i> dapat digunakan menuntaskan materi pelajaran yang memiliki cakupan luas				√	
8	<i>E-learning</i> dapat digunakan untuk mendukung belajar mandiri saya					√
9	Tampilan halaman depan <i>e-learning</i> menarik					√
10	Warna tampilan halaman menarik					√
11	Materi yang tersedia pada pembelajaran <i>blended</i> sesuai dengan tujuan pembelajaran				√	
12	Saya dapat mengakses materi pembelajaran tanpa memerlukan prasyarat tertentu					√
13	Pembelajaran <i>online</i> dapat melengkapi kegiatan pembelajaran tatap muka					√
14	Kesesuaian materi dengan pokok bahasan					√
15	Materi yang tersedia menggunakan bahasa yang komunikatif					√
16	Bahasa yang digunakan mudah dipahami					√
17	Ketersediaan latihan soal atau tugas pada pembelajaran <i>online</i>				√	
18	Kesesuaian soal evaluasi dengan tujuan pembelajaran					√
19	Pembelajaran <i>blended</i> membuat saya termotivasi dalam belajar					√
20	<i>E-learning</i> memiliki tampilan yang menarik sehingga termotivasi dalam belajar					√

Catatan/komentar/Saran:

Video dalam *E-learning* memudahkan saya dalam menyerap informasi, sehingga pembelajaran *blended* ini sangat menarik bagi saya.

Denpasar, 15 Mei 2020
Mahasiswa

INDAH INDRI YANTI
NIM. 171211120

Instrumen Penilaian Uji Coba Kelompok Kecil

No	Kriteria	Skor				
		1	2	3	4	5
1	Saya dapat masuk atau keluar <i>e-learning</i> dengan mudah					√
2	Saya dapat mengakses materi dengan mudah					√
3	Tersedia akses belajar mandiri yang mendukung pembelajaran <i>online</i>					√
4	Tersedia bahan ajar yang relevan untuk materi pembelajaran					√
5	Pembelajaran <i>blended</i> membuat saya tertarik mengikuti proses pembelajaran					√
6	Ketersediaan pembelajaran tatap muka (<i>live event</i>) dalam pembelajaran <i>blended</i>					√
7	Pembelajaran <i>online</i> dapat digunakan menuntaskan materi pelajaran yang memiliki cakupan luas				√	
8	<i>E-learning</i> dapat digunakan untuk mendukung belajar mandiri saya					√
9	Tampilan halaman depan <i>e-learning</i> menarik					√
10	Warna tampilan halaman menarik					√
11	Materi yang tersedia pada pembelajaran <i>blended</i> sesuai dengan tujuan pembelajaran					√
12	Saya dapat mengakses materi pembelajaran tanpa memerlukan prasyarat tertentu					√
13	Pembelajaran <i>online</i> dapat melengkapi kegiatan pembelajaran tatap muka					√
14	Kesesuaian materi dengan pokok bahasan					√
15	Materi yang tersedia menggunakan bahasa yang komunikatif					√
16	Bahasa yang digunakan mudah dipahami					√
17	Ketersediaan latihan soal atau tugas pada pembelajaran <i>online</i>					√
18	Kesesuaian soal evaluasi dengan tujuan pembelajaran				√	
19	Pembelajaran <i>blended</i> membuat saya termotivasi dalam belajar					√
20	<i>E-learning</i> memiliki tampilan yang menarik sehingga termotivasi dalam belajar					√

Catatan/komentar/Saran:

Pembelajaran *online* ini memudahkan saya belajar dimanapun dan kapanpun.

Denpasar, 15 Mei 2020

Mahasiswa

NOVITA ROSANA LESTARI

NIM. 171211111

Instrumen Penilaian Uji Coba Kelompok Kecil

No	Kriteria	Skor				
		1	2	3	4	5
1	Saya dapat masuk atau keluar <i>e-learning</i> dengan mudah					√
2	Saya dapat mengakses materi dengan mudah					√
3	Tersedia akses belajar mandiri yang mendukung pembelajaran <i>online</i>					√
4	Tersedia bahan ajar yang relevan untuk materi pembelajaran				√	
5	Pembelajaran <i>blended</i> membuat saya tertarik mengikuti proses pembelajaran				√	
6	Ketersediaan pembelajaran tatap muka (<i>live event</i>) dalam pembelajaran <i>blended</i>				√	
7	Pembelajaran <i>online</i> dapat digunakan menuntaskan materi pelajaran yang memiliki cakupan luas				√	
8	<i>E-learning</i> dapat digunakan untuk mendukung belajar mandiri saya					√
9	Tampilan halaman depan <i>e-learning</i> menarik					√
10	Warna tampilan halaman menarik					√
11	Materi yang tersedia pada pembelajaran <i>blended</i> sesuai dengan tujuan pembelajaran				√	
12	Saya dapat mengakses materi pembelajaran tanpa memerlukan prasyarat tertentu					√
13	Pembelajaran <i>online</i> dapat melengkapi kegiatan pembelajaran tatap muka					√
14	Kesesuaian materi dengan pokok bahasan					√
15	Materi yang tersedia menggunakan bahasa yang komunikatif					√
16	Bahasa yang digunakan mudah dipahami					√
17	Ketersediaan latihan soal atau tugas pada pembelajaran <i>online</i>					√
18	Kesesuaian soal evaluasi dengan tujuan pembelajaran					√
19	Pembelajaran <i>blended</i> membuat saya termotivasi dalam belajar					√
20	<i>E-learning</i> memiliki tampilan yang menarik sehingga termotivasi dalam belajar					√

Catatan/komentar/Saran:

Pembelajaran ini menurut saya cukup menarik.

Denpasar, 15 Mei 2020
Mahasiswa

KADEK SUMERTI
NIM. 171211113

Instrumen Penilaian Uji Coba Kelompok Kecil

No	Kriteria	Skor				
		1	2	3	4	5
1	Saya dapat masuk atau keluar <i>e-learning</i> dengan mudah					√
2	Saya dapat mengakses materi dengan mudah					√
3	Tersedia akses belajar mandiri yang mendukung pembelajaran <i>online</i>					√
4	Tersedia bahan ajar yang relevan untuk materi pembelajaran					√
5	Pembelajaran <i>blended</i> membuat saya tertarik mengikuti proses pembelajaran					√
6	Ketersediaan pembelajaran tatap muka (<i>live event</i>) dalam pembelajaran <i>blended</i>					√
7	Pembelajaran <i>online</i> dapat digunakan menuntaskan materi pelajaran yang memiliki cakupan luas					√
8	<i>E-learning</i> dapat digunakan untuk mendukung belajar mandiri saya					√
9	Tampilan halaman depan <i>e-learning</i> menarik					√
10	Warna tampilan halaman menarik					√
11	Materi yang tersedia pada pembelajaran <i>blended</i> sesuai dengan tujuan pembelajaran				√	
12	Saya dapat mengakses materi pembelajaran tanpa memerlukan prasyarat tertentu					√
13	Pembelajaran <i>online</i> dapat melengkapi kegiatan pembelajaran tatap muka					√
14	Kesesuaian materi dengan pokok bahasan					√
15	Materi yang tersedia menggunakan bahasa yang komunikatif					√
16	Bahasa yang digunakan mudah dipahami					√
17	Ketersediaan latihan soal atau tugas pada pembelajaran <i>online</i>					√
18	Kesesuaian soal evaluasi dengan tujuan pembelajaran					√
19	Pembelajaran <i>blended</i> membuat saya termotivasi dalam belajar					√
20	<i>E-learning</i> memiliki tampilan yang menarik sehingga termotivasi dalam belajar					√

Catatan/komentar/Saran:

Pembelajaran ini sangat menarik, sehingga memotivasi saya dalam belajar, tetapi beberapa materi yoga seperti praktek sepertinya tidak bisa diterapkan secara *online*.

Denpasar, 15 Mei 2020

Mahasiswa

KELVINO PRADITA JAYA

NIM. 171211108

Lampiran 53. Instrumen Uji Lapangan

Instrumen Penilaian Uji Coba Lapangan

No	Kriteria	Skor				
		1	2	3	4	5
1	Saya dapat masuk atau keluar <i>e-learning</i> dengan mudah					✓
2	Saya dapat mengakses materi dengan mudah				✓	
3	Tersedia akses belajar mandiri yang mendukung pembelajaran <i>online</i>				✓	
4	Tersedia bahan ajar yang relevan untuk materi pembelajaran					✓
5	Pembelajaran <i>blended</i> membuat saya tertarik mengikuti proses pembelajaran					✓
6	Ketersediaan pembelajaran tatap muka (<i>live event</i>) dalam pembelajaran <i>blended</i>				✓	
7	Pembelajaran <i>online</i> dapat digunakan menuntaskan materi pelajaran yang memiliki cakupan luas					✓
8	<i>E-learning</i> dapat digunakan untuk mendukung belajar mandiri saya					✓
9	Tampilan halaman depan <i>e-learning</i> menarik					✓
10	Warna tampilan halaman menarik					✓
11	Materi yang tersedia pada pembelajaran <i>blended</i> sesuai dengan tujuan pembelajaran					✓
12	Saya dapat mengakses materi pembelajaran tanpa memerlukan prasyarat tertentu					✓
13	Pembelajaran <i>online</i> dapat melengkapi kegiatan pembelajaran tatap muka					✓
14	Kesesuaian materi dengan pokok bahasan					✓
15	Materi yang tersedia menggunakan bahasa yang komunikatif					✓
16	Bahasa yang digunakan mudah dipahami				✓	
17	Ketersediaan latihan soal atau tugas pada pembelajaran <i>online</i>					✓
18	Kesesuaian soal evaluasi dengan tujuan pembelajaran					✓
19	Pembelajaran <i>blended</i> membuat saya termotivasi dalam belajar					✓
20	<i>E-learning</i> memiliki tampilan yang menarik sehingga termotivasi dalam belajar					✓

Catatan/komentar/Saran:

Sangat bagus dan efisien pembelajaran *blended* ini.

Denpasar, 20 Mei 2020
Mahasiswa

I Wayan Eka Sukma Putra
1912111001

Instrumen Penilaian Uji Coba Lapangan

No	Kriteria	Skor				
		1	2	3	4	5
1	Saya dapat masuk atau keluar <i>e-learning</i> dengan mudah					✓
2	Saya dapat mengakses materi dengan mudah					✓
3	Tersedia akses belajar mandiri yang mendukung pembelajaran <i>online</i>					✓
4	Tersedia bahan ajar yang relevan untuk materi pembelajaran					✓
5	Pembelajaran <i>blended</i> membuat saya tertarik mengikuti proses pembelajaran					✓
6	Ketersediaan pembelajaran tatap muka (<i>live event</i>) dalam pembelajaran <i>blended</i>					✓
7	Pembelajaran <i>online</i> dapat digunakan menuntaskan materi pelajaran yang memiliki cakupan luas					✓
8	<i>E-learning</i> dapat digunakan untuk mendukung belajar mandiri saya					✓
9	Tampilan halaman depan <i>e-learning</i> menarik					✓
10	Warna tampilan halaman menarik					✓
11	Materi yang tersedia pada pembelajaran <i>blended</i> sesuai dengan tujuan pembelajaran					✓
12	Saya dapat mengakses materi pembelajaran tanpa memerlukan prasyarat tertentu					✓
13	Pembelajaran <i>online</i> dapat melengkapi kegiatan pembelajaran tatap muka				✓	
14	Kesesuaian materi dengan pokok bahasan					✓
15	Materi yang tersedia menggunakan bahasa yang komunikatif					✓
16	Bahasa yang digunakan mudah dipahami				✓	
17	Ketersediaan latihan soal atau tugas pada pembelajaran <i>online</i>					✓
18	Kesesuaian soal evaluasi dengan tujuan pembelajaran					✓
19	Pembelajaran <i>blended</i> membuat saya termotivasi dalam belajar				✓	
20	<i>E-learning</i> memiliki tampilan yang menarik sehingga termotivasi dalam belajar				✓	

Catatan/komentar/Saran:

Menurut pendapat pribadi saya, E – learning sangat membantu dalam proses pembelajaran dan evaluasi secara mandiri dan tidak sangat menyita waktu.

Denpasar, 20 Mei 2020
Mahasiswa

Ni Made Sri Widiastuti
1912111002

Instrumen Penilaian Uji Coba Lapangan

No	Kriteria	Skor				
		1	2	3	4	5
1	Saya dapat masuk atau keluar <i>e-learning</i> dengan mudah					√
2	Saya dapat mengakses materi dengan mudah					√
3	Tersedia akses belajar mandiri yang mendukung pembelajaran <i>online</i>				√	
4	Tersedia bahan ajar yang relevan untuk materi pembelajaran				√	
5	Pembelajaran <i>blended</i> membuat saya tertarik mengikuti proses pembelajaran				√	
6	Ketersediaan pembelajaran tatap muka (<i>live event</i>) dalam pembelajaran <i>blended</i>					√
7	Pembelajaran <i>online</i> dapat digunakan menuntaskan materi pelajaran yang memiliki cakupan luas					√
8	<i>E-learning</i> dapat digunakan untuk mendukung belajar mandiri saya					√
9	Tampilan halaman depan <i>e-learning</i> menarik					√
10	Warna tampilan halaman menarik					√
11	Materi yang tersedia pada pembelajaran <i>blended</i> sesuai dengan tujuan pembelajaran				√	
12	Saya dapat mengakses materi pembelajaran tanpa memerlukan prasyarat tertentu					√
13	Pembelajaran <i>online</i> dapat melengkapi kegiatan pembelajaran tatap muka					√
14	Kesesuaian materi dengan pokok bahasan					√
15	Materi yang tersedia menggunakan bahasa yang komunikatif					√
16	Bahasa yang digunakan mudah dipahami				√	
17	Ketersediaan latihan soal atau tugas pada pembelajaran <i>online</i>					√
18	Kesesuaian soal evaluasi dengan tujuan pembelajaran					√
19	Pembelajaran <i>blended</i> membuat saya termotivasi dalam belajar					√
20	<i>E-learning</i> memiliki tampilan yang menarik sehingga termotivasi dalam belajar					√

Catatan/komentar/Saran:

Pembelajaran *blended learning* ini akan memudahkan saya dalam belajar.

Denpasar, 20 Mei 2020
Mahasiswa

Ni Wayan Sathya Savitri
NIM 1912111003

Instrumen Penilaian Uji Coba Lapangan

No	Kriteria	Skor				
		1	2	3	4	5
1	Saya dapat masuk atau keluar <i>e-learning</i> dengan mudah					√
2	Saya dapat mengakses materi dengan mudah				√	
3	Tersedia akses belajar mandiri yang mendukung pembelajaran <i>online</i>				√	
4	Tersedia bahan ajar yang relevan untuk materi pembelajaran					√
5	Pembelajaran <i>blended</i> membuat saya tertarik mengikuti proses pembelajaran					√
6	Ketersediaan pembelajaran tatap muka (<i>live event</i>) dalam pembelajaran <i>blended</i>					√
7	Pembelajaran <i>online</i> dapat digunakan menuntaskan materi pelajaran yang memiliki cakupan luas					√
8	<i>E-learning</i> dapat digunakan untuk mendukung belajar mandiri saya					√
9	Tampilan halaman depan <i>e-learning</i> menarik					√
10	Warna tampilan halaman menarik					√
11	Materi yang tersedia pada pembelajaran <i>blended</i> sesuai dengan tujuan pembelajaran					√
12	Saya dapat mengakses materi pembelajaran tanpa memerlukan prasyarat tertentu				√	
13	Pembelajaran <i>online</i> dapat melengkapi kegiatan pembelajaran tatap muka					√
14	Kesesuaian materi dengan pokok bahasan					√
15	Materi yang tersedia menggunakan bahasa yang komunikatif				√	
16	Bahasa yang digunakan mudah dipahami					√
17	Ketersediaan latihan soal atau tugas pada pembelajaran <i>online</i>					√
18	Kesesuaian soal evaluasi dengan tujuan pembelajaran					√
19	Pembelajaran <i>blended</i> membuat saya termotivasi dalam belajar					√
20	<i>E-learning</i> memiliki tampilan yang menarik sehingga termotivasi dalam belajar				√	

Catatan/komentar/Saran

E-learning sangat membantu dalam proses pembelajaran online dalam situasi pandemik covid-19 untuk memutuskan wabah yang ada saat ini dilingkungan masyarakat, kekurangan dari *E-learning* ini masih susah mengakses jika sinyal kurang baik.

Denpasar, 20 Mei 2020
Mahasiswa

Anggita Mega Utami
NIM 1912111004

Instrumen Penilaian Uji Coba Lapangan

No	Kriteria	Skor				
		1	2	3	4	5
1	Saya dapat masuk atau keluar <i>e-learning</i> dengan mudah					√
2	Saya dapat mengakses materi dengan mudah				√	
3	Tersedia akses belajar mandiri yang mendukung pembelajaran <i>online</i>				√	
4	Tersedia bahan ajar yang relevan untuk materi pembelajaran					√
5	Pembelajaran <i>blended</i> membuat saya tertarik mengikuti proses pembelajaran				√	
6	Ketersediaan pembelajaran tatap muka (<i>live event</i>) dalam pembelajaran <i>blended</i>				√	
7	Pembelajaran <i>online</i> dapat digunakan menuntaskan materi pelajaran yang memiliki cakupan luas				√	
8	<i>E-learning</i> dapat digunakan untuk mendukung belajar mandiri saya				√	
9	Tampilan halaman depan <i>e-learning</i> menarik					√
10	Warna tampilan halaman menarik				√	
11	Materi yang tersedia pada pembelajaran <i>blended</i> sesuai dengan tujuan pembelajaran				√	
12	Saya dapat mengakses materi pembelajaran tanpa memerlukan prasyarat tertentu					√
13	Pembelajaran <i>online</i> dapat melengkapi kegiatan pembelajaran tatap muka					√
14	Kesesuaian materi dengan pokok bahasan					√
15	Materi yang tersedia menggunakan bahasa yang komunikatif				√	
16	Bahasa yang digunakan mudah dipahami					√
17	Ketersediaan latihan soal atau tugas pada pembelajaran <i>online</i>				√	
18	Kesesuaian soal evaluasi dengan tujuan pembelajaran					√
19	Pembelajaran <i>blended</i> membuat saya termotivasi dalam belajar				√	
20	<i>E-learning</i> memiliki tampilan yang menarik sehingga termotivasi dalam belajar					√

Catatan/komentar/Saran:

Pembelajaran ini sangat efektif digunakan pada saat ini.

Denpasar, 20 Mei 2020
Mahasiswa

(Ni Kadek Sukasniari)
NIM:1912111005

Instrumen Penilaian Uji Coba Lapangan

No	Kriteria	Skor				
		1	2	3	4	5
1	Saya dapat masuk atau keluar <i>e-learning</i> dengan mudah					√
2	Saya dapat mengakses materi dengan mudah				√	
3	Tersedia akses belajar mandiri yang mendukung pembelajaran <i>online</i>					√
4	Tersedia bahan ajar yang relevan untuk materi pembelajaran					√
5	Pembelajaran <i>blended</i> membuat saya tertarik mengikuti proses pembelajaran				√	
6	Ketersediaan pembelajaran tatap muka (<i>live event</i>) dalam pembelajaran <i>blended</i>					√
7	Pembelajaran <i>online</i> dapat digunakan menuntaskan materi pelajaran yang memiliki cakupan luas					√
8	<i>E-learning</i> dapat digunakan untuk mendukung belajar mandiri saya				√	
9	Tampilan halaman depan <i>e-learning</i> menarik				√	
10	Warna tampilan halaman menarik				√	
11	Materi yang tersedia pada pembelajaran <i>blended</i> sesuai dengan tujuan pembelajaran					√
12	Saya dapat mengakses materi pembelajaran tanpa memerlukan prasyarat tertentu				√	
13	Pembelajaran <i>online</i> dapat melengkapi kegiatan pembelajaran tatap muka					√
14	Kesesuaian materi dengan pokok bahasan					√
15	Materi yang tersedia menggunakan bahasa yang komunikatif					√
16	Bahasa yang digunakan mudah dipahami				√	
17	Ketersediaan latihan soal atau tugas pada pembelajaran <i>online</i>					√
18	Kesesuaian soal evaluasi dengan tujuan pembelajaran				√	
19	Pembelajaran <i>blended</i> membuat saya termotivasi dalam belajar				√	
20	<i>E-learning</i> memiliki tampilan yang menarik sehingga termotivasi dalam belajar					√

Catatan/komentar/Saran:

Menurut saya pembelajaran ini mempermudah kita kuliah tetapi hambatannya signalnya susah

Denpasar, 20 Mei 2020
Mahasiswa

Ni Putu Sri Dana Dewi
NIM 1912111007

Instrumen Penilaian Uji Coba Lapangan

No	Kriteria	Skor				
		1	2	3	4	5
1	Saya dapat masuk atau keluar <i>e-learning</i> dengan mudah					✓
2	Saya dapat mengakses materi dengan mudah					✓
3	Tersedia akses belajar mandiri yang mendukung pembelajaran <i>online</i>					✓
4	Tersedia bahan ajar yang relevan untuk materi pembelajaran					✓
5	Pembelajaran <i>blended</i> membuat saya tertarik mengikuti proses pembelajaran					✓
6	Ketersediaan pembelajaran tatap muka (<i>live event</i>) dalam pembelajaran <i>blended</i>					✓
7	Pembelajaran <i>online</i> dapat digunakan menuntaskan materi pelajaran yang memiliki cakupan luas					✓
8	<i>E-learning</i> dapat digunakan untuk mendukung belajar mandiri saya					✓
9	Tampilan halaman depan <i>e-learning</i> menarik					✓
10	Warna tampilan halaman menarik					✓
11	Materi yang tersedia pada pembelajaran <i>blended</i> sesuai dengan tujuan pembelajaran				✓	
12	Saya dapat mengakses materi pembelajaran tanpa memerlukan prasyarat tertentu					✓
13	Pembelajaran <i>online</i> dapat melengkapi kegiatan pembelajaran tatap muka				✓	
14	Kesesuaian materi dengan pokok bahasan				✓	
15	Materi yang tersedia menggunakan bahasa yang komunikatif					✓
16	Bahasa yang digunakan mudah dipahami					✓
17	Ketersediaan latihan soal atau tugas pada pembelajaran <i>online</i>					✓
18	Kesesuaian soal evaluasi dengan tujuan pembelajaran					✓
19	Pembelajaran <i>blended</i> membuat saya termotivasi dalam belajar					✓
20	<i>E-learning</i> memiliki tampilan yang menarik sehingga termotivasi dalam belajar					✓

Catatan/komentar/Saran:

Pengajar telah menyiapkan media pembelajaran yang menarik sehingga memotivasi dalam belajar.

Denpasar, 20 Mei 2020
Mahasiswa

Puja Gita Sacitta Marta
NIM 1912111008

Instrumen Penilaian Uji Coba Lapangan

No	Kriteria	Skor				
		1	2	3	4	5
1	Saya dapat masuk atau keluar <i>e-learning</i> dengan mudah				✓	
2	Saya dapat mengakses materi dengan mudah					✓
3	Tersedia akses belajar mandiri yang mendukung pembelajaran <i>online</i>				✓	
4	Tersedia bahan ajar yang relevan untuk materi pembelajaran					✓
5	Pembelajaran <i>blended</i> membuat saya tertarik mengikuti proses pembelajaran					✓
6	Ketersediaan pembelajaran tatap muka (<i>live event</i>) dalam pembelajaran <i>blended</i>					✓
7	Pembelajaran <i>online</i> dapat digunakan menuntaskan materi pelajaran yang memiliki cakupan luas					✓
8	<i>E-learning</i> dapat digunakan untuk mendukung belajar mandiri saya				✓	✓
9	Tampilan halaman depan <i>e-learning</i> menarik				✓	
10	Warna tampilan halaman menarik					✓
11	Materi yang tersedia pada pembelajaran <i>blended</i> sesuai dengan tujuan pembelajaran					✓
12	Saya dapat mengakses materi pembelajaran tanpa memerlukan prasyarat tertentu					✓
13	Pembelajaran <i>online</i> dapat melengkapi kegiatan pembelajaran tatap muka					✓
14	Kesesuaian materi dengan pokok bahasan					✓
15	Materi yang tersedia menggunakan bahasa yang komunikatif				✓	
16	Bahasa yang digunakan mudah dipahami					✓
17	Ketersediaan latihan soal atau tugas pada pembelajaran <i>online</i>					✓
18	Kesesuaian soal evaluasi dengan tujuan pembelajaran				✓	
19	Pembelajaran <i>blended</i> membuat saya termotivasi dalam belajar					✓
20	<i>E-learning</i> memiliki tampilan yang menarik sehingga termotivasi dalam belajar					✓

Catatan/komentar/Saran:

Pembelajaran *e-learning* ini membuat saya dapat belajar kapanpun sehingga menarik.

Denpasar, 20 Mei 2020
Mahasiswa

Ni Komang triani
NIM. 1912111009

Instrumen Penilaian Uji Coba Lapangan

No	Kriteria	Skor				
		1	2	3	4	5
1	Saya dapat masuk atau keluar <i>e-learning</i> dengan mudah					✓
2	Saya dapat mengakses materi dengan mudah				✓	
3	Tersedia akses belajar mandiri yang mendukung pembelajaran <i>online</i>					✓
4	Tersedia bahan ajar yang relevan untuk materi pembelajaran				✓	
5	Pembelajaran <i>blended</i> membuat saya tertarik mengikuti proses pembelajaran					✓
6	Ketersediaan pembelajaran tatap muka (<i>live event</i>) dalam pembelajaran <i>blended</i>					✓
7	Pembelajaran <i>online</i> dapat digunakan menuntaskan materi pelajaran yang memiliki cakupan luas					✓
8	<i>E-learning</i> dapat digunakan untuk mendukung belajar mandiri saya					✓
9	Tampilan halaman depan <i>e-learning</i> menarik					✓
10	Warna tampilan halaman menarik					✓
11	Materi yang tersedia pada pembelajaran <i>blended</i> sesuai dengan tujuan pembelajaran					✓
12	Saya dapat mengakses materi pembelajaran tanpa memerlukan prasyarat tertentu					✓
13	Pembelajaran <i>online</i> dapat melengkapi kegiatan pembelajaran tatap muka					✓
14	Kesesuaian materi dengan pokok bahasan					✓
15	Materi yang tersedia menggunakan bahasa yang komunikatif					✓
16	Bahasa yang digunakan mudah dipahami					✓
17	Ketersediaan latihan soal atau tugas pada pembelajaran <i>online</i>				✓	
18	Kesesuaian soal evaluasi dengan tujuan pembelajaran					✓
19	Pembelajaran <i>blended</i> membuat saya termotivasi dalam belajar					✓
20	<i>E-learning</i> memiliki tampilan yang menarik sehingga termotivasi dalam belajar					✓

Catatan/komentar/Saran:

Proses pembelajaran sangat menarik, dan mudah untuk diakses dan sangat membantu mahasiswa kuliah online dengan mudah.

Denpasar, 20 Mei 2020
Mahasiswa

Ni Made Wulan Dewi
NIM. 1912111010

Instrumen Penilaian Uji Coba Lapangan

No	Kriteria	Skor				
		1	2	3	4	5
1	Saya dapat masuk atau keluar <i>e-learning</i> dengan mudah					√
2	Saya dapat mengakses materi dengan mudah					√
3	Tersedia akses belajar mandiri yang mendukung pembelajaran <i>online</i>					√
4	Tersedia bahan ajar yang relevan untuk materi pembelajaran					√
5	Pembelajaran <i>blended</i> membuat saya tertarik mengikuti proses pembelajaran					√
6	Ketersediaan pembelajaran tatap muka (<i>live event</i>) dalam pembelajaran <i>blended</i>					√
7	Pembelajaran <i>online</i> dapat digunakan menuntaskan materi pelajaran yang memiliki cakupan luas					√
8	<i>E-learning</i> dapat digunakan untuk mendukung belajar mandiri saya					√
9	Tampilan halaman depan <i>e-learning</i> menarik					√
10	Warna tampilan halaman menarik					√
11	Materi yang tersedia pada pembelajaran <i>blended</i> sesuai dengan tujuan pembelajaran					√
12	Saya dapat mengakses materi pembelajaran tanpa memerlukan prasyarat tertentu				√	
13	Pembelajaran <i>online</i> dapat melengkapi kegiatan pembelajaran tatap muka				√	
14	Kesesuaian materi dengan pokok bahasan					√
15	Materi yang tersedia menggunakan bahasa yang komunikatif					√
16	Bahasa yang digunakan mudah dipahami					√
17	Ketersediaan latihan soal atau tugas pada pembelajaran <i>online</i>					√
18	Kesesuaian soal evaluasi dengan tujuan pembelajaran					√
19	Pembelajaran <i>blended</i> membuat saya termotivasi dalam belajar					√
20	<i>E-learning</i> memiliki tampilan yang menarik sehingga termotivasi dalam belajar					√

Catatan/komentar/Saran:

Pembelajaran *E-learning* yang menarik dan inovatif

Denpasar, 21 Mei 2020
Mahasiswa

Ni Luh Ayu Fatmini
NIM : 1912111011

REVIEW UJI COBA LAPANGAN

No	Kriteria	Skor				
		1	2	3	4	5
1	Saya dapat masuk atau keluar <i>e-learning</i> dengan mudah					√
2	Saya dapat mengakses materi dengan mudah					√
3	Tersedia akses belajar mandiri yang mendukung pembelajaran <i>online</i>					√
4	Tersedia bahan ajar yang relevan untuk materi pembelajaran					√
5	Pembelajaran <i>blended</i> membuat saya tertarik mengikuti proses pembelajaran					√
6	Ketersediaan pembelajaran tatap muka (<i>live event</i>) dalam pembelajaran <i>blended</i>					√
7	Pembelajaran <i>online</i> dapat digunakan menuntaskan materi pelajaran yang memiliki cakupan luas					√
8	<i>E-learning</i> dapat digunakan untuk mendukung belajar mandiri saya					√
9	Tampilan halaman depan <i>e-learning</i> menarik					√
10	Warna tampilan halaman menarik					√
11	Materi yang tersedia pada pembelajaran <i>blended</i> sesuai dengan tujuan pembelajaran					√
12	Saya dapat mengakses materi pembelajaran tanpa memerlukan prasyarat tertentu					√
13	Pembelajaran <i>online</i> dapat melengkapi kegiatan pembelajaran tatap muka				√	
14	Kesesuaian materi dengan pokok bahasan				√	
15	Materi yang tersedia menggunakan bahasa yang komunikatif					√
16	Bahasa yang digunakan mudah dipahami					√
17	Ketersediaan latihan soal atau tugas pada pembelajaran <i>online</i>					√
18	Kesesuaian soal evaluasi dengan tujuan pembelajaran					√
19	Pembelajaran <i>blended</i> membuat saya termotivasi dalam belajar					√
20	<i>E-learning</i> memiliki tampilan yang menarik sehingga termotivasi dalam belajar					√

Catatan/komentar/Saran

Saya senang belajar dengan aplikasi ini

Denpasar, 20 Mei 2020
Mahasiswa

Ayu Candra Dewi
NIM. 1912111012

Instrumen Penilaian Uji Coba Lapangan

No	Kriteria	Skor				
		1	2	3	4	5
1	Saya dapat masuk atau keluar <i>e-learning</i> dengan mudah				✓	
2	Saya dapat mengakses materi dengan mudah				✓	
3	Tersedia akses belajar mandiri yang mendukung pembelajaran <i>online</i>					✓
4	Tersedia bahan ajar yang relevan untuk materi pembelajaran					✓
5	Pembelajaran <i>blended</i> membuat saya tertarik mengikuti proses pembelajaran					✓
6	Ketersediaan pembelajaran tatap muka (<i>live event</i>) dalam pembelajaran <i>blended</i>				✓	
7	Pembelajaran <i>online</i> dapat digunakan menuntaskan materi pelajaran yang memiliki cakupan luas					✓
8	<i>E-learning</i> dapat digunakan untuk mendukung belajar mandiri saya					✓
9	Tampilan halaman depan <i>e-learning</i> menarik					✓
10	Warna tampilan halaman menarik					✓
11	Materi yang tersedia pada pembelajaran <i>blended</i> sesuai dengan tujuan pembelajaran					✓
12	Saya dapat mengakses materi pembelajaran tanpa memerlukan prasyarat tertentu					✓
13	Pembelajaran <i>online</i> dapat melengkapi kegiatan pembelajaran tatap muka				✓	
14	Kesesuaian materi dengan pokok bahasan					✓
15	Materi yang tersedia menggunakan bahasa yang komunikatif					✓
16	Bahasa yang digunakan mudah dipahami					✓
17	Ketersediaan latihan soal atau tugas pada pembelajaran <i>online</i>					✓
18	Kesesuaian soal evaluasi dengan tujuan pembelajaran					✓
19	Pembelajaran <i>blended</i> membuat saya termotivasi dalam belajar					✓
20	<i>E-learning</i> memiliki tampilan yang menarik sehingga termotivasi dalam belajar					✓

Catatan/komentar/Saran:

Pembelajaran Ini sangat bagus.

Denpasar, 20 Mei 2020
Mahasiswa

Nyoman darwati
NIM. 191211013

Instrumen Penilaian Uji Coba Lapangan

No	Kriteria	Skor				
		1	2	3	4	5
1	Saya dapat masuk atau keluar <i>e-learning</i> dengan mudah				√	
2	Saya dapat mengakses materi dengan mudah					√
3	Tersedia akses belajar mandiri yang mendukung pembelajaran <i>online</i>				√	
4	Tersedia bahan ajar yang relevan untuk materi pembelajaran					√
5	Pembelajaran <i>blended</i> membuat saya tertarik mengikuti proses pembelajaran					√
6	Ketersediaan pembelajaran tatap muka (<i>live event</i>) dalam pembelajaran <i>blended</i>					√
7	Pembelajaran <i>online</i> dapat digunakan menuntaskan materi pelajaran yang memiliki cakupan luas					√
8	<i>E-learning</i> dapat digunakan untuk mendukung belajar mandiri saya					√
9	Tampilan halaman depan <i>e-learning</i> menarik					√
10	Warna tampilan halaman menarik					√
11	Materi yang tersedia pada pembelajaran <i>blended</i> sesuai dengan tujuan pembelajaran					√
12	Saya dapat mengakses materi pembelajaran tanpa memerlukan prasyarat tertentu					√
13	Pembelajaran <i>online</i> dapat melengkapi kegiatan pembelajaran tatap muka					√
14	Kesesuaian materi dengan pokok bahasan					√
15	Materi yang tersedia menggunakan bahasa yang komunikatif					√
16	Bahasa yang digunakan mudah dipahami					√
17	Ketersediaan latihan soal atau tugas pada pembelajaran <i>online</i>					√
18	Kesesuaian soal evaluasi dengan tujuan pembelajaran					√
19	Pembelajaran <i>blended</i> membuat saya termotivasi dalam belajar					√
20	<i>E-learning</i> memiliki tampilan yang menarik sehingga termotivasi dalam belajar					√

Catatan/komentar/Saran:

Dalam pembelajaran E-learning, saya sebagai seorang mahasiswa sangat terbantu dalam proses pembelajaran mata kuliah ini, saya bisa mengetahui materi apa yang didapatkan dan materi-materi tersebut bisa saya pelajari terlebih dahulu.

Denpasar, 20 Mei 2020
Mahasiswa

Ni Wayan Moni
NIM. 1912111014

Instrumen Penilaian Uji Coba Lapangan

No	Kriteria	Skor				
		1	2	3	4	5
1	Saya dapat masuk atau keluar <i>e-learning</i> dengan mudah					✓
2	Saya dapat mengakses materi dengan mudah				✓	
3	Tersedia akses belajar mandiri yang mendukung pembelajaran <i>online</i>					✓
4	Tersedia bahan ajar yang relevan untuk materi pembelajaran				✓	
5	Pembelajaran <i>blended</i> membuat saya tertarik mengikuti proses pembelajaran					✓
6	Ketersediaan pembelajaran tatap muka (<i>live event</i>) dalam pembelajaran <i>blended</i>					✓
7	Pembelajaran <i>online</i> dapat digunakan menuntaskan materi pelajaran yang memiliki cakupan luas					✓
8	<i>E-learning</i> dapat digunakan untuk mendukung belajar mandiri saya					✓
9	Tampilan halaman depan <i>e-learning</i> menarik					✓
10	Warna tampilan halaman menarik					✓
11	Materi yang tersedia pada pembelajaran <i>blended</i> sesuai dengan tujuan pembelajaran					✓
12	Saya dapat mengakses materi pembelajaran tanpa memerlukan prasyarat tertentu					✓
13	Pembelajaran <i>online</i> dapat melengkapi kegiatan pembelajaran tatap muka					✓
14	Kesesuaian materi dengan pokok bahasan					✓
15	Materi yang tersedia menggunakan bahasa yang komunikatif				✓	
16	Bahasa yang digunakan mudah dipahami					✓
17	Ketersediaan latihan soal atau tugas pada pembelajaran <i>online</i>					✓
18	Kesesuaian soal evaluasi dengan tujuan pembelajaran					✓
19	Pembelajaran <i>blended</i> membuat saya termotivasi dalam belajar					✓
20	<i>E-learning</i> memiliki tampilan yang menarik sehingga termotivasi dalam belajar					✓

Catatan/komentar/Saran:

E-learning ini menarik. Pembelajaran *online* ini pastinya membutuhkan daya pendukung berupa data (kuota internet) yang dapat kami gunakan untuk menunjang proses belajar.

Denpasar, 21 Mei 2020
Mahasiswa

Dwipayana Yogi Swara
NIM 1912111015

Instrumen Penilaian Uji Coba Lapangan

No	Kriteria	Skor				
		1	2	3	4	5
1	Saya dapat masuk atau keluar <i>e-learning</i> dengan mudah					✓
2	Saya dapat mengakses materi dengan mudah					✓
3	Tersedia akses belajar mandiri yang mendukung pembelajaran <i>online</i>					✓
4	Tersedia bahan ajar yang relevan untuk materi pembelajaran				✓	
5	Pembelajaran <i>blended</i> membuat saya tertarik mengikuti proses pembelajaran					✓
6	Ketersediaan pembelajaran tatap muka (<i>live event</i>) dalam pembelajaran <i>blended</i>					✓
7	Pembelajaran <i>online</i> dapat digunakan menuntaskan materi pelajaran yang memiliki cakupan luas					✓
8	<i>E-learning</i> dapat digunakan untuk mendukung belajar mandiri saya					✓
9	Tampilan halaman depan <i>e-learning</i> menarik				✓	
10	Warna tampilan halaman menarik					✓
11	Materi yang tersedia pada pembelajaran <i>blended</i> sesuai dengan tujuan pembelajaran					✓
12	Saya dapat mengakses materi pembelajaran tanpa memerlukan prasyarat tertentu					✓
13	Pembelajaran <i>online</i> dapat melengkapi kegiatan pembelajaran tatap muka					✓
14	Kesesuaian materi dengan pokok bahasan					✓
15	Materi yang tersedia menggunakan bahasa yang komunikatif					✓
16	Bahasa yang digunakan mudah dipahami					✓
17	Ketersediaan latihan soal atau tugas pada pembelajaran <i>online</i>					✓
18	Kesesuaian soal evaluasi dengan tujuan pembelajaran				✓	
19	Pembelajaran <i>blended</i> membuat saya termotivasi dalam belajar					✓
20	<i>E-learning</i> memiliki tampilan yang menarik sehingga termotivasi dalam belajar				✓	

Catatan/komentar/Saran:

Menurut saya saat ini proses belajar mengajar yang berbasis E-learning saat ini bagus. Tetapi terkadang terdapat kendala gangguan sinyal

Denpasar, 21 Mei 2020
Mahasiswa

Agus Yudiana Putra
NIM. 1912111016

Instrumen Penilaian Uji Coba Lapangan

No	Kriteria	Skor				
		1	2	3	4	5
1	Saya dapat masuk atau keluar <i>e-learning</i> dengan mudah					✓
2	Saya dapat mengakses materi dengan mudah					✓
3	Tersedia akses belajar mandiri yang mendukung pembelajaran <i>online</i>					✓
4	Tersedia bahan ajar yang relevan untuk materi pembelajaran					✓
5	Pembelajaran <i>blended</i> membuat saya tertarik mengikuti proses pembelajaran					✓
6	Ketersediaan pembelajaran tatap muka (<i>live event</i>) dalam pembelajaran <i>blended</i>					✓
7	Pembelajaran <i>online</i> dapat digunakan menuntaskan materi pelajaran yang memiliki cakupan luas					✓
8	<i>E-learning</i> dapat digunakan untuk mendukung belajar mandiri saya					✓
9	Tampilan halaman depan <i>e-learning</i> menarik					✓
10	Warna tampilan halaman menarik					✓
11	Materi yang tersedia pada pembelajaran <i>blended</i> sesuai dengan tujuan pembelajaran				✓	
12	Saya dapat mengakses materi pembelajaran tanpa memerlukan prasyarat tertentu				✓	
13	Pembelajaran <i>online</i> dapat melengkapi kegiatan pembelajaran tatap muka					✓
14	Kesesuaian materi dengan pokok bahasan					✓
15	Materi yang tersedia menggunakan bahasa yang komunikatif				✓	
16	Bahasa yang digunakan mudah dipahami					✓
17	Ketersediaan latihan soal atau tugas pada pembelajaran <i>online</i>					✓
18	Kesesuaian soal evaluasi dengan tujuan pembelajaran					✓
19	Pembelajaran <i>blended</i> membuat saya termotivasi dalam belajar					✓
20	<i>E-learning</i> memiliki tampilan yang menarik sehingga termotivasi dalam belajar					✓

Catatan/komentar/Saran:

Pembelajaran *e-learning* ini memudahkan saya ketika mencari sumber referensi yang relevan.

Denpasar, 20 Mei 2020
Mahasiswa

Ni Luh Sri Wahyuni
NIM. 1912111017

Instrumen Penilaian Uji Coba Lapangan

No	Kriteria	Skor				
		1	2	3	4	5
1	Saya dapat masuk atau keluar <i>e-learning</i> dengan mudah					√
2	Saya dapat mengakses materi dengan mudah					√
3	Tersedia akses belajar mandiri yang mendukung pembelajaran <i>online</i>					√
4	Tersedia bahan ajar yang relevan untuk materi pembelajaran					√
5	Pembelajaran <i>blended</i> membuat saya tertarik mengikuti proses pembelajaran					√
6	Ketersediaan pembelajaran tatap muka (<i>live event</i>) dalam pembelajaran <i>blended</i>					√
7	Pembelajaran <i>online</i> dapat digunakan menuntaskan materi pelajaran yang memiliki cakupan luas				√	
8	<i>E-learning</i> dapat digunakan untuk mendukung belajar mandiri saya					√
9	Tampilan halaman depan <i>e-learning</i> menarik					√
10	Warna tampilan halaman menarik					√
11	Materi yang tersedia pada pembelajaran <i>blended</i> sesuai dengan tujuan pembelajaran					√
12	Saya dapat mengakses materi pembelajaran tanpa memerlukan prasyarat tertentu					√
13	Pembelajaran <i>online</i> dapat melengkapi kegiatan pembelajaran tatap muka					√
14	Kesesuaian materi dengan pokok bahasan					√
15	Materi yang tersedia menggunakan bahasa yang komunikatif					√
16	Bahasa yang digunakan mudah dipahami					√
17	Ketersediaan latihan soal atau tugas pada pembelajaran <i>online</i>					√
18	Kesesuaian soal evaluasi dengan tujuan pembelajaran					√
19	Pembelajaran <i>blended</i> membuat saya termotivasi dalam belajar					√
20	<i>E-learning</i> memiliki tampilan yang menarik sehingga termotivasi dalam belajar					√

Catatan/komentar/Saran:

Semoga ditingkatkan lagi dan semua matkuliah ataupun universitas memiliki web *e-learning* seperti ini

Denpasar, 20 Mei 2020
Mahasiswa

Bagus Dharma Adnyana
NIM. 191211019

Instrumen Penilaian Uji Coba Lapangan

No	Kriteria	Skor				
		1	2	3	4	5
1	Saya dapat masuk atau keluar <i>e-learning</i> dengan mudah					√
2	Saya dapat mengakses materi dengan mudah					√
3	Tersedia akses belajar mandiri yang mendukung pembelajaran <i>online</i>					√
4	Tersedia bahan ajar yang relevan untuk materi pembelajaran					√
5	Pembelajaran <i>blended</i> membuat saya tertarik mengikuti proses pembelajaran					√
6	Ketersediaan pembelajaran tatap muka (<i>live event</i>) dalam pembelajaran <i>blended</i>					√
7	Pembelajaran <i>online</i> dapat digunakan menuntaskan materi pelajaran yang memiliki cakupan luas				√	
8	<i>E-learning</i> dapat digunakan untuk mendukung belajar mandiri saya				√	
9	Tampilan halaman depan <i>e-learning</i> menarik					√
10	Warna tampilan halaman menarik					√
11	Materi yang tersedia pada pembelajaran <i>blended</i> sesuai dengan tujuan pembelajaran					√
12	Saya dapat mengakses materi pembelajaran tanpa memerlukan prasyarat tertentu					√
13	Pembelajaran <i>online</i> dapat melengkapi kegiatan pembelajaran tatap muka					√
14	Kesesuaian materi dengan pokok bahasan					√
15	Materi yang tersedia menggunakan bahasa yang komunikatif					√
16	Bahasa yang digunakan mudah dipahami					√
17	Ketersediaan latihan soal atau tugas pada pembelajaran <i>online</i>					√
18	Kesesuaian soal evaluasi dengan tujuan pembelajaran					√
19	Pembelajaran <i>blended</i> membuat saya termotivasi dalam belajar					√
20	<i>E-learning</i> memiliki tampilan yang menarik sehingga termotivasi dalam belajar					√

Catatan/komentar/Saran:

Belajar dengan menggunakan sistem seperti ini, bisa memudahkan mahasiswa untuk belajar dimanapun dan kapanpun. Lebih baik lagi jika ada beberapa inovasi seperti praktek membuat makanan vegan atau lainnya, agar mahasiswa lebih memahami dan lebih tertarik dalam membuat makanan untuk mendukung Yoga.

Denpasar, 20 Mei 2020
 Mahasiswa
 Ni Wayan Moni
 NIM. 1912111014

Instrumen Penilaian Uji Coba Lapangan

No	Kriteria	Skor				
		1	2	3	4	5
1	Saya dapat masuk atau keluar <i>e-learning</i> dengan mudah					√
2	Saya dapat mengakses materi dengan mudah				√	
3	Tersedia akses belajar mandiri yang mendukung pembelajaran <i>online</i>					√
4	Tersedia bahan ajar yang relevan untuk materi pembelajaran					√
5	Pembelajaran <i>blended</i> membuat saya tertarik mengikuti proses pembelajaran					√
6	Ketersediaan pembelajaran tatap muka (<i>live event</i>) dalam pembelajaran <i>blended</i>					√
7	Pembelajaran <i>online</i> dapat digunakan menuntaskan materi pelajaran yang memiliki cakupan luas					√
8	<i>E-learning</i> dapat digunakan untuk mendukung belajar mandiri saya					√
9	Tampilan halaman depan <i>e-learning</i> menarik					√
10	Warna tampilan halaman menarik					√
11	Materi yang tersedia pada pembelajaran <i>blended</i> sesuai dengan tujuan pembelajaran					√
12	Saya dapat mengakses materi pembelajaran tanpa memerlukan prasyarat tertentu					√
13	Pembelajaran <i>online</i> dapat melengkapi kegiatan pembelajaran tatap muka					√
14	Kesesuaian materi dengan pokok bahasan					√
15	Materi yang tersedia menggunakan bahasa yang komunikatif					√
16	Bahasa yang digunakan mudah dipahami					√
17	Ketersediaan latihan soal atau tugas pada pembelajaran <i>online</i>					√
18	Kesesuaian soal evaluasi dengan tujuan pembelajaran				√	
19	Pembelajaran <i>blended</i> membuat saya termotivasi dalam belajar					√
20	<i>E-learning</i> memiliki tampilan yang menarik sehingga termotivasi dalam belajar					√

Catatan/komentar/Saran:

Menurut saya pembelajaran online sudah bagus.

Denpasar, 20 Mei 2020
Mahasiswa

Dewa Ayu May Cintya Devi
NIM :1912111021

Instrumen Penilaian Uji Coba Lapangan

No	Kriteria	Skor				
		1	2	3	4	5
1	Saya dapat masuk atau keluar <i>e-learning</i> dengan mudah					√
2	Saya dapat mengakses materi dengan mudah					√
3	Tersedia akses belajar mandiri yang mendukung pembelajaran <i>online</i>					√
4	Tersedia bahan ajar yang relevan untuk materi pembelajaran					√
5	Pembelajaran <i>blended</i> membuat saya tertarik mengikuti proses pembelajaran					√
6	Ketersediaan pembelajaran tatap muka (<i>live event</i>) dalam pembelajaran <i>blended</i>					√
7	Pembelajaran <i>online</i> dapat digunakan menuntaskan materi pelajaran yang memiliki cakupan luas				√	
8	<i>E-learning</i> dapat digunakan untuk mendukung belajar mandiri saya					√
9	Tampilan halaman depan <i>e-learning</i> menarik				√	
10	Warna tampilan halaman menarik					√
11	Materi yang tersedia pada pembelajaran <i>blended</i> sesuai dengan tujuan pembelajaran					√
12	Saya dapat mengakses materi pembelajaran tanpa memerlukan prasyarat tertentu					√
13	Pembelajaran <i>online</i> dapat melengkapi kegiatan pembelajaran tatap muka					√
14	Kesesuaian materi dengan pokok bahasan					√
15	Materi yang tersedia menggunakan bahasa yang komunikatif					√
16	Bahasa yang digunakan mudah dipahami					√
17	Ketersediaan latihan soal atau tugas pada pembelajaran <i>online</i>					√
18	Kesesuaian soal evaluasi dengan tujuan pembelajaran					√
19	Pembelajaran <i>blended</i> membuat saya termotivasi dalam belajar					√
20	<i>E-learning</i> memiliki tampilan yang menarik sehingga termotivasi dalam belajar					√

Catatan/komentar/Saran:

E-Learning ini sudah cukup bagus sebagai media belajar mandiri mahasiswa karena dapat diakses kapan saja. Penjelasan materi mudah dipahami dan membuat menjadi lebih bersemangat dalam belajar.

Denpasar, 20 Mei 2020
Mahasiswa

Ni Made Riska Yulianti
NIM 1912111022

Lampiran 54. Desain Pembelajaran *Blended***DESAIN SISTEM PEMBELAJARAN *BLENDED*****IDENTITAS MATA KULIAH**

Mata Kuliah : Ahara Yoga
 Kode MK : MKB 30
 SKS :2SKS
 Semester : II
 MK Prasyarat : -

IDENTITAS PENGAMPU

Dosen : Dr. Ni Kadek Surpi, M.Fil.H
 NIP/NIDN : 19808080 200912 2 005

A. Capaian Pembelajaran Mata Kuliah:

No	Capaian Pembelajaran	Subcapaian Pembelajaran
1	Mahasiswa mampu memahami Ahara Yoga dan Vegetarian	1. Mahasiswa dapat menjelaskan pengertian Ahara Yoga dengan benar.
		2. Mahasiswa dapat menguraikan sejarah dan pengertian vegetarian dengan benar.
2	Mahasiswa mampu menguraikan Jenis Vegetarian:Vegan	1. Mahasiswa dapat memahami jenis vegetarian vegan dengan benar.
		2. Mahasiswa dapat memberi contoh jenis makanan vegan dengan benar.
3	Mahasiswa mampu mengklasifikasikan jenis lacto dan lacto-ovo vegetarian	1. Mahasiswa dapat menjelaskan pengertian lacto vegetarian dengan benar.
		2. Mahasiswa dapat menjelaskan pengertian lacto-ovo vegetarian dengan benar.
		3. Mahasiswa dapat menyimpulkan perbedaan lacto vegetarian dan lacto-ovo vegetarian dengan benar.
4	Mahasiswa mampu memahami ovo vegetarian dan pesco vegetarian	1. Mahasiswa dapat menjelaskan pengertian ovo vegetarian dan pesco vegetarian dengan benar.
		2. Mahasiswa dapat menerangkan manfaat ovo dan pesco vegetarian dengan benar.

No	Capaian Pembelajaran	Subcapaian Pembelajaran
5	Mahasiswa mampu memahami semi vegetarian	1. Mahasiswa dapat menjelaskan pengertian semi vegetarian dengan benar. 2. Mahasiswa dapat menceritakan manfaat semi vegetarian dengan benar.
6	Mahasiswa mampu menguraikan bahan pangan vegetarian	1. Mahasiswa dapat memahami bahan pangan vegetarian dengan benar. 2. mahasiswa dapat mengklasifikasikan jenis makanan sumber protein dengan benar.
7	Mahasiswa mampu menguraikan jenis makanan penunjang yoga (Konsep Satvika)	1. Mahasiswa dapat memahami konsep tri guna dalam Hindu dengan benar. 2. Mahasiswa dapat menjelaskan tri guna dalam konsep makanan dengan benar. 3. Mahasiswa dapat menyebutkan makanan satvika dengan benar.
8	Mahasiswa mampu memahami makanan rajasika	1. Mahasiswa dapat memahami pengertian makanan rajasika dengan benar. 2. Mahasiswa dapat menjelaskan efek yang ditimbulkan makanan rajasika dengan benar.
9	Mahasiswa mampu memahami makanan tamasika	1. Mahasiswa dapat memahami pengertian makanan tamasika dengan benar. 2. Mahasiswa dapat menjelaskan efek yang ditimbulkan makanan tamasika dengan benar.
10	Mahasiswa mampu menganalisis vegan dan kesehatan	1. Mahasiswa dapat mengetahui <i>life style</i> vegan dengan benar. 2. Mahasiswa dapat menguraikan keuntungan diet vegan dengan benar.
11	Mahasiswa mampu menguraikan air dan keberadaanya dalam tubuh	1. Mahasiswa dapat mengetahui keberadaan air dalam tubuh dengan benar. 2. Mahasiswa dapat menjelaskan manfaat air bagi kesehatan dengan benar.

B. Tujuan Pembelajaran

No	Capaian Pembelajaran	Tujuan Pembelajaran
1	Mahasiswa mampu memahami Ahara Yoga dan Vegetarian	1. Setelah mahasiswa menonton video pembelajaran dan membaca <i>handout</i> yang terdapat pada <i>E-learning</i> mengenai pengertian ahara yoga, mahasiswa dapat menjelaskan pengertian Ahara Yoga dengan benar.
		2. Setelah mahasiswa membuat ringkasan mengenai sejarah dan pengertian vegetarian, mahasiswa dapat menguraikan sejarah dan pengertian vegetarian dengan benar.
2	Mahasiswa mampu menguraikan Jenis Vegetarian:Vegan	1. Setelah mahasiswa menonton video pembelajaran dan membaca <i>handout</i> yang terdapat pada <i>E-learning</i> mengenai jenis vegetarian vegan, Mahasiswa dapat memahami jenis vegetarian vegan dengan benar.
		2. Setelah mahasiswa berdiskusi mengenai contoh makanan vegan dan membuat opini mengenai pola makan vegan yang baik, mahasiswa dapat memberi contoh jenis makanan vegan dengan benar.
3	Mahasiswa mampu mengklasifikasikan jenis lacto dan lacto-ovo vegetarian	1. Setelah mahasiswa menonton video pembelajaran dan membaca <i>handout</i> yang terdapat pada <i>E-learning</i> mengenai jenis lacto dan lacto-ovo vegetarian, mahasiswa dapat menjelaskan pengertian lacto dan lacto-ovo vegetarian dengan benar.
		2. Setelah mahasiswa berdiskusi dan mencari contoh mengenai perbedaan lacto vegetarian dan lacto-ovo vegetarian mahasiswa dapat menyimpulkan perbedaan lacto vegetarian dan lacto-ovo vegetarian dengan benar.
4	Mahasiswa mampu memahami ovovegetariandanpesco vegetarian	1. Setelah mahasiswa menonton video pembelajaran dan membaca <i>handout</i> yang terdapat pada <i>E-learning</i> mengenai ovo vegetarian dan pesco vegetarian, mahasiswa dapat menjelaskan pengertian ovo vegetarian dan pesco vegetarian dengan benar.
		2. Setelah mahasiswa berdiskusi dan membuat artikel mengenai ovo dan pesco vegetarian, mahasiswa dapat menerangkan manfaat ovo dan pesco vegetarian dengan benar.

No	Capaian Pembelajaran	Tujuan Pembelajaran
5	Mahasiswa mampu memahami semi vegetarian	<ol style="list-style-type: none"> 1. Setelah mahasiswa menonton video pembelajaran dan membaca <i>handout</i> yang terdapat pada <i>E-learning</i> mengenai semi vegetarian, mahasiswa dapat menjelaskan pengertian semi vegetarian dengan benar. 2. Setelah mahasiswa berdiskusi dan mereview mengenai manfaat semi vegetarian, mahasiswa dapat menceritakan manfaat semi vegetarian dengan benar.
6	Mahasiswa mampu menguraikan bahan pangan vegetarian	<ol style="list-style-type: none"> 1. Setelah mahasiswa menonton video pembelajaran dan membaca <i>handout</i> yang terdapat pada <i>E-learning</i> mengenai bahan pangan vegetarian, mahasiswa dapat memahami bahan pangan vegetarian dengan benar. 2. Setelah mahasiswa berdiskusi dan membuat video mengenai sumber protein pada makanan vegetarian, mahasiswa dapat mengklasifikasikan jenis makanan sumber protein pada makanan vegetarian dengan benar.
7	Mahasiswa mampu menguraikan jenis makanan penunjang yoga (Konsep Satvika)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Setelah mahasiswa menonton video pembelajaran dan membaca <i>handout</i> yang terdapat pada <i>E-learning</i> mengenai makanan penunjang yoga (konsep satvika), mahasiswa dapat memahami konsep tri guna dalam Hindu dan konsep tri guna dalam makanan dengan benar. 2. Setelah mahasiswa berdiskusi dan membuat ringkasan mengenai manfaat makanan satvika, mahasiswa dapat menyebutkan makanan satvika dengan benar.
8	Mahasiswa mampu memahami makanan rajasika	<ol style="list-style-type: none"> 1. Setelah mahasiswa menonton video pembelajaran dan membaca <i>handout</i> yang terdapat pada <i>E-learning</i> mengenai makanan rajasika, mahasiswa dapat memahami pengertian makanan rajasika dengan benar. 2. Setelah mahasiswa berdiskusi dan membuat PPT mengenai efek makanan rajasika, mahasiswa dapat menjelaskan efek yang ditimbulkan makanan rajasika dengan benar.
9	Mahasiswa mampu memahami makanan tamasika	<ol style="list-style-type: none"> 1. Setelah mahasiswa menonton video pembelajaran dan membaca <i>handout</i> yang terdapat pada <i>E-learning</i> mengenai makanan tamasika, mahasiswa dapat memahami dengan benar.

No	Capaian Pembelajaran	Tujuan Pembelajaran
		2. Setelah mahasiswa berdiskusi dan mencari contoh mengenai efek makanan tamasika, mahasiswa dapat menjelaskan efek yang ditimbulkan makanan tamasika dengan benar.
10	Mahasiswa mampu menganalisis vegan dan kesehatan	<p>1. Setelah mahasiswa menonton video pembelajaran dan membaca <i>handout</i> yang terdapat di <i>E-learning</i> mengenai vegan dan kesehatan, mahasiswa dapat mengetahui <i>life style</i> vegan dengan benar.</p> <p>2. Setelah mahasiswa berdiskusi dan membuat opini mengenai pola makan diet vegan, mahasiswa dapat menguraikan pola makan diet vegan dengan benar.</p>
11	Mahasiswa mampu menguraikan air dan keberadaannya dalam tubuh	<p>1. Setelah mahasiswa menonton video pembelajaran dan membaca <i>handout</i> mengenai air dan keberadaannya dalam tubuh, mahasiswa dapat mengetahui keberadaan air dalam tubuh dengan benar.</p> <p>2. Setelah mahasiswa berdiskusi dan membuat artikel mengenai manfaat air bagi tubuh, mahasiswa dapat menjelaskan manfaat air bagi kesehatan dengan benar</p>

C. Daftar Referensi

1. Ahara Yoga
2. Titib, I Made. Veda Sabda Suci Pedoman Praktis Kehidupan, 2006. Paramita : Surabaya
3. Pandit, Bansi, 2006. Pemikiran Hindu Pokok-Pokok Pikiran Agama Hindu dan Filsafat. Surabaya : Paramita.
4. Sivananda, Swami, 2003. Intisari Ajaran Hindu. Surabaya: paramita

D. Materi/Bahan Kajian

No	Capaian Pembelajaran	Pokok Bahasan	Subpokok Bahasan	Pokok-Pokok Materi
1	Mahasiswa mampu memahami Ahara Yoga dan Vegetarian	Ahara Yoga dan Vegetarian	1. Ahara Yoga 2. Sejarah Vegetarian	1.1 Gambaran umum konsep Ahara Yoga 1.2 Pengertian Ahara Yoga 1.3 Sejarah Vegetarian 1.4 Pengertian Vegetarian
2	Mahasiswa mampu menguraikan jenis vegetarian vegan	Jenis Vegetarian Vegan	1. Vegan 2. Manfaat diet vegan	1.1 Pengertian Vegan 1.2 Makanan penunjang diet vegan 1.3 Keuntungan diet vegan
3	Mahasiswa mampu mengklasifikasikan jenis Lacto dan Lacto-ovo vegetarian	Lacto dan Lacto-ovo Vegetarian	1. Lacto vegetarian 2. Lacto-ovo vegetarian 3. Manfaat diet Lacto dan Lacto-ovo Vegetarian	1.1 Pengertian lacto vegetarian 1.2 Pengertian lacto ovo vegetarian 1.3 Perbedaan diet lacto dan lacto-ovo vegetarian 1.4 Keuntungan diet lacto dan lacto-ovo vegetarian
4	Mahasiswa mampu memahami ovo dan pesco vegetarian	Ovo dan Pesco vegetarian	1. Ovo vegetarian 2. Pesco vegetarian 3. Manfaat diet Ovo dan Pesco vegetarian	1.1 Pengertian ovo vegetarian 1.2 Pengertian pesco vegetarian 1.3 Keuntungan diet Ovo dan Pesco vegetarian
5	Mahasiswa mampu memahami semi vegetarian	Semi Vegetarian	1. Semi Vegetarian 2. Makanan semi vegetarian 3. Manfaat diet semi vegetarian	1.1 Pengertian diet semi vegetarian 1.2 Makanan yang menunjang diet semi vegetarian 1.3 Keuntungan diet semi vegetarian
6	Mahasiswa mampu menguraikan bahan pangan vegetarian	Bahan Pangan Vegetarian	1. Bahan makanan vegetarian 2. Manfaat bahan makanan bagi tubuh	1.1 Gambaran umum bahan makanan penunjang vegetarian 1.2 Bahan makanan pengganti daging 1.3 Manfaat bahan makanan bagi kesehatan tubuh

No	Capaian Pembelajaran	Pokok Bahasan	Subpokok Bahasan	Pokok-Pokok Materi
7	Mahasiswa mampu menguraikan jenis makanan penunjang yoga (konsep satvika)	Makanan Satvika	<ol style="list-style-type: none"> 1. Konsep triguna 2. Makanan satvika 3. Manfaat makanan satvika 	<ol style="list-style-type: none"> 1.1 Gambaran umum konsep triguna dalam Hindu 1.2 Gambaran umum konsep triguna dalam makanan 1.3 Pengertian makanan satvika 1.4 Manfaat makanan satvika bagi kesehatan
8	Mahasiswa mampu memahami makanan rajasika	Makanan Rajasika	<ol style="list-style-type: none"> 1. Makanan Rajasika 2. Efek yang ditimbulkan oleh makanan rajasika 	<ol style="list-style-type: none"> 1.1 Pengertian makanan rajasika 1.2 Jenis makanan rajasika 1.3 Efek mengkonsumsi makanan rajasika
9	Mahasiswa mampu memahami makanan tamasika	Makanan Tamasika	<ol style="list-style-type: none"> 1. Makanan Tamasika 2. Efek yang ditimbulkan oleh makanan Tamasika 	<ol style="list-style-type: none"> 1.1 Pengertian makanan tamasika 1.2 Jenis makanan tamasika 1.3 Efek mengkonsumsi makanan tamasika
10	Mahasiswa mampu menganalisis vegan dan kesehatan	Vegan dan Kesehatan	<ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Life style</i> vegan 2. Keuntungan diet vegan 	<ol style="list-style-type: none"> 1.1 vegan menjadi <i>Life style</i> di Barat 1.2 pola makan diet vegan yang baik 1.3 Manfaat diet vegan bagi kesehatan tubuh
11	Mahasiswa mampu menguraikan air dan keberadaannya dalam tubuh	Air dan Keberadaannya dalam Tubuh	<ol style="list-style-type: none"> 1. Air 2. Manfaat air bagi tubuh 	<ol style="list-style-type: none"> 1.1 Gambaran umum mengenai keberadaan air dalam tubuh manusia 1.2 manfaat air bagi tubuh manusia

E. Aktifitas Pembelajaran Sinkron dan Asinkron

Setting pembelajaran yang relevan (pembelajaran sinkron atau asinkron)

No	Capaian Pembelajaran	Pokok Bahasan	Subpokok Bahasan	Aktivitas Pembelajaran		
				Sinkron		Asinkron
				SL	SM	
1	Mahasiswa mampu memahami Ahara Yoga dan Vegetarian	Ahara Yoga dan Vegetarian	Ahara Yoga	V		V
			Sejarah Vegetarian	V		V
2	Mahasiswa mampu menguraikan jenis vegetarian vegan	Jenis Vegetarian Vegan	Vegan	V		V
			Makanan diet vegan	V		V
			Manfaat diet vegan	V		V
3	Mahasiswa mampu mengklasifikasikan jenis Lacto dan Lacto-ovo vegetarian	Lacto dan Lacto-ovo Vegetarian	Lacto vegetarian	V		V
			Lacto-ovo vegetarian	V		V
			Manfaat diet lacto dan lacto-ovo vegetarian	V		V
4	Mahasiswa mampu memahami ovo dan pesco vegetarian	Ovo dan Pesco vegetarian	Ovo vegetarian	V		V
			Pesco vegetarian	V		V
			Manfaat diet ovo dan pesco vegetarian	V		V
5	Mahasiswa mampu memahami semi vegetarian	Semi Vegetarian	Semi vegetarian	V		V
			Makanan semi vegetarian	V		V
			Manfaat diet semi vegetarian	V		V

No	Capaian Pembelajaran	Pokok Bahasan	Subpokok Bahasan	Aktivitas Pembelajaran		
				Sinkron		Asinkron
				SL	SM	
6	Mahasiswa mampu menguraikan bahan pangan vegetarian	Bahan Pangan Vegetarian	Bahan makanan vegetarian	V		V
			Manfaat bahan makanan bagi tubuh	V		V
7	Mahasiswa mampu menguraikan jenis makanan penunjang yoga (konsep satvika)	Makanan Satvika	Konsep Triguna dalam Hindu	V		V
			Makanan satvika	V		V
			Manfaat makanan satvika	V		V
8	Mahasiswa mampu memahami makanan rajasika	Makanan Rajasika	Makanan Rajasika	V		V
			Efek yang ditimbulkan oleh makanan rajasika	V		V
9	Mahasiswa mampu memahami makanan tamasika	Makanan Tamasika	Makanan Tamasika	V		V
			Efek yang ditimbulkan oleh makanan Tamasika	V		V
10	Mahasiswa mampu memahami konsep vegan dan manfaat vegan bagi kesehatan.	Vegan dan Kesehatan	Pola Makan Vegan	V		V
			Keuntungan diet vegan	V		V
11	Mahasiswa mampu memahami konsep air dan keberadaannya dalam tubuh	Air dan Keberadaannya dalam Tubuh	Keberadaan air dalam tubuh	V		V
			Manfaat air bagi tubuh	V		V

F. Rancangan Pembelajaran Asinkron

Berdasarkan *setting* pembelajaran yang telah ditentukan, pokok bahasan dan pokok materi yang termasuk dalam *setting* pembelajaran asinkron yaitu sebagai berikut.

1. Rancangan Pembelajaran Asinkron

Berdasarkan pokok bahasan dan subpokok bahasan yang telah ditentukan untuk ditempuh melalui pembelajaran *asinkron*, aktivitas pembelajaran *asinkron* mandiri (AM) dan *asinkron* kolaboratif (AK) yaitu sebagai berikut.

SubPokok Bahasan	Pokok Materi	Strategi pembelajaran Asinkron			
		Asinkron Mandiri		Asinkron Kolaboratif	
		Media Digital		Asesmen	
			Tes	Diskusi Daring	Tugas Daring
Ahara Yoga (1.1)	1.1 Pengertian Ahara Yoga	Video Pembelajaran mengenai Ahara Yoga dan Sejarah Vegetarian	Pilihan Ganda	V	Ringkasan mengenai sejarah dan pengertian vegetarian,
	1.2 Konsep Ahara Yoga				
Sejarah Vegetarian (1.2)	1.1 Sejarah Munculnya Vegetarian	Video pembelajaran mengenai jenis vegetarian vegan	Pilihan Ganda	V	Opini mengenai pola makan vegan yang benar agar tidak kekurangan gizi
	1.2 Pengertian Vegetarian				
Vegan (2.1)	1.1 Pengertian Vegan	Video pembelajaran mengenai jenis vegetarian vegan	Pilihan Ganda	V	Opini mengenai pola makan vegan yang benar agar tidak kekurangan gizi
	1.2 Makanan Penunjang Vegan				
Manfaat Diet Vegan (2.2)	1.1 Pola Makan Diet Vegan	Video pembelajaran mengenai lacto dan lacto-ovo vegetarian	Pilihan Ganda	V	Mencari Contoh manfaat lacto dan lacto-ovo vegetarian
	1.2 Keuntungan diet vegan				
Lacto Vegetarian (3.1)	1.1. Pengertian Lacto Vegetarian 1.2. Manfaat Lacto Vegetarian	Video pembelajaran mengenai lacto dan lacto-ovo vegetarian	Pilihan Ganda	V	Mencari Contoh manfaat lacto dan lacto-ovo vegetarian
Lacto-ovo Vegetarian (3.2)	1.1. Pengertian Lacto-ovo vegetarian 1.2. Keuntungan diet Lacto-ovo vegetarian				

SubPokok Bahasan	Pokok Materi	Strategi Pembelajaran Asinkron			
		Media Digital	Asinkron Kolaboratif		
			Test	Asesmen	
				Diskusi Daring	Tugas Daring
	1.3 Perbedaan Lacto dan Lacto-ovo Vegetarian				
Ovo Vegetarian (4.1)	1.1 Pengertian Ovo Vegetarian	Video Pembelajaran Mengenai Ovo dan Pesco Vegetarian	Pilihan Ganda	V	Membuat Artikel Ovo vegetarian atau Pesco Vegetarian
	1.2 Manfaat diet Ovo Vegetarian				
Pesco Vegetarian (4.2)	1.1 Pengertian Pesco Vegetarian	Video Pembelajaran mengenai Semi Vegetarian	Pilihan Ganda	V	Mereview makanan Semi Vegetarian
	1.2 Manfaat diet Pesco Vegetarian				
Semi Vegetarian (5.1)	1.1 Pengertian Semi Vegetarian	Video Pembelajaran mengenai Bahan Makanan Vegetarian	Pilihan Ganda	V	Mebuat video mengenai bahan makanan vegetarian dan zat gizi didalamnya
	1.2 Manfaat Semi Vegetarian				
Makanan Semi Vegetarian (5.2)	1.1 Pola Makan Semi Vegetarian				
	1.2 Makanan Semi Vegetarian				
Bahan Makanan Vegetarian (6.1)	1.1 Gambaran umum makanan penunjang vegetarian				
	1.2 Bahan makanan pengganti daging				
Manfaat Bahan Makanan Bagi Tubuh (6.2)	1.1 Manfaat Makanan Bagi Tubuh				

SubPokok Bahasan	Pokok Materi	Asinkron Mandiri Media Digital	Strategi Pembelajaran Asinkron						
			Asinkron Kolaboratif						
			Asesment						
			Test	Diskusi Daring	Tugas Daring				
Konsep Triguna (7.1)	1.1 Gambaran umum konsep triguna dalam Hindu	Video Pembelajaran mengenai Makanan Penunjang Yoga dalam konsep Satvika	Pilihan Ganda	V	Ringkasan manfaat makanan satvika bagi tubuh menurut veda				
	1.2 Gambaran umum konsep triguna dalam makanan								
Makanan Satvika (7.2)	1.1 Konsep Makanan Satvika								
	1.2 Pengertian Makanan Satvika								
Manfaat makanan Satvika (7.3)	1.1 Manfaat Makanan Satvika								
Makanan Rajasika (8.1)	1.2 Pengertian Makanan Rajasika					Video Pembelajaran mengenai makanan Rajasika	Pilihan Ganda	V	PPT Pengertian & Efek makanan rajasika menurut Veda
	1.3 Jenis Makanan Rajasika								
Efek Makanan Rajasika (8.2)	1.1 Efek Makanan Rajasika								
Makanan Tamasika (9.1)	1.1 Pengertian Makanan Tamasika	Video Pembelajaran mengenai makanan Tamasika	Pilihan Ganda	V	Contoh Efek makanan tamasika menurut Veda				
	1.2 Jenis Makanan Tamasika								
Efek Makanan Tamasika (9.2)	1.1 Efek Makanan Tamasika								
<i>Life style</i> Vegan (10.1)	1.1 Vegan menjadi <i>life style</i> di Barat	Video Pembelajaran mengenai Vegan dan Kesehatan	Pilihan Ganda	V	Opini mengapa vegan menjadi <i>life style</i> di Barat				
	1.2 Pola makan vegan yang baik								
Keuntungan diet Vegan (10.2)	1.1 Manfaat diet vegan bagi kesehatan								
Air (11.1)	1.1 Gambaran umum keberadaan air dalam tubuh manusia	Video Pembelajaran mengenai Air Dan Keberadaan dalam tubuh	Pilihan Ganda	V	Artikel mengenai Manfaat air bagi tubuh manusia				
Manfaat Air Bagi Tubuh	1.1 Manfaat air bagi kesehatan tubuh								

1. Alur Pembelajaran Asinkron

Berdasarkan sub pokok bahasan dan pokok materi diatas, alur pembelajaran asinkron yaitu sebagai berikut.

Pokok Bahasan : “Ahara Yoga dan Vegetarian”

Instruksi	Adik-adik mungkin bingung dengan apa itu Ahara Yoga dan Vegetarian yang akan dibahas dalam perkuliahan ini. Untuk memudahkan pemahaman adik-adik mengenai Ahara Yoga dan Vegetarian, marilah simak handout dan video pembelajaran ini:
Media Digital	Insert handout dan Video pembelajaran mengenai Ahara Yoga dan Vegetarian
Instruksi	Apakah sudah jelas mengenai Ahara Yoga dan Vegetarian? Jika masih bingung silahkan simak kembali video pembelajaran diatas dan silahkan catat materi yang tidak dipahami dan diskusikan dengan dosen serta rekan mahasiswa di kelas.
Instruksi	Pemahaman anda mengenai Ahara Yoga dan Sejarah Vegetarian sudah semakin bertambah, setelah melakukan diskusi di kelas. Selanjutnya silahkan buat ringkasan mengenai Ahara Yoga dan Sejarah Vegetarian.
Forum Tugas	Insert forum tugas ringkasan Ahara Yoga dan Sejarah Vegetarian
Instruksi	Jika masih ada materi mengenai Ahara Yoga dan Vegetarian yang masih ingin ditanyakan, silahkan diskusikan pada forum diskusi ini.
Forum Diskusi	Insert forum diskusi
Instruksi	Setelah adik-adik belajar mengenai Ahara Yoga dan Sejarah Vegetarian, langkah selanjutnya yaitu kerjakan soal evaluasi (pilihan ganda) untuk mengukur kemampuan akhir mahasiswa, selamat mengerjakan.
Media Assignment	Insert <i>test multiple choice</i> mengenai Ahara Yoga dan Sejarah Vegetarian.

Pokok Bahasan : Jenis Vegetarian (Vegan)

Instruksi	Adik-adik mungkin bingung dengan apa itu Jenis Vegetarian Vegan yang akan dibahas dalam perkuliahan ini. Untuk memudahkan pemahaman adik-adik mengenai Jenis Vegetarian Vegan, marilah simak handout dan video pembelajaran ini:
Media Digital	Insert handout dan Video pembelajaran mengenai Jenis Vegetarian Vegan
Instruksi	Apakah sudah jelas mengenai Jenis Vegetarian Vegan? Jika masih bingung silahkan simak kembali video pembelajaran diatas dan silahkan catat materi yang tidak dipahami dan diskusikan dengan dosen serta rekan mahasiswa di kelas.
Instruksi	Pemahaman anda mengenai Jenis Vegetarian Vegan sudah semakin bertambah setelah melakukan diskusi di kelas.. Selanjutnya adalah kerjakan tugas membuat opini mengena pola makan vegan yang benar agar tidak kekurangan gizi.
Forum Tugas	Insert forum tugas opini pola makan vegan yang benar agar tidak kekurangan gizi.
Instruksi	Jika masih ada materi mengenai Jenis Vegetarian Vegan yang masih ingin ditanyakan, silahkan diskusikan pada forum diskusi ini.
Forum Diskusi	Insert forum diskusi
Instruksi	Setelah adik-adik belajar mengenai Jenis Vegetarian Vegan, langkah selanjutnya yaitu kerjakan soal evaluasi (pilihan ganda) untuk mengukur kemampuan akhir mahasiswa, selamat mengerjakan.
Media Assignment	Insert <i>test multiple choice</i> mengenai Jenis Vegetarian Vegan.

Pokok Bahasan : Lacto dan Lacto-ovo Vegetarian

Instruksi	Adik-adik mungkin bingung dengan apa itu Lacto dan Lacto-ovo Vegetarian yang akan dibahas dalam perkuliahan ini. Untuk memudahkan pemahaman adik-adik mengenai Lacto dan Lacto-ovo Vegetarian, marilah simak handout dan video pembelajaran ini:
Media Digital	Insert handout dan Video pembelajaran mengenai Lacto dan Lacto-ovo Vegetarian
Instruksi	Apakah sudah jelas mengenai Lacto dan Lacto-ovo Vegetarian? Jika masih bingung silahkan simak kembali video pembelajaran diatas dan silahkan catat materi yang tidak dipahami dan diskusikan dengan dosen serta rekan mahasiswa di kelas.
Instruksi	Pemahaman anda mengenai Lacto dan Lacto-ovo Vegetarian sudah semakin bertambah, setelah melakukan diskusi di kelas. Selanjutnya adalah buatlah tugas mencari contoh manfaat diet lacto dan lacto-ovo vegetarian.
Forum Tugas	Insert forum tugas mencari contoh manfaat diet lacto dan lacto-ovo vegetarian.
Instruksi	Jika masih ada materi mengenai lacto dan lacto-ovo vegetarian yang masih ingin ditanyakan, silahkan diskusikan pada forum diskusi ini.
Forum Diskusi	Insert forum diskusi
Instruksi	Setelah adik-adik belajar mengenai lacto dan lacto-ovo vegetarian, langkah selanjutnya yaitu kerjakan soal evaluasi (pilihan ganda) untuk mengukur kemampuan akhir mahasiswa, selamat mengerjakan.
Media Assignment	Insert <i>test multiple choice</i> mengenai lacto dan lacto-ovo vegetarian.

Pokok Bahasan : Ovo dan Pesco Vegetarian

Instruksi	Adik-adik mungkin bingung dengan apa itu Ovo dan Pesco Vegetarian yang akan dibahas dalam perkuliahan ini. Untuk memudahkan pemahaman adik-adik mengenai Ovo dan Pesco Vegetarian, marilah simak handout dan video pembelajaran ini:
Media Digital	Insert handout dan Video pembelajaran mengenai Ovo dan Pesco Vegetarian
Instruksi	Apakah sudah jelas mengenai Ovo dan Pesco Vegetarian? Jika masih bingung silahkan simak Kembali handout dan video pembelajaran diatas dan silahkan catat materi yang tidak dipahami dan diskusikan dengan dosen serta rekan mahasiswa di kelas.
Instruksi	Pemahaman anda mengenai Ovo dan Pesco Vegetarian sudah semakin bertambah setelah melakukan diskusi dikelas. Selanjutnya adalah buatlah artikel mengenai Ovo vegetarian atau Pesco Vegetarian berdasarkan diskusi yang telah dilakukan.
Forum Tugas	Insert forum tugas artikel mengenai Ovo vegetarian atau Pesco Vegetarian
Instruksi	Jika masih ada materi mengenai ovo dan pesco vegetarian yang masih ingin ditanyakan, silahkan diskusikan pada forum diskusi ini.
Forum Diskusi	Insert forum diskusi
Instruksi	Setelah adik-adik belajar mengenai Ovo dan Pesco Vegetarian, langkah selanjutnya yaitu kerjakan soal evaluasi (pilihan ganda) untuk mengukur kemampuan akhir mahasiswa, selamat mengerjakan.
Media Assignment	Insert <i>test multiple choice</i> mengenai Ovo dan Pesco Vegetarian.

Pokok Bahasan : Semi Vegetarian

Instruksi	Adik-adik mungkin bingung dengan apa itu Semi Vegetarian yang akan dibahas dalam perkuliahan ini. Untuk memudahkan pemahaman adik-adik mengenai Semi Vegetarian, marilah simak handout dan video pembelajaran ini:
Media Digital	Insert handout dan Video pembelajaran mengenai Semi Vegetarian
Instruksi	Apakah sudah jelas mengenai Semi Vegetarian? Jika masih bingung silahkan simak kembali handout dan video pembelajaran diatas dan silahkan catat materi yang tidak dipahami dan diskusikan dengan dosen serta rekan mahasiswa di kelas.
Instruksi	Pemahaman anda mengenai Semi Vegetarian sudah semakin bertambah setelah berdiskusi di kelas. Selanjutnya adalah buatlah tugas mereviw makanan semi vegetarian
Forum Tugas	Insert forum tugas ringkasan tugas mereviw makanan semi vegetarian
Instruksi	Jika masih ada materi mengenai semi vegetarian yang masih ingin ditanyakan, silahkan diskusikan pada forum diskusi ini.
Forum Diskusi	Insert forum diskusi
Instruksi	Setelah adik-adik belajar mengenai Semi Vegetarian, langkah selanjutnya yaitu kerjakan soal evaluasi (pilihan ganda) untuk mengukur kemampuan akhir mahasiswa, selamat mengerjakan.
Media Assignment	Insert <i>test multiple choice</i> mengenai Semi Vegetarian.

Pokok Bahasan : Bahan Pangan Vegetarian

Instruksi	Adik-adik mungkin bingung dengan apa saja bahan pangan vegetarian yang akan dibahas dalam perkuliahan ini. Untuk memudahkan pemahaman adik-adik mengenai bahan pangan vegetarian, marilah simak handout dan video pembelajaran ini:
Media Digital	Insert handout dan Video pembelajaran mengenai Bahan Pangan Vegetarian
Instruksi	Apakah sudah jelas mengenai Bahan Pangan Vegetarian? Jika masih bingung silahkan simak kembali handout dan video pembelajaran diatas dan silahkan catat materi yang tidak dipahami dan diskusikan dengan dosen serta rekan mahasiswa di kelas.
Instruksi	Pemahaman anda mengenai bahan pangan vegetarian sudah semakin bertambah setelah berdiskusi di kelas. Selanjutnya adalah buatlah video mengenai bahan makanan vegetarian dan nutrisi yang terkandung didalamnya berdasarkan diskusi yang telah dilakukan.
Forum Tugas	Insert forum tugas video mengenai bahan makanan vegetarian dan zat gizi/vitamin
Instruksi	Jika masih ada materi mengenai bahan pangan vegetarian yang masih ingin ditanyakan, silahkan diskusikan pada forum diskusi ini.
Forum Diskusi	Insert forum diskusi
Instruksi	Setelah adik-adik belajar mengenai Bahan Pangan Vegetarian, langkah selanjutnya yaitu kerjakan soal evaluasi (pilihan ganda) untuk mengukur kemampuan akhir mahasiswa, selamat mengerjakan.
Media Assignment	Insert <i>test multiple choice</i> mengenai Bahan Pangan Vegetarian.

Pokok Bahasan : Jenis Makanan Penunjang Yoga (Konsep Satvika)

Instruksi	Adik-adik mungkin bingung dengan jenis makanan penunjang Yoga (Konsep Satvika) yang akan dibahas dalam perkuliahan ini. Untuk memudahkan pemahaman adik-adik mengenai jenis makanan penunjang Yoga (Konsep Satvika), marilah simak handout dan video pembelajaran ini:
Media Digital	Insert handout dan Video pembelajaran mengenai jenis makanan penunjang Yoga (Konsep Satvika)
Instruksi	Apakah sudah jelas mengenai jenis makanan penunjang Yoga (Konsep Satvika)? Jika masih bingung silahkan simak kembali video pembelajaran diatas dan silahkan catat materi yang tidak dipahami dan diskusikan dengan dosen serta rekan mahasiswa di kelas.
Instruksi	Pemahaman anda mengenai jenis makanan penunjang Yoga (Konsep Satvika) sudah semakin bertambah, setelah berdiskusi di kelas. Selanjutnya adalah buatlah ringkasan mengenai manfaat makanan satvika menurut Veda.
Forum Tugas	Insert forum tugas ringkasan mengenai manfaat makanan satvika menurut Veda.
Instruksi	Jika masih ada materi mengenai bahan pangan vegetarian yang masih ingin ditanyakan, silahkan diskusikan pada forum diskusi ini.
Forum Diskusi	Insert forum diskusi
Instruksi	Setelah adik-adik belajar mengenai Makanan Penunjang Yoga (Konsep Satvika), langkah selanjutnya yaitu kerjakan soal evaluasi (pilihan ganda) untuk mengukur kemampuan akhir mahasiswa, selamat mengerjakan.
Media Assignment	Insert <i>test multiple choice</i> mengenai Makanan Penunjang Yoga (Konsep Satvika).

Pokok Bahasan : Makanan Rajasika

Instruksi	Adik-adik mungkin bingung dengan makanan rajasika yang akan dibahas dalam perkuliahan ini. Untuk memudahkan pemahaman adik-adik mengenai makanan rajasika, marilah simak handout dan video pembelajaran ini:
Media Digital	Insert handout dan Video pembelajaran mengenai makanan rajasika
Instruksi	Apakah sudah jelas mengenai jenis makanan rajasika? Jika masih bingung silahkan simak kembali video pembelajaran diatas dan silahkan catat materi yang tidak dipahami dan diskusikan dengan dosen serta rekan mahasiswa di kelas
Instruksi	Pemahaman anda mengenai makanan rajasika sudah semakin bertambah, setelah berdiskusi di kelas. selanjutnya adalah buatlah tugas membuat PPT mengenai pengertian efek makanan rajasika berdasarkan hasil diskusi yang telah dilakukan
Forum Tugas	Insert forum tugas membuat PPT mengenai pengertian efek makanan rajasika.
Instruksi	Jika masih ada materi mengenai bahan pangan vegetarian yang masih ingin ditanyakan, silahkan diskusikan pada forum diskusi ini.
Forum Diskusi	Insert forum diskusi
Instruksi	Setelah adik-adik belajar mengenai Makanan Rajasika, langkah selanjutnya yaitu kerjakan soal evaluasi (pilihan ganda) untuk mengukur kemampuan akhir mahasiswa, selamat mengerjakan.
Media Assignment	Insert <i>test multiple choice</i> mengenai Makanan Rajasika.

Pokok Bahasan : Makanan Tamasika

Instruksi	Adik-adik mungkin bingung dengan makanan tamasika yang akan dibahas dalam perkuliahan ini. Untuk memudahkan pemahaman adik-adik mengenai makanan tamasika, marilah simak handout dan video pembelajaran ini:
Media Digital	Insert handout dan Video pembelajaran mengenai makanan tamasika
Instruksi	Apakah sudah jelas mengenai jenis makanan tamasika? Jika masih bingung silahkan simak kembali handout dan video pembelajaran diatas dan silahkan catat materi yang tidak dipahami dan diskusikan dengan dosen serta rekan mahasiswa di kelas.
Instruksi	Pemahaman anda mengenai makanan tamasika sudah semakin bertambah, setelah belajar di kelas. selanjutnya adalah buatlah tugas mencari contoh mengenai efek makanan tamasika berdasarkan hasil diskusi yang telah dilakukan
Forum Tugas	Insert forum tugas mencari contoh mengenai efek makanan tamasika
Instruksi	Setelah adik-adik belajar mengenai makanan tamasika, langkah selanjutnya yaitu kerjakan soal evaluasi (pilihan ganda) untuk mengukur kemampuan akhir mahasiswa, selamat mengerjakan.
Forum Diskusi	Insert forum diskusi
Instruksi	Setelah adik-adik belajar mengenai makanan tamasika, langkah selanjutnya yaitu kerjakan soal evaluasi (pilihan ganda) untuk mengukur kemampuan akhir mahasiswa, selamat mengerjakan.
Media Assignment	Insert <i>test multiple choice</i> mengenai makanan tamasika.

Pokok Bahasan : Vegan dan Kesehatan

Instruksi	Adik-adik mungkin bingung dengan vegan dan kesehatan yang akan dibahas dalam perkuliahan ini. Untuk memudahkan pemahaman adik-adik mengenai vegan dan kesehatan, marilah simak handout dan video pembelajaran ini:
Media Digital	Insert handout dan Video pembelajaran mengenai vegan dan kesehatan
Instruksi	Apakah sudah jelas mengenai vegan dan kesehatan? Jika masih bingung silahkan simak kembali handout dan video pembelajaran diatas dan silahkan catat materi yang tidak dipahami dan diskusikan dengan dosen serta rekan mahasiswa di kelas.
Instruksi	Pemahaman anda mengenai vegan dan kesehatan sudah semakin bertambah, setelah berdiskusi di kelas. Setelah adik-adik berdiskusi mengenai pola makan diet vegan yang baik untuk kesehatan selanjutnya adalah buatlah opini mengapa vegan menjadi <i>life style</i> di Barat.
Forum Tugas	Insert forum tugas opini mengapa vegan menjadi <i>life style</i> di Barat.
Instruksi	Setelah adik-adik belajar mengenai vegan dan kesehatan, langkah selanjutnya yaitu kerjakan soal evaluasi (pilihan ganda) untuk mengukur kemampuan akhir mahasiswa, selamat mengerjakan.
Forum Diskusi	Insert forum diskusi
Instruksi	Setelah adik-adik belajar mengenai Vegan dan Kesehatan, langkah selanjutnya yaitu kerjakan soal evaluasi (pilihan ganda) untuk mengukur kemampuan akhir mahasiswa, selamat mengerjakan.
Media Assignment	Insert <i>test multiple choice</i> mengenai Vegan dan Kesehatan.

Pokok Bahasan : Air dan Keberadaannya dalam Tubuh Manusia

Instruksi	Adik-adik mungkin bingung dengan air dan keberadaannya dalam tubuh manusia yang akan dibahas dalam perkuliahan ini. Untuk memudahkan pemahaman adik-adik mengenai air dan keberadaannya dalam tubuh manusia, marilah simak handout dan video pembelajaran ini:
Media Digital	Insert handout dan Video pembelajaran mengenai air dan keberadaannya dalam tubuh manusia
Instruksi	Apakah sudah jelas mengenai air dan keberadaannya dalam tubuh manusia? Jika masih bingung silahkan simak kembali handout dan video pembelajaran diatas dan silahkan catat materi yang tidak dipahami dan diskusikan dengan dosen serta rekan mahasiswa di kelas.
Instruksi	Pemahaman anda mengenai air dan keberadaannya dalam tubuh manusia sudah semakin bertambah, seteah berdiskusi di kelas. Selanjutnya adalah buatlah artikel mengenai manfaat air bagi tubuh manusia berdasarkan hasil diskusi yang telah dilakukan.
Forum Tugas	Insert forum tugas artikel mengenai manfaat air bagi tubuh manusia
Instruksi	Setelah adik-adik belajar mengenai air dan keberadaannya dalam tubuh manusia, langkah selanjutnya yaitu kerjakan soal evaluasi (pilihan ganda) untuk mengukur kemampuan akhir mahasiswa, selamat mengerjakan.
Forum Diskusi	Insert forum diskusi
Instruksi	Setelah adik-adik belajar mengenai Air dan Keberadaannya dalam tubuh, langkah selanjutnya yaitu kerjakan soal evaluasi (pilihan ganda) untuk mengukur kemampuan akhir mahasiswa, selamat mengerjakan.
Media Assignment	Insert <i>test multiple choice</i> mengenai Air dan Keberadaannya dalam tubuh.

G. Rancangan dan Alur Pembelajaran Sinkron

Berdasarkan *setting* pembelajaran yang telah ditentukan, rancangan pokok bahasan dan pokok materi yang termasuk dalam *setting* pembelajaran sinkronous dan alur pembelajaran yaitu sebagai berikut.

1. Rancangan dan Alur pembelajaran Sinkron Pokok Bahasan Ahara Yoga dan Vegetarian

A. Rancangan Pembelajaran Sinkron Ahara Yoga dan Vegetarian

Mata Kuliah : Ahara Yoga
Dosen : Dr. Ni Kadek Surpi, M.Fil.H
Pokok Bahasan : Ahara Yoga dan Vegetarian

Sub Pokok Bahasan	Pokok Materi	Metode	Media	Asesmen
Ahara Yoga	Pengertian Ahara Yoga	Diskusi	Buku mengenai Ahara Yoga dan Vegetarian	ringkasan hasil diskusi mengenai Ahara Yoga dan Sejarah Vegetarian
	Konsep Ahara Yyoga			
Vegetarian	Sejarah Munculnya Vegetarian			
	Pengertian Vegetarian			

B. Alur Pembelajaran Ahara Yoga dan Vegetarian

Kegiatan	Kegiatan Pembelajaran	Waktu
PEMBUKA	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dosen melakukan apersepsi 2. Dosen mengemukakan capaian pembelajaran yang ingin dicapai dalam pertemuan ini. 3. Dosen mengemukakan langkah-langkah pembelajaran yang dilakukan dalam pertemuan ini 	10'
INTI	<ol style="list-style-type: none"> 4. Dosen memberikan kesempatan untuk berdiskusi mengenai materi ahara yoga dan vegetarian yang tidak dimengerti 5. Setiap mahasiswa dipersilahkan untuk mengajukan permasalahan mengenai materi yang tidak dimengerti 6. Mahasiswa lainnya boleh menjawab permasalahan yang dihadapi oleh temannya. 7. Jika ada jawaban yang keliru dosen akan meluruskan 8. Selanjutnya dosen meminta kepada setiap mahasiswa untuk membuat tugas berupa ringkasan hasil diskusi mengenai Ahara Yoga dan Vegetarian 9. Tugas yang telah selesai dapat di-<i>upload</i> di <i>E-learning</i> 	90'
PENUTUP	<ol style="list-style-type: none"> 10. Dosen bertanya kepada setiap mahasiswa apakah ada materi yang belum dipahami mengenai Ahara Yoga dan Vegetarian 11. Dosen menyimpulkan materi Ahara Yoga dan Vegetarian 12. Kemudian dosen memberikan evaluasi yang telah disediakan di <i>E-learning</i> (soal dapat dijawab diluar kelas sesuai waktu yang telah ditetapkan) 	20'

2. Rancangan dan Alur pembelajaran Sinkron Pokok Bahasan Jenis Vegetarian Vegan

A. Rancangan Pembelajaran Sinkron Pokok Bahasan Jenis Vegetarian Vegan

Mata Kuliah : Ahara Yoga
 Dosen : Dr. Ni Kadek Surpi, M.Fil.H
 Pokok Bahasan : Jenis Vegetarian Vegan

Sub Pokok Bahasan	Pokok Materi	Metode	Media	Asesmen
Vegan	Pengertian Vegan	Diskusi	Buku mengenai Jenis Vegetarian Vegan	Opini mengenai pola makan vegan yang benar agar tidak kekurangan gizi
	Makanan Penunjang Vegan			
Manfaat Diet Vegan	Pola Makan diet vegan			
	Keuntungan diet vegan			

B. Alur Pembelajaran Jenis Vegetarian Vegan

Kegiatan	Kegiatan Pembelajaran	Waktu
PEMBUKA	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dosen melakukan apersepsi 2. Dosen mengemukakan capaian pembelajaran yang ingin dicapai dalam pertemuan ini. 3. Dosen mengemukakan langkah-langkah pembelajaran yang dilakukan dalam pertemuan ini 	10'
	<ol style="list-style-type: none"> 4. Dosen memberikan kesempatan untuk berdiskusi mengenai materi Jenis Vegetarian Vegan yang tidak dimengerti 5. Setiap mahasiswa dipersilahkan untuk mengajukan permasalahan mengenai materi yang tidak dimengerti 	90'
	<ol style="list-style-type: none"> 6. Mahasiswa lainnya boleh menjawab permasalahan yang dihadapi oleh temannya. 7. Jika ada jawaban yang keliru dosen akan meluruskan 8. Setelah tidak ada yang bertanya, dosen memberikan pertanyaan sebutkan satu contoh makanan vegan dan kandungan serta manfaat makanan bagi tubuh manusia 9. Setiap mahasiswa tidak diperbolehkan memberikan contoh sama dengan temannya. 10. Selanjutnya dosen meminta kepada setiap mahasiswa untuk membuat tugas berupa Opini mengenai pola makan vegan yang benar agar tidak kekurangan gizi. 11. Tugas yang telah selesai dapat di-<i>upload</i> di <i>E-learning</i> 	
PENUTUP	<ol style="list-style-type: none"> 12. Dosen bertanya kepada setiap mahasiswa apakah ada materi yang belum dipahami mengenai Jenis Vegetarian Vegan 13. Dosen menyimpulkan materi Jenis Vegetarian Vegan 14. Kemudian dosen memberikan evaluasi yang telah disediakan di <i>E-learning</i> (soal dapat dijawab diluar kelas sesuai waktu yang telah ditetapkan) 	20'

3. Rancangan dan Alur pembelajaran Sinkron Pokok Bahasan Lacto dan Lacto-ovo Vegetarian
Rancangan Pembelajaran Sinkron Pokok Bahasan Lacto dan Lacto-ovo Vegetarian

A. Mata Kuliah : Ahara Yoga
Dosen : Dr. Ni Kadek Surpi, M.Fil.H
Pokok Bahasan : Lacto dan Lacto-ovo Vegetarian

Sub Pokok Bahasan	Pokok Materi	Metode	Media	Asesmen
Lacto Vegetarian	Pengertian lacto vegetarian	Diskusi	Buku mengenai Lacto dan Lacto-ovo vegetarian	Mencari Contoh manfaat diet lacto dan lacto-ovo vegetarian
	Manfaat lacto vegetarian			
Lacto-ovo Vegetarian	Pengertian lacto-ovo vegetarian			
	Manfaat lacto-ovo vegetarian			

B. Alur Pembelajaran Sinkron Pokok Lacto dan Lacto-ovo Vegetarian

Kegiatan	Kegiatan Pembelajaran	Waktu
PEMBUKA	1. Dosen melakukan apersepsi 2. Dosen mengemukakan capaian pembelajaran yang ingin dicapai dalam pertemuan ini. 3. Dosen mengemukakan langkah-langkah pembelajaran yang dilakukan dalam pertemuan ini	10'
	4. Dosen memberikan kesempatan untuk berdiskusi mengenai materi Lacto dan Lacto-ovo vegetarian yang tidak dimengerti	90'

	5. Setiap mahasiswa dipersilahkan untuk mengajukan permasalahan mengenai materi yang tidak dimengerti	
Kegiatan	Kegiatan Pembelajaran	Waktu
	6. Mahasiswa lainnya boleh menjawab permasalahan yang dihadapi oleh temannya. 7. Jika ada jawaban yang keliru dosen akan meluruskan 8. Setelah tidak ada yang bertanya, dosen memberikan pertanyaan perbedaan lacto vegetarian dan lacto-ovo vegetarian 9. Setiap mahasiswa dipersilahkan untuk menjawab pertanyaan dosen. 10. Selanjutnya dosen meminta kepada setiap mahasiswa untuk membuat tugas mencari contoh manfaat lacto dan lacto-ovo vegetarian. 11. Tugas yang telah selesai dapat di- <i>upload</i> di <i>E-learning</i>	
PENUTUP	12. Dosen bertanya kepada setiap mahasiswa apakah ada materi yang belum dipahami mengenai lacto dan lacto-ovo vegetarian 13. Dosen menyimpulkan materi lacto dan lacto-ovo vegetarian 14. Kemudian dosen memberikan evaluasi yang telah disediakan di <i>E-learning</i> (soal dapat dijawab diluar kelas sesuai waktu yang telah ditetapkan)	20'

4. Rancangan dan Alur pembelajaran Sinkron Pokok Bahasan Ovo dan Pesco Vegetarian

A. Rancangan Pembelajaran Sinkron Pokok Bahasan Ovo dan Pesco Vegetarian

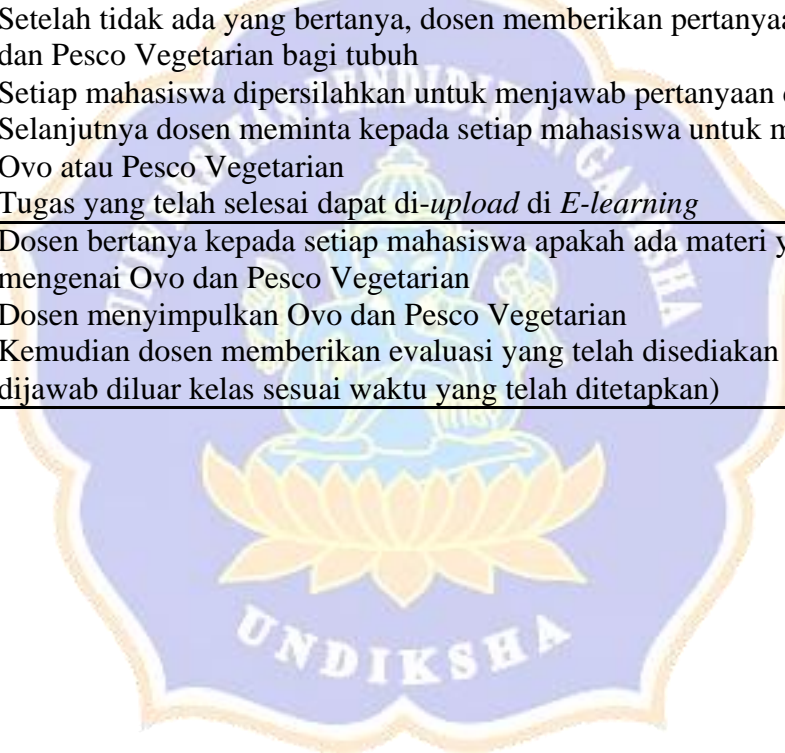
Mata Kuliah : Ahara Yoga
Dosen : Dr. Ni Kadek Surpi, M.Fil.H
Pokok Bahasan : Ovo dan Pesco Vegetarian

SubPokok Bahasan	Pokok Materi	Metode	Media	Asesmen
Ovo Vegetarian	Pengertian ovo vegetarian	Diskusi	Buku mengenai ovo dan pesco vegetarian	Membuat Artikel mengenai ovo vegetarian atau pesco vegetarian
	Manfaat diet ovo vegetarian			
Pesco Vegetarian	Pengertian pesco vegetarian			
	Manfaat diet ovo pesco vegetarian			

B. Alur Pembelajaran Sinkron Pokok Bahasan Ovo dan Pesco Vegetarian

Kegiatan	Kegiatan Pembelajaran	Waktu
PEMBUKA	1. Dosen melakukan apersepsi 2. Dosen mengemukakan capaian pembelajaran yang ingin dicapai dalam pertemuan ini. 3. Dosen mengemukakan langkah-langkah pembelajaran yang dilakukan dalam pertemuan ini	10'
	4. Dosen memberikan kesempatan untuk berdiskusi mengenai materi Ovo dan Pesco Vegetarian yang tidak dimengerti 5. Setiap mahasiswa dipersilahkan untuk mengajukan permasalahan mengenai materi yang tidak dimengerti	90'

Kegiatan	Kegiatan Pembelajaran	Waktu
	6. Mahasiswa lainnya boleh menjawab permasalahan yang dihadapi oleh temannya. 7. Jika ada jawaban yang keliru dosen akan meluruskan 8. Setelah tidak ada yang bertanya, dosen memberikan pertanyaan mengenai manfaat Ovo dan Pesco Vegetarian bagi tubuh 9. Setiap mahasiswa dipersilahkan untuk menjawab pertanyaan dosen. 10. Selanjutnya dosen meminta kepada setiap mahasiswa untuk membuat artikel mengenai Ovo atau Pesco Vegetarian 11. Tugas yang telah selesai dapat di- <i>upload</i> di <i>E-learning</i>	
PENUTUP	12. Dosen bertanya kepada setiap mahasiswa apakah ada materi yang belum dipahami mengenai Ovo dan Pesco Vegetarian 13. Dosen menyimpulkan Ovo dan Pesco Vegetarian 14. Kemudian dosen memberikan evaluasi yang telah disediakan di <i>E-learning</i> (soal dapat dijawab diluar kelas sesuai waktu yang telah ditetapkan)	20'



5. Rancangan dan Alur pembelajaran Sinkron Pokok Bahasan Semi Vegetarian

A. Rancangan Pembelajaran Sinkron Pokok Bahasan Semi Vegetarian

Mata Kuliah : Ahara Yoga
Dosen : Dr. Ni Kadek Surpi, M.Fil.H
Pokok Bahasan : Semi Vegetarian

SubPokok Bahasan	Pokok Materi	Metode	Media	Asesmen
Semi Vegetarian	Pengertian semi vegetarian	Diskusi	Buku mengenai semi vegetarian	Mereview makanan semi vegetarian dan kandungan nutrisi didalamnya
	Manfaat semi vegetarian			
Makanan Semi Vegetarian	Pola Makan semi vegetarian			
	Makanan semi vegetarian			

B. Alur Pembelajaran Sinkron Pokok Bahasan Semi Vegetarian

Kegiatan	Kegiatan Pembelajaran	Waktu
PEMBUKA	1. Dosen melakukan apersepsi	10'
	2. Dosen mengemukakan capaian pembelajaran yang ingin dicapai dalam pertemuan ini.	
	3. Dosen mengemukakan langkah-langkah pembelajaran yang dilakukan dalam pertemuan ini	
	4. Dosen memberikan kesempatan untuk berdiskusi mengenai materi semi vegetarian yang tidak dimengerti	90'
	5. Setiap mahasiswa dipersilahkan untuk mengajukan permasalahan mengenai materi yang tidak dimengerti	

Kegiatan	Kegiatan Pembelajaran	Waktu
	6. Mahasiswa lainnya boleh menjawab permasalahan yang dihadapi oleh temannya. 7. Jika ada jawaban yang keliru dosen akan meluruskan 8. Selanjutnya dosen meminta kepada setiap mahasiswa untuk membuat tugas mereview makanan semi vegetarian dan kandungan nutrisi didalamnya 9. Tugas yang telah selesai dapat di- <i>upload</i> di <i>E-learning</i>	
PENUTUP	10. Dosen bertanya kepada setiap mahasiswa apakah ada materi yang belum dipahami mengenai semi vegetarian 11. Dosen menyimpulkan semi vegetarian 12. Kemudian dosen memberikan evaluasi yang telah disediakan di <i>E-learning</i> (soal dapat dijawab diluar kelas sesuai waktu yang telah ditetapkan)	20'

**6. Rancangan dan Alur pembelajaran Sinkron Pokok Bahan Pangan Vegetarian A.
Rancangan Pembelajaran Sinkron Pokok Bahasan Bahan Pangan Vegetarian**

Mata Kuliah : Ahara Yoga
Dosen : Dr. Ni Kadek Surpi, M.Fil.H
Pokok Bahasan : Bahan Pangan Vegetarian

SubPokok Bahasan	Pokok Materi	Metode	Media	Asesmen
Semi Vegetarian	Gambaran umum makanan penunjang vegetarian	Diskusi	Buku mengenai semi vegetarian	Video mengenai makanan semi vegetarian dan kandungan nutrisi didalamnya
	Bahan makanan pengganti daging			
Manfaat Bahan Makanan Bagi Tubuh	Manfaat jenis Makanan Bagi Tubuh			

B. Alur Pembelajaran Sinkron Pokok Bahan Pangan Vegetarian

Kegiatan	Kegiatan Pembelajaran	Waktu
PEMBUKA	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dosen melakukan apersepsi 2. Dosen mengemukakan capaian pembelajaran yang ingin dicapai dalam pertemuan ini. 3. Dosen mengemukakan langkah-langkah pembelajaran yang dilakukan dalam pertemuan ini 	10'
ISI	<ol style="list-style-type: none"> 4. Dosen memberikan kesempatan untuk berdiskusi mengenai materi Bahan Pangan Vegetarian yang tidak dimengerti 5. Setiap mahasiswa dipersilahkan untuk mengajukan permasalahan mengenai materi yang tidak dimengerti 6. Mahasiswa lainnya boleh menjawab permasalahan yang dihadapi oleh temannya. 7. Jika ada jawaban yang keliru dosen akan meluruskan 8. Setelah tidak ada yang bertanya kembali, dosen memberikan pertanyaan mengenai Apa saja makanan yang memiliki sumber protein?. 9. Setiap mahasiswa memberikan satu contoh makanan beserta manfaatnya bagi tubuh. Setiap jawaban tidak boleh sama. 10. Selanjutnya dosen meminta kepada setiap mahasiswa untuk membuat tugas video makanan semi vegetarian dan kandungan nutrisi didalamnya. 11. Tugas yang telah selesai dapat di-<i>upload</i> di <i>E-learning</i> 	90'
PENUTUP	<ol style="list-style-type: none"> 12. Dosen bertanya kepada setiap mahasiswa apakah ada materi yang belum dipahami mengenai semi vegetarian 13. Dosen menyimpulkan bahan pangan vegetarian 14. Kemudian dosen memberikan evaluasi yang telah disediakan di <i>E-learning</i> (soal dapat dijawab diluar kelas sesuai waktu yang telah ditetapkan) 	20'

**7. Rancangan dan Alur pembelajaran Sinkron Pokok Jenis Makanan Penunjang Yoga Konsep Satvika A.
Rancangan Pembelajaran Sinkron Pokok Bahasan Makanan Penunjang Yoga Konsep Satvika**

Mata Kuliah : Ahara Yoga
Dosen : Dr. Ni Kadek Surpi, M.Fil.H
Pokok Bahasan : Makanan Penunjang Yoga Konsep Satvika

SubPokok Bahasan	Pokok Materi	Metode	Media	Asesmen
Konsep Triguna	Gambaran umum konsep triguna dalam Hindu	Diskusi	Buku mengenai Makanan Penunjang Yoga Konsep Satvika	Ringkasan manfaat makanan satvika bagi tubuh menurut veda
	Gambaran umum konsep triguna dalam makanan			
Makanan satvika	Konsep makanan satvika			
	Pengertian makanan satvika			
Manfaat makanan satvika	Manfaat makanan satvika			

B. Alur Pembelajaran Sinkron Makanan Penunjang Yoga Konsep Satvika

Kegiatan	Kegiatan Pembelajaran	Waktu
PEMBUKA	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dosen melakukan apersepsi 2. Dosen mengemukakan capaian pembelajaran yang ingin dicapai dalam pertemuan ini. 3. Dosen mengemukakan langkah-langkah pembelajaran yang dilakukan dalam pertemuan ini 	10'
ISI	<ol style="list-style-type: none"> 4. Dosen memberikan kesempatan untuk berdiskusi mengenai materi Makanan Penunjang Yoga Konsep Satvika yang tidak dimengerti 5. Setiap mahasiswa dipersilahkan untuk mengajukan permasalahan mengenai materi yang tidak dimengerti 6. Mahasiswa lainnya boleh menjawab permasalahan yang dihadapi oleh temannya. 7. Jika ada jawaban yang keliru dosen akan meluruskan 8. Setelah tidak ada yang bertanya kembali, dosen memberikan pertanyaan mengenai Apa manfaat makanan satvika bagi tubuh manusia ditinjau dari sudut pandang nutrisi dan psikologis? 9. Setiap mahasiswa menjawab soal dan memberikan alasannya masing-masing 10. Selanjutnya dosen meminta kepada setiap mahasiswa untuk membuat tugas berupa ringkasan manfaat makanan satvika bagi tubuh menurut veda 11. Tugas yang telah selesai dapat di-<i>upload</i> di <i>E-learning</i> 	90'
PENUTUP	<ol style="list-style-type: none"> 12. Dosen bertanya kepada setiap mahasiswa apakah ada materi yang belum dipahami mengenai manfaat makanan satvika bagi tubuh menurut veda 13. Dosen menyimpulkan manfaat makanan satvika bagi tubuh menurut veda 14. Kemudian dosen memberikan evaluasi yang telah disediakan di <i>E-learning</i> (soal dapat dijawab diluar kelas sesuai waktu yang telah ditetapkan) 	20'

8. Rancangan dan Alur pembelajaran Sinkron Pokok Jenis Makanan Rajasika A.

Rancangan Pembelajaran Sinkron Pokok Bahasan Makanan Rajasika

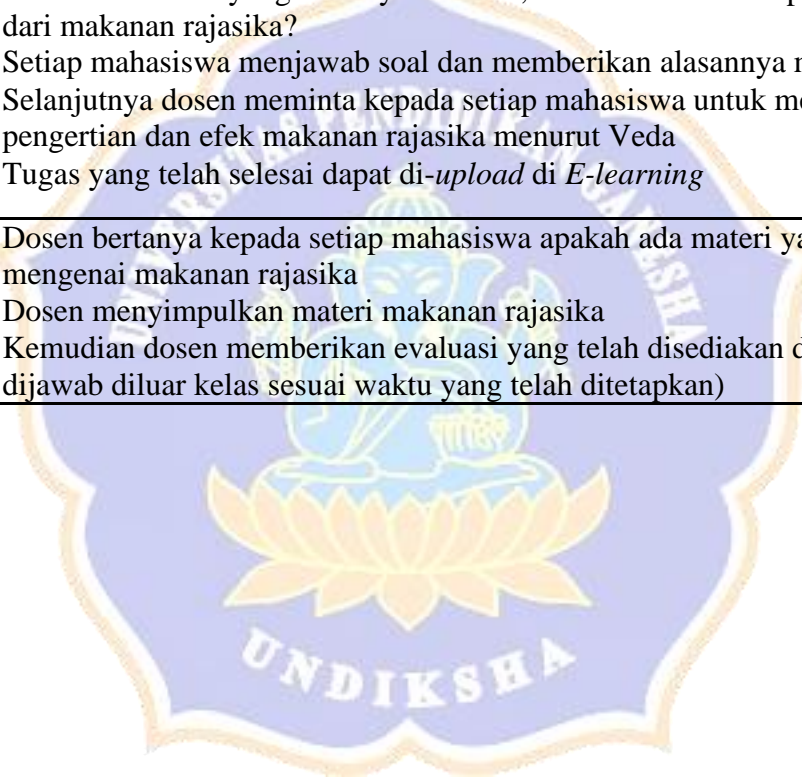
Mata Kuliah : Ahara Yoga
Dosen : Dr. Ni Kadek Surpi, M.Fil.H
Pokok Bahasan : Makanan Rajasika

SubPokok Bahasan	Pokok Materi	Metode	Media	Asesmen
Makanan Rajasika	Pengertian makanan rajasika	Diskusi	Buku mengenai makanan rajasika	PPT makanan rajasika menurut Veda
	Jenis makanan rajasika			
Efek Makanan Rajasika	Efek makanan rajasika			

B. Alur Pembelajaran Sinkron Makanan Rajasika

Kegiatan	Kegiatan Pembelajaran	Waktu
PEMBUKA	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dosen melakukan apersepsi 2. Dosen mengemukakan capaian pembelajaran yang ingin dicapai dalam pertemuan ini. 3. Dosen mengemukakan langkah-langkah pembelajaran yang dilakukan dalam pertemuan ini 	10'
	<ol style="list-style-type: none"> 4. Dosen memberikan kesempatan untuk berdiskusi mengenai makanan rajasika yang tidak dimengerti 5. Setiap mahasiswa dipersilahkan untuk mengajukan permasalahan mengenai materi yang tidak dimengerti 6. Mahasiswa lainnya boleh menjawab permasalahan yang dihadapi oleh temannya. 	

Kegiatan	Kegiatan Pembelajaran	Waktu
ISI	7. Jika ada jawaban yang keliru dosen akan meluruskan. 8. Setelah tidak ada yang bertanya kembali, dosen memberikan pertanyaan mengenai efek dari makanan rajasika? 9. Setiap mahasiswa menjawab soal dan memberikan alasannya masing-masing 10. Selanjutnya dosen meminta kepada setiap mahasiswa untuk membuat tugas berupa PPT pengertian dan efek makanan rajasika menurut Veda 11. Tugas yang telah selesai dapat di- <i>upload</i> di <i>E-learning</i>	90'
PENUTUP	12. Dosen bertanya kepada setiap mahasiswa apakah ada materi yang belum dipahami mengenai makanan rajasika 13. Dosen menyimpulkan materi makanan rajasika 14. Kemudian dosen memberikan evaluasi yang telah disediakan di <i>E-learning</i> (soal dapat dijawab diluar kelas sesuai waktu yang telah ditetapkan)	20'



9. Rancangan dan Alur pembelajaran Sinkron Pokok Jenis Makanan Tamasika

A. Rancangan Pembelajaran Sinkron Pokok Bahasan Makanan Rajasika

Mata Kuliah : Ahara Yoga
Dosen : Dr. Ni Kadek Surpi, M.Fil.H
Pokok Bahasan : Makanan Tamasika

SubPokok Bahasan	Pokok Materi	Metode	Media	Asesmen
Makanan Tamasika	Pengertian makanan Tamasika	Diskusi	Buku mengenai makanan Tamasika	Ringkasan Efek makanan Tamasika menurut Veda
	Jenis makanan Tamasika			
Efek Makanan Tamasika	Efek makanan Tamasika			

B. Alur Pembelajaran Sinkron Makanan Tamasika

Kegiatan	Kegiatan Pembelajaran	Waktu
PEMBUKA	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dosen melakukan apersepsi 2. Dosen mengemukakan capaian pembelajaran yang ingin dicapai dalam pertemuan ini. 3. Dosen mengemukakan langkah-langkah pembelajaran yang dilakukan dalam pertemuan ini 4. Dosen memberikan kesempatan untuk berdiskusi mengenai makanan Tamasika yang tidak dimengerti 5. Setiap mahasiswa dipersilahkan untuk mengajukan permasalahan mengenai materi yang tidak dimengerti 6. Mahasiswa lainnya boleh menjawab permasalahan yang dihadapi oleh temannya. 	10'

ISI	<p>7. Jika ada jawaban yang keliru dosen akan meluruskan.</p> <p>8. Setelah tidak ada yang bertanya kembali, dosen memberikan pertanyaan mengenai efek dari makanan Tamasika?</p> <p>9. Setiap mahasiswa menjawab soal dan memberikan alasannya masing-masing</p> <p>10. Selanjutnya dosen meminta kepada setiap mahasiswa untuk membuat tugas mencari contoh efek makanan Tamasika menurut Veda</p> <p>11. Tugas yang telah selesai dapat di-<i>upload</i> di <i>E-learning</i></p>	90'
PENUTUP	<p>12. Dosen bertanya kepada setiap mahasiswa apakah ada materi yang belum dipahami mengenai makanan rajasika</p> <p>13. Dosen menyimpulkan materi makanan Tamasika</p> <p>14. Kemudian dosen memberikan evaluasi yang telah disediakan di <i>E-learning</i> (soal dapat dijawab diluar kelas sesuai waktu yang telah ditetapkan)</p>	20'

10. Rancangan dan Alur pembelajaran Sinkron Pokok Vegan dan Kesehatan A.

Rancangan Pembelajaran Sinkron Pokok Bahasan Vegan dan Kesehatan

Mata Kuliah : Ahara Yoga
Dosen : Dr. Ni Kadek Surpi, M.Fil.H
Pokok Bahasan : Vegan dan Kesehatan

SubPokok Bahasan	Pokok Materi	Metode	Media	Asesmen
<i>Life style</i> Vegan	Vegan menjadi <i>life style</i> di Barat	Diskusi	Buku mengenai vegan dan kesehatan	Opini mengapa vegan menjadi <i>life style</i> di Barat
	Pola makan vegan yang baik			
Keuntungan diet Vegan	Manfaat diet vegan bagi kesehatan			

Alur Pembelajaran Sinkron Vegan dan Kesehatan

Kegiatan	Kegiatan Pembelajaran	Waktu
PEMBUKA	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dosen melakukan apersepsi 2. Dosen mengemukakan capaian pembelajaran yang ingin dicapai dalam pertemuan ini. 3. Dosen mengemukakan langkah-langkah pembelajaran yang dilakukan dalam pertemuan ini 4. Dosen memberikan kesempatan untuk berdiskusi mengenai Vegan dan Kesehatan yang tidak dimengerti 5. Setiap mahasiswa dipersilahkan untuk mengajukan permasalahan mengenai materi yang tidak dimengerti 6. Mahasiswa lainnya boleh menjawab permasalahan yang dihadapi oleh temannya. 	10'
ISI	<ol style="list-style-type: none"> 7. Jika ada jawaban yang keliru dosen akan meluruskan. 8. Setelah tidak ada yang bertanya kembali, dosen memberikan pertanyaan mengenai pola makan diet vegan yang baik untuk kesehatan? Setiap mahasiswa menjawab soal dan memberikan alasannya masing-masing <p>Selanjutnya dosen meminta kepada setiap mahasiswa untuk membuat tugas Opini mengapa vegan menjadi <i>life style</i> di Barat</p> <p>Tugas yang telah selesai dapat di-<i>upload</i> di <i>E-learning</i></p>	90'
PENUTUP	<ol style="list-style-type: none"> 9. Dosen bertanya kepada setiap mahasiswa apakah ada materi yang belum dipahami mengenai vegan dan kesehatan 10. Dosen menyimpulkan materi vegan dan kesehatan 11. Kemudian dosen memberikan evaluasi yang telah disediakan di <i>E-learning</i> (soal dapat dijawab diluar kelas sesuai waktu yang telah ditetapkan) 	20'

**11. Rancangan dan Alur pembelajaran Sinkron Pokok Air dan Keberadaan dalam Tubuh Manusia A.
Rancangan Pembelajaran Sinkron Pokok Bahasan Air dan Keberadaan dalam Tubuh Manusia**

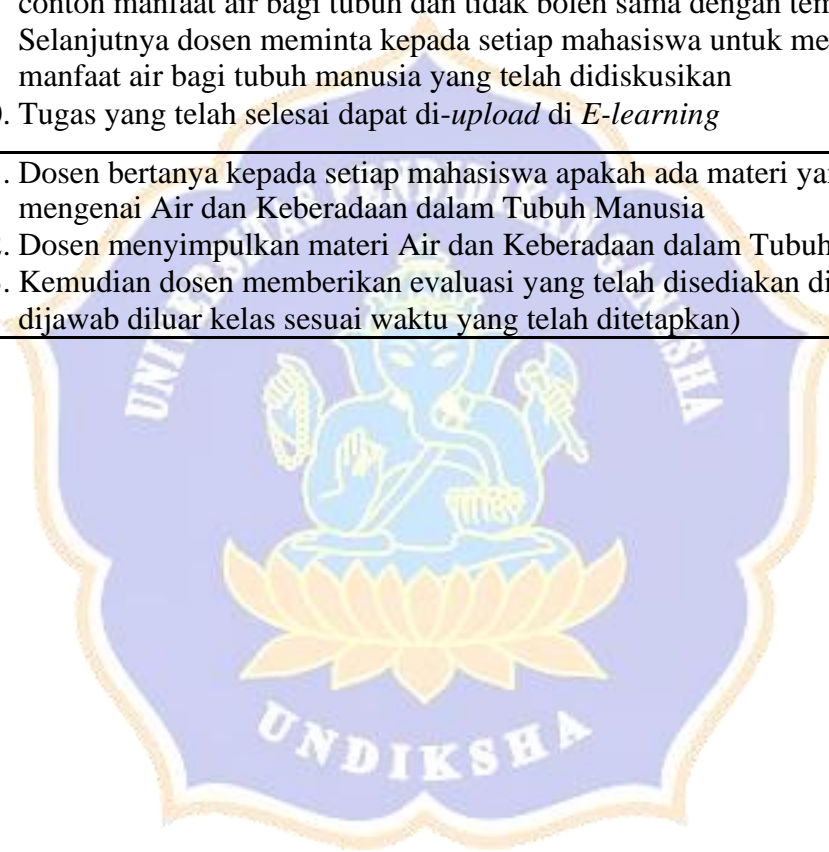
Mata Kuliah : Ahara Yoga
Dosen : Dr. Ni Kadek Surpi, M.Fil.H
Pokok Bahasan : Air dan Keberadaan dalam Tubuh Manusia

SubPokok Bahasan	Pokok Materi	Metode	Media	Asesmen
Air	Gambaran umum keberadaan air dalam tubuh manusia	Diskusi	Buku mengenai air dan keberadaannya dalam tubuh manusia	Artikel Manfaat air bagi tubuh manusia
Manfaat Air Bagi Tubuh	Manfaat air bagi kesehatan tubuh			

B. Alur Pembelajaran Sinkron Air dan Keberadaan dalam Tubuh Manusia

Kegiatan	Kegiatan Pembelajaran	Waktu
PEMBUKA	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dosen melakukan apersepsi 2. Dosen mengemukakan capaian pembelajaran yang ingin dicapai dalam pertemuan ini. 3. Dosen mengemukakan langkah-langkah pembelajaran yang dilakukan dalam pertemuan ini 4. Dosen memberikan kesempatan untuk berdiskusi mengenai Air dan Keberadaan dalam Tubuh Manusia yang tidak dimengerti 5. Setiap mahasiswa dipersilahkan untuk mengajukan permasalahan mengenai materi yang tidak dimengerti 6. Mahasiswa lainnya boleh menjawab permasalahan yang dihadapi oleh temannya. 	10'

ISI	<ol style="list-style-type: none"> 7. Jika ada jawaban yang keliru dosen akan meluruskan. 8. Setelah tidak ada yang bertanya kembali, dosen memberikan pertanyaan mengenai contoh manfaat air bagi tubuh dan tidak boleh sama dengan temannya. 9. Selanjutnya dosen meminta kepada setiap mahasiswa untuk membuat artikel mengenai manfaat air bagi tubuh manusia yang telah didiskusikan 10. Tugas yang telah selesai dapat di-<i>upload</i> di <i>E-learning</i> 	90'
PENUTUP	<ol style="list-style-type: none"> 11. Dosen bertanya kepada setiap mahasiswa apakah ada materi yang belum dipahami mengenai Air dan Keberadaan dalam Tubuh Manusia 12. Dosen menyimpulkan materi Air dan Keberadaan dalam Tubuh Manusia 13. Kemudian dosen memberikan evaluasi yang telah disediakan di <i>E-learning</i> (soal dapat dijawab diluar kelas sesuai waktu yang telah ditetapkan) 	20'



F. Panduan Penilaian

I. Teknik dan Instrumen Penilaian

Secara umum terdapat berbagai teknik penilaian yang dapat digunakan, antara lain.

1. Tes Tertulis (Pre-test dan Post Test)
2. Teknik observasi atau pengamatan yang dilakukan selama pembelajaran berlangsung dan/atau di luar pembelajaran.
3. Teknik pemberian tugas untuk perorangan atau kelompok yang dapat berbentuk tugas rumah dan/atau proyek.

II. Instrumen Penilaian

A. Instrumen Penilaian :

1. Instrumen tes tertulis dalam bentuk soal.

Penilaian dilakukan dengan cara menghitung jumlah jawaban benar dari soal atau tugas yang tersedia.

2. Instrumen tugas dalam bentuk rubrik

B. Skor Nilai Pre-Test dan Post Test

No	Deskripsi	Nilai
(1)	(2)	(3)
1	Mahasiswa menjawab pertanyaan sebanyak 20 dan benar	100
2	Siswa menjawab pertanyaan sebanyak 19 dan benar	95
3	Siswa menjawab pertanyaan sebanyak 18 dan benar	90
4	Siswa menjawab pertanyaan sebanyak 17 dan benar	85
5	Siswa menjawab pertanyaan sebanyak 16 dan benar	80

6	Siswa menjawab pertanyaan sebanyak 15 dan benar	75
7	Siswa menjawab pertanyaan sebanyak 14 dan benar	70
8	Siswa menjawab pertanyaan sebanyak 13 dan benar	65
9	Siswa menjawab pertanyaan sebanyak 12 dan benar	60
10	Siswa menjawab pertanyaan sebanyak 11 dan benar	55
11	Siswa menjawab pertanyaan sebanyak 10 dan benar	50
12	Siswa menjawab pertanyaan sebanyak 9 dan benar	45
13	Siswa menjawab pertanyaan sebanyak 8 dan benar	40
14	Siswa menjawab pertanyaan sebanyak 7 dan benar	35
15	Siswa menjawab pertanyaan sebanyak 6 dan benar	30
	Siswa menjawab pertanyaan sebanyak 5 dan benar	25
	Siswa menjawab pertanyaan sebanyak 4 dan benar	20
	Siswa menjawab pertanyaan sebanyak 3 dan benar	15
	Siswa menjawab pertanyaan sebanyak 2 dan benar	10
	Siswa menjawab pertanyaan sebanyak 1 dan benar	0

C. Skor Tugas

Nilai	Keterangan
(1)	(2)
A	Dapat menjelaskan hasil tugas secara lengkap, jelas, dan benar
B	Dapat menjelaskan hasil tugas dengan jelas dan benar
C	Dapat menjelaskan hasil tugas dengan penjelasan sedikit keliru
D	Menjelaskan hasil tugas dengan keliru
E	Tidak Mengerjakan Tugas

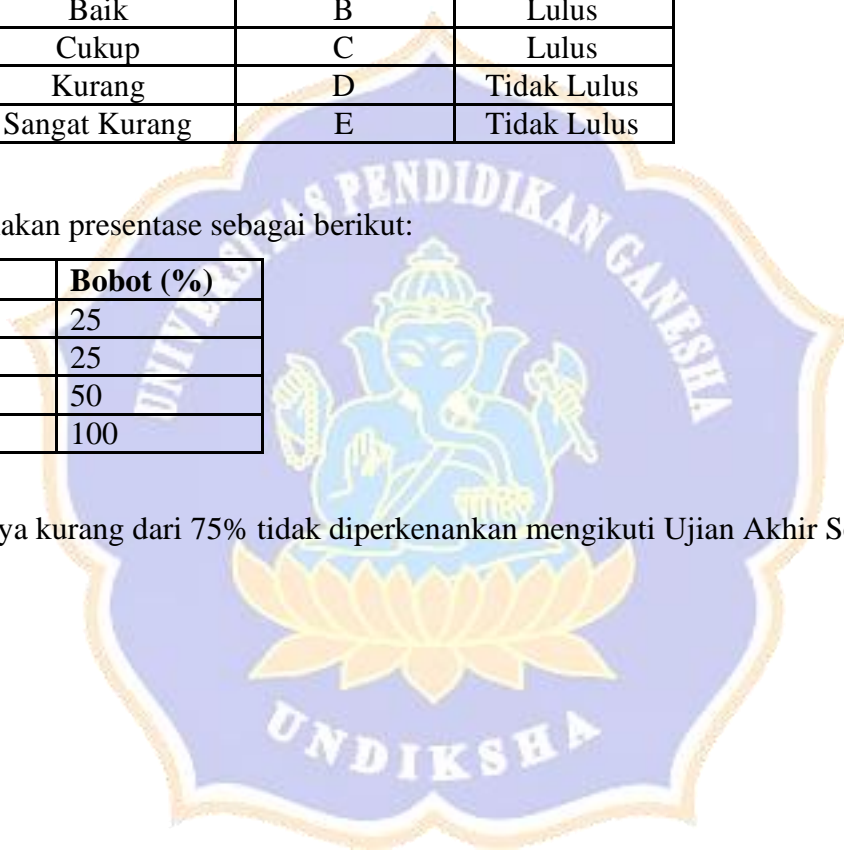
D. Skor yang diperoleh dengan Penilaian Acuan Patokan (PAP)

Skala	Kualitifikasi	Nilai	Keterangan
(1)	(2)	(3)	(4)
85 - 100	Sangat Baik	A	Lulus
70 - 84	Baik	B	Lulus
55 - 69	Cukup	C	Lulus
45 - 54	Kurang	D	Tidak Lulus
0,0 - 44	Sangat Kurang	E	Tidak Lulus

Untuk menentukan nilai akhir digunakan presentase sebagai berikut:

No	Komponen	Bobot (%)
1.	Tugas	25
2.	UTS	25
3.	UAS	50
Jumlah		100

Mahasiswa yang tingkat kehadirannya kurang dari 75% tidak diperkenankan mengikuti Ujian Akhir Semester (UAS).



Lampiran 55. Hasil Uji Lapangan

HASIL KUESIONER UJI COBA LAPANGAN

No	Pernyataan	Skor																					Presentase
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	
1.	Saya dapat masuk atau keluar <i>e-learning</i> dengan mudah	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	4	4	5	5	5	5	5	5	5	93,33333
2.	Saya dapat mengakses materi dengan mudah	5	5	5	4	5	5	5	5	5	4	5	5	4	5	4	5	5	5	5	5	4	92,38095
3.	Tersedia akses belajar mandiri yang mendukung pembelajaran <i>online</i>	4	5	4	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	90,47619
4.	Tersedia bahan ajar yang relevan untuk materi pembelajaran	5	5	4	5	5	5	4	5	5	4	5	5	5	5	4	4	5	5	5	5	5	90,47619
5.	Pembelajaran <i>blended</i> membuat saya tertarik mengikuti proses pembelajaran	5	5	4	5	4	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	85,71429
6.	Ketersediaan pembelajaran tatap muka (<i>live event</i>) dalam pembelajaran <i>blended</i>	5	5	5	5	4	4	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	4	5	83,80952
7.	Pembelajaran <i>online</i> dapat digunakan menuntaskan materi pelajaran yang memiliki cakupan luas	5	5	5	5	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	4	4	5	86,66667
8.	<i>E-learning</i> dapat digunakan untuk mendukung belajar mandiri saya	5	5	5	5	4	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	4	5	92,38095
9.	Tampilan halaman depan <i>e-learning</i> menarik	5	5	5	5	5	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	4	5	91,42857
10.	Warna tampilan halaman menarik	5	5	5	5	4	4	4	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	93,33333

11.	Materi yang tersedia pada pembelajaran <i>blended</i> sesuai dengan	5	5	4	5	4	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	4	5	93,333
12.	Saya dapat mengakses materi pembelajaran tanpa memerlukan prasyarat tertentu	5	5	5	4	5	5	4	5	5	5	4	5	5	5	5	5	4	5	5	4	5	93,333
13.	Pembelajaran <i>online</i> dapat melengkapi kegiatan pembelajaran	5	5	5	5	5	4	5	4	5	5	4	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5	91,429
14.	Kesesuaian materi dengan pokok bahasan	5	5	5	5	5	4	5	4	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	4	5	5	94,286
15.	Materi yang tersedia menggunakan bahasa yang komunikatif	5	5	5	4	4	5	5	5	4	5	5	5	5	5	4	5	4	5	5	5	5	91,429
16.	Bahasa yang digunakan mudah dipahami	4	4	4	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	90,476
17.	Ketersediaan latihan soal atau tugas pada pembelajaran <i>online</i>	5	5	5	5	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	4	4	5	92,381
18.	Kesesuaian soal evaluasi dengan tujuan	5	5	5	5	5	4	4	5	4	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	4	4	94,286
19.	Pembelajaran <i>blended</i> membuat saya termotivasi dalam belajar	5	4	5	5	4	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	91,429
20.	<i>E-learning</i> memiliki tampilan yang menarik	5	4	5	4	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	93,333
Jumlah		98	97	95	95	90	88	91	97	96	98	98	98	96	99	96	95	97	99	96	90	98	
Skor Maksimal Ideal		100																					
Persentase		98	97	95	95	90	88	91	97	96	98	98	98	96	99	96	95	97	99	96	90	98	
TOTAL PERSENTASE		2007																					

Lampiran 56. Implementasi *Pre-test*

1/6/2020

Pretest Mata Kuliah Ahara Yoga

Pretest Mata Kuliah Ahara Yoga

Adik-adik mohon tulislah identitas anda dengan lengkap.

Nama

Ni Made Riskaa Yulianti

NIM *

1912111022

Semester *

II

IV

VI

VIII

Pre-test Ahara Yoga

Jawablah pertanyaan sesuai dengan kemampuan masing-masing. Pre-test ini digunakan untuk mengukur kemampuan mahasiswa sebelum penerapan pembelajaran blended. Selamat Mengerjakan Semoga Sukses :)

1/6/2020

Pretest Mata Kuliah Ahara Yoga

1. Dalam ajaran Hindu dikenal dengan tiga sifat alam yaitu *

5 poin

- Tri Guna
- Tri Rta
- Tri madya
- Tri dharma

2. Dalam Bhagavad Gita Sri Krishna bersabda "Sattvam rajas tama itu guna prakti-sambhavah nibadhnanti maha-baho dehe dehinam avyayam," yang berarti *

5 poin

- Alam material diselimuti oleh sifat kebaikan, kenafsuan, dan kegelapan.
- Mereka akan menikmati keindahan tinggal di Bumi
- Alam material begitu kuat karena memiliki tiga sifat
- Alam material hanyalah khayalan, menggelapkan, dan menipu

3. Tri Guna memiliki tiga sifat alam, salah satunya adalah Sattvam. Sattvam berarti..... *

5 poin

- Kenafsuan
- Kebaikan
- Kegelapan
- Pelepasan

1/6/2020

Pretest Mata Kuliah Ahara Yoga

4. Tri Guna memiliki tiga sifat alam, salah satunya adalah Rajas. Rajas berarti * 5 poin

- Kenafsuan
- Kebaikan
- Kegelapan
- Pelepasan

5. Tri Guna memiliki tiga sifat alam, salah satunya adalah Tamas. Tamas berarti * 5 poin

- Kenafsuan
- Kebaikan
- Kegelapan
- Pelepasan

6. Dalam Hindu jenis makanan dibagi menjadi.... Berdasarkan karakteristiknya * 5 poin

- 1
- 2
- 4
- 3

1/6/2020

Pretest Mata Kuliah Ahara Yoga

7. Dalam Hindu jenis makanan berdasarkan karakteristiknya yaitu... *

5 poin

- Ekadasha
- Ahara
- Sattvam, rajas, tamas
- Ahara dan priyah

8. Makanan-makanan yang membantu memperpanjang usia hidup, menambah vitalitas, kekuatan, kesehatan, kesenangan dan kepuasan, dan juga lezat, tidak kering, bergizi dan menyenangkan hati berada dalam sifat.... *

5 poin

- Tamas
- Sattvam
- Rajas
- Priyah

9. Salah satu jenis makanan yang bersifat sattvam adalah... *

5 poin

- Buah-buahan
- Ganja
- Bawang Merah
- Cabai

1/6/2020

Pretest Mata Kuliah Ahara Yoga

10. Salah satu jenis makanan yang bersifat rajasika adalah... *

5 poin

- Buah-buahan
- Sayur Hijau
- Bawang Merah
- Cabai

11. Makanan-makanan yang terlalu pahit, terlalu asam, terlalu asin, sangat panas, terlalu pedas, terlalu kering, serta makanan dengan bumbu yang menyengat adalah makanan yang disukai oleh orang-orang yang berada dalam sifat *

5 poin

- Tamas
- Sattvam
- Rajas
- Priyah

12. Makanan yang di masak terlalu lama, hambar rasa, basi, busuk, sisa dimakan orang lain, dan makanan yang (tidak bersih dan) tidak suci, adalah jenis makanan yang disukai oleh mereka yang berada di dalam sifat *

5 poin

- Tamas
- Sattvam
- Rajas
- Priyah

1/6/2020

Pretest Mata Kuliah Ahara Yoga

13. Dalam Ayurveda, jenis-jenis yang tumbuh diatas pohon atau tanaman seperti dedaunan, bunga, dan buah-buahan bersifat... *

5 poin

- Tamasik
- Sattvik
- Rajasik
- Priyah

14. Makanan yang bersifat satvik memberikan *

5 poin

- Sikap Spiritual
- Keuletan
- Membuat Perasaan Sedih
- Kebencian

15. Contoh dari makanan berjenis satvika adalah kecuali.... *

5 poin

- Buah-buahan
- Sayur Hijau
- Jamur
- Kembang Kol

1/6/2020

Pretest Mata Kuliah Ahara Yoga

16. Makanan yang memiliki efek sifat penuh nafsu, gairah dan perangsang dalam kelompok..... *

5 poin

- Tamasik
- Sattvik
- Rajasik
- Priyah

17. Makanan yang memiliki sifat rajasik kecuali..... *

5 poin

- Pedas
- Panas
- Asin
- Segar

18. Berikut ini yang termasuk makanan Tamasik adalah... *

5 poin

- Buah-buahan
- Daging
- Sayur-sayuran
- Kentang

1/6/2020

Pretest Mata Kuliah Ahara Yoga

19. Efek yang ditimbulkan oleh makanan rajasika yaitu... *

5 poin

- Emosi tidak stabil
- Kesabaran
- Kelemasan
- Kelembutan

20. Manfaat yang dtimbulkan oleh makanan satvika yaitu... *

5 poin

- Kenafsuan
- Kecerdasan
- Kegairahan
- Kelemahan



Konten ini tidak dibuat atau didukung oleh Google.

Google Formlir

Lampiran 57. Hasil Pre-test



Lampiran 58. Implementasi *Post-test*

1/6/2020

Post-Test Mata Kuliah Ahara Yoga

Post-Test Mata Kuliah Ahara Yoga

Adik-adik mohon tulislah identitas anda dengan lengkap.

Nama

Ni Komang Puja Gita Sacitta Marta

NIM *

1912111008

Semester *

II

IV

VI

VIII

Pre-test Ahara Yoga

Jawablah pertanyaan sesuai dengan kemampuan masing-masing. Pre-test ini digunakan untuk mengukur kemampuan mahasiswa sebelum penerapan pembelajaran blended. Selamat Mengerjakan Semoga Sukses :)

1/6/2020

Post-Test Mata Kuliah Ahara Yoga

1. Dalam Bhagavad Gita Sri Krishna bersabda "Sattvam rajas tama itu guna prakti-sambhavah nibadhnanti maha-baho dehe dehinam avyayam," yang berarti *

5 poin

- Alam material diselimuti oleh sifat kebaikan, kenafsuan, dan kegelapan.
- Mereka akan menikmati keindahan tinggal di Bumi
- Alam material begitu kuat karena memiliki tiga sifat
- Alam material hanyalah khayalan, menggelapkan, dan menipu

2. Dalam ajaran Hindu dikenal dengan tiga sifat alam yaitu *

5 poin

- Tri Guna
- Tri Rta
- Tri madya
- Tri dharma

3. Tri Guna memiliki tiga sifat alam, salah satunya adalah Rajas. Rajas berarti *

5 poin

- Kenafsuan
- Kebaikan
- Kegelapan
- Pelepasan

1/6/2020

Post-Test Mata Kuliah Ahara Yoga

4. Tri Guna memiliki tiga sifat alam, salah satunya adalah Sattvam. Sattvam berarti..... 5 poin

*

- Kenafsuan
- Kebaikan
- Kegelapan
- Pelepasan

5. Tri Guna memiliki tiga sifat alam, salah satunya adalah Tamas. Tamas berarti 5 poin

*

- Kenafsuan
- Kebaikan
- Kegelapan
- Pelepasan

6. Dalam Hindu jenis makanan dibagi menjadi.... Berdasarkan karakteristiknya 5 poin

*

- 1
- 2
- 4
- 3

1/6/2020

Post-Test Mata Kuliah Ahara Yoga

7. Dalam Hindu jenis makanan berdasarkan karakteristiknya yaitu... *

5 poin

- Ekadasha
- Ahara
- Sattvam, rajas, tamas
- Ahara dan priyah

8. Salah satu jenis makanan yang bersifat sattvam adalah... *

5 poin

- Buah-buahan
- Ganja
- Bawang Merah
- Cabai

9. Makanan-makanan yang membantu memperpanjang usia hidup, menambah vitalitas, kekuatan, kesehatan, kesenangan dan kepuasan, dan juga lezat, tidak kering, bergizi dan menyenangkan hati berada dalam sifat.... *

5 poin

- Tamas
- Sattvam
- Rajas
- Priyah

1/6/2020

Post-Test Mata Kuliah Ahara Yoga

10. Makanan-makanan yang terlalu pahit, terlalu asam, terlalu asin, sangat panas, terlalu pedas, terlalu kering, serta makanan dengan bumbu yang menyengat adalah makanan yang disukai oleh orang-orang yang berada dalam sifat *

5 poin

- Tamas
- Sattvam
- Rajas
- Priyah

11. Salah satu jenis makanan yang bersifat rajasika adalah... *

5 poin

- Buah-buahan
- Sayur Hijau
- Bawang Merah
- Cabai

12. Dalam Ayurveda, jenis-jenis yang tumbuh diatas pohon atau tanaman seperti dedaunan, bunga, dan buah-buahan bersifat... *

5 poin

- Tamasik
- Sattvik
- Rajasik
- Priyah

1/6/2020

Post-Test Mata Kuliah Ahara Yoga

13. Makanan yang di masak terlalu lama, hambar rasa, basi, busuk, sisa dimakan orang lain, dan makanan yang (tidak bersih dan) tidak suci, adalah jenis makanan yang disukai oleh mereka yang berada di dalam sifat *

5 poin

- Tamas
- Sattvam
- Rajas
- Priyah

14. Contoh dari makanan berjenis satvika adalah kecuali.... *

5 poin

- Buah-buahan
- Sayur Hijau
- Jamur
- Kembang Kol

15. Makanan yang memiliki sifat rajasik kecuali..... *

5 poin

- Pedas
- Panas
- Asin
- Segar

1/6/2020

Post-Test Mata Kuliah Ahara Yoga

16. Makanan yang bersifat satvik memberikan *

5 poin

- Sikap Spiritual
- Keuletan
- Membuat Perasaan Sedih
- Kebencian

17. Makanan yang memiliki efek sifat penuh nafsu, gairah dan perangsang dalam kelompok..... *

5 poin

- Tamasik
- Sattvik
- Rajasik
- Priyah

18. Efek yang ditimbulkan oleh makanan rajasika yaitu... *

5 poin

- Emosi tidak stabil
- Kesabaran
- Kelemasan
- Kelembutan

1/6/2020

Post-Test Mata Kuliah Ahara Yoga

19. Manfaat yang dtimbulkan oleh makanan satvika yaitu... *

5 poin

- Kenafsuan
- Kecerdasan
- Kegairahan
- Kelemahan

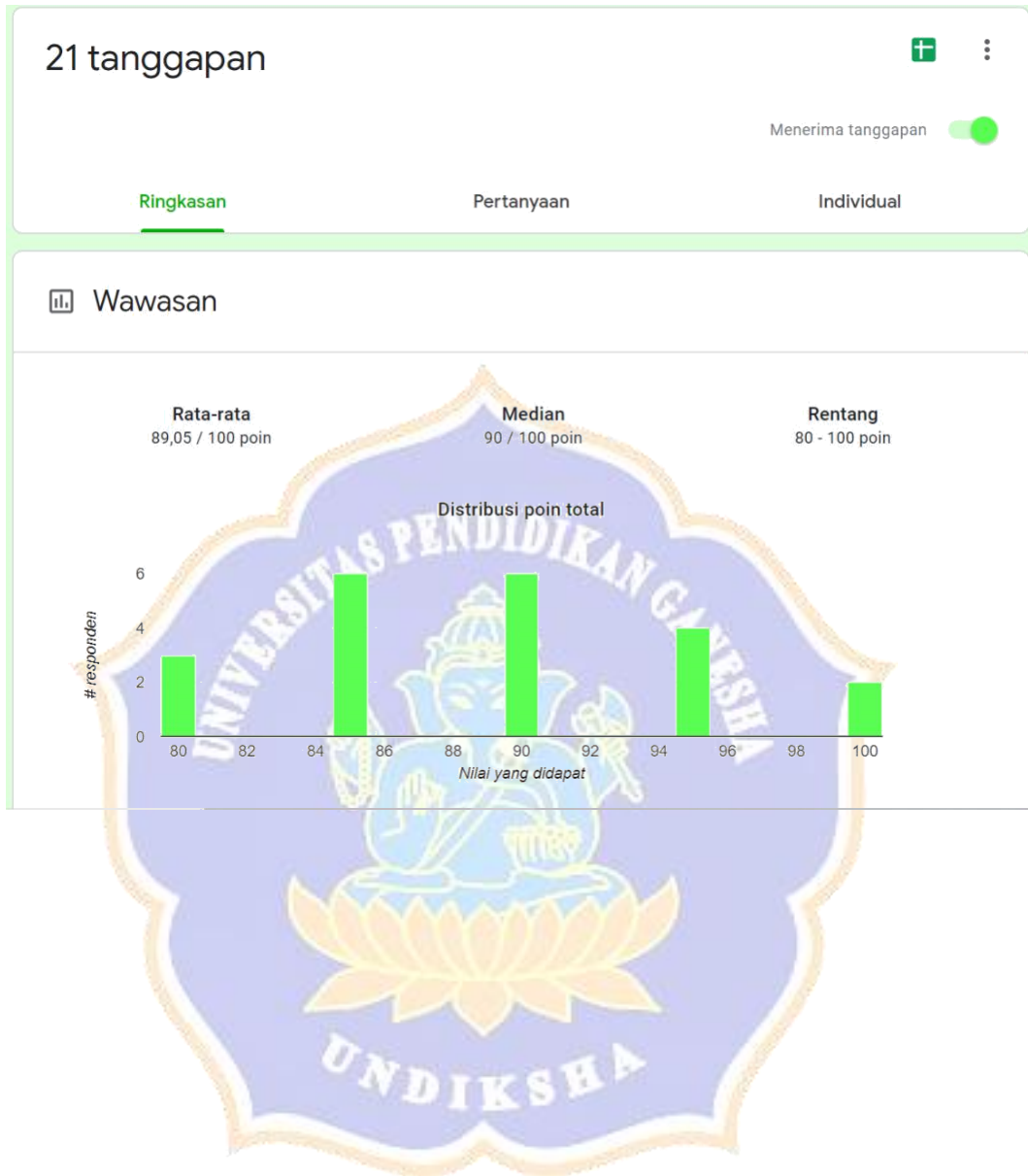
20. Berikut ini yang termasuk makanan Tamasik adalah... *

5 poin

- Buah-buahan
- Daging
- Sayur-sayuran
- Kentang

Konten ini tidak dibuat atau didukung oleh Google.

Google Formlir

Lampiran 59. Hasil *Post-test*

Lampiran 60. Implementasi Tugas

Call us : +62 361 226456 E-mail : ihndnmpasar@kemenag.go.id

Marik Wulandari Administrator

Tugas

Adik-adik silahkan upload tugas membuat ringkasan pada forum ini.

File submissions

Maximum size for new files: Unlimited, maximum attachments: 20

Name	Last modified	Size	Type
Tugas ringkasan pemahaman makanan satwika.docx	29/05/20, 22:09	12.6KB	Word 2007 document

Save changes Cancel

Call us : +62 361 226456 E-mail : ihndnmpasar@kemenag.go.id

Marik Wulandari Administrator

Tugas membuat PPT

Adik-adik silahkan upload tugas membuat ringkasan pada forum ini.

Grading summary

Participants	22
Submitted	17
Needs grading	17
Due date	Monday, 1 June 2020, 12:00 AM
Time remaining	Assignment is due

View all submissions Grade

aharayoga.web.id/mod/assign/view.php?id=54&action=grading

Call us : +62 361 226456 E-mail : ihndnmpasar@kemenag.go.id

Marik Wulandari Administrator

Select	User picture	First name / Surname	Email address	Status	Grade	Edit	Last modified (submission)
<input type="checkbox"/>		I Wayan Eko Sukma Putra	ekayog@yahoo.com	Submitted for grading	Grade	Edit	Saturday, 5 May 2020, 3:31 PM
<input type="checkbox"/>		Ni Made Sri Widiasluti	Dessri@gmail.com	Submitted for grading	Grade	Edit	Friday, 29 May 2020, 11:17 PM
<input type="checkbox"/>		Ni Wayan Sathya Savitri	niwayansathya@gmail.com	Submitted for grading	Grade	Edit	Saturday, 5 May 2020, 11:58 AM
<input type="checkbox"/>		Kadak Anggita Mega Utami	Anggitamega21@gmail.com	Submitted for grading	Grade	Edit	Saturday, 5 May 2020, 12:13 PM

Lampiran 63. Hasil Uji Tingkat Kesukaran Tes

TABEL UJI TINGKAT KESUKARAN TES

R	BUTIR SOAL																									Y	Y2
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25		
1	1	1	1	1	0	1	0	0	1	1	0	1	1	0	1	1	1	0	0	0	1	1	0	1	1	16	256
2	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	23	529
3	1	0	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	21	441
4	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	21	441
5	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	20	400
6	0	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	21	441
7	1	0	1	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	20	400
8	1	1	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	21	441
9	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	23	529
10	0	1	1	1	0	0	0	0	0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	17	289
11	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	20	400
12	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	0	1	1	1	1	0	21	441
13	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	0	0	1	0	1	0	1	1	1	0	1	17	289
14	1	0	1	0	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	19	361
15	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	0	20	400
16	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	23	529
17	1	1	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	1	1	0	0	1	1	1	0	1	1	0	1	1	13	169
18	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	0	1	1	1	0	1	19	361
19	0	0	0	0	1	1	0	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	0	1	0	0	0	1	14	196
20	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	0	20	400
21	0	0	0	0	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	0	1	0	1	16	256
22	1	1	0	1	1	1	0	1	1	0	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	1	19	361
23	0	1	1	0	0	1	1	0	0	1	0	1	0	0	0	1	1	1	0	0	0	0	0	1	0	11	121
24	1	1	0	0	1	1	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1	0	1	1	1	0	0	1	11	121
25	0	0	0	1	1	1	0	1	0	1	1	0	1	0	1	1	1	0	1	0	0	0	0	1	0	12	144
26	1	1	1	0	0	0	1	0	1	0	1	1	0	1	0	1	0	0	1	0	1	1	0	1	1	14	196
27	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	0	1	0	1	19	361
28	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	0	1	0	1	0	6	36
29	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	0	0	0	1	19	361
30	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	1	1	1	0	0	1	1	0	0	0	1	0	10	100
31	1	1	0	1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	1	0	0	1	1	1	0	0	1	0	0	1	16	256
32	1	0	1	0	1	0	0	1	0	1	1	0	0	1	0	1	0	1	0	1	1	0	0	1	1	13	169
33	1	1	0	1	0	1	0	1	1	0	0	1	1	0	1	0	1	0	1	1	0	0	1	0	0	13	169

34	0	1	0	0	1	0	1	0	1	1	0	1	0	1	0	1	1	0	0	1	1	0	1	1	14	196		
35	1	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	0	1	0	0	7	49		
36	1	0	0	0	1	0	1	1	1	1	0	0	0	1	0	0	1	0	0	1	1	0	0	1	1	12	144	
37	0	1	1	1	0	0	0	0	1	0	1	1	1	0	1	1	0	1	1	0	0	0	1	0	0	12	144	
38	1	0	0	0	0	1	0	0	0	1	0	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	0	1	0	7	49	
39	1	1	1	1	1	0	1	0	1	0	0	0	1	0	0	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	0	15	225
40	0	0	1	0	1	0	1	1	0	0	1	0	0	1	1	0	1	0	1	1	1	1	0	0	1	0	12	144
nB	27	25	19	23	28	26	27	26	28	28	27	27	27	22	23	27	30	28	29	25	29	27	19	26	24	647	11315	
P	0,68	0,63	0,48	0,58	0,70	0,65	0,68	0,65	0,70	0,70	0,68	0,68	0,68	0,55	0,58	0,68	0,75	0,70	0,73	0,63	0,73	0,68	0,48	0,65	0,60			
Kriteria	SEDANG	SEDANG	SEDANG	SEDANG	SEDANG	SEDANG	SEDANG	SEDANG	SEDANG	SEDANG	SEDANG	SEDANG	SEDANG	SEDANG	SEDANG	MUDAH	SEDANG	MUDAH	SEDANG	MUDAH	SEDANG	SEDANG	SEDANG	SEDANG				
Pp	0,65																											
Kriteria	SEDANG																											



Lampiran 64. Daya Beda Tes

TABEL UJI DAYA BEDA TES																											
KELOMPOK ATAS																											
R	BUTIR SOAL																									Y	RANK
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25		
22	1	1	0	1	1	1	0	1	1	0	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	0	1	0	19	14
2	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	23	1
9	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	23	1
16	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	23	1
3	1	0	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	21	4
4	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	21	4
6	0	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	21	4
8	1	1	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	21	4
12	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	0	1	1	1	1	0	21	4
5	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	20	9
7	1	0	1	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	20	9
11	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	20	9
15	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	0	20	9
20	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	0	20	9
14	1	0	1	0	1	1	1	1	1	0	0	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	19	14
18	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	0	1	0	1	1	1	0	1	19	14
27	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	0	1	0	1	19	14
29	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	0	0	0	19	14
10	0	1	1	1	0	0	0	0	0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	17	19
13	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	0	0	1	0	1	0	1	1	1	0	1	17	19
1	1	1	1	1	0	1	0	0	1	1	0	1	1	0	1	1	1	0	0	0	1	1	0	1	1	16	21
Nba	17	16	13	17	17	18	17	17	19	18	17	18	19	12	17	17	18	17	17	14	21	20	13	16	14		

KELOMPOK BAWAH																												
R	BUTIR SOAL																									Y	RANK	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25			
21	0	0	0	0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	0	1	0	0	1	16	21	
31	1	1	0	1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	1	0	0	1	1	1	0	0	1	0	0	1	16	21	
35	1	0	9	1	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	0	1	0	0	0	16	21	
39	1	1	1	1	1	0	1	0	1	0	0	0	1	0	0	1	1	1	1	1	0	0	1	1	0	15	25	
19	0	0	0	0	1	1	0	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	0	1	0	0	0	1	14	26	
26	1	1	1	0	0	0	1	0	1	0	1	1	0	1	0	1	0	0	1	0	1	1	0	1	1	14	26	
34	0	1	0	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	1	0	0	1	1	0	1	1	1	1	14	26	
17	1	1	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	1	1	0	0	1	1	1	0	1	1	0	1	1	13	29	
32	1	0	1	0	1	0	0	1	0	1	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	1	0	0	1	13	29	
33	1	1	0	1	0	1	0	1	1	0	0	1	1	0	1	0	1	0	1	1	0	0	1	0	0	13	29	
25	0	0	0	1	1	1	0	1	0	1	1	0	1	0	1	1	1	0	1	0	0	0	1	0	0	12	32	
36	1	0	0	0	1	0	1	1	1	1	0	0	0	1	0	0	1	0	0	1	1	0	0	1	1	12	32	
37	0	1	1	1	0	0	0	0	1	0	1	1	1	0	1	1	0	1	1	0	0	0	1	0	0	12	32	
40	0	0	1	0	1	0	1	1	0	0	1	0	0	1	1	0	1	0	1	1	1	0	0	1	0	12	32	
23	0	1	1	0	0	1	1	0	0	1	0	1	0	0	0	1	1	1	0	0	0	0	1	0	1	11	36	
24	1	1	0	0	1	1	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	1	1	0	0	11	36	
30	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	1	1	1	0	0	1	1	0	0	0	1	0	10	38	
38	1	0	0	0	0	1	0	0	0	1	0	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	0	1	0	7	39	
28	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	0	1	0	1	0	6	40	
nBB	10	9	15	6	11	8	10	9	9	10	10	9	8	10	6	10	12	11	12	11	8	7	6	10	10			
Pa	0,68	0,64	0,52	0,68	0,68	0,72	0,68	0,68	0,76	0,72	0,68	0,72	0,76	0,48	0,68	0,68	0,72	0,68	0,68	0,56	0,84	0,80	0,52	0,64	0,56			
Pb	0,40	0,36	0,60	0,24	0,44	0,32	0,40	0,36	0,36	0,40	0,40	0,36	0,32	0,40	0,24	0,40	0,48	0,44	0,48	0,44	0,32	0,28	0,24	0,40	0,40			
DB	0,28	0,28	-0,08	0,44	0,24	0,40	0,28	0,32	0,40	0,32	0,28	0,36	0,44	0,08	0,44	0,28	0,24	0,24	0,20	0,12	0,52	0,52	0,28	0,24	0,16			
Kriteria	cukup baik	cukup baik	kurang baik	baik	cukup baik	baik	cukup baik	cukup baik	baik	cukup baik	cukup baik	cukup baik	kurang baik	baik	cukup baik	cukup baik	cukup baik	cukup baik	kurang baik	baik	baik	cukup baik	cukup baik	kurang baik				
ΣPa	16,76																											
ΣPb	9,48																											
Σ(Pa-Pb)	7,28																											
n	25																											
D	0,30																											
Kriteria	cukup	Tas yang baik apabila memiliki D antara 0,15 - 0,20 atau lebih (Fernandes, dalam Agung, 2017:85).																										

Lampiran 65. Uji Hipotesis

Uji Hipotesis Analisis Uji-t dengan cara manual

Responden	Skor	
	<i>Pre-test</i>	<i>Post-test</i>
1	10	16
2	12	17
3	10	17
4	8	16
5	8	18
6	11	19
7	12	18
8	8	19
9	13	19
10	14	17
11	11	17
12	8	20
13	15	19
14	12	18
15	11	18
16	12	20
17	10	17
18	10	16
19	11	17
20	12	18
21	10	18
ΣX	228	374
Rata-rata	11,4	18,7
SD	1,93095	1,20909
Varians	3,72857	1,4619
Korelasi (r_{xy})		0,14

Kemudian dilanjutkan dengan mencari kolerasi antar variabel

Responden	X	Y	X ²	Y ²	XY
1	10	16	100	256	160
2	12	17	144	289	204
3	10	17	100	289	170
4	8	16	64	256	128
5	8	18	64	324	144
6	11	19	121	361	209
7	12	18	144	324	216
8	8	19	64	361	152
9	13	19	169	361	247
10	14	17	196	289	238
11	11	17	121	289	187
12	8	20	64	400	160
13	15	19	225	361	285
14	12	18	144	324	216
15	11	18	121	324	198
16	12	20	144	400	240
17	10	17	100	289	170
18	10	16	100	256	160
19	11	17	121	289	187
20	12	18	144	324	216
21	10	18	100	324	180
ΣX	228	374	2550	6690	4067

Untuk menghitung korelasi antar variabel digunakan rumus *Product Moment*.

$$R_{xy} = \frac{N\sum XY - (\sum X)(\sum Y)}{\sqrt{\{N\sum X^2 - (\sum X)^2\} \{N\sum Y^2 - (\sum Y)^2\}}}$$

$$R_{xy} = \frac{21 \times 4067 - 228 \times 374}{\sqrt{\{21 \times 2550 - 228^2\} \{21 \times 6690 - 374^2\}}}$$

$$R_{xy} = \frac{85407 - 85272}{\sqrt{\{53550 - 51984\} \{140490 - 139876\}}}$$

$$R_{xy} = \frac{135}{\sqrt{\{1566\} \{614\}}}$$

$$R_{xy} = \frac{135}{\sqrt{961524}}$$

$$R_{xy} = \frac{135}{980,57}$$

$$R_{xy} = 0,14$$

Setelah korelasi r_{xy} , maka selanjutnya masuk ke rumus t:

$$t = \frac{18,7 - 11,4}{\sqrt{\frac{3,73}{21} + \frac{1,46}{21} - \frac{1,93 \cdot 1,21}{\sqrt{21} \cdot \sqrt{21}}}}$$

$$= \frac{7,3}{\sqrt{0,18 + 0,07 - 0,8 (0,42)(0,26)}}$$

$$= \frac{7,3}{\sqrt{0,16}}$$

$$= 18,25$$

Berdasarkan perhitungan uji-t, diperoleh $t_{hitung} = 18,25$ dan $t_{tabel} = 2,021$, $db = 40$ pada taraf signifikansi 5%. Hal tersebut menyatakan bahwa $t_{hitung} > t_{tabel}$, sehingga H_0 ditolak dan H_1 diterima. Berdasarkan hasil perhitungan tersebut, maka dapat disimpulkan bahwa terdapat perbedaan hasil belajar mahasiswa semester II sebelum dan setelah mengikuti pembelajaran *blended*, pada mata kuliah Ahara Yoga di IHDN Denpasar.

Lampiran 68. Dokumentasi Pelaksanaan Penelitian



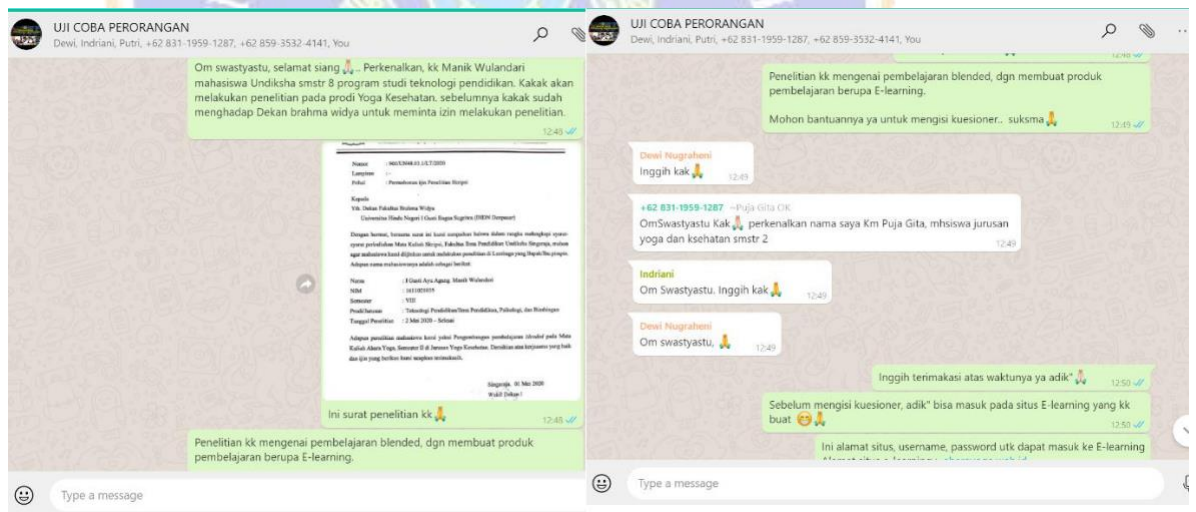
Gambar 1. Observasi dan Analisis Kegiatan Belajar Di Kelas

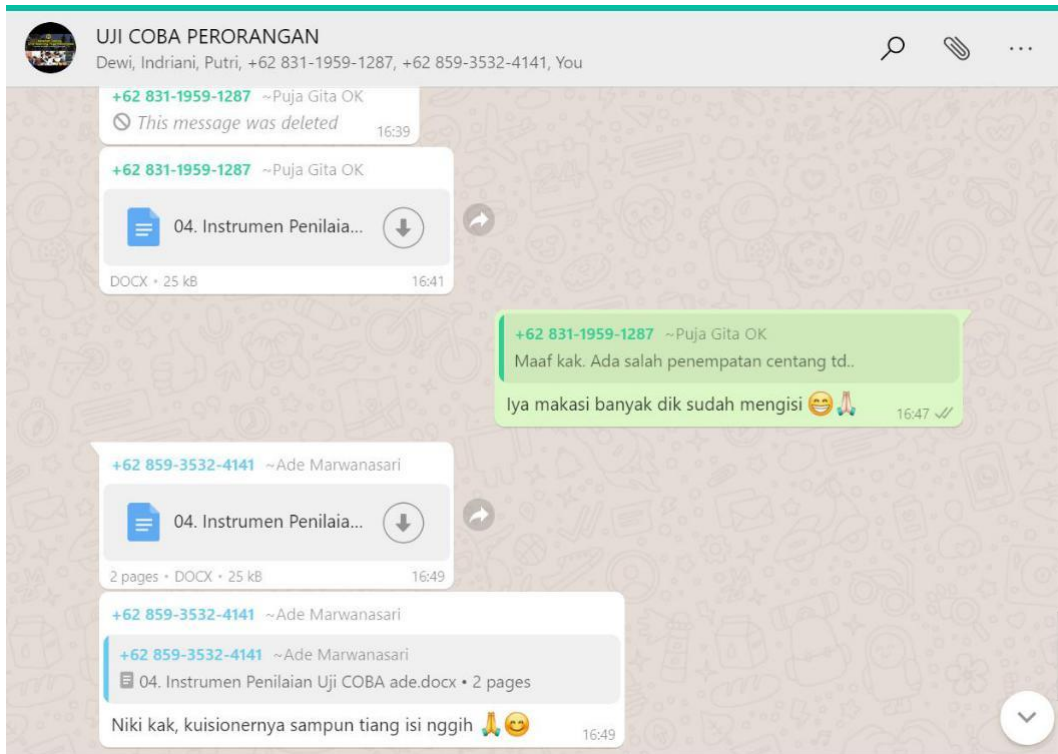


Gambar 2. Analisis Karakteristik Mahasiswa

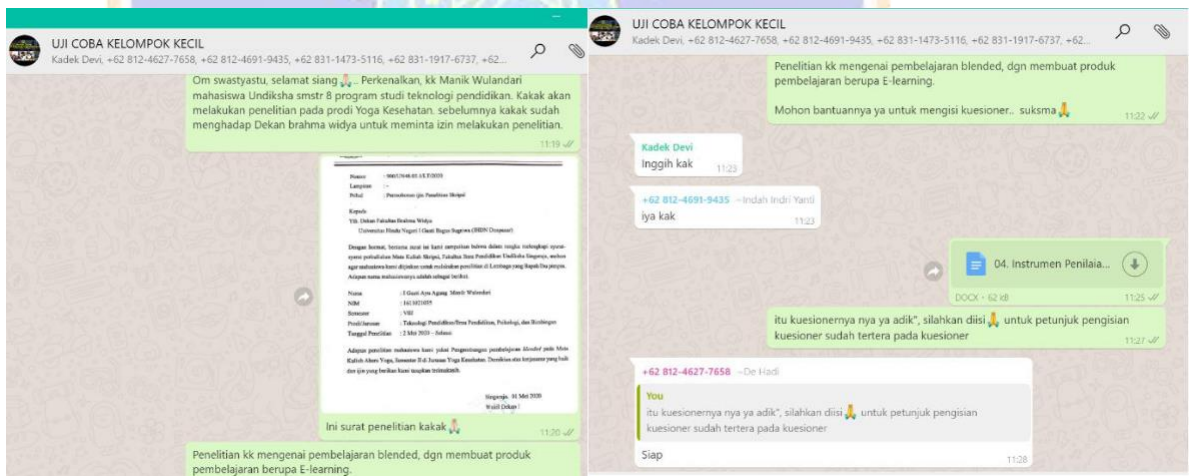


Gambar 3. Wawancara dengan Dosen Pengampu Mata Kuliah Ahara Yoga





Gambar 4. Uji Coba Perorangan



Gambar 5. Uji Coba Kelompok Kecil



Gambar 6. Dosen memberikan perkuliahan secara *face-to-face* (online)

Kursus: Ahara Yoga, top x

https://www.aharayoga.web.id/course/view.php?id=6§ion=9

Call us : +62 361 226656 E-mail : ihandepasar@kemenag.go.id

Ahara Yoga

Peserta

Badges

Competencies

Nilai

General

PENGANTAR MATA KULIAH

KONTRAK PERKULIAHAN

Topik 1 (Ahara Yoga dan Vegetarian)

Topik 2 (Jenis Vegetarian Vegan)

URAIAN MATERI

Adik-adik mungkin bingung apa itu Jenis Makanan Penunjang Yoga Konsep Satvika yang akan dibahas perkuliahan ini. Untuk memudahkan pemahaman adik-adik mengenai Jenis Makanan Penunjang Yoga Konsep Satvika, marilah simak handout dan video pembelajaran Makanan Penunjang Yoga dalam Konsep Satvika.

Handout Jenis Makanan Penunjang Yoga Konsep Satvika

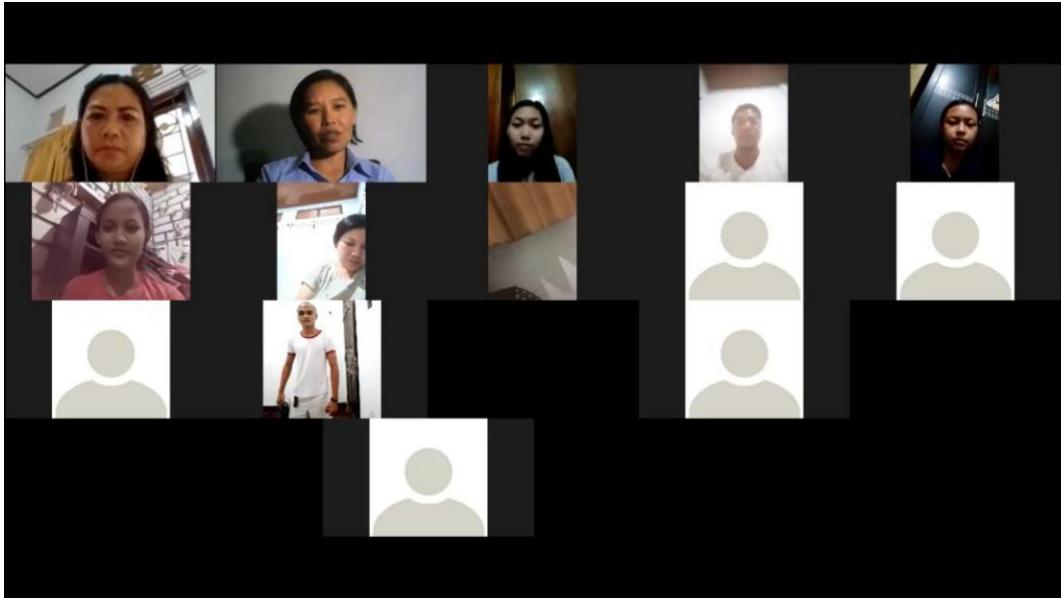
Makanan Penunjang Yoga (Konsep Satvika)

Apakah sudah jelas mengenai Jenis Makanan Penunjang Yoga Konsep Satvika? Jika masih bingung silahkan simak kembali **video pembelajaran** diatas, kemudian catat materi yang tidak dipahami dan diskusikan dengan dosen serta rekan mahasiswa di kelas.

TUGAS

Pemahaman anda mengenai Jenis Makanan Penunjang Yoga Konsep Satvika sudah semakin bertambah. Silahkan anda salahkan keaktifan tugas **penyusutan** dengan menuliskan "Makanan penunjang satvika merupakan..."

Gambar 5. Pembelajaran *face-to-face* secara online



Gambar 6. Pembelajaran *face-to face* secara *online*

