

LAMPIRAN



Lampiran 1. Hasil Wawancara Dosen dan Analisis Kebutuhan Media

PEDOMAN WAWANCARA

PENGEMBANGAN MEDIA PEMBELAJARAN AUDIOVISUAL BAKSO IKAN
TONGKOL DENGAN PURE RUMPUT LAUT *EUCHEUMA COTTONII*

Narasumber : Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si.
 Jenis Kelamin : Perempuan
 Pekerjaan : Dosen
 Tempat : Ruang Tata Hidang, FTK, UNDIKSHA
 Hari/Tanggal : Rabu, 12 Maret, 2025

No.	Pertanyaan	Jawaban
1.	Media pembelajaran apa saja yang digunakan pada mata kuliah Preservasi Pangan saat ini?	PPT, video internet, Buku, Dan Jurnal lainnya.
2.	Bagaimana perkembangan media pembelajaran pada mata kuliah Preservasi Pangan saat ini?	Masih Seperti Biasanya pada internet dan pembelajaran berbasis internet memiliki permasalahan tidak sesuai dengan pembelajaran perkuliahan sehingga kurang mencapai sasaran.
3.	Apakah terdapat kesulitan dalam proses pembelajaran terutama pada media pembelajaran yang digunakan dalam mata kuliah Preservasi Pangan?	Kesulitan & Video pembelajaran harus di buat khusus dan sudah ada mahasiswa yang meneliti pembuatan video tetapi masih blm banyak dan kesulitannya pada waktu pembuatan video pembelajaran.
4.	Apakah diperlukan adanya pengembangan media pembelajaran Audiovisual pada mata kuliah Preservasi Pangan?	Sangat perlu karena video pembelajaran yang di buat bisa terfokus ke mata kuliah dan sesuai dengan capaian pembelajaran dan cocok.
5.	Apakah sudah ada penerapan media pembelajaran berbasis Audiovisual Bakso Ikan Tongkol Dengan Pure Rumput Laut <i>Eucheuma Cottonii</i> pada mata kuliah Preservasi Pangan?	Belum ada khususnya di bagian pembuatan bakso ikan.

No.	Pertanyaan	Jawaban	Persentase
1.	Apakah pembelajaran Mata Kuliah Preservasi Makanan saat ini menyenangkan?	Menyenangkan	100%
		Tidak Menyenangkan	-
2.	Apakah dalam proses pembelajaran Preservasi Makanan dosen menggunakan media pembelajaran?	Ya	96,3%
		Tidak	3,7%
3.	Jenis media apa yang digunakan pada pembelajaran Preservasi Makanan?	<i>PowerPoint</i>	92,6%
		Media Video/video dari internet	3,7%
		Media Video/video dari hasil penelitian dan atau pengembangan	-
		Lainnya: Internet	3,7%
4.	Apakah anda merasa kesulitan dalam memahami Materi Preservasi Makanan terkhusus pada materi substansi tentang bahan pangan hewani dan hasil olahannya (bahan pangan berbahan dasar ikan)?	Ya, saya terkadang sulit memahami materi Preservasi Pangan	92,6%
		Tidak, saya sangat memahami materi Preservasi Makanan	7,4%
5.	Apakah Media video pembelajaran/video merupakan media pembelajaran yang menarik?	Menarik	100%
		Tidak Menarik	-
6.	Apakah perlu menggunakan Media video pembelajaran Pembuatan Bakso Ikan Tongkol dengan Pure Rumput Laut <i>Eucheuma cottonii</i> pada Mata Kuliah Preservasi Makanan?	Perlu, karena media Video dapat meningkatkan minat belajar saya	100%
		Tidak Perlu, karena media pembelajaran yang ada saat ini sudah cukup	-
7.	Saran: • Diharapkan media sesuai dengan CP pada Mata Kuliah Preservasi Makanan dan berisikan kuis interaktif untuk mengukur pemahaman mahasiswa setelah menonton video pembelajaran yg dikembangkan • Diharapkan penelitian terkait pembuatan video pembelajaran bakso ikan tongkol ini dapat ditampilkan dengan kreatif dan menarik sehingga dapat meningkatkan minat belajar dari para mahasiswa		

Lampiran 2. RPS Mata Kuliah Preservasi Makanan

LOGO	NAMA PERGURUAN TINGGI, FAKULTAS, PRODI				Kode Dokumen
RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER					
MATA KULIAH (MK)	KODE	Rumpun MK	BOBOT (sks)	SEMESTER	Tgl Penyusunan
PRESERVASI MAKANAN	VSKS124404	Keprodian	T=1	P=2	28 Juni 2024
OTORISASI Fakultas Teknik dan Kejuruan	Pengembang RPS	Koordinator RMK		Ketua PRODI	
	Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si.	Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si.	Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, M.Pd.		
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI yang dibebankan pada MK				
	CPL1 (S4)	Mampu bekerja sama dan memiliki kepekaan sosial dan kepedulian yang tinggi terhadap masyarakat dan lingkungannya.			
	CPL2 (P4)	Memiliki pengetahuan yang terkait dengan keterampilan bidang pendidikan vokasional seni kuliner secara spesifik, sebagai dasar implementasi kinerja dalam bidang keahliannya.			
	CPL3 (P5)	Memiliki pengetahuan dan teknologi secara umum yang dibutuhkan dalam bidang pendidikan vokasional seni kuliner sebagai dasar melanjutkan studi pada jenjang yang lebih tinggi atau profesi.			
	CPL4 (KU1)	Mampu menerapkan pemikiran logis, kritis, sistematis, dan inovatif dalam konteks pengembangan atau implementasi ilmu pengetahuan dan teknologi dalam bidang pendidikan vokasional seni kuliner.			

CPL5 (KK-2)	Memiliki keterampilan bidang pendidikan vokasional seni kuliner secara spesifik dan mampu ditunjukkan dalam bentuk kinerja sesuai bidang keahliannya.
CPL6 (KK-4)	Memiliki kemampuan mengambil keputusan secara tepat berdasarkan prosedur baku dalam bidang pendidikan vokasional seni kuliner, khususnya pengolahan makanan, sebagai persyaratan keselamatan dan keamanan kerja.
Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)	
CPMK1	Memiliki pengetahuan dan kemampuan tentang konsep dasar pengawetan makanan.
CPMK2	Memiliki pengetahuan dan kemampuan tentang konsep pengawetan makanan dan keterkaitan pengawetan makanan dengan kerusakan pangan dan subansi tentang teknik pengawetan makanan.
CPMK3	Memiliki pengetahuan dan kemampuan tentang pengolahan bahan makanan nabati dan hewani.
CPMK4	Memiliki pengetahuan dan kemampuan tentang konsep dasar pengemasan.
Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	
Sub-CPMK1	Memiliki kemampuan untuk menghubungkan antar konsep pengawetan makanan dengan masalah-masalah pangan di Indonesia.

	Sub-CPMK2	Memiliki kemampuan untuk substansi tentang teknik pengawetan pada makanan.
	Sub-CPMK3	Memiliki kemampuan untuk mengembangkan pemanfaatan bahan makanan nabati dan hewani yang terdapat di lingkungan sekitar.
	Sub-CPMK4	Memiliki kemampuan untuk mengembangkan pemanfaatan pengemasan makanan melalui pengemasan makanan.
	Sub-CPMK5	Memiliki kemampuan untuk melakukan proses pengawetan makanan dengan benar.
	Sub-CPMK6	Memiliki kemampuan untuk mengawetkan makanan dari bahan makanan nabati dan bahan makanan hewani.
		Matrik CPL – Sub CP MK 1) Mampu untuk menjelaskan mengenai konsep pengawetan makanan. 2) Mampu untuk melakukan teknik pengawetan makanan. 3) Mampu memahami tentang konsep pengawetan makanan dengan bahan makanan nabati dan hewani.
Deskripsi Singkat MK	Mata kuliah ini membahas tentang: 1) konsep dasar pengawetan makanan, 2) konsep tentang pengawetan makanan dan keterkaitan pengawetan makanan dengan kerusakan pangan dan substansi tentang teknik pengawetan makanan 3) pengolahan bahan makanan nabati dan hewani, 4) konsep dasar pengemasan.	

Bahan Kajian: Materi Pembelajaran	1. Konsep dasar pengawetan makanan. 2. Konsep tentang pengawetan makanan dan keterkaitan pengawetan makanan dengan kerusakan pangan dan substansi tentang teknik pengawetan makanan. 3. Pengolahan bahan makanan nabati dan hewani 4. Konsep dasar pengemasan makanan.			
Pustaka	Utama :	1. Risa Panti Ariani, Preservasi Makanan Lokal, 2018, Penerbit RajaGrafindo Persada. 2. R P Ariani, I A P H Ekayani and L Masdarini. 2021. Processing mocaf into pie susu with the addition of super food 'spirulina'. Journal of Physics: Conference Series, Volume 1810 012078 , IConVET 7 Nov 2020 Bali, Indonesia. https://iopscience.iop.org/article/10.1088/1742-6596/1810/1/012078 3. Risa Panti Ariani, Luh Masdarini. Modified Cassava Flour Utilazion As A Wheat Flour Substitution In Chochochip Cookies. Advances in Social Science, Education and Humanities Research, Atlantis Press. volume 406 p.234-239. https://www.atlantis-press.com/proceedings/iconhomecs-19/125934928 4. FG Winarno, Pengantar Teknologi Pangan, 1984, Penerbit Gramedia, Jakarta		
	Pendukung :	1. FG Winarno, Kerusakan Bahan Pangan dan Pencegahannya, 1983, IPB, Bogor 2. Made Astawan, Teknologi Pengolahan Pangan Nabati, 1991, Akademia Pressindo, Jakarta 3. KA Buckle dkk, Ilmu Pangan, 1985, Penerbit UI Press, Jakarta		
Dosen Pengampu	Dr. Dra Risa Panti Ariani, M.Si.			
Mata kuliah syarat				
Mg Ke-	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar	Penilaian	Bentuk Pembelajaran, Metode Pembelajaran,	Materi Pembelajaran

	(Sub-CPMK)	Penugasan Mahasiswa, [Estimasi Waktu]			[Pustaka]	Bobot Penilaian (%)
		Indikator	Kriteria & Bentuk	Luring (offline)	Daring (online)	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(8)
1	Setelah perkuliahan selesai, mahasiswa mengetahui tentang pengertian dan ruang lingkup pengawetan makanan	Mampu menjelaskan pengertian dan ruang lingkup pengawetan makanan	Project Based Learning	Ceramah, diskusi dan tanya jawab	e-learning Undiksha	1. Pendahuluan 2. Pengertian pengawetan makanan 3. Proses pengawetan makanan 4. Tujuan pengawetan makanan 5. Perlunya pengawetan makanan
2	Memahami tentang komponen, klasifikasi dan kerusakan bahan pangan	Mampu menjelaskan komponen, klasifikasi dan kerusakan bahan pangan	Project Based Learning	Ceramah, diskusi dan tanya jawab	e-learning Undiksha	1. Komponen bahan pangan 2. Klasifikasi bahan pangan 3. Kerusakan bahan pangan: Tanda-tanda,

							faktor penyebab, jenis dan pencegahan BP 4. BP nabati & hewani	
3,4,5	Setelah perkuliahan selesai diharapkan mahasiswa mampu mengetahui tentang berbagai teknik pengawetan makanan	Mahasiswa mampu mengetahui tentang berbagai teknik pengawetan makanan	Project Based Learning	Ceramah, diskusi dan tanya jawab	e-learning Undiksha	1. Pengertian pengawetan dengan berbagai teknik (Pengawetan suhu tinggi, Pengawetan suhu rendah, Pengeringan, Penggulaan, penggaraman, Pengasaman, Fermentasi, Pengasapan dan Radiasi / Irradiasi) 2. Proses pengawetan dengan berbagai teknik 3. Keperluan alat dan bahan untuk		

								pengawetan dengan berbagai teknik	
								4. Teknik Pengawetan pada bahan pangan tertentu	
6	Setelah perkuliahan selesai diharapkan mahasiswa menguasai substansi tentang preservasi sereal, kacang-kacangan dan umbi-umbian	Mahasiswa menguasai substansi tentang preservasi sereal, kacang-kacangan, dan umbi-umbian	Project Based Learning	Ceramah, diskusi dan tanya jawab	e-learning Undiksha	1. Pengertian pengolahan makanan dengan berbagai teknik	2. Proses pengolahan dengan berbagai teknik	3. Keperluan alat dan bahan untuk pengolahan dengan berbagai teknik	4. Teknik Pengolahan pada bahan pangan tertentu

7	Setelah perkuliahan selesai diharapkan mahasiswa menguasai substansi tentang preservasi sayuran dan buah-buahan	Mahasiswa mampu menguasai preservasi sayuran dan buah-buahan	Project Based Learning	Ceramah, diskusi dan tanya jawab	e-learning Undiksha	1. Pengertian pengolahan makanan dengan berbagai teknik 2. Proses pengolahan dengan berbagai teknik 3. Teknik Pengolahan pada bahan pangan tertentu 4. Pembahasan jurnal terkait teknik pengolahan	
8	Evaluasi Tengah Semester / Ujian Tengah Semester						10 %
9	Setelah perkuliahan selesai diharapkan mahasiswa menguasai substansi tentang bahan pangan hewani dan hasil olahannya (daging,	Mahasiswa mampu menguasai substansi tentang bahan pangan hewani dan	Project Based Learning	Ceramah, diskusi dan tanya jawab	e-learning Undiksha	1. Pengertian pengolahan makanan dengan berbagai teknik 2. Proses pengolahan	Penilaian Proses (60 %) 1. Sikap 2. Partisipasi dan

	unggas, ikan dan lainnya)	hasil olahan daging					dengan berbagai teknik 3. Keperluan alat dan bahan untuk pengolahan dengan berbagai teknik 4. Teknik Pengolahan pada bahan pangan tertentu	aktivitas, Praktek, 3. Penyelesaian Tugas-tugas
10	Setelah perkuliahan selesai diharapkan mahasiswa menguasai substansi tentang telur, susu dan hasil olahannya	Mahasiswa mampu menguasai substansi tentang telur, susu, dan hasil olahannya.	Project Based Learning	Ceramah, diskusi dan tanya jawab	e-learning Undiksha		1. Pengertian pengolahan makanan berbagai teknik 2. Proses pengolahan dengan berbagai teknik 3. Keperluan alat dan bahan untuk pengolahan dengan berbagai teknik 4. Teknik Pengolahan bahan pangan tertentu	

11	Setelah perkuliahan selesai diharapkan mahasiswa mengetahui tentang food additive / BTP	Mahasiswa mampu menguasai tentang food additive/BTP	Project Based Learning	Ceramah, diskusi dan tanya jawab	e-learning Undiksha	Food Additive: Pengawet, Pewarna, Pemanis, Pengaroma, Penyedap/ Perasa, Pemutih, Pengental, Perenyah, Pengempuk dan Pelembut.	
12,13	Setelah perkuliahan selesai diharapkan mahasiswa dapat mengemas makanan	Mahasiswa mampu mempraktekkan cara mengemas makanan	Project Based Learning	Ceramah, diskusi dan tanya jawab	e-learning Undiksha	1. Pengemasan Makanan: 2. Jenis & fungsi pengemasan 3. Proses pengemasan 4. Disain Kemasan 5. Labelling	
14,15	Praktik pengolahan dan pengemasan dengan Video	Mahasiswa mampu mempraktekkan pengemasan dengan baik	Project Based Learning	Ceramah, diskusi dan tanya jawab	e-learning Undiksha	Jurnal atau artikel hasil penelitian tentang preservasi pangan	
16	Evaluasi Akhir Semester / Ujian Akhir Semester						30 %

Lampiran 3. Shooting Script

SCENE	SHOT	NASKAH	VISUAL	AUDIO
(1) LINGKUNGAN KAMPUS TENGAH UNDIKSHA	1	(Pembukaan-Intro) PENGEMBANGAN MEDIA VIDEO PEMBELAJARAN PEMBUATAN BAKSO IKAN TONGKOL DENGAN PURE RUMPUT LAUT <i>EUCHEUMA COTTONII</i> Oleh: Made Renaldy Angge Liem NIM 2015081039	Logo Undiksha Logo Prodi PVS Kuliner Judul Foto Produk Bakso Ikan	Musik Pembuka
	2	Om Swastyastu, Assalamualaikum Wr. Wb Salam Sejahtera bagi Kita Semua Shalom Namu Buddhaya Salam Harmoni	In Frame: Made Renaldy Angge Liem	Naskah
	3	(Perkenalan diri) Halo teman-teman, perkenalkan saya Made Renaldy Angge Liem, mahasiswa Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner, Jurusan Teknologi Industri, Fakultas Teknik dan Kejuruan, di Universitas Pendidikan Ganesha	In Frame: Made Renaldy Angge Liem	Naskah
	4	Pada pembelajaran kali ini, kita akan belajar mengenai “Substitusi Bahan Pangan Hewani dan Hasil Olah Khususnya Ikan” Dalam setiap kegiatan pembelajaran tentu memiliki tujuan pembelajaran yang diharapkan.	In Frame: Made Renaldy Angge Liem	Naskah

(2) Laboratorium PVS		Kira-kira apa saja ya tujuan pembelajaran yang harus dicapai pada materi pembelajaran ini?		
	5	Setelah menyaksikan video ini, teman-teman diharapkan untuk mampu: • Mendeskripsikan pengertian Substitusi Bahan Pangan Hewani • Kedua, mahasiswa dapat mendeskripsikan contoh pengolahan bahan pangan hewani khususnya ikan • Ketiga, mahasiswa dapat mendeskripsikan peralatan yang digunakan dalam pembuatan bakso ikan tongkol dengan penambahan pure rumput laut • Keempat, mahasiswa dapat memahami dan mengidentifikasi proses/metode pembuatan bakso ikan tongkol dengan penambahan pure rumput laut	In Frame: Made Renaldy Angge Liem	Naskah
	1	Sebelum mulai ke tahap pembuatan, teman-teman perlu mengetahui apa itu Substitusi Bahan Pangan Hewani, contoh pengolahan bahan pangan hewani khususnya ikan, bahan dan alat yang digunakan dalam membuat bakso ikan, serta metode yang digunakan dalam membuat bakso ikan	In Frame: Made Renaldy Angge Liem	Naskah
	2	Karakter Animasi: Substitusi bahan pangan hewani adalah proses mengganti sebagian atau seluruh komponen hewani dalam produk pangan dengan bahan lain, baik dari sumber hewani yang berbeda maupun dari sumber nabati, dengan tujuan meningkatkan nilai gizi, memperbaiki karakteristik fungsional, menurunkan biaya produksi, atau menyesuaikan dengan kebutuhan konsumen (seperti alergi, preferensi diet, atau keberlanjutan). Dalam konteks ini, substitusi	Karakter Animasi dan Talent Chef	Naskah + Musik Instrumen

		dapat melibatkan penggunaan alternatif daging, lemak, atau bahan pengikat dalam produk olahan hewani. Dalam video pembelajaran ini, substitusi bahan pangan hewani dilakukan dengan menambahkan pure rumput laut <i>Eucheuma cottonii</i> ke dalam produk bakso ikan tongkol. Penambahan ini bertujuan untuk: 1. Menambah kandungan serat pangan dan senyawa bioaktif dari rumput laut. 2. Meningkatkan tekstur, daya ikat air, dan stabilitas emulsi produk. 3. Mengurangi penggunaan bahan pengikat hewani atau sintetis, menjadikannya lebih sehat dan alami. Adapun bahan-bahan yang diperlukan untuk membuat bakso ikan tongkol terdiri dari: 1. 250 Gram Daging Ikan Tongkol Tanpa Tulang Daging ikan kaya akan protein hewani, asam lemak tak jenuh, vitamin, dan mineral 2. 50 Gram Tepung Tapioka Tepung tapioka mengandung karbohidrat dan kalori tinggi serta bisa membentuk tekstur adonan 3. 5 Gram Garam 4. 4 Gram Bawang Putih 5. ½ Sdt Merica 6. 2 Sdm Bawang Merah Goreng Bumbu-bumbu seperti bawang putih dan lada menambah citarasa dan aroma 7. 50 Gram Es Batu	
--	--	--	--

	Es membantu membentuk tekstur bakso yang kenyal dan menjaga suhu ikan tetap dingin ketika digiling 8. ½ Sdt Gula Pasir 9. 1 Butir Putih Telur Telur berfungsi sebagai pengental alami dan sumber protein hewani yang bergizi tinggi 10. 1 Batang Daun Bawang 11. 30 Gram Rumput Laut <i>Eucheuma Cottoni Kering</i> Rumput laut <i>Eucheuma cottonii</i> dalam bakso ikan tongkol berfungsi sebagai pengental alami, penstabil emulsi, penahan air, dan menambah nilai gizi, sekaligus memberikan alternatif sehat dari bahan tambahan pangan sintetis.		
3.	Adapun Peralatan yang perlu disiapkan untuk membuat bakso ikan tongkol: 1. Timbangan digital 2. Sendok takar 3. Waskom stainless 4. <i>Stock Pot</i> 5. Chopper 6. Talenan 7. Pisau Karakter Animasi: “Sebelum mulai ke tahap pembuatan Bakso Ikan, pastikan teman-teman sudah memakai pakaian praktikum lengkap dan menyiapkan bahan serta alat yang diperlukan ya. Jangan lupa juga untuk menjaga kebersihan ruangan lab dan juga kebersihan diri sendiri.”	Talent Chef	Naskah Musik Instrumen +

	Talent Chef	Naskah
4.	Dalam membuat bakso ikan metode memasak yang digunakan adalah teknik merebus atau <i>boiling</i>. Langkah pertama yang kita lakukan adalah: 10. Haluskan Ikan: Giling atau blender daging ikan tongkol hingga halus dan lembut. 11. Campur dengan Bumbu: Masukkan bumbu sambal ke dalam daging ikan yang sudah dihaluskan. Aduk dan remas-remas hingga tercampur rata. 12. Rebus Rumpot Laut: Rebus rumpot laut yang telah diputihkan (direndam dan dicuci bersih sebelumnya) selama 5 menit. 13. Haluskan Rumpot Laut: Setelah direbus, haluskan rumpot laut menggunakan blender atau chopper hingga berbentuk pasta lembut. 14. Campurkan Rumpot Laut ke Adonan Ikan: Masukkan rumpot laut yang telah dihaluskan ke dalam adonan ikan tongkol, lalu aduk hingga rata. 15. Tambahkan Tepung Tapioka: Tuang tepung tapioka ke dalam adonan. Aduk hingga semua bahan tercampur rata dan adonan menjadi kalis (tidak lengket di tangan). 16. Bentuk Bakso: Ambil adonan dan bentuk menjadi bulatan bakso sesuai ukuran yang diinginkan. 17. Rebus Bakso: Didihkan air dalam panci. Masukkan bulatan bakso ke dalam air mendidih dan rebus hingga bakso mengapung (tanda sudah matang). 18. Angkat dan Tiriskan: Setelah mengapung, angkat bakso dan tiriskan.	

3) LINGKUNGAN KAMPUS TENGAH UNDIKSHA	1	Karakter Animasi “Bagaimana teman-teman, apakah kalian sudah paham bagaimana cara untuk membuat bakso ikan tongkol? Semoga sudah ya”	Karakter Animasi	Naskah
	2	(Salam Penutup) Demikian pembelajaran mengenai salah satu contoh substitusi bahan pangan hewani menjadi produk bakso ikan tongkol dengan penambahan pure rumput laut <i>Eucheuma cottoni</i> yang dapat saya sampaikan, semoga dengan adanya video ini dapat bermanfaat bagi kita semua, khususnya bagi mahasiswa program studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner dan dapat dijadikan sebagai referensi media pembelajaran mata kuliah Preservasi Makanan. Sekian dari saya, saya tutup dengan paramasantih, Om Santih Santih Santih Om Walaikumussalam Wr Wb Salam Sejahtera bagi Kita Semua Shalom Namo Buddhaya Salam Harmoni	In Frame: Made Renaldy Angge Liem	Naskah

Lampiran 4. Hasil Uji Kelayakan Instrumen Penelitian

Kisi-Kisi Instrumen Uji Kelayakan Video Pembelajaran Untuk Ahli Materi

No	Aspek	Indikator	No. Butir
1.	Kurikulum	Kesesuaian materi dengan kompetensi dasar RPS Mata Kuliah Preservasi Makanan	1
		Kesesuaian materi dengan indikator pembelajaran substansi tentang bahan pangan hewani (Ikan)	2
		Kesesuaian materi dengan tujuan pembelajaran Mata Kuliah Preservasi Makanan	3
2.	Materi	Kesesuaian materi dengan karakteristik Mahasiswa PVS Kuliner, Undiksha	4
		Kedalaman pembahasan materi Bakso Ikan Tongkol Dengan Penambahan Pure Rumput Laut	5
		Materi mudah dipahami	6
		Penggunaan Bahasa yang tepat dan konsisten	7

Instrumen Uji Kelayakan Video Pembelajaran Untuk Ahli Materi

No.	Aspek Penilaian	Relevansi		Keterangan
		Relevan	Tidak Relevan	
1.	Materi yang disajikan sudah sesuai dengan kompetensi dasar RPS Mata Kuliah Preservasi Makanan	✓		
2.	Materi yang disajikan sudah tepat sesuai dengan Sub-CPMK 3 (Memiliki kemampuan untuk mengembangkan pemanfaatan bahan makanan nabati dan hewani yang terdapat di lingkungan sekitar)	✓		
3.	Penyajian materi sudah terstruktur sesuai dengan tujuan pembelajaran Mata Kuliah Preservasi Makanan	✓		
4.	Cara penyajian materi sudah sesuai dengan karakteristik mahasiswa PVS Kuliner, Undiksha	✓		
5.	Materi mencakup konsep substitusi, deskripsi ikan tongkol dan rumput laut, serta proses pembuatan bakso ikan tongkol dengan penambahan pure rumput laut (kriteria, bahan, dan alat) sudah disampaikan secara lengkap	✓		

No.	Aspek Penilaian	Relevansi		Keterangan
		Relevan	Tidak Relevan	
6.	Cara penyampaian materi mudah dipahami	✓		
7.	Bahasa yang digunakan sudah tepat sesuai dengan EYD	✓		

Kisi-Kisi Instrumen Uji Kelayakan Video Pembelajaran Untuk Ahli Media dan Desain Pembelajaran

No.	Aspek	Indikator	No. Butir
1.	Tujuan Pembelajaran	Materi dan tujuan pembelajaran yang disampaikan sangat sesuai	1
2.	Strategi Pengemasan Media	Media memiliki tampilan menarik	2
		Media dapat memotivasi peserta didik	3
		Memberikan kesempatan siswa untuk belajar mandiri	4
3.	Efisiensi Media/Teknis	Kemudahan menggunakan dan mengakses media	5
		Media dapat membantu peserta didik memahami materi	6
		Media dapat membangkitkan motivasi siswa	7
4.	Tampilan	Kualitas tampilan video pembelajaran baik	8
		Tampilan layar serasi dan seimbang	9,10
5.	Teks	Ketepatan penggunaan jenis huruf	11
		Ketepatan penggunaan ukuran huruf	12
		Ketepatan penggunaan spasi tulisan	13
6.	Gambar dan Video	Penggunaan gambar dalam media Video dapat mendukung pembelajaran	14,15

Instrumen Uji Kelayakan Video Pembelajaran Untuk Ahli Media dan Desain Pembelajaran

No.	Aspek Penilaian	Relevansi		Keterangan
		Relevan	Tidak Relevan	
1.	Tujuan pembelajaran tentang bahan pangan hewani (Ikan) disampaikan dengan jelas	✓		
2.	Media pembelajaran ini memiliki tampilan yang menarik	✓		

No.	Aspek Penilaian	Relevansi		Keterangan
		Relevan	Tidak Relevan	
3.	Video tutorial yang disajikan memiliki daya tarik belajar bagi mahasiswa	✓		
4.	Media pembelajaran ini dapat memberikan kesempatan bagi mahasiswa untuk belajar secara mandiri	✓		
5.	Media pembelajaran Video ini mudah diakses	✓		
6.	Media pembelajaran ini dapat membantu mahasiswa memahami materi pembelajaran Preservasi Makanan	✓		
7.	Motivasi belajar akan meningkat dengan menggunakan media pembelajaran Video ini	✓		
8.	Kualitas tampilan media pembelajaran Video ini sudah baik	✓		
9.	Tampilan layar sudah serasi	✓		
10.	Tampilan layar sudah seimbang	✓		
11.	Jenis huruf yang digunakan sudah tepat	✓		
12.	Ukuran huruf yang digunakan mudah untuk dibaca	✓		
13.	Spasi pada kalimat (<i>subtitel</i>) yang terdapat dalam media pembelajaran Video ini sudah tepat	✓		
14.	Pengambilan potongan-potongan gambar sudah berurutan	✓		
15.	Media pembelajaran ini dapat mendukung proses pembelajaran Pengolahan Bakso Ikan Tongkol Dengan Penambahan Pure Rumput Laut	✓		

Kisi-Kisi Instrumen Penilaian Mahasiswa

No.	Aspek	Indikator	No. Butir
1.	Desain Tampilan	Kemenarikan tampilan media Video	1
		Keterbacaan tulisan	2
		Kemenarikan warna	3
		Kejelasan materi dalam media Video	4
2.	Materi	Materi pembelajaran Pengolahan Bakso Ikan Tongkol Dengan Penambahan Pure Rumput Laut mudah dipahami	5
		Kejelasan uraian materi substansi tentang bahan pangan hewani (Ikan)	6, 7
3.	Motivasi	Media memberikan semangat dalam belajar	8
4.	Pengoperasian	Kemudahan penggunaan	9, 10

Instrumen Penilaian Mahasiswa

No.	Aspek Penilaian	Relevansi		Keterangan
		Relevan	Tidak Relevan	
1.	Media pembelajaran Video bakso ikan tongkol dengan pure rumput laut <i>Eucheuma cottonii</i> sangat menarik	✓		
2.	Huruf yang terdapat dalam media Video mudah untuk dibaca	✓		
3.	Penyajian warna dalam media Video sangat menarik	✓		
4.	Sub materi pembelajaran yang disajikan dalam video sudah jelas	✓		
5.	Paparan materi Pengolahan Bakso Ikan Tongkol Dengan Penambahan Pure Rumput Laut yang termuat dalam media video mudah untuk dipahami	✓		
6.	Pokok materi substansi bahan pangan hewani (Ikan) disajikan secara terperinci	✓		
7.	Pokok materi substansi bahan pangan hewani (Ikan) disajikan secara terstruktur	✓		
8.	Media pembelajaran Video ini dapat meningkatkan semangat saya dalam belajar	✓		
9.	Media pembelajaran Video ini sangat mudah untuk diakses	✓		

No.	Aspek Penilaian	Relevansi		Keterangan
		Relevan	Tidak Relevan	
10.	Media pembelajaran Video ini mudah digunakan dalam kegiatan belajar	✓		

SARAN

.....
Salah direvisi sesuai dengan masukan

KESIMPULAN:

Instrumen Pengembangan Media Pembelajaran Video Bakso Ikan Tongkol Dengan Pure Rumput Laut *Eucheuma Cottonii* dinyatakan:

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

Singaraja, 27/12/.....2026

Penilai,

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

Kisi-Kisi Instrumen Uji Kelayakan Video Pembelajaran Untuk Ahli Materi

No	Aspek	Indikator	No. Butir
1.	Kurikulum	Kesesuaian materi dengan kompetensi dasar RPS Mata Kuliah Preservasi Makanan	1
		Kesesuaian materi dengan indikator pembelajaran substansi tentang bahan pangan hewani (Ikan)	2
		Kesesuaian materi dengan tujuan pembelajaran Mata Kuliah Preservasi Makanan	3
2.	Materi	Kesesuaian materi dengan karakteristik Mahasiswa PVS Kuliner, Undiksha	4
		Kedalaman pembahasan materi Bakso Ikan Tongkol Dengan Penambahan Pure Rumput Laut	5
		Materi mudah dipahami	6
		Penggunaan Bahasa yang tepat dan konsisten	7

Istrumen Uji Kelayakan Video Pembelajaran Untuk Ahli Materi

No.	Aspek Penilaian	Relevansi		Keterangan
		Relevan	Tidak Relevan	
1.	Materi yang disajikan sudah sesuai dengan kompetensi dasar RPS Mata Kuliah Preservasi Makanan	✓		
2.	Materi yang disajikan sudah tepat sesuai dengan Sub-CPMK 3 (Memiliki kemampuan untuk mengembangkan pemanfaatan bahan makanan nabati dan hewani yang terdapat di lingkungan sekitar)	✓		
3.	Penyajian materi sudah terstruktur sesuai dengan tujuan pembelajaran Mata Kuliah Preservasi Makanan	✓		
4.	Cara penyajian materi sudah sesuai dengan karakteristik mahasiswa PVS Kuliner, Undiksha	✓		
5.	Materi yang disajikan sudah lengkap terkait Bakso Ikan Tongkol Dengan Penambahan Pure Rumput Laut	✓		
6.	Cara penyampaian materi mudah dipahami	✓		
7.	Bahasa yang digunakan sudah tepat sesuai dengan EYD	✓		

Kisi-Kisi Instrumen Uji Kelayakan Video Pembelajaran Untuk Ahli Media dan Desain Pembelajaran

No.	Aspek	Indikator	No. Butir
1.	Tujuan Pembelajaran	Materi dan tujuan pembelajaran yang disampaikan sangat sesuai	1, 2
2.	Strategi Pengemasan Media	Penyampaian materi Pengolahan Bakso Ikan Tongkol Dengan Penambahan Pure Rumput Laut yang sistematis	3
		Media memiliki tampilan menarik	4
		Media dapat memotivasi peserta didik	5
		Memberikan kesempatan siswa untuk belajar mandiri	6
3.	Efisiensi Media/Teknis	Kemudahan menggunakan dan mengakses media	7
		Media dapat membantu peserta didik memahami materi	8
		Media dapat membangkitkan motivasi siswa	9
4.	Tampilan	Kualitas tampilan video pembelajaran baik	10
		Tampilan layar serasi dan seimbang	11, 12
5.	Teks	Ketepatan penggunaan jenis huruf	13
		Ketepatan penggunaan ukuran huruf	14
		Ketepatan penggunaan spasi tulisan	15
6.	Gambar dan Video	Penggunaan gambar dalam media Video dapat mendukung pembelajaran	16, 17

Instrumen Uji Kelayakan Video Pembelajaran Untuk Ahli Media dan Desain Pembelajaran

No.	Aspek Penilaian	Relevansi		Keterangan
		Relevan	Tidak Relevan	
1.	Tujuan pembelajaran tentang bahan pangan hewani (Ikan) disampaikan dengan jelas	✓		
2.	Materi pembelajaran tentang bahan pangan hewani (Ikan) disampaikan secara jelas	✓		
3.	Materi Pengolahan Bakso Ikan Tongkol Dengan Penambahan Pure Rumput Laut yang disampaikan tersusun secara sistematis	✓		

No.	Aspek Penilaian	Relevansi		Keterangan
		Relevan	Tidak Relevan	
4.	Media pembelajaran ini memiliki tampilan yang menarik	✓		
5.	Video tutorial yang disajikan memiliki daya tarik belajar bagi mahasiswa	✓		
6.	Media pembelajaran ini dapat memberikan kesempatan bagi mahasiswa untuk belajar secara mandiri	✓		
7.	Media pembelajaran Video ini mudah diakses	✓		
8.	Media pembelajaran ini dapat membantu mahasiswa memahami materi pembelajaran Preservasi Makanan	✓		
9.	Motivasi belajar akan meningkat dengan menggunakan media pembelajaran Video ini	✓		
10.	Kualitas tampilan media pembelajaran Video ini sudah baik	✓		
11.	Tampilan layar sudah serasi	✓		
12.	Tampilan layar sudah seimbang	✓		
13.	Jenis huruf yang digunakan sudah tepat	✓		
14.	Ukuran huruf yang digunakan mudah untuk dibaca	✓		
15.	Spasi pada kalimat (<i>subtitel</i>) yang terdapat dalam media pembelajaran Video ini sudah tepat	✓		
16.	Pengambilan potongan-potongan gambar sudah berurutan	✓		
17.	Media pembelajaran ini dapat mendukung proses pembelajaran Pengolahan Bakso Ikan Tongkol Dengan Penambahan Pure Rumput Laut	✓		

Kisi-Kisi Instrumen Penilaian Mahasiswa

No.	Aspek	Indikator	No. Butir
1.	Desain Tampilan	Kemenarikan tampilan media Video	1
		Keterbacaan tulisan	2
		Kemenarikan warna	3
		Kejelasan materi dalam media Video	4
2.	Materi	Materi pembelajaran Pengolahan Bakso Ikan Tongkol Dengan Penambahan Pure Rumput Laut mudah dipahami	5
		Kejelasan uraian materi substansi tentang bahan pangan hewani (Ikan)	6, 7
3.	Motivasi	Media memberikan semangat dalam belajar	8
4.	Pengoperasian	Kemudahan penggunaan	9, 10

Instrumen Penilaian Mahasiswa

No.	Aspek Penilaian	Relevansi		Keterangan
		Relevan	Tidak Relevan	
1.	Media pembelajaran Video bakso ikan tongkol dengan pure rumput laut <i>Eucheuma cottonii</i> sangat menarik	✓		
2.	Huruf yang terdapat dalam media Video mudah untuk dibaca	✓		
3.	Penyajian warna dalam media Video sangat menarik	✓		
4.	Sub materi pembelajaran yang disajikan dalam video sudah jelas	✓		
5.	Paparan materi Pengolahan Bakso Ikan Tongkol Dengan Penambahan Pure Rumput Laut yang termuat dalam media video mudah untuk dipahami	✓		
6.	Pokok materi substansi bahan pangan hewani (Ikan) disajikan secara terperinci	✓		
7.	Pokok materi substansi bahan pangan hewani (Ikan) disajikan secara terstruktur	✓		

No.	Aspek Penilaian	Relevansi		Keterangan
		Relevan	Tidak Relevan	
8.	Media pembelajaran Video ini dapat meningkatkan semangat saya dalam belajar	✓		
9.	Media pembelajaran Video ini sangat mudah untuk diakses	✓		
10.	Media pembelajaran Video ini mudah digunakan dalam kegiatan belajar	✓		

SARAN

.....

.....

.....

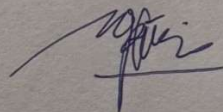
KESIMPULAN:

Instrumen Pengembangan Media Pembelajaran Video Bakso Ikan Tongkol Dengan Pure Rumput Laut *Eucheuma Cottonii* dinyatakan:

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

Singaraja, ²⁷ - 02 - 2026

Penilai,



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

Lampiran 5. Hasil Uji Kelayakan Ahli Materi

No.	Aspek Penilaian	Jawaban					Keterangan
		SS	S	CS	TS	STS	
1.	Materi yang disajikan sudah sesuai dengan kompetensi dasar RPS Mata Kuliah Preservasi Makanan	✓					
2.	Materi yang disajikan sudah tepat sesuai dengan Sub-CPMK 3 (Memiliki kemampuan untuk mengembangkan pemanfaatan bahan makanan nabati dan hewani yang terdapat di lingkungan sekitar)	✓					
3.	Penyajian materi sudah terstruktur sesuai dengan tujuan pembelajaran Mata Kuliah Preservasi Makanan	✓					
4.	Cara penyajian materi sudah sesuai dengan karakteristik mahasiswa PVS Kuliner, Undiksha	✓					
5.	Materi yang disajikan sudah lengkap terkait Bakso Ikan Tongkol Dengan Penambahan Pure Rumput Laut	✓					
6.	Cara penyampaian materi mudah dipahami	✓					
7.	Bahasa yang digunakan sudah tepat sesuai dengan EYD	✓					

SARAN:

Video sudah sesuai dengan kriteria, tetapi untuk lebih menarik jika video dengan durasi lebih singkat.

Singaraja, 25 Pebruari 2026

Penilai,


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

No.	Aspek Penilaian	Jawaban					Keterangan
		SS	S	CS	TS	STS	
1.	Materi yang disajikan sudah sesuai dengan kompetensi dasar RPS Mata Kuliah Preservasi Makanan	✓					
2.	Materi yang disajikan sudah tepat sesuai dengan Sub-CPMK 3 (Memiliki kemampuan untuk mengembangkan pemanfaatan bahan makanan nabati dan hewani yang terdapat di lingkungan sekitar)	✓					
3.	Penyajian materi sudah terstruktur sesuai dengan tujuan pembelajaran Mata Kuliah Preservasi Makanan	✓					
4.	Cara penyajian materi sudah sesuai dengan karakteristik mahasiswa PVS Kuliner, Undiksha	✓					
5.	Materi yang disajikan sudah lengkap terkait Bakso Ikan Tongkol Dengan Penambahan Pure Rumpul Laut	✓					
6.	Cara penyampaian materi mudah dipahami	✓					
7.	Bahasa yang digunakan sudah tepat sesuai dengan EYD	✓					

SARAN:

.....

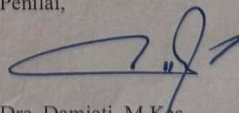
.....

.....

.....

Singaraja, 25 Pebruari 2026

Penilai,



Dra. Damiaty, M.Kes.

NIP. 196502191991032001

Lampiran 6. Hasil Uji Kelayakan Ahli Media dan Desain Pembelajaran

No.	Aspek	Indikator	No. Butir
		Ketepatan penggunaan spasi tulisan	15
6.	Gambar dan Video	Penggunaan gambar dalam media Video dapat mendukung pembelajaran	16, 17

No.	Aspek Penilaian	Jawaban					Keterangan
		SS	S	CS	TS	STS	
1.	Tujuan pembelajaran tentang bahan pangan hewani (Ikan) disampaikan dengan jelas	✓					
2.	Materi pembelajaran tentang bahan pangan hewani (Ikan) disampaikan secara jelas	✓					
3.	Materi Pengolahan Bakso Ikan Tongkol Dengan Penambahan Pure Rumput Laut yang disampaikan tersusun secara sistematis	✓					
4.	Media pembelajaran ini memiliki tampilan yang menarik	✓					
5.	Video tutorial yang disajikan memiliki daya tarik belajar bagi mahasiswa	✓					
6.	Media pembelajaran ini dapat memberikan kesempatan bagi mahasiswa untuk belajar secara mandiri	✓					
7.	Media pembelajaran Video ini mudah diakses	✓					
8.	Media pembelajaran ini dapat membantu mahasiswa memahami materi pembelajaran Preservasi Makanan	✓					
9.	Motivasi belajar akan meningkat dengan menggunakan media pembelajaran Video ini	✓					
10.	Kualitas tampilan media pembelajaran Video ini sudah baik	✓					
11.	Tampilan layar sudah serasi	✓					
12.	Tampilan layar sudah seimbang	✓					
13.	Jenis huruf yang digunakan sudah tepat	✓					
14.	Ukuran huruf yang digunakan mudah untuk dibaca	✓					

		Jawaban				
15.	Spasi pada kalimat (<i>subtitel</i>) yang terdapat dalam media pembelajaran Video ini sudah tepat	✓				
16.	Pengambilan potongan-potongan gambar sudah berurutan	✓				
17.	Media pembelajaran ini dapat mendukung proses pembelajaran Pengolahan Bakso Ikan Tongkol Dengan Penambahan Pure Rumput Laut	✓				

SARAN:

.....

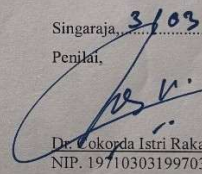
.....

.....

.....

Singaraja, 3/03/2026

Penilai,



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



No.	Aspek	Indikator	No. Butir
		Ketepatan penggunaan spasi tulisan	15
6.	Gambar dan Video	Penggunaan gambar dalam media Video dapat mendukung pembelajaran	16, 17

No.	Aspek Penilaian	Jawaban					Keterangan
		SS	S	CS	TS	STS	
1.	Tujuan pembelajaran tentang bahan pangan hewani (Ikan) disampaikan dengan jelas	✓					
2.	Materi pembelajaran tentang bahan pangan hewani (Ikan) disampaikan secara jelas	✓					
3.	Materi Pengolahan Bakso Ikan Tongkol Dengan Penambahan Pure Rumput Laut yang disampaikan tersusun secara sistematis	✓					
4.	Media pembelajaran ini memiliki tampilan yang menarik	✓					
5.	Video tutorial yang disajikan memiliki daya tarik belajar bagi mahasiswa		✓				
6.	Media pembelajaran ini dapat memberikan kesempatan bagi mahasiswa untuk belajar secara mandiri	✓					
7.	Media pembelajaran Video ini mudah diakses	✓	✗				
8.	Media pembelajaran ini dapat membantu mahasiswa memahami materi pembelajaran Preservasi Makanan		✓				
9.	Motivasi belajar akan meningkat dengan menggunakan media pembelajaran Video ini	✓					
10.	Kualitas tampilan media pembelajaran Video ini sudah baik	✓					
11.	Tampilan layar sudah serasi	✓					
12.	Tampilan layar sudah seimbang	✓					
13.	Jenis huruf yang digunakan sudah tepat	✓					
14.	Ukuran huruf yang digunakan mudah untuk dibaca	✓					



UNDIKSHA

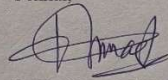
		Jawaban				
15.	Spasi pada kalimat (<i>subtitel</i>) yang terdapat dalam media pembelajaran Video ini sudah tepat	✓				
16.	Pengambilan potongan-potongan gambar sudah berurutan	✓				
17.	Media pembelajaran ini dapat mendukung proses pembelajaran Pengolahan Bakso Ikan Tongkol Dengan Penambahan Pure Rumput Laut	✓				

SARAN:

Media pembelajaran Video bisa digunakan dalam proses pembelajaran.

Singaraja, 4 - 3 2026

Penilai,



Dr. Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd.
NIP. 197107111999032001

Lampiran 7. Hasil Uji Keterbacaan Media oleh Pengguna

Mahasiswa mengisi angket dengan mengangkes google form melalui tautan berikut ini: <https://forms.gle/ryjv1P1SF1BhCpUy6>

Uji Respon Mahasiswa (PENGEMBANGAN MEDIA PEMBELAJARAN VIDEO BAKSO IKAN TONGKOL DENGAN PURE RUMPUT LAUT *EUCHEUMA COTTONII*)

1. Mahasiswa yang bisa mengisi adalah mahasiswa yang sudah mengikuti mata kuliah Preservasi Makanan
2. Sebelum mengisi angket mahasiswa diwajibkan menonton video pembelajaran hasil penelitian terlebih dahulu melalui tautan berikut: <https://drive.google.com/file/d/1k6H9bhBwiDn2Nw0qNcsAKvAlhz-2FnxA/view?usp=sharing>
3. Silahkan mengisi angket sesuai dengan pemahaman anda
4. Angket ini tidak mempengaruhi nilai akademis anda
5. Rentang penilaian yaitu:

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

* Menunjukkan pertanyaan yang wajib diisi

Nama Lengkap *

Responden	Nomor Butir Instrumen									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
2	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
3	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5
4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5
6	4	5	5	5	5	4	5	5	5	4
7	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
8	3	4	5	5	4	5	5	5	5	5
9	5	5	5	5	4	4	5	5	5	5
10	4	5	5	5	5	5	4	5	5	5
11	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
12	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
13	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
14	5	5	5	5	4	4	5	5	5	5
15	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5
Total	70	74	75	75	72	70	74	75	75	74
	734									
Saran/masukan: Video pembelajaran sudah sangat membantu dan mudah dipahami, ke depannya semoga dapat dikembangkan agar lebih menarik.										

Keterangan:

Berdasarkan hasil uji keterbacaan, sebagian besar mahasiswa memberikan penilaian sangat baik terhadap media video pembelajaran yang dikembangkan. Namun, masih terdapat beberapa butir yang memperoleh skor 3 dan 4, yaitu pada aspek daya tarik media (butir 1), keterbacaan huruf (butir 2), kemudahan memahami materi (butir 5), penyajian materi secara terstruktur (butir 7), dan kemudahan penggunaan media dalam kegiatan belajar (butir 10). Hasil tersebut menunjukkan bahwa media yang dikembangkan masih memiliki ruang untuk penyempurnaan, terutama pada aspek tampilan visual, penyajian materi, dan pengalaman pengguna.

Lampiran 8. Dokumentasi Penelitian



Gambar 1. Salam Pembuka



Gambar 2. Tampilan Bakso Ikan Tongkol dengan Penambahan Pure Rumput Laut *Eucheuma Cottonii*



Gambar 3. Tampilan Video Pembelajaran pada *Platform YouTube*

RIWAYAT HIDUP



Made Renaldy Angge Liem lahir di Banyupoh pada tanggal 7 Februari 2002. Penulis lahir dari pasangan suami istri Bapak Gede Sartono dan Ibu Made Suadnyani. Penulis berkebangsaan Indonesia dan beragama Hindu. Penulis beralamat di Dusun Banyupoh, Banjar Dinas Taman Sari, Desa Banyupoh, Kecamatan Gerokgak, Kabupaten Buleleng, Provinsi Bali. Penulis menyelesaikan pendidikan dasar di SDN 3 Banyupoh dan lulus pada tahun 2014. Kemudian penulis melanjutkan di SMPN 2 Gerokgak dan lulus pada tahun 2017. Pada tahun 2020, penulis lulus dari SMKN 1 Gerokgak jurusan Tata Boga dan melanjutkan pendidikan S1 Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner di Universitas Pendidikan Ganesha dan sampai dengan penulisan skripsi ini, penulis masih terdaftar aktif sebagai mahasiswa S1 Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner di Universitas Pendidikan Ganesha.

