

LAMPIRAN



Lampiran 1. Surat Observasi



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI

UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN
JURUSAN TEKNIK INFORMATIKA

Jalan Udayana Singaraja-Bali Kode Pos 81116

Tlp. (0362) 22570 Fax. (0362) 25735

Laman: www.undiksha.ac.id

Singaraja, 6 Januari 2024

Nomor : 44/UN48.11.5/KM/2024
Perihal : Surat Permohonan Data
Lampiran : -

Yth. Koorprodi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
Fakultas Teknik dan Kejuruan
Universitas Pendidikan Ganesha
Di tempat

Dengan hormat,

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

Nama : Made Artha Saraswati
NIM : 1915051083
Prodi/Jurusan : Pendidikan Teknik Informatika/ Teknik Informatika
Instansi yang dituju : Koorprodi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
Jabatan yang dituju : Dosen Pengampu Mata Kuliah Asia
Data yang dibutuhkan : terkait data mengenai mata kuliah kuliner asia
Judul Skripsi : Pengembangan Video Pembelajaran Animasi 3 Dimensi Live shoot Mata Kuliah Asia Materi Kuliner Tailand dan Arab

Bersama ini kami mohonkan kepada Bapak untuk berkenan memfasilitasi kebutuhan data untuk Tugas Akhir / Skripsi mahasiswa yang bersangkutan. Demikian kami sampaikan. Atas perhatian dan kerjasama Bapak, kami ucapkan terima kasih.

Ketua Jurusan Teknik Informatika,

Dr. Putu Hendra Suputra, S.Kom., M.Cs.
NIP. 198212222006041001

Lampiran 2. Hasil Wawancara dan Observasi

PEDOMAN WAWANCARA ANALISIS KEBUTUHAN SUMBER BELAJAR PADA PENGEMBANGAN VIDEO PEMBELAJARAN ANIMASI 3 DIMENSI LIVE SHOOT MATA KULIAH KULINER ASIA MATERI KULINER THAILAND DAN ARAB (DOSEN)

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

NIP : 197107111999032001

Pertanyaan :

1. Mata kuliah kuliner Asia merupakan mata kuliah wajib nggih bu?

Jawaban :

nggih dik, mata kuliah kuliner Asia merupakan salah satu mata kuliah wajib di prodi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner.

2. Ibu saya ingin bertanya untuk mata kuliah yang ibu sarankan untuk penelitian saya yaitu mata kuliah kuliner Asia, untuk materi yang saya ambil yang mana nggih bu?

Jawaban :

untuk materi yang kamu ambil yaitu materi kuliner Thailand dan Arab.

3. Sumber belajar atau referensi apa saja yang digunakan dalam proses perkuliahan bu?

Jawaban :

Untuk sumber belajar atau referensi yang biasa saya gunakan ketika proses perkuliahan yaitu menggunakan modul, power point, serta video tutorial pengolahan hidangan yang bersumber dari platform youtube dan internet.

4. Sarana dan prasarana apa saja yang tersedia di kampus untuk mendukung proses pembelajaran mata kuliah kuliner asia materi kuliner Thailand dan Arab?

Jawaban :

Sarana dan prasarana yang tersedia di kampus untuk mendukung proses pembelajaran yaitu (1) fasilitas berupa *e- learning* yang dimana pendidik bisa menginput bahan ajar baik berupa modul, video pembelajaran, dan power point. (2) fasilitas dapur untuk praktikum mahasiswa, (3) fasilitas ruang kelas, (4) fasilitas LCD, dan (5) fasilitas kantin boga ganesha yang dimana kantin tersebut dikelola langsung oleh dosen serta mahasiswa prodi PVSK.

5. Pada saat ibu mengajar, faktor apa saja nggih yang menjadi kendala dalam proses perkuliahan?

Jawaban :

Faktor yang menjadi kendala dalam proses perkuliahan yaitu masih sulitnya mencari sumber belajar dan referensi mengenai materi kuliner Thailand dan Arab di internet, buku serta modul terkait materi tersebut, jika kita ingin informasi yang sangat valid sekali kita harus melakukan kunjungan langsung ke masing-masing negara tersebut untuk melaksanakan observasi dan pengamatan secara langsung, karena keterbatasan sumber belajar yang ada sehingga hal itu menjadi kendala dalam proses pembelajaran.

6. Bagaimana nggih menurut ibu jika dalam media media pembelajarannya berisikan animasi dan video tutorial pengolahan hidangan khas masing-masing negara Thailand dan Arab?

Jawaban :

Menurut ibu sangat bagus, dimana pada media pembelajarannya terdapat kolaborasi antara animasi dan juga video tutorial sehingga tampilannya bisa lebih menarik.

7. Bagaimana respon ibu terhadap Pengembangan Video Pembelajaran Animasi 3 Dimensi *Live Shoot* Mata Kuliah Kuliner Asia Materi Kuliner Thailand dan Arab?

Jawaban :

Menurut ibu sangat bagus, jika dibuatkan sebuah Pengembangan Video Pembelajaran Animasi 3 Dimensi *Live Shoot* Mata Kuliah Kuliner Asia Materi Kuliner Thailand dan Arab, dimana nanti diharapkan media tersebut dapat membantu dalam proses perkuliahan.

Singaraja, 06 Februari 2024



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

Lampiran 3. Kisi-kisi Kuesioner Analisis Kebutuhan Peserta Didik

No	Komponen	Indikator
1.	Karakteristik Peserta Didik	a. Pemahaman peserta didik terhadap pembelajaran
		b. Ketertarikan peserta didik terhadap pembelajaran
		c. Motivasi peserta didik dalam belajar
2.	Karakteristik Pembelajaran	a. Materi Pembelajaran
		b. Media Pembelajaran
		c. Sarana Pembelajaran



Lampiran 4. Hasil Angket Observasi Peserta Didik

**ANGKET KARAKTERISTIK MAHASISWA TERHADAP
MATA KULIAH KULINER ASIA MATERI
KULINER ARAB**

NIM : 2215081003

Petunjuk Pengisian Angket

1. Angket terdiri atas 14 pertanyaan. Pertimbangkan baik-baik setiap pertanyaan dalam kaitannya dengan mata kuliah kuliner Asia materi kuliner Arab, berikan jawaban yang benar-benar sesuai dengan pilihanmu.
2. Berikan tanda cek ✓ pada kolom yang sesuai jawabanmu.

TS = Tidak Setuju

S = Setuju

KS = Kurang Setuju

SS = Sangat Setuju

No.	Pertanyaan	Alternatif Jawaban				
		SS	S	KS	TS	STS
1.	Saya senang belajar mata kuliah kuliner Asia materi kuliner Arab	✓				
2.	Saya tidak memahami dengan baik pelajaran kuliner Asia materi kuliner Arab yang disampaikan oleh dosen		✓			
3.	Saya belajar dengan cara mencari materi tambahan di internet melalui platform google atau youtube untuk menambah referensi serta memperluas sumber bacaan dalam pembelajaran	✓				
4.	Saya terkadang bosan dengan media pembelajaran yang biasa digunakan oleh dosen		✓			
5.	Saya membutuhkan media pembelajaran yang dapat mengilustrasikan materi kuliner Arab yang didalamnya berisi konten interaktif	✓				
6.	Saya senang dan tertarik jika pembelajaran Kuliner Asia materi	✓				

No.	Pertanyaan	Alternatif Jawaban				
		SS	S	KS	TS	STS
	kuliner Arab menggunakan media pembelajaran yang lebih interaktif		✓			
7.	Saya ingin dosen menggunakan media pembelajaran yang bervariasi	✓				
8.	Menurut saya pembelajaran Kuliner Asia materi kuliner Arab, dengan menggunakan media pembelajaran interaktif dapat meningkatkan motivasi saya dalam belajar	✓				
9.	Mata kuliah kuliner Asia materi kuliner Arab susah dipahami jika dijelaskan dengan teori saja	✓				
10.	Saat memberikan penjelasan materi kuliner Arab dosen menggunakan media power point, modul (berbasis teks) dan link youtube		✓			
11.	Terkadang link youtube yang dikirimkan oleh dosen kurang saya pahami		✓			
12.	Saya lebih tertarik belajar jika terdapat media pembelajaran berupa kombinasi video dan animasi yang menyajikan sebuah video pengolahan hidangan kuliner Arab	✓				
13.	Saya memiliki komputer/laptop/smartphone	✓				
14.	Kampus menyediakan E-Learning yang memadai dalam proses pembelajaran	✓				

Lampiran 5. Hasil Responden Mahasiswa

No	Soal	Responden																				Total Skor
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
1	Saya senang belajar mata kuliah kuliner Asia materi kuliner Thailand dan Arab	4	4	5	5	4	4	4	4	4	4	4	5	4	4	4	4	4	4	4	4	83
2	Saya tidak memahami dengan baik pelajaran kuliner Asia materi kuliner Thailand dan Arab yang disampaikan oleh dosen	4	4	4	3	4	4	4	2	3	3	4	4	3	4	3	4	3	4	4	4	72
3	Saya belajar dengan cara mencari materi tambahan di internet melalui platform google atau youtube untuk menambah referensi serta memperluas sumber bacaan dalam pembelajaran	5	4	5	5	4	5	5	4	4	4	4	5	5	5	4	5	5	5	5	5	93
4	Saya terkadang bosan dengan media pembelajaran yang biasa digunakan oleh dosen	4	4	4	3	4	4	4	2	3	2	5	4	3	4	4	4	4	4	4	4	74
5	Saya membutuhkan media pembelajaran yang dapat mengilustrasikan materi kuliner Thailand dan Arab, yang didalamnya berisi konten interaktif	5	5	5	5	4	5	4	5	4	4	4	5	4	4	5	4	4	4	5	4	89
6	Saya senang dan tertarik jika pembelajaran Kuliner Asia	5	5	5	5	4	5	4	5	4	4	4	5	4	5	5	4	4	4	5	4	90

No	Soal	Responden																				Total Skor
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
12	Saya lebih tertarik belajar jika terdapat media pembelajaran berupa kombinasi video dan animasi yang menyajikan sebuah video tutorial pengolahan hidangan kuliner Thailand dan Arab	4	5	5	5	4	5	4	5	4	4	4	5	4	5	5	5	5	4	5	4	91
13	Saya memiliki komputer/laptop/smartphone	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	99
14	Kampus menyediakan E-Learning yang memadai dalam proses pembelajaran	5	5	5	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	98
Nilai Keseluruhan																						1.211

Jumlah = Jumlah nilai keseluruhan (hitung jumlah keseluruhan total skor)

Max = Maximal nilai (nilai tertinggi x jumlah responden x jumlah soal)

100 = Bilangan konstan

$$\text{Rumus: } \frac{\text{Jumlah}}{\text{Max}} \times 100\% = \frac{1.211}{1.400} \times 100\% = 86,5\%$$

Dari perhitungan hasil responden mahasiswa didapatkan nilai yaitu 86,5% bila ditransformasikan ke dalam kalimat yang bersifat kualitatif, termasuk kedalam interval penilaian sangat setuju. Dapat dilihat pada tabel berikut:

Interval Penilaian	
Indeks 0 – 20%	Sangat Tidak Setuju
Indeks 21% – 40%	Tidak Setuju
Indeks 41% – 60%	Kurang Setuju
Indeks 61% – 80%	Setuju
Indeks 81% – 100%	Sangat Setuju

Lampiran 6. Resep Hidangan Khas Arab

a. Hidangan Nasi Kebuli Ayam

Bahan-Bahan	Langkah-Langkah
Bahan Utama : <ul style="list-style-type: none"> - 1 kg ayam - 500 gr beras basmati, rendam 1 jam - 9 siung bawang putih, cincang - 3 bh bawang Bombay, cincang - 3 sdm minyak samin - 3 sdm margarin - 1 btg kayu manis - 2 btg sereh - 2 sdm kismis - Secukupnya kerupuk - Secukupnya air - Secukupnya garam - 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sangrai bumbu sampai berbau harum dan terlihat berubah warna(kapulaga di kupas ambil biji) 2. Haluskan bumbu yang telah disangrai (bisa di ulek/blender) sampai halus. 3. Panaskan margarin dan minyak samin masukkan bawang yang sudah dicincang, tambahkan kunyit bubuk kayu manis juga bumbu yang sudah dihaluskan tadi aduk-aduk sampai harum. 4. Siapkan ayam di panci, beri air. lalu rebus sampai muncul buih kotoran di atasnya buang buih yang putihnya lalu tambahkan sereh, garam dan bumbu yang sudah dimasak tadi. 5. Masak ayam hingga empuk dan matang lalu angkat ayamnya dan tiriskan. (kuahnya tambahkan lagi garam karena dipakai untuk masak nasi jadi harus lebih asin dari rasa di awal yang untuk ayam). 6. Tuang beras basmati di wajan, tambahkan kuah sisa rebusan ayam (Masak sesuai takaran biasanya, jika dirasa kurang bisa ditambahkan air biasa). Masukkan kismis. Aduk rata. Masak sampai air menyusut (ini yang dinamakan nasi aron), matikan api. Diamkan sekitar 30 menit - 1 jam. Panaskan panci, kukus nasi sampai matang sekitar 20-30 menit. 7. Goreng ayam hingga matang, sajikan ayam dengan nasi basmati nya, tambahkan pelengkap lainnya seperti: kerupuk emping, acar dan bawang goreng.
Bumbu : <ul style="list-style-type: none"> - 2 sdm jinten - 3 sdm ketumbar - 1 sdm kapulaga, ambil bijinya - 1 sdt biji pala - 1 sdt lada bubuk - 1 sdt cengkeh - 2 sdt kunyit bubuk 	

Bahan Pelengkap : Jalatoh (acar nasi kebuli) <ul style="list-style-type: none"> - 1 bh Ketimun, buang bijinya - 1 bh wortel - 1 bh nanas ukuran kecil - 1 bh tomat, buang bijinya - 6 bh cabe merah besar - $\frac{1}{4}$ sdt garam - 2 sdt gula pasir - 1 sdm cuka - Secukupnya air 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Rebus cabe merah, lalu blender dan saring. 2. Potong-potong ketimun, wortel, nanas dan tomat. Kemudian letakkan pada wadah. Tuang air cabe (cabe yang sudah diblender tadi), beri garam, gula pasir dan cuka. Kemudian aduk-aduk hingga merata. 3. Masukkan ke dalam kulkas minimal 1 jam. 4. Sajikan dalam keadaan dingin sebagai pelengkap nasi kebuli.
---	---

b. Hidangan Samosa

Bahan-Bahan	Langkah-Langkah
Bahan Utama : <ul style="list-style-type: none"> - 5 lembar kulit lumpia siap pakai - 1 buah kentang (potong dadu) - 150 gr daging sapi (giling) 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tumis Bawang putih sampai harum, kemudian masukkan bawang bombay tumis kembali sampai harum, dan setelah mulai layu masukkan daun bawang tumis sampai semua harum. 2. Setelah itu masukkan kentang dan bubuk kari aduk-aduk sampai semua tercampur. 3. Setelah semua tercampur masukkan daging giling, aduk hingga rata, kemudian tambahkan lada bubuk dan masukkan cabe ijo, kemudian aduk kembali. 4. Setelah selesai tambahkan sedikit air, gula pasir, garam dan kaldu bubuk, aduk hingga merata, biarkan sebentar sampai air meresap habis kemudian matikan api. 5. Siapkan kulit lumpia (saya pakai kulit lumpia ukuran 125x125 mm) potong menjadi 3 lembar dan kemudian beri isian samosa, lipat bentuk segitiga, lem ujung akhir lipatan dengan larutan maizena. 6. Lakukan sampai isian habis, masukkan samosa dalam wadah
Bumbu isian : <ul style="list-style-type: none"> - 2 siung bawang putih (haluskan) - $\frac{1}{2}$ potong bawang Bombay (cincang) - 1 helai daun bawang (cincang) - 3 biji cabe besar ijo (cincang) - 2 biji cabe rawit ijo (cincang) - 1 sdt bubuk kari - $\frac{1}{2}$ sdt lada bubuk - 1 sdt kaldu bubuk - $\frac{1}{2}$ sdt garam - $\frac{1}{4}$ sdt gula pasir - Secukupnya minyak goreng 	
Bahan untuk lem samosa : <ul style="list-style-type: none"> - $\frac{1}{4}$ sdt tepung maizena - Secukupnya air (untuk larutan maizena) 	
Pelengkap : <ul style="list-style-type: none"> - Saus Bangkok (bisa pakai saus lain sesuai selera) 	

	<p>dan bisa di simpan dalam freezer, jika ingin makan tinggal goreng.</p> <p>7. Samosa bisa langsung di goreng, panaskan minyak goreng samosa sampai kekuningan, dan tiriskan.</p> <p>8. Sajikan dengan sauce bangkok atau saus sesuai selera.</p>
--	--



Lampiran 7. Sinopsis

Pada Video Pembelajaran Animasi 3 Dimensi *Live shoot* Mata Kuliah Kuliner Asia Mengenai Materi Kuliner Arab yang akan dikembangkan dibagi menjadi 3 bagian yaitu pembuka, inti dan penutup. Pada bagian pembuka video diawali dengan pengenalan, kemudian penjelasan mengenai sejarah singkat perkembangan seni kuliner Arab, dan menjelaskan beberapa bumbu dan bahan masakan khas Arab. kemudian pada bagian inti memberikan sebuah video tutorial pengolahan hidangan khas Arab yaitu hidangan Nasi Kebuli Ayam dan Samosa, nantinya pada video tutorial akan ditambahkan resep pada tiap hidangan dan subtitle berbahasa indoneisa. Kemudian untuk penutup berisi salam penutup.



Lampiran 8. Storyboard

No	Nama Scene	Gambar Scene	Keterangan	Waktu
1	Scene 1		Opening Video Pembelajaran dengan logo Undiksha.	
2	Scene 2		Pembuka awal materi, video karakter yang menjelaskan mengenai materi pembelajaran yang akan dibahas yaitu kuliner Arab.	
3	Scene 3		Inti video yang pertama akan menjelaskan mengenai, sejarah singkat perkembangan seni kuliner Arab, dan yang kedua menjelaskan beberapa bumbu dan bahan masakan khas Arab.	
4	Scene 4		Selanjutnya yang ketiga memberikan sebuah video tutorial pengolahan hidangan Nasi Kebuli Ayam.	
5	Scene 5		Selanjutnya yang keempat memberikan sebuah video tutorial pengolahan hidangan Samosa.	
6	Scene 6		Kemudian untuk penutup berisi sebuah salam penutup.	

Lampiran 9. Kisi-Kisi Angket Ahli Isi

No	Komponen	Aspek Penilaian	Butir Soal
1.	Isi	Materi yang disajikan sesuai dengan yang terkandung dalam Silabus dan RPS	1
		Kesesuaian materi video pembelajaran dengan tujuan pembelajaran.	2
		Penyajian materi sudah jelas	3
2.	Kebahasan	Teknik-teknik pembuatan Nasi Kebuli Ayam dan Samosa telah dijelaskan dengan benar	3
		Setiap adegan pada media menampilkan isi materi yang sesuai	4
		Materi yang disampaikan sudah jelas dan akurat	5
3.	Sajian	Konsep yang dijabarkan dalam materi sudah sistematis	6
		Kualitas secara umum media pembelajaran	7

Lampiran 10. Hasil Uji Ahli Isi

Angket Validasi Ahli Isi
Pengembangan Video Pembelajaran Berbasis Animasi 3 Dimensi *Live Shoot*
Mata Kuliah Kuliner Asia Materi Kuliner Arab

Hari/Tanggal : Selasa, 16 Desember 2025

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

Petunjuk Pengisian

Berilah tanda centang (✓) pada kolom untuk pernyataan yang paling sesuai dengan penilaian Anda.

No	Aspek Penilaian	Jawaban		Keterangan
		Sesuai	Tidak Sesuai	
1.	Materi yang disajikan sesuai dengan yang terkandung dalam RPS dan Silabus.	✓		
2.	Kesesuaian uraian materi dalam video pembelajaran berbasis animasi 3d <i>live shoot</i> dengan tujuan pembelajaran.	✓		
3.	Penyajian materi sudah jelas.	✓		
3.	Teknik-teknik pembuatan Nasi Kebuli Ayam dan Samosa telah dijelaskan dengan benar.	✓		
4.	Setiap adegan pada media menampilkan isi materi yang sesuai.	✓		
5.	Materi yang disampaikan sudah jelas dan akurat.	✓		
6.	Konsep yang dijabarkan dalam materi sudah sistematis.	✓		
7.	Kualitas secara umum media ini, telah sesuai untuk pembelajaran peserta didik Prodi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner Undiksha khususnya pada materi kuliner Arab.	✓		

Kritikan dan Masukan

untuk karakter Animasi diperbaiki dari sisi penampakan.
gaya animasi agar lebih menarik.

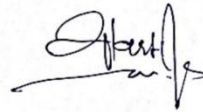
Kesimpulan:

Video Pembelajaran Dengan Konsep Animasi 3 Dimensi *Live Shoot* ini dinyatakan*:

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

Singaraja, 16 Desember 2025

Penilai,



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

NIP. 197107111999032001

Angket Validasi Ahli Isi
Pengembangan Video Pembelajaran Berbasis Animasi 3 Dimensi *Live Shoot*
Mata Kuliah Kuliner Asia Materi Kuliner Arab

Hari/Tanggal : Kamis, 18 Desember 2025

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

Petunjuk Pengisian

Berilah tanda centang (✓) pada kolom untuk pernyataan yang paling sesuai dengan penilaian Anda.

No	Aspek Penilaian	Jawaban		Keterangan
		Sesuai	Tidak Sesuai	
1.	Materi yang disajikan sesuai dengan yang terkandung dalam RPS dan Silabus.	✓		
2.	Kesesuaian uraian materi dalam video pembelajaran berbasis animasi 3d <i>live shoot</i> dengan tujuan pembelajaran.	✓		
3.	Penyajian materi sudah jelas.	✓		
3.	Teknik-teknik pembuatan Nasi Kebuli Ayam dan Samosa telah dijelaskan dengan benar.		✓	Tambahkan sub title formatasi bahan
4.	Setiap adegan pada media menampilkan isi materi yang sesuai.	✓		
5.	Materi yang disampaikan sudah jelas dan akurat.	✓		
6.	Konsep yang dijabarkan dalam materi sudah sistematis.	✓		
7.	Kualitas secara umum media ini, telah sesuai untuk pembelajaran peserta didik Prodi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner Undiksha khususnya pada materi kuliner Arab.	✓		

Kritikan dan Masukan

Secara umum video sudah memiliki kualitas yang baik
namun perlu ditambahkan sub title formulasi bahan

Kesimpulan:

Video Pembelajaran Dengan Konsep Animasi 3 Dimensi *Live Shoot* ini dinyatakan*:

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

Singaraja, 18 Desember 2025

Penilai,



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

NIP. 197104212002122001

Lampiran 11. Kisi-Kisi Angket Uji Ahli Media

No	Komponen	Aspek Penilaian	Butir Soal
1.	Aspek Visual Media	Kemenarikan warna, background, gambar, dan animasi	1,2,3,4
		Kejelasan gambar dan animasi	5,6
		Ketepatan gerakan gambar dan animasi	7,8
		Ketepatan pencahayaan	9
2.	Aspek Audio Media	Kejelasan suara	10
		Kesesuaian musik (background)	11,12
		Pelafalan suara	13
3.	Aspek Tipografi	Pemilihan jenis teks	14
		Ketetapan ukuran teks	15
4.	Aspek Pemrograman Media	Durasi Waktu	16
5.	Aspek Keselarasan Media	Ketepatan langkah-langkah tahap orientasi masalah dalam video pembelajaran	17
		Ketepatan tahap penyajian dalam tutorial	18
		Ketepatan pembuatan video pembelajaran dalam materi kuliner Arab	19
6.	Fungsi dan Manfaat	Menambah variasi cara belajar	20
		Mempermudah proses pembelajaran	21,22



Lampiran 12. Hasil Uji Ahli Media

Angket Validasi Media

**Pengembangan Video Pembelajaran Berbasis Animasi 3 Dimensi *Live Shoot*
Mata Kuliah Kuliner Asia Materi Kuliner Arab**

Hari/Tanggal : Jumat, 19 Desember 2025

Validitor : I Nyoman Indhi Wiradika, M.Pd.

Petunjuk Pengisian

Berilah tanda centang (✓) pada kolom untuk pernyataan yang paling sesuai dengan penilaian Anda.

No	Aspek Penilaian	Penilaian		Keterangan
		Sesuai	Tidak Sesuai	
1.	Warna dan jenis huruf yang digunakan jelas dan mudah dibaca.	✓		
2.	Kualitas video sudah baik.	✓		
3.	Komposisi warna teks terhadap warna background sudah bagus.	✓		
4.	Penggunaan warna pada animasi menarik.	✓		
5.	Teknik pengambilan video sudah baik, dan terlihat jelas.	✓		
6.	Keterpaduan antara animasi dengan video pembelajaran sudah tepat.	✓		
7.	Kecepatan gerakan gambar atau video sudah sesuai dengan durasi media video pembelajaran.	✓		
8.	Kecepatan gerakan animasi sudah sesuai dengan durasi media video pembelajaran.	✓		
9.	Pencahayaannya yang digunakan pada video sudah tepat.	✓		
10.	Suara narator sudah terdengar dengan jelas dan informatif.	✓		
11.	Suara musik sesuai dengan suasana dan tampilan video.	✓		
12.	Volume musik pengiring tidak mengganggu suara narator.	✓		
13.	Pelafalan suara narator sudah terdengar jelas.	✓		
14.	Jenis teks mudah dibaca.		✓	
15.	Ukuran teks sudah sesuai dan mudah untuk dibaca.		✓	
16.	Durasi waktu sesuai standar	✓		

	sebuah video pembelajaran.			
17.	Langkah-langkah tahap orientasi masalah dalam video pembelajaran sudah tepat.	✓		
18.	Penyajian video tutorial sudah tepat.	✓		
19.	Strategi belajar berupa penggunaan teknologi dalam pembelajaran yang digunakan sesuai dengan pembelajaran materi kuliner Arab.	✓		
20.	Media berupa video pembelajaran ini dapat menambah variasi cara belajar mahasiswa.	✓		
21.	Media berupa video pembelajaran ini dapat mempermudah kegiatan belajar mengajar mahasiswa.		✓	
22.	Video pembelajaran ini dapat menggambarkan proses secara tepat dan dapat disaksikan berulang-ulang.	✓		

Kritikan dan Masukan

.....
 tambahkan subtitle / cc

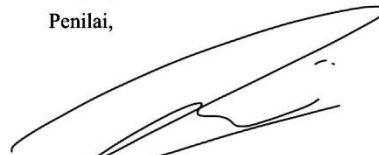
Kesimpulan:

Video Pembelajaran Dengan Konsep Animasi 3 Dimensi *Live Shoot* ini dinyatakan*:

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

Singaraja, 19 Desember 2025

Penilai,



I Nyoman Indhi Wiradika, M.Pd.
 NIP. 199410232022031012

Angket Validasi Media
Pengembangan Video Pembelajaran Berbasis Animasi 3 Dimensi *Live Shoot*
Mata Kuliah Kuliner Asia Materi Kuliner Arab

Hari/Tanggal : Selasa, 30 Desember 2025

Validitor : I Nyoman Indhi Wiradika, M.Pd.

Petunjuk Pengisian

Berilah tanda centang (✓) pada kolom untuk pernyataan yang paling sesuai dengan penilaian Anda.

No	Aspek Penilaian	Penilaian		Keterangan
		Sesuai	Tidak Sesuai	
1.	Warna dan jenis huruf yang digunakan jelas dan mudah dibaca.	✓		
2.	Kualitas video sudah baik.	✓		
3.	Komposisi warna teks terhadap warna background sudah bagus.	✓		
4.	Penggunaan warna pada animasi menarik.	✓		
5.	Teknik pengambilan video sudah baik, dan terlihat jelas.	✓		
6.	Keterpaduan antara animasi dengan video pembelajaran sudah tepat.	✓		
7.	Kecepatan gerakan gambar atau video sudah sesuai dengan durasi media video pembelajaran.	✓		
8.	Kecepatan gerakan animasi sudah sesuai dengan durasi media video pembelajaran.	✓		
9.	Pencahayaannya yang digunakan pada video sudah tepat.	✓		
10.	Suara narator sudah terdengar dengan jelas dan informatif.	✓		
11.	Suara musik sesuai dengan suasana dan tampilan video.	✓		
12.	Volume musik pengiring tidak mengganggu suara narator.	✓		
13.	Pelafalan suara narator sudah terdengar jelas.	✓		
14.	Jenis teks mudah dibaca.	✓		
15.	Ukuran teks sudah sesuai dan mudah untuk dibaca.	✓		
16.	Durasi waktu sesuai standar	✓		

	sebuah video pembelajaran.			
17.	Langkah-langkah tahap orientasi masalah dalam video pembelajaran sudah tepat.	✓		
18.	Penyajian video tutorial sudah tepat.	✓		
19.	Strategi belajar berupa penggunaan teknologi dalam pembelajaran yang digunakan sesuai dengan pembelajaran materi kuliner Arab.	✓		
20.	Media berupa video pembelajaran ini dapat menambah variasi cara belajar mahasiswa.	✓		
21.	Media berupa video pembelajaran ini dapat mempermudah kegiatan belajar mengajar mahasiswa.	✓		
22.	Video pembelajaran ini dapat menggambarkan proses secara tepat dan dapat disaksikan berulang-ulang.	✓		

Kritikan dan Masukan

.....

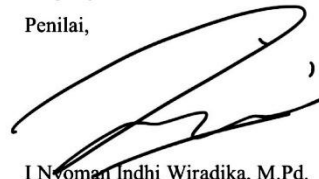
Kesimpulan:

Video Pembelajaran Dengan Konsep Animasi 3 Dimensi *Live Shoot* ini dinyatakan*:

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

Singaraja, 30 Desember 2025

Penilai,



I Nyoman Indhi Wiradika, M.Pd.
 NIP. 199410232022031012

Angket Validasi Media
Pengembangan Video Pembelajaran Berbasis Animasi 3 Dimensi *Live Shoot*
Mata Kuliah Kuliner Asia Materi Kuliner Arab

Hari/Tanggal : Senin, 22 Desember 2025

Validitor : I Nengah Eka Mertayasa, S.Pd.,M.Pd.

Petunjuk Pengisian

Berilah tanda centang (√) pada kolom untuk pernyataan yang paling sesuai dengan penilaian Anda.

No	Aspek Penilaian	Penilaian		Keterangan
		Sesuai	Tidak Sesuai	
1.	Warna dan jenis huruf yang digunakan jelas dan mudah dibaca.	√		
2.	Kualitas video sudah baik.	√		
3.	Komposisi warna teks terhadap warna background sudah bagus.	√		
4.	Penggunaan warna pada animasi menarik.	√		
5.	Teknik pengambilan video sudah baik, dan terlihat jelas.	√		
6.	Keterpaduan antara animasi dengan video pembelajaran sudah tepat.	√		
7.	Kecepatan gerakan gambar atau video sudah sesuai dengan durasi media video pembelajaran.	√		
8.	Kecepatan gerakan animasi sudah sesuai dengan durasi media video pembelajaran.	√		
9.	Pencahayaannya yang digunakannya pada video sudah tepat.	√		
10.	Suara narator sudah terdengar dengan jelas dan informatif.	√		
11.	Suara musik sesuai dengan suasana dan tampilan video.	√		
12.	Volume musik pengiring tidak mengganggu suara narator.	√		
13.	Pelafalan suara narator sudah terdengar jelas.	√		
14.	Jenis teks mudah dibaca.	√		
15.	Ukuran teks sudah sesuai dan mudah untuk dibaca.	√		

16.	Durasi waktu sesuai standar sebuah video pembelajaran.	√		
17.	Langkah-langkah tahap orientasi masalah dalam video pembelajaran sudah tepat.	√		
18.	Penyajian video tutorial sudah tepat.	√		
19.	Strategi belajar berupa penggunaan teknologi dalam pembelajaran yang digunakan sesuai dengan pembelajaran materi kuliner Arab.	√		
20.	Media berupa video pembelajaran ini dapat menambah variasi cara belajar mahasiswa.	√		
21.	Media berupa video pembelajaran ini dapat mempermudah kegiatan belajar mengajar mahasiswa.	√		
22.	Video pembelajaran ini dapat menggambarkan proses secara tepat dan dapat disaksikan berulang-ulang.	√		

Kritikan dan Masukan

Audio dialog dan narasi diselaraskan

Penjelasan dalam bentuk teks diposisikan agar tidak mengganggu

Kesimpulan:

Video Pembelajaran Dengan Konsep Animasi 3 Dimensi *Live Shoot* ini dinyatakan*:

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

Singaraja, 22 Desember 2025

Penilai



I Nengah Eka Mertayasa, S.Pd.,M.Pd.

NIP.199503022019031006

Lampiran 13. Kisi-Kisi Angket Uji Coba Perorangan, Kelompok Kecil, dan Lapangan

Kisi-Kisi Instrumen
Uji Coba Perorangan, Kelompok Kecil, dan Lapangan

No	Aspek	Indikator	Jumlah Butir	Butir Soal	
				Positif	Negatif
1.	Kemudahan Navigasi	Kemudahan penggunaan navigasi	1	1	
2.	Kognisi	Materi mudah dipahami	1	2	
		Menambah motivasi dan keterampilan peserta didik	1	3	
		Memudahkan belajar peserta didik	1		4
3.	Penyajian Informasi	Penggunaan Bahasa dalam video pembelajaran mudah dipahami	1	5	
4.	Tampilan	Tampilan relevan dengan isi materi	1	6	
		Tampilan meningkatkan motivasi	3	7,8	9
		Kualitas dan keterbacaan teks	2	10	11
		Kejelasan, kreativitas media (audio, video, gambar)	2	12,13,14	15
5.	Fungsi Keseluruhan	Program memuat pembelajaran yang diinginkan pengguna	1	16	

Lampiran 14. Hasil Uji Coba Perorangan

Angket Uji Coba Perorangan
Pengembangan Video Pembelajaran Berbasis Animasi 3 Dimensi Live
Shoot Mata Kuliah Kuliner Asia Materi Kuliner Arab

Nama : Nune Xavier Aziziddin Zalfa
 NIM : 2315081008

Petunjuk :

Berilah tanda centang (✓) pada kolom untuk pernyataan yang paling sesuai dengan penilaian Anda.

SS = Sangat Setuju

S = Setuju

KS = Kurang Setuju

TS = Tidak Setuju

STS = Sangat Tidak Setuju

Daftar Pernyataan Respons Peserta didik

No	Pernyataan	Skor				
		SS	S	KS	TS	STS
1.	Pengguna dengan mudah dapat menggunakan dan mengakses video pembelajaran.	✓				
2.	Penyajian materi dalam video pembelajaran berbasis animasi 3d live shoot sangat terstruktur sehingga mudah dipahami.		✓			
3.	Media video pembelajaran berbasis animasi 3d live shoot ini, dapat menambahkan motivasi dan keterampilan saya.	✓				

4.	Video pembelajaran berbasis animasi 3d <i>live shoot</i> ini, tidak efektif digunakan untuk membantu mahasiswa dalam belajar secara mandiri.				✓	
5.	Bahasa yang digunakan dalam video berbasis pembelajaran animasi 3d <i>live shoot</i> mudah untuk saya pahami.	✓				
6.	Saya merasa media video pembelajaran berbasis animasi 3d <i>live shoot</i> ini, relevan dengan materi yang disajikan dan mempermudah saya memahami informasi dengan lebih baik.	✓				
7.	Saya terdorong untuk belajar lebih giat dengan adanya media video pembelajaran berbasis animasi 3d <i>live shoot</i> ini.	✓				
8.	Tahapan kegiatan pembelajaran yang ada dalam media video pembelajaran berbasis animasi 3d <i>live shoot</i> , membuat saya aktif dalam belajar.	✓				
9.	Penggunaan media video pembelajaran berbasis animasi 3d <i>live shoot</i> , tidak mampu menarik minat mahasiswa untuk belajar.				✓	
10.	Penggunaan jenis huruf (font) jelas dan mudah dimengerti.		✓			
11.	Teks yang disajikan tidak mudah untuk dibaca.					✓
12.	Intonasi suara dubbing dalam media pembelajaran terdengar dengan jelas, serta background tidak mengganggu dalam penyampaian materi.	✓				

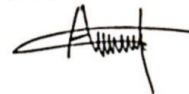
13.	Contoh gambar yang digunakan memudahkan saya mempelajari materi.	✓				
14.	Dengan adanya video pembelajaran berbasis animasi <i>3d live shoot</i> materi kuliner Arab, dapat memudahkan saya dalam mengidentifikasi dan memahami materi kuliner Arab.	✓				
15.	Langkah-langkah dalam pengolahan hidangan khas arab, sulit untuk di pahami.					✓
16.	Fitur yang ada dalam media video pembelajaran berbasis animasi <i>3d live shoot</i> lengkap mencakup semua aspek penting dari materi.	✓				

Saran/Komentar

Vide materi sudah sangat baik dan bagus...
Untuk Pembelajaran

Singaraja, 5 Januari 2026

Responden



Nune Xavier Aziziddin Zulfa

Tabel Hasil Uji Coba Perorangan

No butir	Responden 1	Responden 2	Responden 3
1	5	4	4
2	4	4	4
3	5	5	4
4	4	5	5
5	5	4	4
6	5	4	5
7	5	4	4
8	5	5	4
9	4	5	4
10	4	4	4
11	5	4	5
12	5	4	4
13	5	4	4
14	5	5	4
15	5	3	4
16	5	4	4
Total	76	68	67
	211		
Komentar/Saran	Video sudah bagus dan membantu pembelajaran. Penyampaian materi bisa dibuat sedikit lebih pelan.		

Lampiran 15. Hasil Uji Coba Kelompok Kecil

Angket Uji Coba Kelompok Kecil
Pengembangan Video Pembelajaran Berbasis Animasi 3 Dimensi Live
Shoot Mata Kuliah Kuliner Asia Materi Kuliner Arab

Nama : Made Agus Wulayana Putra

NIM : 2315081023

Petunjuk :

Berilah tanda centang (✓) pada kolom untuk pernyataan yang paling sesuai dengan penilaian Anda.

SS = Sangat Setuju

S = Setuju

KS = Kurang Setuju

TS = Tidak Setuju

STS = Sangat Tidak Setuju

Daftar Pernyataan Respons Peserta didik

No	Pernyataan	Skor				
		SS	S	KS	TS	STS
1.	Pengguna dengan mudah dapat menggunakan dan mengakses video pembelajaran.	✓				
2.	Penyajian materi dalam video pembelajaran berbasis animasi 3d live shoot sangat terstruktur sehingga mudah dipahami.		✓			
3.	Media video pembelajaran berbasis animasi 3d live shoot ini, dapat menambahkan motivasi dan keterampilan saya.		✓			

4.	Video pembelajaran berbasis animasi 3d <i>live shoot</i> ini, tidak efektif digunakan untuk membantu mahasiswa dalam belajar secara mandiri.					✓
5.	Bahasa yang digunakan dalam video berbasis pembelajaran animasi 3d <i>live shoot</i> mudah untuk saya pahami.	✓				
6.	Saya merasa media video pembelajaran berbasis animasi 3d <i>live shoot</i> ini, relevan dengan materi yang disajikan dan mempermudah saya memahami informasi dengan lebih baik.	✓				
7.	Saya terdorong untuk belajar lebih giat dengan adanya media video pembelajaran berbasis animasi 3d <i>live shoot</i> ini.		✓			
8.	Tahapan kegiatan pembelajaran yang ada dalam media video pembelajaran berbasis animasi 3d <i>live shoot</i> , membuat saya aktif dalam belajar.		✓			
9.	Penggunaan media video pembelajaran berbasis animasi 3d <i>live shoot</i> , tidak mampu menarik minat mahasiswa untuk belajar.				✓	
10.	Penggunaan jenis huruf (font) jelas dan mudah dimengerti.		✓			
11.	Teks yang disajikan tidak mudah untuk dibaca.		✓			
12.	Intonasi suara dubbing dalam media pembelajaran terdengar dengan jelas, serta backsound tidak mengganggu dalam penyampaian materi.		✓			

13.	Contoh gambar yang digunakan memudahkan saya mempelajari materi.		✓			
14.	Dengan adanya video pembelajaran berbasis animasi <i>3d live shoot</i> materi kuliner Arab, dapat memudahkan saya dalam mengidentifikasi dan memahami materi kuliner Arab.	✓				
15.	Langkah-langkah dalam pengolahan hidangan khas arab, sulit untuk di pahami.					✓
16.	Fitur yang ada dalam media video pembelajaran berbasis animasi <i>3d live shoot</i> lengkap mencakup semua aspek penting dari materi.	✓				

Saran/Komentar

videonya sangat membantu

Singaraja, 23 Desember 2025

Responden

Akmal

Mark Agus Wedayana Putra



Lampiran 16. Hasil Uji Coba Lapangan

Angket Uji Coba Lapangan
Pengembangan Video Pembelajaran Berbasis Animasi 3 Dimensi *Live Shoot*
Mata Kuliah Kuliner Asia Materi Kuliner Arab

Nama : Dewi Utami

NIM : 2415081006

Petunjuk :

Berilah tanda centang (✓) pada kolom untuk pernyataan yang paling sesuai dengan penilaian Anda.

SS = Sangat Setuju

S = Setuju

KS = Kurang Setuju

TS = Tidak Setuju

STS = Sangat Tidak Setuju

Daftar Pernyataan Respons Peserta didik

No	Pernyataan	Skor				
		SS	S	KS	TS	STS
1.	Pengguna dengan mudah dapat menggunakan dan mengakses video pembelajaran.	✓				
2.	Penyajian materi dalam video pembelajaran berbasis animasi 3d <i>live shoot</i> sangat terstruktur sehingga mudah dipahami.	✓				
3.	Media video pembelajaran berbasis animasi 3d <i>live shoot</i> ini, dapat menambahkan motivasi dan keterampilan saya.	✓				

4.	Video pembelajaran berbasis animasi 3d <i>live shoot</i> ini, tidak efektif digunakan untuk membantu mahasiswa dalam belajar secara mandiri.					✓
5.	Bahasa yang digunakan dalam video berbasis pembelajaran animasi 3d <i>live shoot</i> mudah untuk saya pahami.	✓				
6.	Saya merasa media video pembelajaran berbasis animasi 3d <i>live shoot</i> ini, relevan dengan materi yang disajikan dan mempermudah saya memahami informasi dengan lebih baik.	✓				
7.	Saya terdorong untuk belajar lebih giat dengan adanya media video pembelajaran berbasis animasi 3d <i>live shoot</i> ini.	✓				
8.	Tahapan kegiatan pembelajaran yang ada dalam media video pembelajaran berbasis animasi 3d <i>live shoot</i> , membuat saya aktif dalam belajar.	✓				
9.	Penggunaan media video pembelajaran berbasis animasi 3d <i>live shoot</i> , tidak mampu menarik minat mahasiswa untuk belajar.					✓
10.	Penggunaan jenis huruf (<i>font</i>) jelas dan mudah dimengerti.	✓				
11.	Teks yang disajikan tidak mudah untuk dibaca.					✓
12.	Intonasi suara dubbing dalam media pembelajaran terdengar dengan jelas, serta backsound tidak mengganggu dalam penyampaian materi.	✓				

13.	Contoh gambar yang digunakan memudahkan saya mempelajari materi.	✓				
14.	Dengan adanya video pembelajaran berbasis animasi <i>3d live shoot</i> materi kuliner Arab, dapat memudahkan saya dalam mengidentifikasi dan memahami materi kuliner Arab.	✓				
15.	Langkah-langkah dalam pengolahan hidangan khas arab, sulit untuk di pahami.					✓
16.	Fitur yang ada dalam media video pembelajaran berbasis animasi <i>3d live shoot</i> lengkap mencakup semua aspek penting dari materi.	✓				

Saran/Komentar

Sangat Mempermudah Pemahaman

.....

.....

Singaraja, 24 Desember 2025

Responden



Dewi Utami

.....

Tabel Hasil Uji Coba Lapangan

[illegible]

R	Nomor Butir Instrumen															
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
T	119	116	119	118	119	121	115	113	120	118	118	119	119	119	116	119
	1888															
Saran/masukan: Video pembelajaran sudah sangat membantu dan mudah dipahami, ke depannya semoga dapat dikembangkan agar lebih menarik.																



Lampiran 17. Kisi-Kisi Angket Uji Respon Dosen

No	Komponen	Indikator	Jumlah Butir	Butir Soal	
				Positif	Negatif
1.	Manfaat	Kemudahan menggunakan media video pembelajaran animasi 3d <i>live shoot</i>	3	1	2,3
		Antusias peserta didik	2	4	5
		Pengajaran menggunakan media video pembelajaran animasi 3d <i>live shoot</i>	3	6,7	8



Lampiran 18. Hasil Uji Respon Dosen

Angket Uji Respon Dosen
Pengembangan Video Pembelajaran Berbasis Animasi 3 Dimensi Live
Shoot Mata Kuliah Kuliner Asia Materi Kuliner Arab

Nama : Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M.Pd.
 NIP : 197107111999032001
 Pekerjaan : Dosen Pengampu Mata Kuliah Kuliner Asia

Petunjuk:

Berilah tanda centang (√) pada kolom untuk pernyataan yang paling sesuai dengan penilaian Anda.

SS = Sangat Setuju

S = Setuju

KS = Kurang Setuju

TS = Tidak Setuju

STS = Sangat Tidak Setuju

Daftar Pernyataan Respons Dosen

No	Pertanyaan	Alternatif Jawaban				
		SS	S	KS	TS	STS
1.	Penggunaan video pembelajaran mempermudah saya dalam menyampaikan materi kuliner Arab.		√			
2.	Saya lebih tertarik mengajar menggunakan modul ajar dibandingkan menggunakan media video pembelajaran.		√			
3.	Saya tidak bisa memfokuskan diri ketika mengajar menggunakan media video pembelajaran berbasis animasi 3d <i>live shoot</i> .			√		

4.	Penggunaan video pembelajaran membantu peserta didik lebih aktif dalam kegiatan pembelajaran.	√				
5.	Saya memiliki kesulitan dalam menyimak media video pembelajaran dengan konsep menggunakan animasi 3d <i>live shoot</i> saat proses pembelajaran.				√	
6.	Dengan adanya media video pembelajaran berbasis animasi 3d <i>live shoot</i> yang digunakan dalam pembelajaran, mempermudah saya dalam memaparkan materi kuliner Arab.		√			
7.	Penggunaan media video pembelajaran pada pembelajaran mata kuliah kuliner Asia materi Arab, dapat membantu peserta didik untuk belajar secara mandiri.	√				
8.	Video pembelajaran berbasis animasi 3d <i>live shoot</i> belum sesuai dengan tujuan pembelajaran yang diharapkan kurikulum.			√		

Saran/Komentar

sebagai media pembelajaran video berbasis 3D ini sangat bermanfaat bagi saya sebagai pengajar, namun ketersediaan video ini agar bisa diakses kapan saja dan dari media apapun yang tidak mesti berbasis kuota atau internet

Singaraja, 30 Desember 2025

Mengetahui dan menyetujui



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

NIP. 197107111999032001

Lampiran 19. Kisi-Kisi Angket Uji Respon Mahasiswa

No	Komponen	Indikator	Jumlah Butir	Butir Soal	
				Positif	Negatif
1.	Tampilan	Kemenarikan tampilan	2	1	2
2.	Manfaat	Kemudahan menggunakan media video pembelajaran animasi 3d <i>live shoot</i>	2	3,7,8,9	4
		Motivasi terhadap peserta didik	2	10,11	
3.	Sistematis	Isi media	2	5	6



Lampiran 20. Hasil Uji Respon Mahasiswa

Angket Uji Respon Mahasiswa
Pengembangan Video Pembelajaran Berbasis Animasi 3 Dimensi Live
Shoot Mata Kuliah Kuliner Asia Materi Kuliner Arab

Nama : Ni Luh Putu Diah Perwati
 NIM : 2415 081012

Petunjuk:

Berilah tanda centang (✓) pada kolom untuk pernyataan yang paling sesuai dengan penilaian Anda.

SS = Sangat Setuju

S = Setuju

KS = Kurang Setuju

TS = Tidak Setuju

STS = Sangat Tidak Setuju

Daftar Pernyataan Respons Peserta didik

NO	PERNYATAAN	Alternatif Jawaban				
		SS	S	KS	TS	STS
1.	Tampilan video pembelajaran berbasis animasi 3d live shoot sangat menarik.	✓				
2.	Materi dalam video pembelajaran berbasis animasi 3d live shoot mudah dipahami.	✓				
3.	Melalui media video pembelajaran berbasis animasi 3d live shoot saya dapat menambah kemandirian dalam belajar.		✓			
4.	Terdapat kesulitan dalam menggunakan video pembelajaran berbasis animasi 3d live shoot pada proses pembelajaran kuliner Arab.				✓	
5.	Penggunaan video pembelajaran berbasis animasi 3d live shoot membuat saya merasa lebih antusias dalam belajar.	✓				

6.	Penggunaan video pembelajaran berbasis animasi 3d <i>live shoot</i> membuat saya merasa malas mengikuti pembelajaran.						✓
7.	Penggunaan video pembelajaran berbasis animasi 3d <i>live shoot</i> membuat saya lebih termotivasi, karena materi yang disajikan sangat berinovasi.	✓					
8.	Saya senang memanfaatkan video pembelajaran berbasis animasi 3d <i>live shoot</i> , karena belajar dapat dilakukan dimana saja.	✓					
9.	video pembelajaran berbasis animasi 3d <i>live shoot</i> sangat membantu saya dalam proses pembelajaran.	✓					
10.	Materi yang disajikan dalam video pembelajaran berbasis animasi 3d <i>live shoot</i> kuliner Arab, dapat meningkatkan motivasi belajar.		✓				
11.	Saya tertarik menggunakan video pembelajaran berbasis animasi 3d <i>live shoot</i> pada mata kuliah kuliner Asia materi kuliner Arab.	✓					

Saran/Komentar

Video pembelajaran berbasis animasi 3D
live shoot sangat menarik dan membantu
dalam memahami materi kuliner arab

Singaraja, 30-December-2025

Responden

[Signature]

Ni Luh Dt. Diah Parwati

Tabel Hasil Uji Respon Mahasiswa

R	No. Butir										
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1	4	4	4	4	4	5	4	4	4	4	4
2	5	5	4	4	5	5	5	5	5	4	5
3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	5
4	5	4	4	4	4	5	5	5	4	4	5
5	4	4	4	4	4	5	4	4	4	4	4
6	4	4	4	4	4	5	4	4	4	4	4
7	4	5	4	4	5	4	4	5	5	4	4
8	4	4	4	4	4	4	5	4	4	5	5
9	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
10	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
11	5	5	4	4	4	4	4	5	4	4	4
12	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5
13	4	3	4	4	5	5	4	3	3	4	4
14	4	4	3	4	4	5	4	4	5	4	5
15	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
16	5	5	4	5	5	4	4	5	4	5	5
17	5	5	4	5	5	5	4	5	5	5	5
18	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
19	5	4	5	5	5	5	5	5	4	5	4
20	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
21	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
22	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
23	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5
24	4	4	5	4	4	5	4	4	4	4	4
25	5	4	4	4	4	5	5	4	4	4	4

26	4	4	4	4	4	5	4	4	4	4	5
T	119	116	113	115	118	122	117	118	115	117	120
	1290										
Saran/Masukan: Video pembelajaran animasi 3D <i>live shoot</i> ini menarik, mudah dipahami, dan sangat membantu proses pembelajaran kuliner Arab, serta diharapkan ke depannya dapat terus dikembangkan agar semakin optimal											



Lampiran 21. Silabus

SILABUS**I. IDENTITAS MATA KULIAH**

Program Studi	: Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
Mata Kuliah	: Kuliner ASIA
Kode/SKS	: VSK19210/3
Semester	: Ganjil
Mata Kuliah Prasyarat	: Telah lulus Kuliner Nusantara, Dasar Tata Boga
Dosen Pengampu	: Dr. Ni Wayan Sukerti,M.Pd.
Dosen Praktisi	: Ida Bagus Gede Desi Marta, S.Pd.,M.Si

II. CP MATA KULIAH**A. CP Sikap (S)**

- 1) Berkontribusi dalam peningkatan mutu kehidupan bermasyarakat, berbangsa, bernegara, dan kemajuan peradaban berdasarkan Pancasila;
- 2) Menghargai keanekaragaman budaya, pandangan, agama, dan kepercayaan, serta pendapat atau temuan orisinal orang lain;
- 3) Bekerjasama dan memiliki kepekaan sosial serta kepedulian terhadap masyarakat dan lingkungan;
- 4) Menginternalisasi nilai, norma, dan etika akademik;
- 5) Menunjukkan sikap bertanggung jawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri;
- 6) Menginternalisasi semangat kemandirian, kejuangan, dan kewirausahaan;
- 7) Menunjukkan perilaku berdasarkan nilai moral luhur, bersikap empatik dan menghargai adanya perbedaan baik suku, agama, ras, tingkat usia, jenis kelamin, dan status sosial-ekonomi-budaya;
- 8) Mempunyai ketulusan, komitmen dan kesungguhan hati untuk mengembangkan sikap, nilai dan kemampuan peserta didik;
- 9) Memiliki kepribadian dan interaksi sosial yang berempatik dan humanis.

B. CP Pengetahuan (P)

- 1) Mengetahui konsep dasar Kuliner Asia

- 2) Memiliki pengetahuan pola makan, di negara-negara Asia
- 3) Memiliki pengetahuan karakteristik, bahan, bumbu, teknik potongan, teknik memasak, serta penyajian makanan Asia (Malaysia, Filipina, Thailand, Vietnam, Korea, Cina, Jepang, India dan Arab)
- 4) Memiliki pengetahuan tentang bahan dan Teknik potongan
- 5) Memiliki pengetahuan Teknik memasak Kuliner Asia
- 6) Memiliki pengetahuan Teknik penyajian Kuliner Asia (Malaysia, Filipina, Vietnam, Jepang, Korea, Cina, India dan Arab)

C. CP Keterampilan Umum (KU)

- 1) Menguasai konsep dasar Kuliner Asia
- 2) Menguasai prinsip-prinsip Dasar pengolahan Kuliner Asia
- 3) Menguasai Teknik memasak Kuliner Asia
- 4) Menguasai Teknik Penyajian Kuliner Asia

D. CP Ketrampilan Khusus (KK)

- 1) Mampu menganalisis berbagai hidangan dari negara-negara di Asia
- 2) Mampu mengolah dengan berbagai Teknik sesuai giliran hidangan (pembuka, maincourse, dissert)
- 3) Mampu menyajikan hidangan khas dari berbagai negara Asia.
- 4) Mampu mengevaluasi tata cara penyajian kuliner khas dari berbagai negara Asia

III. GARIS BESAR RENCANA PEMBELAJARAN (GBRP)

No	Capaian Pembelajaran	Indikator Pencapaian CP (kemampuan akhir yang ingin dicapai)	Kajian/Materi Pokok Pembelajaran
1.	S1,2,3,4,5,6,7,8,9P1 KU1	1. Menjelaskan tujuan kuliah; aturan kelas, tugas-tugas, referensi yang digunakan dan evaluasinya 2. Konsep dasar Kuliner Asia	1. Tujuan kuliah; aturan kelas, tugas-tugas, referensi yang digunakan dan evaluasinya 2. Konsep dasar Kuliner Asia
2	S 1,2,3,4,5,6,7,8,9 P2, P3 KU2 KU3	1. Menjelaskan prinsip dasar pengolahan Kuliner Asia 2. Menjelaskan pola makan orang	1. Prinsip Pengolahan Kuliner Asia 2. Pola makan orang Asia 3. Bahan, Bumbu, Teknik dan cara pengolahan

No	Capaian Pembelajaran	Indikator Pencapaian CP (kemampuan akhir yang ingin dicapai)	Kajian/Materi Pokok Pembelajaran
		Asia/Asia 3. Menjelaskan bahan, bumbu , Teknik pengolahan kuliner Asia	kuliner Asia
3	S 1,2,3,4,5,6,7,8,9 P 4, P5KU4,	1. Menjelaskan tata cara makan masyarakat Asia 2. Menjelaskan alat persiapan , pengolahanKuliner Asia 3. Menjelaskan alat penyajian Kuliner Asia	1. Tata cara makan masyarakatAsia 2. Peralatan khas pada KulinerAsia, 3. Alat persiapan 4. Alat pengolahan
4	S 1,2,3,4,5,6,7,8,9 P 6 KU 4	1. Konsultasi Resep untuk praktik I	1. Praktik Negara India, korea
5	S1,2,3,4,5,6,7,8,9P 5,6 KU 4KK2	1. Konsultasi Resep Praktik II	1. Praktik negara Jepang, Cina
6	S1,2,3,4,5,6,7,8,9P 7 KU4 KK, 2	1. Konsultasi resep Praktik III	Thailand, vietnam
7	S1,2,3,4,5,6,7,8,9P7 KU 4 KK 2	c. Konsultasi Resep III	Malaysia, Arab

Mengetahui Ketua Prodi,



Dosen Pengasuh Mata Kuliah,



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



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

Dibuat Oleh  Dr. Ni Wayan Sukerti, M.Pd	Diperiksa oleh  Cok. Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd.
--	--

Lampiran 22. Rencana Pembelajaran Semester (RPS)

Rencana Pembelajaran Semester (RPS)**I. IDENTITAS MATA KULIAH**

Program Studi	: Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
Mata Kuliah	: Kuliner Asia
Kode Mata Kuliah	: VSK19210
Semester	: Ganjil
SKS	: 3
Prasyarat	:Telah lulus dasar boga, pengelolaan Kuliner Nusantara
DosenPengampu	: Dr. Ni Wayan Sukerti,M.Pd.

II. CP MATA KULIAH

1. CP Sikap (S)

- 1) Berkontribusi dalam peningkatan mutu kehidupan bermasyarakat, berbangsa, bernegara, dan kemajuan peradaban berdasarkan Pancasila;
- 2) Menghargai keanekaragaman budaya, pandangan, agama, dan kepercayaan, serta pendapat atau temuan orisinal orang lain;
- 3) Bekerjasama dan memiliki kepekaan sosial serta kepedulian terhadap masyarakat dan lingkungan;
- 4) Menginternalisasi nilai, norma, dan etika akademik;
- 5) Menunjukkan sikap bertanggungjawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri;
- 6) Menginternalisasi semangat kemandirian, kejuangan, dan kewirausahaan;
- 7) Menunjukkan perilaku berdasarkan nilai moral luhur, bersikap empatik dan menghargai adanya perbedaan baik suku, agama, ras, tingkat usia, jenis kelamin, dan status sosial- ekonomi-budaya;
- 8) Mempunyai ketulusan, komitmen dan kesungguhan hati untuk mengembangkan sikap, nilai dan kemampuan peserta didik;

- 9) Memiliki kepribadian dan interaksi sosial yang berempatik dan humanis.
2. CP Pengetahuan (P)
 - 1) Mengetahui konsep dasar Kuliner Asia
 - 2) Memiliki pengetahuan pola makan,
 - 3) Memiliki pengetahuan karakteristik, bahan, bumbu, teknik potongan, teknik memasak, serta penyajian makanan Asia (Malaysia, Filipina, Thailand, Vietnam, Korea, Cina, Jepang, India dan Arab)
 - 4) Memiliki pengetahuan tentang bahan dan Teknik potongan
 - 5) Memiliki pengetahuan Teknik memasak Kuliner Asia
 - 6) Memiliki pengetahuan Teknik penyajian Kuliner Asia (Malaysia, Filipina, Vietnam, Jepang, Korea, Cina, India dan Arab)
3. CP Ketrampilan Umum (KU)
 - 1) Menguasai konsep dasar Kuliner Asia
 - 2) Menguasai prinsip-prinsip Dasar pengolahan Kuliner Asia
 - 3) Menguasai Teknik memasak Kuliner Asia
 - 4) Menguasai Teknik Penyajian Kuliner Asia
4. CP Keterampilan Khusus
 - 1) Mampu menganalisis Teknik dasar, bahan, bumbu yang digunakan dalam Kuliner Asia.
 - 2) Mampu mengolah kuliner Asia mulai dari appetizer, maincourse dan dissert Mampu mengevaluasi praktikum Kuliner Asia dan mempersiapkan sebagai calon pendidik kejuruan pada jenjang pendidikan menengah maupun tinggi.

III. DESKRIPSI MATA KULIAH

Mata kuliah ini membahas tentang konsep dasar/pengantar Kuliner Asia, yang meliputi: (1) Pengetahuan Bahan Makanan Kuliner Asia di setiap negara Asia, (2) Ruang lingkup peralatan dapur kuliner Asia, (3) Teknik pengolahan Kuliner Asia, (4) Seni Kuliner Negara-negara Asia (Cina, Jepang, India, Filipina, Thailand, Laos dan Kamboja, Korea, Arab dan Singapura. dalam bentuk ceramah, diskusi kelas maupun kelompok, dan tugas-tugas pengamatan dan kajian kritis terhadap permasalahan dan praktik-praktik mengolah makanan

IV. RINCIAN KEGIATAN PERKULIAHAN

Minggu / Tatap Muka ke	Capaian Pembelajaran	Bahan Kajian/Materi Pokok/ Rincian Materi	Kemampuan Akhir yang diharapkan	Metode Pembelajaran	Pengalaman Belajar	Alokasi Waktu	Referensi
I	S1,2,3,4,5,6,7,8,9 P1 KU1	1. Tujuankuliah; aturan kelas, tugas-tugas, referensi yang digunakan dan evaluasinya 2. Konsep dasar Pengolahan Kuliner Asia	1. Mampu menyebutkan t ujuan kuliah; aturan kelas, tugas-tugas, referensi yang digunakan dan evaluasinya 2. Mampu menjelaskan konsep dasar Pengolahan Kuliner Asia	Ceramah,tanya jawab, diskusi, tugas	1. Tujuankuliah; turan kelas, tugas-tugas, referensi yang digunakan dan evaluasinya 2. Mengkaji konsep dasar Pengeloaan Kuliner Asia	3 x 50 menit	
II,III,IV	S1,2,3,4, 5,6,7,8,9 P2, P3 KU2 KU3	1. Pengetahuan bahan makanan Asia 2. Pengetahuan alat persiapan pengolahan dan penyajian Kuliner Asia	1. Mampu mendeskripsi kan bahan makanan khas Kuliner Asia 2. Mampu mendeskripsi kan bumbu yang digunakan 3. Mampu	Ceramah,tanya jawab, diskusi, tugas	1. Mengkaji bahan- bahan yang khas pada dapur Asia 2. Mengkaji bumbu- bumbu khas di dapur Asia 3. Mengkaji	2 x 2 x 50 menit	

Minggu / Tatap Muka ke	Capaian Pembelajaran	Bahan Kajian/Materi Pokok/ Rincian Materi	Kemampuan Akhir yang diharapkan	Metode Pembelajaran	Pengalaman Belajar	Alokasi Waktu	Referensi
			menjelaskan Peralatan yang digunakan di dapur Asia		jenis- jenis peralatan pada dapur Asia		
V,VI,VII	S1,2,3,4,5,6,7,8,9 P 4,P5 KU4,	1. Sejarah perkembangan Seni Kuliner Negara Cina 2. Bahan- bahan khas Cina 3. Bumbu khas Cina Peralatan khas Cina	1. Mampu menjelaskan sejarah perkembangan Seni Kuliner Cina 2. Mampu menjelaskan perbandingan kuliner khas Cina dengan negara asia lainnya 3. Mampu mendeskripsikan peralatan khas Cina	Ceramah,tanya jawab,diskusi,tugas	1. Mengkaji sejarah perkembangan Seni Kuliner Cina 2. Mengkaji perbandingan kuliner Cina dengan kuliner lainnya di negara Asia lainnya 3. Mampu mendeskripsikan peralatan khas cina dan fungsinya	3 x 2 x 50 menit	
VIII	UTS						
IXX	S1,2,3,4,5,6,7,8,9 P 6 KU 6	Perkembangan Seni Kuliner Jepang	1. Mampu mendeskripsikan	Ceramah,tanya jawab,diskusi,tugas	1. Mengkaji perkembangan	2 x 2 x 50	

Minggu / Tatap Muka ke	Capaian Pembelajaran	Bahan Kajian/Materi Pokok/ Rincian Materi	Kemampuan Akhir yang diharapkan	Metode Pembelajaran	Pengalaman Belajar	Alokasi Waktu	Referensi
			perkembangan Seni Kuliner Jepang		seni kuliner Jepang	menit	
XI, XII	S1,2,3,4,5,6,7,8,9 P 7, 8 KU 4 KK 2	1. Perkembangan seni kuliner India, Korea, dan Arab	1. Mampu menjelaskan Perkembangan seni kuliner India sampai saat ini 2. Mampu mendeskripsikan perkembangan seni kuliner Korea 3. Mampu mendeskripsikan perkembangan seni kuliner Arab	Ceramah,tanya jawab,diskusi,tugas	1. Mengkaji perkembangan seni kuliner Jepang 2. Mengkaji perkembangan seni kuliner Korea 3. Mengkaji perkembangan seni kuliner Arab	2 x 2 x 50 menit	
XIII dan XIV	S1,2,3,4,5,6,7,8,9 P 8, 9 KU4 KK1, 2	1. Perkembangan kuliner Thailand, Filipina, Laos Kamboja dan Myanmar	1. Mampu menjelaskan perkembangan kuliner Thailand 2. Mampu menjelaskan	Ceramah,tanya jawab,diskusi,tugas	1. Mengkaji perkembangan kuliner Thailand 2. Mengkaji seni Kuliner	2 x 2 x 50 menit	

Minggu / Tatap Muka ke	Capaian Pembelajaran	Bahan Kajian/Materi Pokok/ Rincian Materi	Kemampuan Akhir yang diharapkan	Metode Pembelajaran	Pengalaman Belajar	Alokasi Waktu	Referensi
			seni Kuliner Filipina 3. Mampu menjelskanseni kuliner Laos 4. Mampu mendeskripsikan Seni Kuliner Kamboja dan Myanmar		Filipina 3. Mengkaji seni kulinerLaos 4. MengkajiSeni Kuliner Kamboja dan Myanmar		
XIV, XV	S1,2,3,4,5,6,7,8,9 P 6 KU 4 KK 4	1. Praktikum Kuliner Asia yang dikelompokkan berdasarkan wilayahnya 2. Menyusun Perencanaan Praktik 3. Praktik mengolah Kuliner Asia(Negara Cina,	1. Mampu melaksanakan Praktikum Kuliner Asia yang dikelompo kkan berdasarkan wilayahnya 2. Menyusun Perencanaan Praktik 3. Praktik mengolah KulinerAsia (Demonstrasi dan observasi	1. Praktikum Kuliner Asia yang dikelompokkan berdasarkan wilayahnya 2. Menyusun Perencanaan Praktik 3. Praktik mengolah KulinerAsia (NegaraCina,	2 x 2 x 50 menit	

Minggu / Tatap Muka ke	Capaian Pembelajaran	Bahan Kajian/Materi Pokok/ Rincian Materi	Kemampuan Akhir yang diharapkan	Metode Pembelaj aran	Pengalaman Belajar	Alokasi Waktu	Referensi
		Jepang dan Korea)	NegaraCina, Jepangdan Korea		Jepang dan Korea).		
XVI		UAS	Tes Tulis			2 x 2 x 50 menit	



V. MEDIA, ALAT, DAN BAHAN PEMBELAJARAN

Media : power point, LCD, platform pembelajaran daring, dan bahan-bahan berupa buku, artikel, jurnal, yang relevan.

VI. PENILAIAN (KRITERIA, INDIKATOR, BOBOT)

- a. Penilaian Proses (bobot 60 %)
 1. Sikap (mengacu pada penjabaran deskripsi umum)
 2. Partisipasi dan aktivitas dalam proses pembelajaran (Perkuliahan, Praktek, workshop)
 3. Penyelesaian Tugas-tugas
- b. Penilaian Produk (bobot 40 %)
 1. Ujian Tengah Semester
 2. Ujian Akhir Semester
- c. Acuan Penilaian
Acuan penilaian digunakan “Kisaran (*Antara*) Skala Lima” sebagai berikut.

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

VII. EVALUASI

Evaluasi diadakan secara formatif, kuis, Tes Tengah Semester, dan Tes Akhir Semester

Contoh Soal UTS



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA FAKULTAS
TEKNIK DAN KEJURUAN
PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA

UJIAN TENGAH SEMESTER

MATA KULIAH : KULINER ASIA
KODE : VSK19210
KELAS : B
WAKTU : 100 MENIT (14.30-16.10) WITA
SKS : 3 SKS
PENGASUH : Dr.NI WAYAN SUKERTI,S.Pd.,M.Pd.

PETUNJUK SOAL

Jawablah soal berikut dengan benar!

1. Jelaskan Konsep Dasar dan ciri khas kuliner Asia
2. Jelaskan Jenis-jenis bahan dan bumbu secara umum yang digunakan di dapur Asia
3. Sebutkan dan jelaskan 10 bumbu khas kuliner Asia
4. Sebutkan dan Jelaskan 5 macam Teknik pengolahan kuliner Asia

RUBRIK PENILAIAN SOAL URAIAN

Soal nomor 1

Tidak ada jawaban yang dijawab dengan jelas, tepat dan benar, sesuai konsep materi	0
--	---

Soal nomor 2

Kriteria Jawaban	Skor
Mahasiswa menjawab dengan jelas, tepat dan benar, sesuai konsep materi tentang bumbu yang digunakan pada kuliner Asia	3
Mahasiswa menjawab kurang, tepat, sesuai konsep materi tentang bumbu pada dapur Kuliner Asia	2
Mahasiswa menjawab tidak tepat. sesuai konsep bumbu kuliner Asia	1
Tidak ada jawaban yang dijawab dengan jelas, tepat dan benar, sesuai konsep materi	0

Soal nomor 3

Kriteria Jawaban	Skor
Mahasiswa menjawab dengan jelas, tepat dan benar, 10 jenis bumbu kuliner Asia	3
Mahasiswa menjawab kurang, tepat, hanya menyebutkan 5 bumbu Asia	2
Mahasiswa menjawab tidak tepat, hanya 1-2 jenis bumbu kuliner Asia	1
Tidak ada jawaban yang dijawab dengan jelas, tepat dan benar, sesuai konsep materi	0

Soal nomor 4

Kriteria Jawaban	Skor
Mahasiswa menjawab dengan jelas, tepat dan benar, 5 teknik pengolahan kuliner Asia	3
Mahasiswa menjawab kurang, tepat, hanya menyebutkan 3 teknik pengolahan Kuliner Asia	2
Mahasiswa menjawab 1-2 bumbu khas kuliner Asia	1
Tidak ada jawaban yang dijawab dengan jelas, tepat dan benar, sesuai konsep materi	0

Pedoman Penskoran:


$$\text{Skor Akhir} = \frac{\text{skor perolehan}}{\text{skor maksimum}} \times 100$$


VIII. SUMBER PUSTAKA



Anon. 2006 Seri Masak Femina. Hidangan Malaysia. Primarasa. PT Gaya Favorite Press Ni Wayan Sukerti. 2007. Job Sheet Pengelolaan Makanan Oriental <http://wikipedia.com>. Masakan India, Singapura, Thailand.

Mengetahui Ketua Prodi

Dosen Pengasuh Mata Kuliah,


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


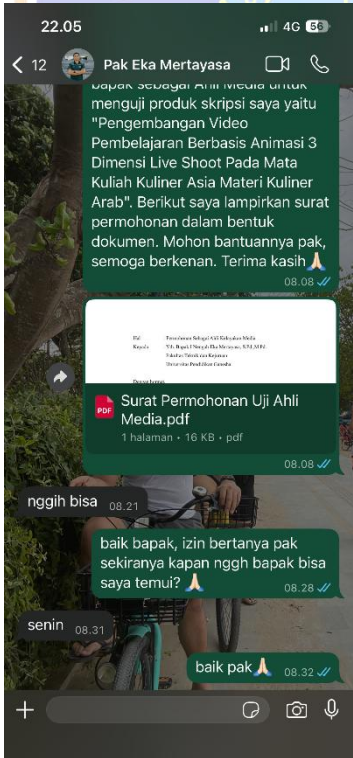

Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M.Pd.
NIP 197107111999032001



Dibuat Oleh  Dr. Ni Wayan Sukerti, M.Pd	Diperiksa oleh  Cok. Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd.
--	---

Lampiran 23. Dokumentasi Penelitian

Gambar	Keterangan
	<p>Wawancara observasi awal kepada dosen pengampu mata kuliah Kuliner Asia di Program Studi PVS Kuliner Undiksha</p>
	<p>Penyebaran angket analisis kebutuhan kepada mahasiswa Programn Studi PVS Kuliner Undiksha</p>

Gambar	Keterangan
	Uji Ahli Isi
	Uji Ahli Isi

Gambar	Keterangan
	Uji Ahli Media
	Uji Ahli Media

Gambar	Keterangan
	<p>Uji Coba Perorangan</p>
	<p>Uji Coba Kelompok Kecil</p>

Gambar	Keterangan
	<p>Uji Coba Lapangan</p>
	<p>Uji Respon Dosen</p>
	<p>Penyerahan media pembelajaran kepada dosen pengampu mata kuliah kuliner Asia.</p>

Lampiran 24. Jadwal Penelitian

[illegible]