



## Lampiran 1. Surat Permohonan Pengambilan Data



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

Nomor : 1531/UN48.11.1/KM/2025  
Perihal : Surat Permohonan Pengambilan Data

Singaraja, 18 Juni 2025

Yth. Kepala SMK Negeri 1 Seririt  
di tempat

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

Nama : Komang Putri Utari  
NIM : 2215081042  
Program Studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner  
Jurusan : Teknologi Industri  
Data yang dibutuhkan : Melakukan observasi dan wawancara dengan guru yang terkait pada mata pelajaran Boga Dasar mengenai materi garnish makanan dan minuman  
Judul Penelitian : Pengembangan Power Point Interaktif Pada Materi Garnish Makanan dan Minuman Untuk Kelas X SMK Negeri 1 Seririt

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

a.n Dekan  
Wakil Dekan Bidang Akademik,  
  
Made Windu Antara Kesiman  
NIP. 198211112008121001



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI, SAINS DAN TEKNOLOGI**  
**UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA**  
 FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN  
**JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI**

Alamat Jalan Udayana Nomor 11, Singaraja 81116 Telepon (0362) 25571 Laman <http://fk.undiksha.ac.id>

Nomor : 191/UN48.11.6/KM/2025 Singaraja, 18 Juni 2025  
 Perihal : Surat Permohonan Pengambilan Data

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

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

Nama : Komang Putri Utari  
 NIM : 2215081042  
 Semester : 6  
 Program Studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner  
 Jurusan : Teknologi Industri  
 Fakultas : Teknik dan Kejuruan  
 Tempat Pengambilan Data : SMK Negeri 1 Seririt  
 Judul Penelitian : Pengembangan Power Point Interaktif Pada Materi Garnish Makanan Dan Minuman Untuk Kelas X SMK Negeri 1 Seririt  
 Data yang diperlukan : Observasi dan Wawancara dengan Guru yang terkait pada mata pelajaran Boga Dasar mengenai materi garnish makanan dan minuman.

Bersama ini kami mohonkan kepada Bapak untuk berkenan memfasilitasi kebutuhan data untuk **Tugas Akhir / Skripsi** mahasiswa yang bersangkutan.

Demikian surat keterangan ini dibuat dengan sebenarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Mengetahui,

Ketua Jurusan Teknologi Industri



Ketut Udy Ariawan  
 NIP 197901232010121001

Sekretaris Jurusan Teknologi Industri



Gede Widayana  
 NIP 197301102006041002



Balai  
Sertifikasi  
Elektronik

Catatan :

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

## Lampiran 2. Wawancara Bersama Guru Mata Pelajaran

**PERTANYAAN WAWANCARA DENGAN GURU MATA PELAJARAN**  
**DASAR-DASAR KULINER MATERI *GARNISH* MAKANAN DAN**  
**MINUMAN**

Hari/Tanggal : Selasa, 24 Juni 2025

Tempat : SMK Negeri 1 Seririt

Nama Guru : Eti Novianti, S.Pd., M.Pd.

| No | Pertanyaan                                                                                                                          | Jawaban                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. | Apa capaian pembelajaran yang ingin ibu capai dalam materi <i>Garnish</i> makanan dan minuman?                                      | Siswa mampu memahami konsep dasar <i>Garnish</i> , mengenali jenis-jenis <i>Garnish</i> sesuai karakter hidangan, serta memilih bahan <i>Garnish</i> yang tepat. Siswa juga dapat mengolah dan membentuk <i>Garnish</i> dengan berbagai teknik, lalu menerapkannya pada penyajian makanan dan minuman agar tampil lebih menarik, estetik, dan higienis. |
| 2. | Apakah ibu sudah ada modul ajar untuk materi ini?                                                                                   | Iya, sudah.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 3. | Bagaimana hasil belajar siswa pada materi <i>Garnish</i> makanan dan minuman?                                                       | Untuk sekarang ini hasil belajar siswa masih belum optimal karena sebagian siswa belum mampu memahami konsep dasar <i>Garnish</i> secara menyeluruh, masih kesulitan dalam memilih bahan <i>Garnish</i> yang tepat, serta belum terampil menerapkan teknik <i>Garnish</i> pada penyajian makanan dan minuman.                                           |
| 4. | Media apa saja yang selama ini ibu gunakan dalam menyampaikan materi <i>Garnish</i> makanan dan minuman?                            | Buku, modul, <i>PowerPoint</i> biasa, Gambar, dan Vidio.                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 5. | Apa saja kendala dari media pembelajaran yang ibu hadapi dalam menyampaikan materi <i>Garnish</i> makanan dan minuman kepada siswa? | Kendalanya berasal dari kurangnya ketersediaan proyektor dan <i>PowerPoint</i> yang masih terbatas serta belum dirancang secara menarik hanya berisikan teks, gambar, dan vidio, sehingga penyampaian materi masih kurang maksimal.                                                                                                                     |
| 6. | Apakah ibu pernah menggunakan aplikasi                                                                                              | Belum pernah.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |



| No  | Pertanyaan                                                                                                                                                          | Jawaban                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|     | <i>Canva</i> untuk membuat <i>PowerPoint</i> ?                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 7.  | Apakah ibu mengetahui apa itu <i>PowerPoint</i> interaktif?                                                                                                         | Iya, saya tahu.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 8.  | Apakah ibu pernah menggunakan <i>PowerPoint</i> interaktif dalam proses pembelajaran?                                                                               | Belum pernah.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 9.  | Menurut ibu, fitur apa saja yang diperlukan dalam <i>PowerPoint</i> interaktif agar materi mudah untuk dipahami oleh siswa?                                         | <i>Hyperlink</i> (untuk navigasi antar <i>Slide</i> ), Gambar animasi yang menarik sesuai materi, <i>Vidio</i> , <i>Audio</i> , dan Kuis interaktif yang langsung memberikan evaluasi setelah materi diberikan.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 10. | Bagaimana pendapat ibu mengenai penelitian yang akan mengembangkan media pembelajaran <i>PowerPoint</i> interaktif untuk materi <i>Garnish</i> makanan dan minuman? | Iya, sangat bagus, karena untuk mendukung proses pembelajaran yang efektif, sehingga diperlukan media yang memadai agar materi dapat tersampaikan dengan lebih jelas dan menarik bagi siswa.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 11. | Apa harapan ibu tentang adanya penelitian pengembangan <i>PowerPoint</i> interaktif untuk materi ini?                                                               | <p>Yang saya harapkan dari adanya <i>PowerPoint</i> interaktif di materi <i>Garnish</i> ini, karena ini merupakan alat yang sangat efektif untuk meningkatkan keterlibatan, pemahaman dan motivasi siswa.</p> <p>Dari sisi siswa:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Pengenalan <i>PowerPoint</i> interaktif diharapkan dapat meningkatkan motivasi dan minat siswa dalam mempelajari materi <i>Garnish</i> dengan lebih serius.</li> <li>2) <i>PowerPoint</i> interaktif membantu siswa memahami materi yang kompleks dengan lebih mudah melalui elemen <i>visual</i> yang menarik dan jelas.</li> <li>3) <i>PowerPoint</i> interaktif mendorong pembelajaran yang lebih aktif dengan mengajak siswa berinteraksi langsung dengan materi, bukan hanya mendengarkan ceramah.</li> <li>4) Elemen interaktif seperti kuis dan animasi dapat meningkatkan rasa ingin tahu serta</li> </ol> |

| No | Pertanyaan | Jawaban                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |            | <p>mendorong siswa lebih aktif dalam pembelajaran.</p> <p>Dari sisi guru:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) <i>PowerPoint</i> interaktif memudahkan saya menyampaikan materi dengan lebih terstruktur, jelas, dan mudah dipahami oleh siswa.</li> <li>2) Dengan mengembangkan media pembelajaran interaktif, saya didorong untuk berpikir kreatif dan inovatif dalam merancang pengalaman belajar yang lebih baik bagi siswa.</li> <li>3) <i>PowerPoint</i> interaktif memudahkan saya menilai pemahaman siswa secara langsung melalui kuis, sehingga dapat segera mengetahui bagian yang perlu diperbaiki.</li> <li>4) <i>PowerPoint</i> interaktif menghemat waktu dan tenaga saya karena dapat digunakan kembali serta disesuaikan untuk berbagai kelas.</li> <li>5) <i>PowerPoint</i> interaktif membantu saya memaksimalkan pemanfaatan teknologi dalam proses pembelajaran.</li> </ol> |



## Lampiran 3. Angket Analisis Kebutuhan Siswa

| No  | Pertanyaan                                                                                                                                                                      | (5)<br>Sangat<br>Setuju | (4)<br>Setuju | (3)<br>Kurang<br>Setuju | (2)<br>Tidak<br>Setuju | (1)<br>Sangat<br>Tidak<br>Setuju |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|---------------|-------------------------|------------------------|----------------------------------|
| 1.  | Apakah dalam penyampaian pembelajaran materi <i>Garnish</i> makanan dan minuman menggunakan media <i>PowerPoint</i> ?                                                           |                         |               |                         |                        |                                  |
| 2.  | Apakah <i>PowerPoint</i> yang digunakan saat ini berisi gambar dan video?                                                                                                       |                         |               |                         |                        |                                  |
| 3.  | Apakah anda merasa membutuhkan media pembelajaran yang berbasis <i>PowerPoint</i> yang lebih menarik?                                                                           |                         |               |                         |                        |                                  |
| 4.  | Apakah materi <i>Garnish</i> makanan dan minuman mudah dipahami?                                                                                                                |                         |               |                         |                        |                                  |
| 5.  | Apakah anda setuju jika <i>PowerPoint</i> berisi animasi untuk mendukung pemahaman materi <i>Garnish</i> ?                                                                      |                         |               |                         |                        |                                  |
| 6.  | Apakah anda setuju jika <i>PowerPoint</i> berisi fitur navigasi (tombol menu, <i>next</i> , <i>back</i> , <i>home</i> ) yang memudahkan dalam mengakses materi yang diinginkan? |                         |               |                         |                        |                                  |
| 7.  | Saya lebih cepat memahami materi <i>Garnish</i> melalui teks, gambar, video, animasi, dan kuis yang saling berkaitan.                                                           |                         |               |                         |                        |                                  |
| 8.  | Saya memerlukan media pembelajaran yang dapat membuat saya lebih aktif dalam proses pembelajaran.                                                                               |                         |               |                         |                        |                                  |
| 9.  | Saya membutuhkan <i>PowerPoint</i> yang lebih menarik dan variatif, agar pembelajaran <i>Garnish</i> makanan dan minuman menjadi lebih mudah dipahami.                          |                         |               |                         |                        |                                  |
| 10. | Saya berharap adanya pengembangan media pembelajaran <i>PowerPoint</i> yang lebih adaptif dengan teknologi untuk meningkatkan motivasi belajar pada materi <i>Garnish</i> .     |                         |               |                         |                        |                                  |

#### Lampiran 4. Data Analisis Kebutuhan Siswa

[illegible]

## Lampiran 5. Dokumentasi Pengambilan Data



Dokumentasi Wawancara Bersama  
Guru Mata Pelajaran Dasar-Dasar  
Kuliner



Dokumentasi Pengambilan Data  
Anaisis Kebutuhan Siswa



Lampiran 6. Modul Ajar Materi *Garnish* Makanan dan Minuman

| Identitas Modul           |                                      |
|---------------------------|--------------------------------------|
| a. Nama Penyusun          | Eti Noviyanti, S.Pd., M.Pd           |
| b. Sekolah                | SMK Negeri 1 Seririt                 |
| c. Tahun disusun          | 2025                                 |
| d. Jenjang Sekolah / Fase | SMK / E                              |
| e. Kelas                  | X Kuliner                            |
| f. Elemen                 | Metode Dasar Memasak                 |
| g. Durasi Waktu           | 2 kali pertemuan, @ ( 6 x 45 menit ) |
| h. Model Pembelajaran     | Deep Learning                        |

|              |                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| IDENTIFIKASI | <b>Murid</b>                                                                                                                                                                                                                                                       |
|              | 1. Murid regular dengan berbagai latar pemahaman awal terkait proses Bisnis<br>2. Kuliner.<br>3. Murid Perlu memiliki kesadaran akan peran dirinya dalam menumbuhkan jiwa enterpreneurship di bidang Kuliner.<br>4. Murid antusias dalam kegiatan belajar kelompok |
|              | <b>Materi Pembelajaran:</b><br>Industri Kuliner                                                                                                                                                                                                                    |
|              | <b>Dimensi Profil Kelulusan</b>                                                                                                                                                                                                                                    |



|                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                | <div>√ <b>DPL 1</b><br/>Keiman<br/>an dan<br/>Ketakw<br/>aan<br/>terhada<br/>p<br/>Tuhan<br/>YME</div> <div>√ <b>DPL 3</b><br/>Penal<br/>aran<br/>kritis</div> <div>√ <b>DPL 5</b><br/>Kolaborasi</div> <div>√ <b>DPL7</b><br/>Kesehata<br/>n</div>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                | <div>√ <b>DPL 2</b><br/>Kewargaan</div> <div>√ <b>DPL 4</b><br/>Kreativita<br/>s</div> <div>√ <b>DPL 6</b><br/>kemandiri<br/>an</div> <div>√ <b>DPL 8</b><br/>Komunik<br/>asi</div>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>DESAIN<br/>PEMBELAJARAN</b> | <p><b>Capain Pembelajaran:</b><br/>Pada akhir fase E siswa mampu menjelaskan dengan baik tentang peralatan dapur yang digunakan pada industry kuliner, bahan makanan, menu, dasar-dasar masakan Indonesia, oriental, continental dan pastry bakery, serta melaksanakan praktik dasar memasak sebagai dasar memodifikasi berbagai masakan dengan kreatif.</p> <p><b>Lintas Disiplin Ilmu:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Biologi</b> → struktur bahan <i>Garnish</i>, bagian yang bisa dimakan.</li> <li>• <b>Matematika</b> → pengukuran ukuran potongan <i>Garnish</i> (cm, mm).</li> </ul> |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Seni</b> → estetika dan kreativitas dalam penataan <i>Garnish</i>.</li> <li>• <b>Kesehatan</b> → higienitas dan keamanan bahan <i>Garnish</i>.</li> <li>• <b>Kewirausahaan</b> → <i>Garnish</i> seragam meningkatkan nilai jual hidangan</li> </ul> |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

**Tujuan Pembelajaran:**

1. Siswa dapat menjelaskan pengertian *Garnish* makanan dan minuman
2. Siswa dapat menyebutkan klasifikasi bahan-bahan untuk pembuatan *Garnish* makanan dan minuman
3. Siswa dapat menjelaskan jenis beserta contoh dari *Garnish* makanan dan minuman
4. Siswa dapat menjelaskan fungsi dari *Garnish* makanan dan minuman
5. Siswa dapat membuat *Garnish* makanan dan minuman

**Topik Pembelajaran:**

1. *Garnish* Makanan dan Minuman

**Pengetahuan bermakna:**

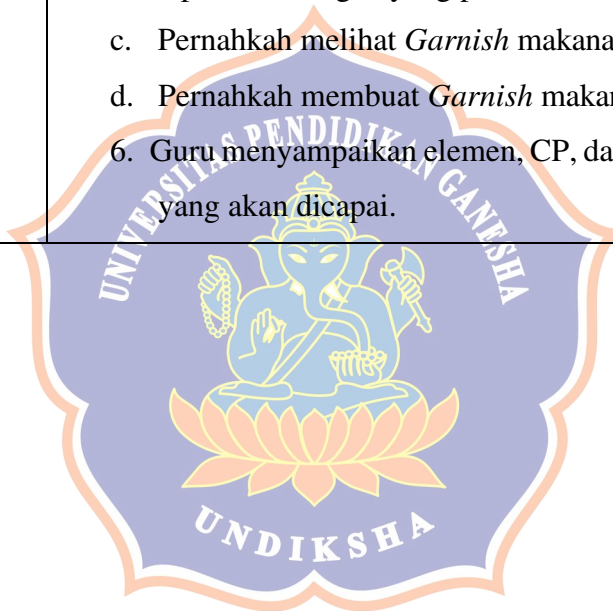
1. Memahami konsep *Garnish* makanan dan minuman
2. Mengenal bahan pembuatan *Garnish* makanan dan minuman
3. Memahami kriteria *Garnish* makanan dan minuman dengan baik

**Praktik Pedagogis:**

1. Discovery Learning → Siswa menonton video dan membaca modul tentang *Garnish*, fungsinya, dan jenis-jenis *Garnish*.
2. Diskusi Kelompok → Metode jigsaw, siswa membahas jenis potongan sayuran, buah, dan teknik *Garnish*.
3. Demonstrasi Guru → Guru menunjukkan cara memotong, menata, dan menghias *Garnish* secara langsung.
4. Praktik Langsung Siswa → Siswa membuat potongan dan menata *Garnish* pada makanan atau minuman dengan bimbingan guru.
5. Refleksi & Umpan Balik → Siswa mengevaluasi hasil

|                   |                                                                                                                                                                                                                                              |
|-------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                   | praktik, tanya jawab, dan menerima masukan dari guru.                                                                                                                                                                                        |
|                   | <b>Kemitraan Pembelajaran:</b><br>1. Guru mapel terkait                                                                                                                                                                                      |
|                   | <b>Lingkungan Pembelajaran:</b><br>1. Ruang fisik: kelas teori dengan LCD/proyektor, papan tulis, dan perangkat presentasi.<br>2. Budaya belajar: kolaboratif, gotong royong, disiplin, menjaga keselamatan dan kebersihan lingkungan kelas. |
|                   | <b>Pemanfaatan Digital:</b><br>1. Video <i>YouTube</i> Teknik Potongan Sayuran.<br>2. PPT & modul digital.<br>3. Padlet/kuis interaktif sederhana.                                                                                           |
| <b>PENGALAMAN</b> | <b>Langkah-Langkah Pembelajaran</b>                                                                                                                                                                                                          |

|                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>BELAJAR</b> | <b>AWAL (Berkesadaran dan Menggembirakan)</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Guru membuka kelas dengan salam, dilanjutkan doa bersama.</li><li>2. Guru mengajak murid untuk melakukan pembersihan disekeliling meja dan kursi serta kolom meja</li><li>3. Melakukan presensi kehadiran.</li><li>4. Guru menanyakan kabar murid, mengingatkan tentang kedisiplinan dan kebersihan kelas.</li><li>5. Guru memberikan pertanyaan pemantik, misalnya:<ol style="list-style-type: none"><li>a. Pernahkah kalian memasak suatu hidangan?</li><li>b. Apakah hidangan yang pernah dimasak?</li><li>c. Pernahkah melihat <i>Garnish</i> makanan?</li><li>d. Pernahkah membuat <i>Garnish</i> makanan?</li></ol></li><li>6. Guru menyampaikan elemen, CP, dan tujuan pembelajaran yang akan dicapai.</li></ol> |
|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p><b>INTI</b></p> <p><b>Memahami (Berkesadaran dan Bermakna) Tahap 1 :<br/>Orientasi murid pada Masalah</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guru menayangkan <i>PowerPoint</i> interaktif dan menjelaskan cara penggunaannya</li> <li>2. Link <span style="float: right;">Vidio:</span><br/><a href="https://youtu.be/EaSWnziLFyI?si=zDVSJYrvE-JqL1pU">https://youtu.be/EaSWnziLFyI?si=zDVSJYrvE-JqL1pU</a></li> <li>3. Guru mempersilahkan murid mempelajari materi secara mandiri. (Diferensiasi konten)</li> <li>4. Guru menyelipkan <i>game</i> dan quiz pemantik untuk siswa di power point interaktif</li> <li>5. Siswa dapat mengikuti <i>game</i> dan quiz yang diberikan oleh guru</li> <li>6. Guru meminta siswa menonton vidio pembuatan dari setiap jenis <i>Garnish</i> pada power point interaktif</li> <li>7. Siswa menyimak vidio dalam power point interaktif</li> <li>8. Guru meminta siswa untuk merangkum semua materi yang ada dalam power point interaktif</li> <li>9. Siswa merangkum materi <i>Garnish</i> makanan dan minuman<br/>Guru memberikan quiz interaktif yang harus dikerjakan siswa sebagai evaluasi pembelajaran hari ini</li> <li>10. Siswa menjawab <i>quizz</i> yang diberikan oleh guru<br/>Guru memberikan kesempatan kepada siswa jika ada yang ingin ditanyakan mengenai materi yang sudah disampaikan</li> <li>11. Siswa dapat bertanya kepada guru materi mana yang belum dipahami</li> <li>12. Guru dapat menjawab pertanyaan dari siswa dengan benar</li> <li>13. Siswa bisa memahami penjelasan dari guru</li> <li>14. Guru memberikan tugas individu untuk yang dibawa pada saat praktik minggu depan</li> </ol> <p><b>Mengaplikasi – Tahap 2: Praktik Mandiri di Kelas</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Murid menyiapkan bahan <i>Garnish</i> (sayuran, buah,</li> </ol> |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>herbal, edible flowers) dan peralatan (pisau, talenan, piring/gelas).</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Guru mendemonstrasikan salah satu teknik <i>Garnish</i> (misal simple atau composite), murid mengamati.</li> <li>3. Murid mempraktikkan teknik <i>Garnish</i> secara mandiri di meja masing-masing.</li> <li>4. Guru berkeliling memantau, memberi bimbingan, serta menekankan kebersihan dan keselamatan kerja.</li> </ol> <p>Tahap ini memberi kesempatan murid untuk mengaplikasikan pengetahuan menjadi keterampilan nyata. Karena praktik dilakukan di kelas, murid belajar menjaga kerapian dan kebersihan area kerja. Kegiatan ini bermakna karena melatih motorik halus, kedisiplinan, dan tanggung jawab individu.</p> <p><b>Tahap 3: Games &amp; Aplikasi</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <i>Memory Game Garnish</i> → Guru menampilkan gambar berbagai jenis <i>Garnish</i> (misal irisan lemon, daun mint, edible flower, carving dari wortel atau semangka). Murid menghafal bentuk dan nama <i>Garnish</i>, lalu secara bergantian menyebutkan kembali nama <i>Garnish</i> yang ditampilkan.</li> <li>2. <i>Matching Game Garnish</i> → Murid mencocokkan nama <i>Garnish</i> dengan jenis hidangan atau minuman yang sesuai (misal: simple <i>Garnish</i> → salad, composite <i>Garnish</i> → nasi tumpeng, edible flower → dessert/minuman segar, carving <i>Garnish</i> → platter hidangan).</li> </ol> <p><i>Games</i> membuat pembelajaran lebih menyenangkan. Aktivitas ini membantu murid mengingat jenis-jenis potongan secara visual dan kontekstual. Dengan LKPD, hasil belajar terdokumentasi sehingga bisa dijadikan bahan evaluasi.</p> <p><b>Merefleksi – Tahap 4: Analisis &amp; Evaluasi</b></p> |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



|                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                 |                                                                                                                                                                                                                                                     |
|---------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                 | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Murid bersama guru menyimpulkan jenis-jenis <i>Garnish</i> dan teknik potongan yang telah dipelajari, seperti simple, composite, carving, dan edible flower.</li> <li>2. Murid menuliskan refleksi singkat di LKPD, misalnya <i>Garnish</i> atau potongan mana yang paling mudah atau paling sulit dibuat, serta pengalaman saat menata <i>Garnish</i>.</li> <li>3. Guru memberikan penegasan, klarifikasi, dan tips tambahan atas hasil pekerjaan murid untuk memperkuat pemahaman tentang fungsi, estetika, dan teknik <i>Garnish</i>.</li> </ol> <p>Refleksi membantu murid menyadari sejauh mana ketercapaian tujuan belajar.</p> <p><b>PENUTUP (Menggembirakan dan Bermakna)</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Membuat rangkuman/simpulan pembelajaran.</li> <li>2. Melakukan refleksi bersama tentang proses praktik di kelas.</li> <li>3. Guru memberikan umpan balik &amp; apresiasi atas hasil kerja murid.</li> <li>4. Guru menyampaikan rencana materi untuk pertemuan berikutnya.</li> <li>5. Menutup pembelajaran dengan doa dan salam.</li> </ol> |                                 |                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>ASESMEN PEMBELAJARAN</b>     | <table border="1"> <tr> <td data-bbox="528 1585 927 1960"> Asesmen pada Awal Pembelajaran: </td><td data-bbox="927 1585 1382 1960"> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tes diagnostik / pertanyaan pemantik singkat, misalnya: “<i>Mengapa potongan sayuran harus seragam?</i>”.</li> <li>• Observasi guru terhadap kesiapan murid (membawa bahan, alat, dan catatan).</li> </ul> </td></tr> </table>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Asesmen pada Awal Pembelajaran: | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tes diagnostik / pertanyaan pemantik singkat, misalnya: “<i>Mengapa potongan sayuran harus seragam?</i>”.</li> <li>• Observasi guru terhadap kesiapan murid (membawa bahan, alat, dan catatan).</li> </ul> |
| Asesmen pada Awal Pembelajaran: | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tes diagnostik / pertanyaan pemantik singkat, misalnya: “<i>Mengapa potongan sayuran harus seragam?</i>”.</li> <li>• Observasi guru terhadap kesiapan murid (membawa bahan, alat, dan catatan).</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                 |                                                                                                                                                                                                                                                     |

|  |                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Asesmen pada Proses Pembelajaran: | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Observasi sikap dan keterampilan selama praktik di kelas (disiplin, kebersihan, keselamatan kerja).</li> <li>• Checklist aktivitas murid meliputi:             <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Keaktifan menyimak video dan penjelasan guru.</li> <li>✓ Ketepatan menjawab soal latihan.</li> <li>✓ Kerapian dan keseragaman hasil potongan sayuran.</li> </ul> </li> <li>• Catatan guru tentang partisipasi murid saat tanya jawab dan <i>games</i>.</li> </ul> |
|  | Asesmen pada Akhir Pembelajaran:  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tes tertulis (uraian/objektif) tentang jenis potongan, fungsi, dan penerapannya dalam masakan.</li> <li>• Penilaian LKPD (kelengkapan catatan, kecermatan mengisi tabel potongan &amp; fungsinya).</li> <li>• Penilaian praktik (hasil potongan sayuran yang dibuat murid, dengan aspek: kerapian, keseragaman, teknik yang tepat, higienitas).</li> <li>• Refleksi murid (singkat, apa yang mudah/sulit).</li> </ul>                                                     |

|          |                                                                                        |
|----------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| Refleksi | 1. Apakah ada kendala pada kegiatan pembelajaran?                                      |
|          | 2. Apakah semua siswa aktif dalam kegiatan pembelajaran?                               |
|          | 3. Apa saja kesulitan siswa yang dapat diidentifikasi pada kegiatan pembelajaran?      |
|          | 4. Apakah siswa yang memiliki kesulitan ketika berkegiatan dapat teratasi dengan baik? |
|          | 5. Apa level pencapaian rata-rata siswa dalam kegiatan pembelajaran ini?               |
|          | 6. Apakah seluruh siswa dapat dianggap tuntas dalam pelaksanaan pembelajaran?          |
|          | 7. Apa strategi agar seluruh siswa dapat menuntaskan Kompetensi                        |

✓ **ASESMEN**

1. **SIKAP**

- Teknik Penilaian : Observasi
- Instrumen Penilaian Sikap

| No | Nama Siswa | Profil Pelajar Pancasila  |                                |                      |                                          | Jumlah Skor |
|----|------------|---------------------------|--------------------------------|----------------------|------------------------------------------|-------------|
|    |            | Beriman & bertaqwa<br>1-4 | Berakhlak mulia (jujur)<br>1-4 | Gotong royong<br>1-4 | Berkebinekaan global (menghargai)<br>1-4 |             |
| 1  |            |                           |                                |                      |                                          |             |
| 2  |            |                           |                                |                      |                                          |             |
| 3  |            |                           |                                |                      |                                          |             |
| 4  |            |                           |                                |                      |                                          |             |
| 5  |            |                           |                                |                      |                                          |             |

Profil Pelajar Pancasila

Indikator Sikap “Beriman dan bertaqwa”:

- Berdoa sebelum dan sesudah kegiatan pembelajaran
- Memberi salam pada saat awal dan akhir presentasi sesuai agama yang dianut
- Saling menghormati, toleransi
- Memelihara hubungan baik dengan sesama teman sekelas.

Rubrik pemberian skor:

- 4 = jika siswa melakukan 4 (empat) kegiatan tersebut
- 3 = jika siswa melakukan 3 (tiga) kegiatan tersebut
- 2 = jika siswa melakukan 2 (dua) kegiatan tersebut
- 1 = jika siswa melakukan 1 (satu) kegiatan tersebut.

Indikator sikap “Berakhlak mulia(jujur)”

- Tidak berbohong
- Mengembalikan kepada yang berhak bila menemukan sesuatu
- Tidak nyontek, tidak plagiarism
- Terus terang.

Rubrik pemberian skor

- 4 = jika siswa melakukan 4 (empat) kegiatan tersebut
- 3 = jika siswa melakukan 3 (tiga) kegiatan tersebut
- 2 = jika siswa melakukan 2 (dua) kegiatan tersebut
- 1 = jika siswa melakukan 1 (satu) kegiatan tersebut.

Indikator sikap “Gotong royong”

- Peduli kepada sesama
- Saling membantu dalam hal kebaikan
- Ramah dengan sesama.

Rubrik pemberian skor

- 4 = jika siswa melakukan 4 (empat) kegiatan tersebut
- 3 = jika siswa melakukan 3 (tiga) kegiatan tersebut
- 2 = jika siswa melakukan 2 (dua) kegiatan tersebut
- 1 = jika siswa melakukan 1 (satu) kegiatan tersebut.

Indikator sikap “berkebinekaan global (menghargai)”

- Saling menghargai/ toleran
- Bersikap sopan untuk menegur bagi mereka yang mengejek
- Cinta produk negeri sendiri
- Menghargai dan menjaga karya-karya sekolah dan masyarakat sendiri.

Rubrik pemberian skor

- 4 = jika siswa melakukan 4 (empat) kegiatan tersebut
- 3 = jika siswa melakukan 3 (tiga) kegiatan tersebut
- 2 = jika siswa melakukan 2 (dua) kegiatan tersebut
- 1 = jika siswa melakukan 1 (satu) kegiatan tersebut.

## 2. PENGETAHUAN

Teknik Penilaian: Tes Tertulis

| NO | SOAL                                                                                                              | KUNCI<br>JAWABAN      | SKOR |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|------|
| 1  | Jelaskan tujuan penggunaan <i>Garnish</i> pada makanan dan minuman. Sertakan contohnya.                           | .....<br>.....<br>... | 0–20 |
| 2  | Sebutkan tiga jenis <i>Garnish</i> dan jelaskan ciri serta contohnya.                                             | .....<br>.....<br>... | 0–20 |
| 3  | Apa perbedaan antara <i>Garnish</i> untuk makanan dan <i>Garnish</i> untuk minuman dari segi tujuan dan estetika? | .....<br>.....<br>... | 0–20 |
| 4  | Sebutkan dua kesalahan umum saat menata <i>Garnish</i> dan jelaskan akibatnya.                                    | .....<br>.....<br>... | 0–20 |
| 5  | Pilih satu hidangan atau minuman, jelaskan <i>Garnish</i> yang digunakan dan alasannya.                           | .....<br>.....<br>... | 0–20 |

### ✓ **PENGAYAAN DAN REMIDIAL**

Remedial dilaksanakan apabila pencapaian hasil belajar siswa belum mencapai KKM.

Contoh Program Remedial:

Kelas/Semester : X / Ganjil

Mata Pelajaran : Dasar-Dasar Kuliner

Ulangan Harian Ke : .....

Tanggal Ulangan : .....

Bentuk Ulangan : Tes tertulis / praktik Materi Ulangan : Potongan Sayuran

(KD / Indikator) : Menjelaskan dan mempraktikkan potongan sayuran dasar dan lanjutan

KKM : 75



| No  | Nama Siswa | Nilai Ulangan | Indikator yang Belum dikuasai | Bentuk Tindakan Remedial | Nilai Setelah Remedial | Ket. |
|-----|------------|---------------|-------------------------------|--------------------------|------------------------|------|
| 1   |            |               |                               |                          |                        |      |
| 2   |            |               |                               |                          |                        |      |
| 3   |            |               |                               |                          |                        |      |
| 4   |            |               |                               |                          |                        |      |
| 5   |            |               |                               |                          |                        |      |
| dst |            |               |                               |                          |                        |      |

Bentuk Tindakan Remedial:

- Mengulang kembali penjelasan guru tentang jenis potongan sayuran.
- Menonton ulang video *Teknik Potongan Sayuran*.
- Mengerjakan soal latihan tambahan.
- Melakukan praktik ulang potongan sayuran yang belum dikuasai hingga sesuai standar.

### Pengayaan

Pengayaan dilaksanakan bagi siswa yang telah mencapai atau melebihi KKM, namun ingin memperdalam pengetahuan dan keterampilan.

Bentuk Pengayaan:

1. Membaca buku-buku tentang teknik potongan sayuran yang lebih kompleks (contoh: *tourné*, *paysanne*, *lozenge*).
2. Mencari informasi secara online tentang penerapan potongan sayuran pada masakan internasional.
3. Membaca artikel, majalah kuliner, atau berita online tentang tren penyajian hidangan dengan *Garnish*.
4. Mengamati langsung hasil potongan sayuran di restoran, hotel, atau katering di lingkungan sekitar.
5. Mengerjakan lembar kerja mandiri tentang *kreasi potongan sayuran* untuk hiasan atau *Garnish* modern.





## LAMPIRAN

### A. LEMBAR KERJA SISWA

Ayo kita lihat video youtube :  
<https://youtube.com/shorts/Rv4Yw1Qonu0?si=dIjtsyVP-inW7on4>

Setelah menonton video tersebut:  
 Apa saja nama *Garnish* yang ibu  
 tampilakn

### B. BAHAN BACAAN GURU DAN SISWA

#### **GARNISH**

##### a. Pengertian *Garnish* makanan dan minuman

*Garnish* adalah elemen dekoratif yang ditambahkan pada makanan atau minuman untuk meningkatkan daya tarik visual, estetika, serta terkadang memberikan sentuhan rasa atau aroma tambahan. *Garnish* digunakan untuk mempercantik hidangan, memberikan tema tertentu, dan melengkapi cita rasa utama makanan atau minuman.

##### b. Klasifikasi bahan untuk pembuatan *Garnish* makanan dan minuman

###### 1. Bahan *Garnish* untuk makanan

Bahan *Garnish* makanan bertujuan menambah estetika, melengkapi rasa, dan menarik secara visual. Jenis bahan yang dipilih harus sesuai dengan hidangan utama. Contoh bahan *Garnish* makanan:

- **Sayuran:** Wortel, timun, cabai, lobak, paprika, tomat ceri, brokoli, daun selada, asparagus.
- **Buah-buahan:** Jeruk, apel, stroberi, ceri, kiwi, mangga, pisang, alpukat (untuk makanan penutup).

- **Herbal segar:** Peterseli, seledri, rosemary, thyme, daun pandan, daun kucai, kemangi, dill, bawang, basil.
- **Bunga Edible:** Mawar, telang, lavender, krisan, nasturium, marigold, pansy, kembang zucchini, bunga matahari, daylily, dianthus (untuk makanan penutup).
- **Bahan khusus:** Telur puyuh, coklat, saus, dan tekstur rebus.

Karakteristik:

- Tahan lebih lama pada suhu ruang.
- Variatif dalam bentuk dan warna.
- Bisa dimakan dan menambah rasa hidangan.

## 2. **Bahan *Garnish* untuk Minuman**

*Garnish* pada minuman bertujuan mempercantik dan memberi kesan segar. Bahan *Garnish* ringan, harum, dan sesuai untuk minuman panas maupun dingin. Contoh bahan *Garnish* minuman:

- **Buah-buahan:** Apel, stroberi, jeruk, ceri, kiwi, mangga, nanas, melon, semangka, anggur, belimbing, blueberry, jeruk nipis, lemon, raspberry.
- **Bunga Edible:** Mawar, telang, lavender, viola, krisan, nasturium, marigold, pansy, kembang zucchini, bunga matahari, daylily, dianthus.
- **Herbal segar:** Daun mint, rosemary, batang serai, daun pandan.
- **Bahan manis:** Gula, coklat, whipped cream, stik coklat.
- **Rempah:** Kayu manis, bunga lawang, kayu secang (untuk minuman panas).
- **Bahan khusus:** Es batu, foam, mentimun.

Karakteristik:

- Ringan dan mudah disesuaikan dengan minuman.
- Biasanya digunakan dalam keadaan segar atau dingin.
- Memberikan aroma atau tampilan eksotis.

### 3. Jenis-jenis *Garnish* Makanan dan Minuman

#### a. Simple *Garnish*



Simple *Garnish* merupakan *Garnish* yang terdiri dari satu bahan atau lebih yang bentuknya sederhana. Biasanya simple *Garnish* terbuat dari sayur-sayuran, buah-buahan, cereal, atau makanan yang sudah jadi. Contoh simple *Garnish* adalah irisan lemon, daun mint, tomat, cabai, atau wortel. Contoh pembuatan simple *Garnish* makanan dan minuman: <https://YouTube.com/shorts/Rv4Yw1Qonu0?si=dljtsyVP-jnW2go4>

#### b. Composite *Garnish*



Composite *Garnish* adalah jenis *Garnish* yang terdiri dari kombinasi dua atau lebih elemen dekoratif yang digabungkan untuk menciptakan tampilan yang lebih kompleks, estetik, dan menarik. Composite *Garnish* merupakan jenis *Garnish* yang terdiri dari berbagai bahan yang sesuai dengan makanan dasar. Contoh pembuatan composite *Garnish* makanan dan minuman: <https://YouTube.com/shorts/uu0FmzMUatg?si=fUiBkJsXVsQdeAbK>

#### c. Carving *Garnish*



Carving *Garnish* merupakan *Garnish* yang dibuat dengan cara mengukir bahan makanan menjadi bentuk-bentuk tertentu. Pembuatan carving *Garnish*

membutuhkanketerampilan dan ketelitian yang tinggi. Biasanyacarving *Garnish* terbuat dari buah-buahan atau sayursayuranyang padat seperti semangka, melon, labu, mentimun, atau lobak. Contoh carving *Garnish* adalah bunga mawar dari tomat, daun dari wortel, atau kupu-kupu dari semangka. Contoh pembuatan carving *Garnish* makanan dan minuman: <https://YouTube.com/shorts/3Dpivh41VaU?si=5fVIUv2t0aV869Zw>

#### d. Edible Flower Garnis



Edible flower *Garnish* merupakan jenis *Garnish* yang dibuat dari bunga-bunga yang bisa dimakan dan tidak beracun. Edible flower *Garnish* bisa memberikan warna, aroma, dan rasa yang berbeda pada hidangan. Biasanya edible flower *Garnish* digunakan untuk menghias salad, kue, minuman, atau dessert. Contoh edible flower *Garnish* adalah bunga lavender, bunga mawar, bunga kamboja, bunga kenanga, atau bunga melati. Contoh edible flower *Garnish*: <https://youtu.be/pL3WhdpWXWA?si=GrfXG8x0yVOmPacX>

#### 4. Fungsi *Garnish* Makanan dan Minuman

- a. Menarik perhatian dan mempercantik tampilan hidangan.
- b. Meningkatkan selera bagi yang mencicipi.
- c. Memberikan aroma khas penunjang rasa.
- d. Menunjukkan nilai seni dan kreativitas chef.
- e. Memberikan kesan spesial pada makanan atau minuman.

#### 5. Tips Membuat *Garnish* Makanan dan Minuman

Dalam pembuatan *Garnish* makanan dan minuman agar menciptakan hiasan yang menarik dan sesuai dengan hidangan atau minuman, maka perlu adanya beberapa tips dalam membuat *Garnish* makanan dan minuman yaitu sebagai berikut:

a. Pilih piring atau gelas yang tepat

Untuk membuat *Garnish* makanan atau minuman menjadi cantik dan menarik, *Garnish* juga harus didukung dengan piring atau gelas yang sesuai. Bentuk, ukuran hingga warna piring atau gelas harus dapat mendukung tampilan makanan atau minuman. Untuk tips dalam memilih piring untuk makanan, pilihlah piring yang berwarna putih agar mampu memberikan kontras saat dipadukan dengan sejumlah warna lain dari *Garnish*nya. Sehingga *Garnish* makanan akan menjadi titik fokus yang akan dilihat pelanggan. Sedangkan untuk gelas bisa menggunakan gelas bening dengan bentuk yang sesuai dengan sajian minumannya.

b. Hindari panas dan udara

Untuk menjaga *Garnish* tetap segar dan tahan lama, jauhkan *Garnish* dari panas dan udara. Untuk menjaga kesegaran dari *Garnish* bisa disimpan dalam wadah yang tertutup dalam suhu yang dingin.

c. Gunakan temperature untuk *Garnish*

Jika ingin menggunakan *Garnish* harus disesuaikan dengan karakteristik makanan atau minumannya jika *Garnish* untuk makanan yang dalam keadaan panas, bisa menggunakan *Garnish* yang tahan panas seperti daun rosemary, thyme, slice cabai, dll yang tidak cepat layu atau berubah warna pada suhu tinggi. Selain itu bisa menambahkan *Garnish* mendekati waktu penyajiannya, sehingga *Garnish* akan tetap segar saat disajikan nantinya. Sedangkan untuk *Garnish* pada minuman yang umumnya memiliki suhu dingin, bisa memilih *Garnish* yang segar dan ringan seperti irisan lemon, buah, atau edible flowers.

d. Pilih *Garnish* yang dapat dimakan

Dalam pemberian *Garnish* pada makanan atau minuman tidak hanya pada penampilannya saja, tetapi juga dapat menambah kelezatan, tekstur, dan rasa. Maka dari itu harus menggunakan *Garnish* yang dapat dimakan.

e. Variasikan *Garnish* dengan tekstur dan warna

Dalam hal ini, pilih *Garnish* dengan warna yang kontras dengan makanan atau minumannya. Sehingga *Garnish* yang memiliki warna yang kontras akan mudah dilihat serta mudah dibuang jika tidak ingin dimakan.

### 6. Perbedaan penggunaan *Garnish* pada makanan dan minuman

| Aspek                           | <i>Garnish</i> untuk Makanan                                                                                                                                                                                                                                                        | <i>Garnish</i> untuk Minuman                                                                                                                                                                                                                              |
|---------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Tujuan</b>                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Meningkatkan daya tarik visual hidangan.</li> <li>• Melengkapi rasa dan tekstur makanan.</li> <li>• Memberikan tema atau karakter pada hidangan.</li> </ul>                                                                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Memberikan sentuhan visual menarik pada gelas atau minuman.</li> <li>• Menambahkan aroma atau rasa segar.</li> <li>• Menyampaikan kesan premium atau tema tertentu.</li> </ul>                                   |
| <b>Jenis Bahan</b>              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sayuran: wortel, timun, tomat, paprika.</li> <li>• Buah-buahan: apel, lemon, nanas.</li> <li>• Protein: telur, udang, salmon.</li> <li>• Herbal segar: parsley, rosemary, thyme.</li> </ul>                                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Buah-buahan: jeruk, lime, cherry, nanas.</li> <li>• Herbal segar: mint, basil, lavender.</li> <li>• Edible flowers: pansy, mawar, melati.</li> <li>• Elemen manis: gula rim, whipped cream.</li> </ul>           |
| <b>Teknik / Jenis Pembuatan</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Simple <i>Garnish</i>: potongan dasar (iris, julienne, brunoise).</li> <li>• Carving <i>Garnish</i>: membentuk bahan menjadi hiasan artistik.</li> <li>• Composite <i>Garnish</i>: kombinasi beberapa elemen (sayur + protein).</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Simple <i>Garnish</i>: penempatan iris buah di bibir gelas.</li> <li>• Edible <i>Garnish</i>: penggunaan bunga atau buah dalam es batu.</li> <li>• Aromatik <i>Garnish</i>: herbal segar untuk aroma.</li> </ul> |



|                   |                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                          |
|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                   |                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                          |
| <b>Penyajian</b>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ditempatkan di atas, di sekitar, atau di samping makanan.</li> <li>• Disusun selaras dengan hidangan utama.</li> </ul>             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diposisikan di tepi gelas, di dalam minuman, atau di atas minuman (misal whipped cream).</li> </ul>                             |
| <b>Estetika</b>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fokus pada warna, bentuk, dan detail yang kompleks.</li> <li>• Menarik secara visual dan memperkuat presentasi makanan.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fokus pada detail gelas dan isi minuman.</li> <li>• Tampilan sederhana namun elegan, menekankan kesegaran dan aroma.</li> </ul> |
| <b>Kesimpulan</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Garnish</i> makanan menekankan tekstur, rasa, dan presentasi kompleks, membutuhkan teknik lebih rumit.</li> </ul>               | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Garnish</i> minuman menekankan kesegaran, aroma, dan estetika sederhana namun elegan, sesuai karakter minuman.</li> </ul>    |

### C. GLOSARIUM

| No | Istilah        | Arti                                           |
|----|----------------|------------------------------------------------|
| 1  | <i>Garnish</i> | Hiasan makanan                                 |
| 2  | <b>Edible</b>  | Dapat dimakan                                  |
| 3  | <b>Filling</b> | Isian dalam makanan                            |
| 4  | <b>Topping</b> | Bahan tambahan yang diletakkan di atas makanan |
| 5  | <b>Carving</b> | Teknik mengukir bahan makanan                  |



| No | Istilah   | Arti                     |
|----|-----------|--------------------------|
| 6  | Flower    | Bunga                    |
| 7  | Simple    | Sederhana / mudah dibuat |
| 8  | Composite | Paduan beberapa bahan    |

#### D, DAFTAR PUSTAKA

Annayanti Budiningsih. 2008. Restoran 1. Yudhistira. Bogor

Harnani Fatmawati. 2013. Boga Dasar SMK X. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.

<https://kumparan.com/seputar-hobi/Garnish-pengertian-fungsi-dan-bahan-yang-bisa-digunakan-210cs9LTqqZ/3>

[https://www.YouTube.com/watch?v=78eT2o\\_YJJ](https://www.YouTube.com/watch?v=78eT2o_YJJ)

<https://hartotrans.com/mengenal-apa-itu-Garnish-fungsi-materi-dan-jenis-jenisnya/>



Mengetahui,

Kepala SMK Negeri 1 Seririt

Seririt, 21 september 2025

Guru Mata Pelajaran



**I Ketut Sutaya, S.Pd**

Pembina Tk.1

NIP.19690405 199702 1 001

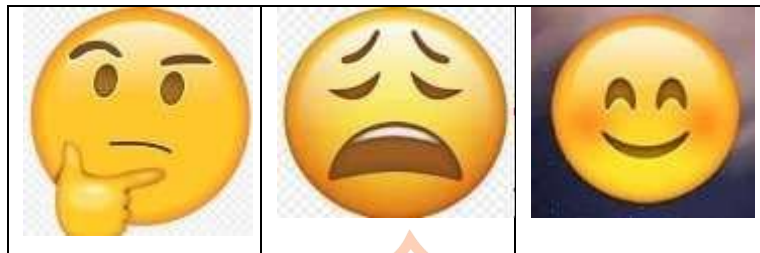
**Eti Novivanti, S.Pd., M.Pd**

NIP.19781124 200801 2 014

## LEMBAR ASESMEN DIAGNOSTIK

### A. Asesmen Non Kognitif

1. Coba amati lingkungan rumahmu saat ini, lalu pilih emoji berikut yang mewakili perasaanmu.



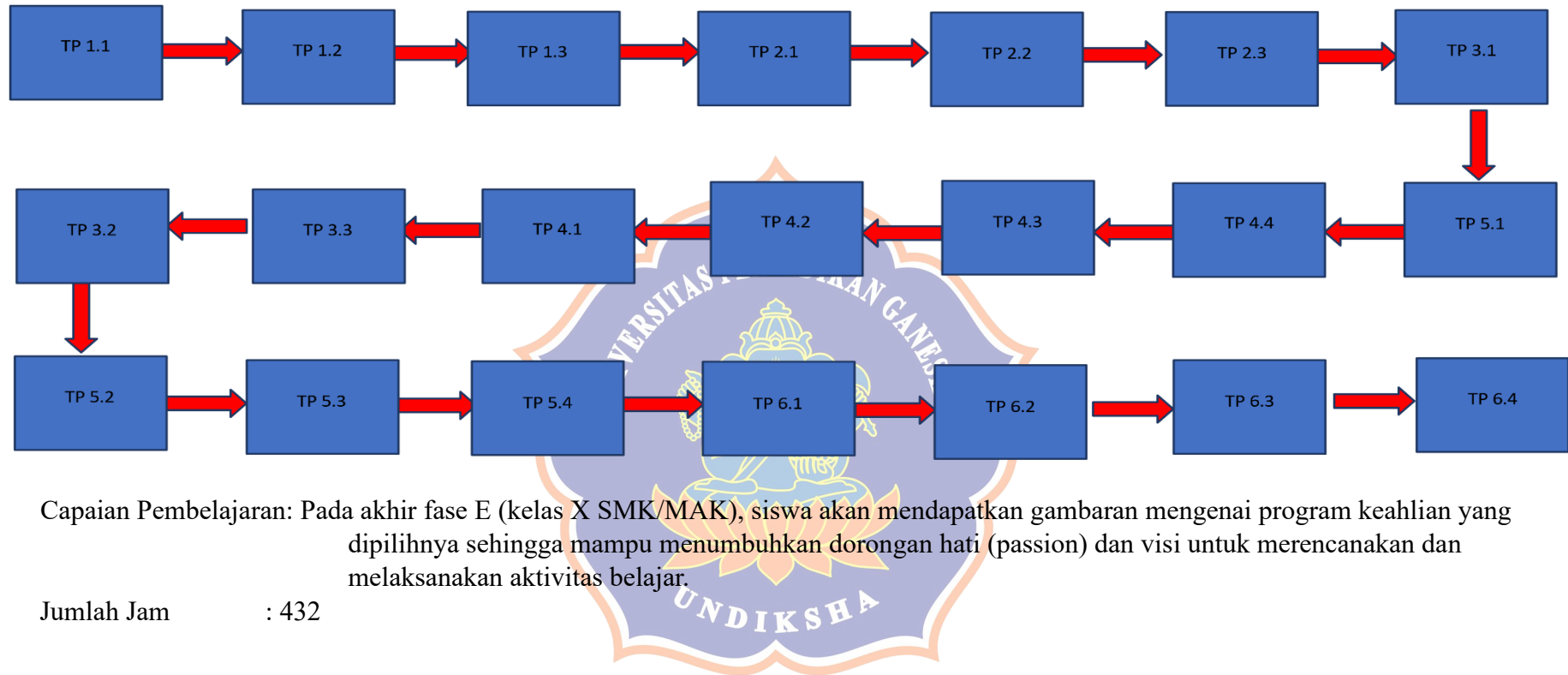
|   |   |   |
|---|---|---|
| A | B | C |
|---|---|---|

2. Berikan pendapatmu tentang bagaimana kondisi lingkungan akan berdampak pada semangat belajarmu?
3. Apa saja yang dapat kamu lakukan untuk menciptakan kenyamanan lingkungan belajar di rumah?
4. Apa yang kamu rasakan saat mengunjungi suatu Restoran lalu melihat kondisi yang tidak nyaman, misalnya dari segi ventilasi ataupun kebersihan lingkungannya?
5. Apa harapanmu saat kamu mempelajari tentang perkembangan terkini kuliner?

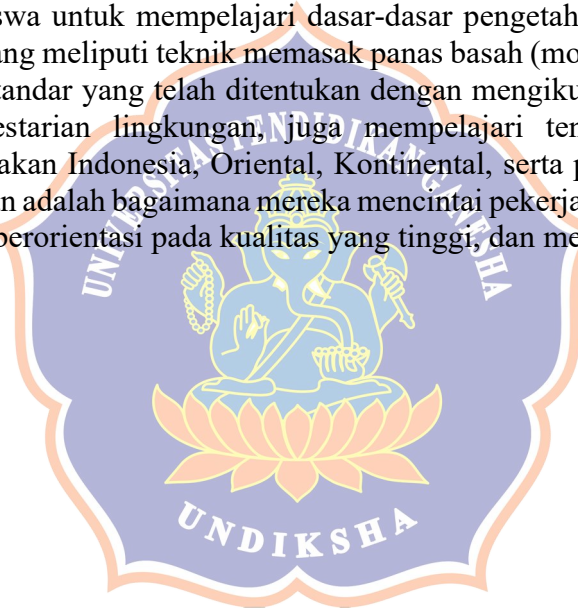
### B. Asesmen Kognitif

| Waktu Asesmen | Akhir pembelajaran | Durasi Asesmen | 10 menit |
|---------------|--------------------|----------------|----------|
|               |                    |                |          |
|               |                    |                |          |
|               |                    |                |          |





Keterangan : Mata pelajaran Dasar-Dasar Kuliner berfungsi untuk memberikan motivasi dan meningkatkan minat belajar siswa sebagai bekal untuk mempelajari materi pada kompetensi keahlian berikutnya. Pada dasar-dasar kuliner, siswa mempelajari materi tentang dasar- dasar industri kuliner, perkembangan bidang kuliner termasuk teknologi dan tren yang sedang berkembang, foodpreneurs dan job profile dibidang kuliner sehingga dapat bekerja di hotel, restaurant, rumah sakit, kapal pesiar, food stylist, atau berwirausaha. Mata pelajaran Dasar-Dasar Kuliner juga merupakan wahana belajar bagi siswa untuk mempelajari dasar-dasar pengetahuan bahan makanan serta teknik dan metode pengolahan makanan yang meliputi teknik memasak panas basah (moist heat) dan panas kering (dry heat) agar hasil olahan sesuai dengan standar yang telah ditentukan dengan mengikuti prinsip pelaksanaan kebersihan, kesehatan, keselamatan, dan kelestarian lingkungan, juga mempelajari tentang pengetahuan peralatan dapur, menu, pengetahuan dasar masakan Indonesia, Oriental, Kontinental, serta pengetahuan dasar Patiseri/pastry dan bakery. Soft skills yang dibangun adalah bagaimana mereka mencintai pekerjaan yang terkait industri kuliner, berkeaktivitas, membangun kerja tim, berorientasi pada kualitas yang tinggi, dan membangun suatu jaringan kerja (networking).



| Elemen                         | Capaian Pembelajaran                                                                                                                                                              | Tujuan Pembelajaran                                                                                                                                                                             | Alur Tujuan Pembelajaran                                                                                                                                                                          | Alokasi Waktu |
|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| Proses bisnis industri kuliner | Pada akhir fase E siswa mampu menjelaskan konsep industri kuliner, pentingnya bidang kuliner di industri pariwisata dan perhotelan, proses bisnis bidang kuliner, secara mandiri. | 1.1 Mengimplementasikan Konsep Industri Kuliner<br>1.2 Menentukan Pentingnya Bidang Kuliner Di Industri Pariwisata Dan Perhotelan<br>1.3 Menentukan Proses Bisnis Bidang Kuliner Secara Mandiri | 1.1. Mengimplementasikan Konsep Industri Kuliner<br>1.2. Menentukan Pentingnya Bidang Kuliner di Industri Pariwisata Dan Perhotelan<br>1.3 Menentukan Proses Bisnis Bidang Kuliner Secara Mandiri | 72 JP         |



|                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Perkembangan bidang kuliner secara global dan perkembangan teknologi yang berkaitan dengan bidang kuliner | Pada akhir fase E, siswa mampu menjelaskan dengan kreatif sejarah memasak, peran teknologi dalam dunia kuliner dan perkembangannya sejak jaman primitif sampai modern, komputerisasi pada industri kuliner serta perkembangan terkini tentang bidang kuliner, termasuk <i>fusion food</i> dan <i>gastronomy molecular</i> . | 2.1. Mendeskripsikan Dengan Kreatif Sejarah Memasak<br>2.2. Menentukan Peran Teknologi Dalam Dunia Kuliner Dan Perkembangannya Sejak Jaman Primitif Sampai Modern<br>2.3. Menentukan Komputerisasi Pada Industri Kuliner Serta Perkembangan Terkini Tentang Bidang Kuliner, Termasuk <i>Fusion Food</i> Dan <i>Gastronomy Molecular</i> | 2.1. Mendeskripsikan Dengan Kreatif Sejarah Memasak<br>2.2. Menentukan Peran Teknologi Dalam Dunia Kuliner Dan Perkembangannya Sejak Jaman Primitif Sampai Modern<br>2.3. Menentukan Komputerisasi Pada Industri Kuliner Serta Perkembangan Terkini Tentang Bidang Kuliner, Termasuk <i>Fusion Food</i> Dan <i>Gastronomy Molecular</i> | 72 JP |
| Profesi dan kewirausahaan di bidang kuliner ( <i>foodpreneurs</i> dan <i>job-profile</i> )                | Pada akhir fase E, siswa mampu menjelaskan profesi atau okupasi dunia kerja bidang kuliner dan peluang berwirausaha dengan di bidang kuliner                                                                                                                                                                                | 3.1 Mendeskripsikan profesi atau okupasi dunia kerja bidang kuline<br>3.2 Mengidentifikasi peluang Usaha di Bidang Kuliner<br>3.3 Mendiskripsikan kepribadian dan sikap yang dibutuhkan untuk bekerja di industri Kuliner                                                                                                               | 3.1. Mendeskripsikan profesi atau okupasi dunia kerja bidang kuline<br>3.2. Mengidentifikasi peluang Usaha di Bidang Kuliner<br>3.3. Mendiskripsikan kepribadian dan sikap yang dibutuhkan untuk bekerja di industri Kuliner                                                                                                            | 72 JP |



|                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                          |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Penerapan pelayanan prima ( <i>excellent service</i> ) pada industri kuliner                                                              | Pada akhir fase E, siswa mampu menerapkan pelayanan prima pada bidang kuliner.                                                                                                                                                                                                                                                       | <p>4.1 Mendeskripsikan pentingnya Pelayanan Prima pada Industri Kuliner</p> <p>4.2 Mengidentifikasi Kerjasama antara Kolega dengan Pelanggan</p> <p>4.3 Menunjukkan bekerja dalam lingkungan social yang berbeda</p> <p>4.4 Melakukan Komunikasi Melalui Telepon</p>  | <p>4.1. Mendeskripsikan pentingnya Pelayanan Prima pada Industri Kuliner</p> <p>4.2. Mengidentifikasi Kerjasama antara Kolega dengan Pelanggan</p> <p>4.3. Menunjukkan bekerja dalam lingkungan social yang berbeda</p> <p>4.4. Melakukan Komunikasi Melalui Telepon</p> | 54 JP |
| Pelaksanaan Kebersihan, Kesehatan, Keselamatan, dan Kelestarian Lingkunga / <i>Cleanliness Health Safety Environmental Sustainability</i> | Pada akhir fase E, siswa mampu menerapkan prosedur pelaksanaan kebersihan, kesehatan, keselamatan, dan kelestarian lingkungan secara mandiri, kolaborasi dan konsisten, sehingga siswa lebih berhati-hati dalam menangani makanan dan memahami langkah mengelola limbah dibidang kuliner sebagai bagian dari pelestarian lingkungan. | <p>5.1 Menerapkan Prosedur Keselamatan makanan</p> <p>5.2 Melakukan Kebersihan Lokasi/Area dan dan Peralatan Peralatan</p> <p>5.3 Menerapkan Kesehatan, Keselamatan dan Keamanan Kerja dan Keamanan Kerja</p> <p>5.4 Memahami Prosedur Dasar Pertolongan Pertama.</p> | <p>5.1 Menerapkan Prosedur Keselamatan makanan</p> <p>5.2 Melakukan Kebersihan Lokasi/Area dan dan Peralatan Peralatan</p> <p>5.3 Menerapkan Kesehatan, Keselamatan dan Keamanan Kerja dan Keamanan Kerja</p> <p>5.4 Memahami Prosedur Dasar Pertolongan Pertama.</p>    | 54 JP |

|                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |        |
|-----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Praktik dasar memasak secara menyeluruh | Pada akhir fase E, siswa mampu menjelaskan dengan baik tentang peralatan dapur yang digunakan pada industri kuliner, bahan makanan, menu, dasar-dasar masakan Indonesia, Oriental, Kontinental dan <i>Pastry Bakery</i> , serta melaksanakan praktik dasar memasak sebagai dasar memodifikasi berbagai masakan dengan kreatif. | 6.1 Memahami praktek dasar penyimpanan dan perawatan peralatan dapur yang digunakan pada industri kuliner kuliner<br>6.2 Memahami tahapan operasional persiapan dasar memasak meliputi pengetahuan alat, bahan, dan metode dasar memasak<br>6.3 Memahami struktur menu masakan<br>6.4 Melaksanakan praktik dasar memasak masakan Indonesia, oriental dan <i>continental</i> serta <i>Pastry</i> dan <i>Bakery</i> . | 6.1 Memahami praktek dasar penyimpanan dan perawatan peralatan dapur yang digunakan pada industri kuliner kuliner<br>6.2 Memahami tahapan operasional persiapan dasar memasak meliputi pengetahuan alat, bahan, dan metode dasar memasak<br>6.3 Memahami struktur menu masakan<br>6.4 Melaksanakan praktik dasar memasak masakan Indonesia, oriental dan <i>continental</i> serta <i>Pastry</i> dan <i>Bakery</i> . | 108 JP |
|-----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|

Waka Bidang Akademik

Seririt, 14 Juli 2024  
Guru Mata Pelajaran

**Komang Widiartha Wijaya, S.Pd.**  
NIP. 19801222 200501 1 009

**Eti Noviyanti, S.Pd., M.Pd.**  
NIP. 19781124 200801 2 014



## Lampiran 8. Hasil Validasi Ahli Instrumen 1

**LEMBAR PENILAIAN AHLI INSTRUMEN**  
**PENGEMBANGAN *POWERPOINT* INTERAKTIF PADA MATERI**  
***GARNISH* MAKANAN DAN MINUMAN UNTUK KELAS X KULINER**  
**SMK NEGERI 1 SERIRIT**

Judul Penelitian : Pengembangan *PowerPoint* Interaktif pada Materi *Garnish* Makanan dan Minuman untuk Kelas X Kuliner SMK Negeri 1 Seririt

Peneliti : Komang Putri Utari

NIM : 2215081042

Dosen Pembimbing : 1. Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M.Pd. (Pembimbing 1)  
 2. Dr. Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd. (Pembimbing 2)

Nama Validator : Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd.

Fakultas : Teknik dan Kejuruan

Jurusan : Teknologi Industri

Program Studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Instansi/Lembaga : Universitas Pendidikan Ganesha

Dengan Hormat,

Puji syukur ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas segala rahmat dan karunia-Nya sehingga penyusunan instrumen penelitian ini dapat diselesaikan dengan baik. Peneliti menyadari bahwa instrumen yang baik tidak terlepas dari saran dan masukan para ahli. Oleh sebab itu, peneliti sangat mengharapkan kesediaan Bapak/Ibu sebagai Ahli Instrumen untuk memberikan penilaian, kritik, dan saran demi penyempurnaan penelitian ini.

Akhir kata, peneliti mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya atas waktu, perhatian, serta kesediaan yang Bapak/Ibu berikan untuk mengisi instrumen pada penelitian ini.

**KISI-KISI INSTRUMEN MEDIA PENGEMBANGAN *POWERPOINT*  
INTERAKTIF PADA MATERI *GARNISH* MAKANAN DAN MINUMAN  
BERDASARKAN ASPEK MATERI**

| Variabel Penelitian                                                                                             | Sub Variabel                                                                                                    | Indikator                                        | Sub indikator                                 | Nomor Butir |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------|-------------|
| Pengembangan Media <i>PowerPoint</i> Interaktif Untuk Materi <i>Garnish</i> Makanan dan Minuman Kelas X Kuiner. | Kelayakan Aspek Materi untuk Media <i>PowerPoint</i> Interaktif Pada Materi <i>Garnish</i> Makanan dan Minuman. | Relevansi materi terhadap perangkat pembelajaran | Kesesuaian materi dengan Capaian Pembelajaran | 1           |
|                                                                                                                 |                                                                                                                 |                                                  | Kesesuaian materi dengan tujuan pembelajaran  | 2           |
|                                                                                                                 |                                                                                                                 | Mutu atau kualitas isi materi                    | Kejelasan isi materi                          | 3,4         |
|                                                                                                                 |                                                                                                                 |                                                  | Kesinambungan penulisan isi materi            | 5           |
|                                                                                                                 |                                                                                                                 |                                                  | Sistematika penulisan materi                  | 6,7         |
|                                                                                                                 |                                                                                                                 |                                                  | Keakuratan isi materi                         | 8           |
|                                                                                                                 |                                                                                                                 | Penggunaan bahasa serta tipografi                | Kesesuaian penggunaan tata bahasa             | 9           |
|                                                                                                                 |                                                                                                                 |                                                  | Kesesuaian penggunaan tata tulis              | 10          |

Sumber: Adaptasi dari Ningrum et al. (2024)



### A. TUJUAN

Tujuan penggunaan instrumen penelitian ini adalah untuk memperoleh data yang valid dan objektif mengenai pengembangan media *PowerPoint* interaktif pada materi *Garnish* makanan dan minuman untuk kelas X kuliner, khususnya yang ditinjau dari aspek materi.

### B. PETUNJUK PENGISIAN

1. Mohon untuk membaca setiap butir pernyataan dengan cermat sebelum memberikan penilaian.
2. Penilaian diberikan dengan cara memberi tanda (✓) pada kolom skor yang sesuai dengan tingkat kesesuaian menurut Bapak/Ibu.
3. Skala penilaian yang digunakan adalah sebagai berikut:
  - a. Relevan : Jika butir instrumen dianggap layak
  - b. Tidak Relevan : Jika butir instrumen dianggap tidak layak
4. Apabila terdapat saran, kritik, atau masukan perbaikan, mohon dituliskan pada kolom komentar atau saran yang telah disediakan.

### C. TABEL INSTRUMEN

| No | Pertanyaan                                                                                                                                                          | Relevan | Tidak Relevan | Keterangan |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------------|------------|
| 1. | Pemaparan materi <i>Garnish</i> makanan dan minuman dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif sudah sesuai dengan Capaian Pembelajaran (CP) kelas X Kuliner.         | ✓       |               |            |
| 2. | Materi <i>Garnish</i> makanan dan minuman yang disajikan dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif mendukung ketercapaian tujuan pembelajaran yang telah ditentukan. | ✓       |               |            |

| No | Pertanyaan                                                                                                                                                       | Relevan | Tidak Relevan | Keterangan |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------------|------------|
| 3. | Materi <i>Garnish</i> makanan dan minuman dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif disajikan secara jelas.                                                       | ✓       |               |            |
| 4. | Penjelasan materi <i>Garnish</i> makanan dan minuman dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif tidak menimbulkan penafsiran ganda.                                | ✓       |               |            |
| 5. | Materi <i>Garnish</i> makanan dan minuman dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif disusun secara runtut dan saling berkesinambungan antar bagian.               | ✓       |               |            |
| 6. | Urutan penyajian materi <i>Garnish</i> makanan dan minuman dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif disusun secara sistematis dari konsep sederhana ke kompleks. | ✓       |               |            |
| 7. | Struktur penyajian materi <i>Garnish</i> makanan dan minuman dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif memudahkan peserta didik dalam memahami isi pembelajaran.  | ✓       |               |            |
| 8. | Isi materi <i>Garnish</i> makanan dan minuman yang disajikan                                                                                                     | ✓       |               |            |



| No  | Pertanyaan                                                                                                                                                                                            | Relevan | Tidak Relevan | Keterangan |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------------|------------|
|     | dalam <i>PowerPoint</i> interaktif telah sesuai dengan konsep dan kaidah keilmuan yang benar.                                                                                                         |         |               |            |
| 9.  | Bahasa yang digunakan pada materi <i>Garnish</i> makanan dan minuman dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif sesuai dengan kaidah EYD.                                                               | ✓       |               |            |
| 10. | Tata tulis (ejaan, tanda baca, dan penulisan istilah) pada materi <i>Garnish</i> makanan dan minuman dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif digunakan secara konsisten dan tepat sesuai kaidah EYD. | ✓       |               |            |

#### D. KOMENTAR DAN SARAN PERBAIKAN

.....

.....

.....

.....

.....

### E. KESIMPULAN

Instrumen *PowerPoint* interaktif materi *Garnish* makanan dan minuman berdasarkan aspek materi dinyatakan:

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

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

Singaraja, ..... 9 Maret .....2026



Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd.

NIP. 197309022002122001



**KISI-KISI INSTRUMEN MEDIA PENGEMBANGAN *POWERPOINT*  
INTERAKTIF PADA MATERI *GARNISH* MAKANAN DAN MINUMAN  
BERDASARKAN ASPEK MEDIA DAN DESAIN PEMBELAJARAN**

| <b>Variabel Penelitian</b>                                                                                       | <b>Sub Variabel</b>                                                                                                                    | <b>Indikator</b>                         | <b>Sub Indikator</b>                           | <b>Nomor Butir</b> |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|------------------------------------------------|--------------------|
| Pengembangan Media <i>PowerPoint</i> Interaktif Untuk Materi <i>Garnish</i> Makanan dan Minuman Kelas X Kuliner. | Kelayakan Aspek Media dan Desain Pembelajaran untuk Media <i>PowerPoint</i> Interaktif Pada Materi <i>Garnish</i> Makanan dan Minuman. | Fungsi dan Manfaat dari Penggunaan Media | Mempermudah pemahaman materi pembelajaran      | 1                  |
|                                                                                                                  |                                                                                                                                        |                                          | Menambah daya tarik dalam penyajian isi materi | 2                  |
|                                                                                                                  |                                                                                                                                        |                                          | Menambah variasi cara belajar                  | 3                  |
|                                                                                                                  |                                                                                                                                        | Penyajian Visual                         | Aspek <i>background</i>                        | 4                  |
|                                                                                                                  |                                                                                                                                        |                                          | Aspek warna                                    | 5                  |
|                                                                                                                  |                                                                                                                                        |                                          | Aspek gambar dan video                         | 6                  |
|                                                                                                                  |                                                                                                                                        |                                          | Aspek animasi                                  | 7                  |
|                                                                                                                  |                                                                                                                                        | Penyajian Audio                          | Kejernihan suara                               | 8                  |
|                                                                                                                  |                                                                                                                                        |                                          | Kesesuaian waktu penggunaan efek audio         | 9                  |
|                                                                                                                  |                                                                                                                                        | Penggunaan Tipografi                     | Teks terbaca dengan jelas                      | 10                 |
|                                                                                                                  |                                                                                                                                        |                                          | Kesesuaian ukuran huruf pada teks              | 11                 |
|                                                                                                                  |                                                                                                                                        | Interaktivitas Media                     | Interaksi pengguna dengan konten               | 12                 |
|                                                                                                                  |                                                                                                                                        |                                          | Ketersediaan alat navigasi                     | 13                 |

Sumber: Adaptasi dari Ningrum et al. (2024)

### A. TUJUAN

Tujuan penggunaan instrumen penelitian ini adalah untuk memperoleh data yang valid dan objektif mengenai pengembangan media *PowerPoint* interaktif pada materi *Garnish* makanan dan minuman untuk kelas X kuliner, khususnya yang ditinjau dari aspek media dan desain pembelajaran.

### B. PETUNJUK PENGISIAN

1. Mohon untuk membaca setiap butir pernyataan dengan cermat sebelum memberikan penilaian.
2. Penilaian diberikan dengan cara memberi tanda (✓) pada kolom skor yang sesuai dengan tingkat kesesuaian menurut Bapak/Ibu.
3. Skala penilaian yang digunakan adalah sebagai berikut:
  - a. Relevan : Jika butir instrumen dianggap layak
  - b. Tidak Relevan : Jika butir instrumen dianggap tidak layak
4. Apabila terdapat saran, kritik, atau masukan perbaikan, mohon dituliskan pada kolom komentar atau saran yang telah disediakan.

### C. TABEL INSTRUMEN

| No | Pertanyaan                                                                                                                                                | Relevan | Tidak Relevan | Keterangan |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------------|------------|
| 1. | Media <i>PowerPoint</i> interaktif mempermudah peserta didik dalam memahami materi <i>Garnish</i> makanan dan minuman.                                    | ✓       |               |            |
| 2. | Penyajian materi dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif dapat meningkatkan daya tarik peserta didik terhadap materi <i>Garnish</i> makanan dan minuman. | ✓       |               |            |



| No | Pertanyaan                                                                                                                                                             | Relevan | Tidak Relevan | Keterangan |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------------|------------|
| 3. | Media <i>PowerPoint</i> interaktif memberikan variasi cara belajar bagi peserta didik dalam mempelajari materi <i>Garnish</i> makanan dan minuman.                     | ✓       |               |            |
| 4. | Tampilan <i>background</i> pada media <i>PowerPoint</i> interaktif sesuai dan mendukung kejelasan penyajian materi <i>Garnish</i> makanan dan minuman.                 | ✓       |               |            |
| 5. | Pemilihan warna pada media <i>PowerPoint</i> interaktif serasi dan tidak mengganggu keterbacaan materi <i>Garnish</i> makanan dan minuman.                             | ✓       |               |            |
| 6. | Gambar atau vidio yang digunakan dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif sudah relevan dan membantu pemahaman materi <i>Garnish</i> makanan dan minuman.              | ✓       |               |            |
| 7. | Animasi yang digunakan dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif sesuai dan tidak berlebihan sehingga mendukung pembelajaran materi <i>Garnish</i> makanan dan minuman. | ✓       |               |            |
| 8. | Audio yang digunakan dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif                                                                                                          | ✓       |               |            |

| No  | Pertanyaan                                                                                                                                             | Relevan | Tidak Relevan | Keterangan |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------------|------------|
|     | terdengar jelas dan mudah dipahami.                                                                                                                    |         |               |            |
| 9.  | Penggunaan efek audio pada media <i>PowerPoint</i> interaktif sesuai dengan waktu dan kebutuhan penyajian materi <i>Garnish</i> makanan dan minuman.   | ✓       |               |            |
| 10. | Teks pada materi <i>Garnish</i> makanan dan minuman dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif dapat dibaca dengan jelas oleh peserta didik.             | ✓       |               |            |
| 11. | Ukuran huruf yang digunakan pada materi <i>Garnish</i> makanan dan minuman dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif sesuai dan memudahkan keterbacaan. | ✓       |               |            |
| 12. | Media <i>PowerPoint</i> interaktif memungkinkan peserta didik berinteraksi secara aktif dengan konten pembelajaran.                                    | ✓       |               |            |
| 13. | Media <i>PowerPoint</i> interaktif dilengkapi dengan alat navigasi yang jelas dan mudah untuk digunakan.                                               | ✓       |               |            |

#### D. KOMENTAR DAN SARAN PERBAIKAN

.....

.....

.....

.....

.....

#### E. KESIMPULAN

Instrumen *PowerPoint* interaktif materi *Garnish* makanan dan minuman berdasarkan aspek media dan desain pembelajaran dinyatakan:

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

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

Singaraja, ..... 9 Maret ..... 2026



Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd.

NIP. 197309022002122001



## Lampiran 9. Hasil Validasi Ahli Instrumen 2

**LEMBAR PENILAIAN AHLI INSTRUMEN**  
**PENGEMBANGAN *POWERPOINT* INTERAKTIF PADA MATERI**  
***GARNISH* MAKANAN DAN MINUMAN UNTUK KELAS X KULINER**  
**SMK NEGERI 1 SERIRIT**

Judul Penelitian : Pengembangan *PowerPoint* Interaktif pada Materi *Garnish* Makanan dan Minuman untuk Kelas X Kuliner SMK Negeri 1 Seririt

Peneliti : Komang Putri Utari

NIM : 2215081042

Dosen Pembimbing : 1. Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M.Pd. (Pembimbing 1)  
 2. Dr. Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd. (Pembimbing 2)

Nama Validator : Dr. Ni Made Suriani, S.Pd., M.Par.

Fakultas : Teknik dan Kejuruan

Jurusan : Teknologi Industri

Program Studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Instansi/Lembaga : Universitas Pendidikan Ganesha

Dengan Hormat,

Puji syukur ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas segala rahmat dan karunia-Nya sehingga penyusunan instrumen penelitian ini dapat diselesaikan dengan baik. Peneliti menyadari bahwa instrumen yang baik tidak terlepas dari saran dan masukan para ahli. Oleh sebab itu, peneliti sangat mengharapkan kesediaan Bapak/Ibu sebagai Ahli Instrumen untuk memberikan penilaian, kritik, dan saran demi penyempurnaan penelitian ini.

Akhir kata, peneliti mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya atas waktu, perhatian, serta kesediaan yang Bapak/Ibu berikan untuk mengisi instrumen pada penelitian ini.

**KISI-KISI INSTRUMEN MEDIA PENGEMBANGAN *POWERPOINT*  
INTERAKTIF PADA MATERI *GARNISH* MAKANAN DAN MINUMAN  
BERDASARKAN ASPEK MATERI**

| Variabel Penelitian                                                                                      | Sub Variabel                                                                                                    | Indikator                                        | Sub indikator                                 | Nomor Butir |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------|-------------|
| Pengembangan Media <i>PowerPoint</i> Interaktif Untuk Materi <i>Garnish</i> Makanan dan Minuman Kelas X. | Kelayakan Aspek Materi untuk Media <i>PowerPoint</i> Interaktif Pada Materi <i>Garnish</i> Makanan dan Minuman. | Relevansi materi terhadap perangkat pembelajaran | Kesesuaian materi dengan Capaian Pembelajaran | 1           |
|                                                                                                          |                                                                                                                 |                                                  | Kesesuaian materi dengan tujuan pembelajaran  | 2           |
|                                                                                                          |                                                                                                                 | Mutu atau kualitas isi materi                    | Kejelasan isi materi                          | 3,4         |
|                                                                                                          |                                                                                                                 |                                                  | Kesinambungan penulisan isi materi            | 5           |
|                                                                                                          |                                                                                                                 |                                                  | Sistematika penulisan materi                  | 6,7         |
|                                                                                                          |                                                                                                                 |                                                  | Keakuratan isi materi                         | 8           |
|                                                                                                          |                                                                                                                 | Penggunaan bahasa serta tipografi                | Kesesuaian penggunaan tata bahasa             | 9           |
|                                                                                                          |                                                                                                                 |                                                  | Kesesuaian penggunaan tata tulis              | 10          |

Sumber: Adaptasi dari Ningrum et al. (2024)



### A. TUJUAN

Tujuan penggunaan instrumen penelitian ini adalah untuk memperoleh data yang valid dan objektif mengenai pengembangan media *PowerPoint* interaktif pada materi *Garnish* makanan dan minuman untuk kelas X kuliner, khususnya yang ditinjau dari aspek materi.

### B. PETUNJUK PENGISIAN

1. Mohon untuk membaca setiap butir pernyataan dengan cermat sebelum memberikan penilaian.
2. Penilaian diberikan dengan cara memberi tanda (✓) pada kolom skor yang sesuai dengan tingkat kesesuaian menurut Bapak/Ibu.
3. Skala penilaian yang digunakan adalah sebagai berikut:
  - a. Relevan : Jika butir instrumen dianggap layak
  - b. Tidak Relevan : Jika butir instrumen dianggap tidak layak
4. Apabila terdapat saran, kritik, atau masukan perbaikan, mohon dituliskan pada kolom komentar atau saran yang telah disediakan.

### C. TABEL INSTRUMEN

| No | Pertanyaan                                                                                                                                                          | Relevan | Tidak Relevan | Keterangan |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------------|------------|
| 1. | Pemaparan materi <i>Garnish</i> makanan dan minuman dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif sudah sesuai dengan Capaian Pembelajaran (CP) kelas X Kuliner.         | ✓       |               |            |
| 2. | Materi <i>Garnish</i> makanan dan minuman yang disajikan dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif mendukung ketercapaian tujuan pembelajaran yang telah ditentukan. | ✓       |               |            |

| No | Pertanyaan                                                                                                                                                       | Relevan | Tidak Relevan | Keterangan |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------------|------------|
| 3. | Materi <i>Garnish</i> makanan dan minuman dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif disajikan secara jelas.                                                       | ✓       |               |            |
| 4. | Penjelasan materi <i>Garnish</i> makanan dan minuman dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif tidak menimbulkan penafsiran ganda.                                | ✓       |               |            |
| 5. | Materi <i>Garnish</i> makanan dan minuman dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif disusun secara runtut dan saling berkesinambungan antarbagian.                | ✓       |               |            |
| 6. | Urutan penyajian materi <i>Garnish</i> makanan dan minuman dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif disusun secara sistematis dari konsep sederhana ke kompleks. | ✓       |               |            |
| 7. | Struktur penyajian materi <i>Garnish</i> makanan dan minuman dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif memudahkan peserta didik dalam memahami isi pembelajaran.  | ✓       |               |            |
| 8. | Isi materi <i>Garnish</i> makanan dan minuman yang disajikan                                                                                                     | ✓       |               |            |

| No  | Pertanyaan                                                                                                                                                                                            | Relevan | Tidak Relevan | Keterangan |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------------|------------|
|     | dalam <i>PowerPoint</i> interaktif telah sesuai dengan konsep dan kaidah keilmuan yang benar.                                                                                                         | ✓       |               |            |
| 9.  | Bahasa yang digunakan pada materi <i>Garnish</i> makanan dan minuman dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif sesuai dengan kaidah EYD.                                                               | ✓       |               |            |
| 10. | Tata tulis (ejaan, tanda baca, dan penulisan istilah) pada materi <i>Garnish</i> makanan dan minuman dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif digunakan secara konsisten dan tepat sesuai kaidah EYD. | ✓       |               |            |

#### D. KOMENTAR DAN SARAN PERBAIKAN

.....

.....

.....

.....

.....



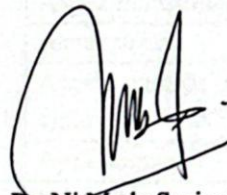
**E. KESIMPULAN**

Instrumen *PowerPoint* interaktif materi *Garnish* makanan dan minuman berdasarkan aspek materi dinyatakan:

- ☐ Layak digunakan tanpa revisi
- ☐ Layak digunakan dengan revisi
- ☐ Tidak Layak untuk digunakan

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

Singaraja, .....6 Maret.....2026



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

NIP. 197212072002122003



**KISI-KISI INSTRUMEN MEDIA PENGEMBANGAN *POWERPOINT*  
INTERAKTIF PADA MATERI *GARNISH* MAKANAN DAN MINUMAN  
BERDASARKAN ASPEK MEDIA DAN DESAIN PEMBELAJARAN**

| Variabel Penelitian                                                                                      | Sub Variabel                                                                                                   | Indikator                                | Sub Indikator                                  | Nomor Butir |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|------------------------------------------------|-------------|
| Pengembangan Media <i>PowerPoint</i> Interaktif Untuk Materi <i>Garnish</i> Makanan dan Minuman Kelas X. | Kelayakan Aspek Media untuk Media <i>PowerPoint</i> Interaktif Pada Materi <i>Garnish</i> Makanan dan Minuman. | Fungsi dan Manfaat dari Penggunaan Media | Mempermudah pemahaan materi pembelajaran       | 1           |
|                                                                                                          |                                                                                                                |                                          | Menambah daya tarik dalam penyajian isi materi | 2           |
|                                                                                                          |                                                                                                                |                                          | Menambah variasi cara belajar                  | 3           |
|                                                                                                          |                                                                                                                | Penyajian Visual                         | Aspek <i>background</i>                        | 4           |
|                                                                                                          |                                                                                                                |                                          | Aspek warna                                    | 5           |
|                                                                                                          |                                                                                                                |                                          | Aspek gambar dan vidio                         | 6           |
|                                                                                                          |                                                                                                                |                                          | Apek animasi                                   | 7           |
|                                                                                                          |                                                                                                                | Penyajian Audio                          | Kejernihan suara                               | 8           |
|                                                                                                          |                                                                                                                |                                          | Kesesuaian waktu penggunaan efek audio         | 9           |
|                                                                                                          |                                                                                                                | Penggunaan Tipografi                     | Teks terbaca dengan jelas                      | 10          |
|                                                                                                          |                                                                                                                |                                          | Kesesuaian ukuran huruf pada teks              | 11          |
|                                                                                                          |                                                                                                                | Interaktivitas Media                     | Interaksi pengguna dengan konten               | 12          |
|                                                                                                          |                                                                                                                |                                          | Ketersediaan alat navigasi                     | 13          |

Sumber: Adaptasi dari Ningrum et al. (2024)

### A. TUJUAN

Tujuan penggunaan instrumen penelitian ini adalah untuk memperoleh data yang valid dan objektif mengenai pengembangan media *PowerPoint* interaktif pada materi *Garnish* makanan dan minuman untuk kelas X kuliner, khususnya yang ditinjau dari aspek media dan desain pembelajaran.

### B. PETUNJUK PENGISIAN

1. Mohon untuk membaca setiap butir pernyataan dengan cermat sebelum memberikan penilaian.
2. Penilaian diberikan dengan cara memberi tanda (✓) pada kolom skor yang sesuai dengan tingkat kesesuaian menurut Bapak/Ibu.
3. Skala penilaian yang digunakan adalah sebagai berikut:
  - a. Relevan : Jika butir instrumen dianggap layak
  - b. Tidak Relevan : Jika butir instrumen dianggap tidak layak
4. Apabila terdapat saran, kritik, atau masukan perbaikan, mohon dituliskan pada kolom komentar atau saran yang telah disediakan.

### C. TABEL INSTRUMEN

| No | Pertanyaan                                                                                                                                                | Relevan | Tidak Relevan | Keterangan |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------------|------------|
| 1. | Media <i>PowerPoint</i> interaktif mempermudah peserta didik dalam memahami materi <i>Garnish</i> makanan dan minuman.                                    | ✓       |               |            |
| 2. | Penyajian materi dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif dapat meningkatkan daya tarik peserta didik terhadap materi <i>Garnish</i> makanan dan minuman. | ✓       |               |            |

| No | Pertanyaan                                                                                                                                                             | Relevan | Tidak Relevan | Keterangan |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------------|------------|
| 3. | Media <i>PowerPoint</i> interaktif memberikan variasi cara belajar bagi peserta didik dalam mempelajari materi <i>Garnish</i> makanan dan minuman.                     | ✓       |               |            |
| 4. | Tampilan <i>background</i> pada media <i>PowerPoint</i> interaktif sesuai dan mendukung kejelasan penyajian materi <i>Garnish</i> makanan dan minuman.                 | ✓       |               |            |
| 5. | Pemilihan warna pada media <i>PowerPoint</i> interaktif serasi dan tidak mengganggu keterbacaan materi <i>Garnish</i> makanan dan minuman.                             | ✓       |               |            |
| 6. | Gambar atau video yang digunakan dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif sudah relevan dan membantu pemahaman materi <i>Garnish</i> makanan dan minuman.              | ✓       |               |            |
| 7. | Animasi yang digunakan dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif sesuai dan tidak berlebihan sehingga mendukung pembelajaran materi <i>Garnish</i> makanan dan minuman. | ✓       |               |            |
| 8. | Audio yang digunakan dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif                                                                                                          | ✓       |               |            |



| No  | Pertanyaan                                                                                                                                             | Relevan | Tidak Relevan | Keterangan |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------------|------------|
|     | terdengar jelas dan mudah dipahami.                                                                                                                    |         |               |            |
| 9.  | Penggunaan efek audio pada media <i>PowerPoint</i> interaktif sesuai dengan waktu dan kebutuhan penyajian materi <i>Garnish</i> makanan dan minuman.   | ✓       |               |            |
| 10. | Teks pada materi <i>Garnish</i> makanan dan minuman dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif dapat dibaca dengan jelas oleh peserta didik.             | ✓       |               |            |
| 11. | Ukuran huruf yang digunakan pada materi <i>Garnish</i> makanan dan minuman dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif sesuai dan memudahkan keterbacaan. | ✓       |               |            |
| 12. | Media <i>PowerPoint</i> interaktif memungkinkan peserta didik berinteraksi secara aktif dengan konten pembelajaran.                                    | ✓       |               |            |
| 13. | Media <i>PowerPoint</i> interaktif dilengkapi dengan alat navigasi yang jelas dan mudah untuk digunakan.                                               | ✓       |               |            |

#### D. KOMENTAR DAN SARAN PERBAIKAN

.....

.....

.....

.....

.....

#### E. KESIMPULAN

Instrumen *PowerPoint* interaktif materi *Garnish* makanan dan minuman berdasarkan aspek media dan desain pembelajaran dinyatakan:

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

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

Singaraja, 6 Maret .....2026



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

NIP. 197212072002122003

## Lampiran 10. Hasil Validasi Ahli Materi 1

**LEMBAR PENILAIAN AHLI MATERI**  
**PENGEMBANGAN *POWERPOINT* INTERAKTIF PADA MATERI**  
***GARNISH* MAKANAN DAN MINUMAN UNTUK KELAS X KULINER**  
**SMK NEGERI 1 SERIRIT**

Judul Penelitian : Pengembangan *PowerPoint* Interaktif pada Materi *Garnish* Makanan dan Minuman untuk Kelas X Kuliner SMK Negeri 1 Seririt

Peneliti : Komang Putri Utari

NIM : 2215081042

Dosen Pembimbing : 1. Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M.Pd. (Pembimbing 1)  
 2. Dr. Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd. (Pembimbing 2)

Nama Validator : Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si.

Fakultas : Teknik dan Kejuruan

Jurusan : Teknologi Industri

Program Studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Instansi/Lembaga : Universitas Pendidikan Ganesha

Dengan Hormat,

Puji syukur ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas segala rahmat dan karunia-Nya sehingga penyusunan instrumen penelitian ini dapat diselesaikan dengan baik. Peneliti menyadari bahwa instrumen yang baik tidak terlepas dari saran dan masukan para ahli. Oleh sebab itu, peneliti sangat mengharapkan kesediaan Bapak/Ibu sebagai Ahli Materi untuk memberikan penilaian, kritik, dan saran demi penyempurnaan penelitian ini.

Akhir kata, peneliti mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya atas waktu, perhatian, serta kesediaan yang Bapak/Ibu berikan untuk mengisi instrumen pada penelitian ini.



**KISI-KISI INSTRUMEN MEDIA PENGEMBANGAN *POWERPOINT*  
INTERAKTIF PADA MATERI *GARNISH* MAKANAN DAN MINUMAN  
BERDASARKAN ASPEK MATERI**

| Variabel Penelitian                                                                                             | Sub Variabel                                                                                                    | Indikator                                        | Sub indikator                                 | Nomor Butir |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------|-------------|
| Pengembangan Media <i>PowerPoint</i> Interaktif Untuk Materi <i>Garnish</i> Makanan dan Minuman Kelas X Kuiner. | Kelayakan Aspek Materi untuk Media <i>PowerPoint</i> Interaktif Pada Materi <i>Garnish</i> Makanan dan Minuman. | Relevansi materi terhadap perangkat pembelajaran | Kesesuaian materi dengan Capaian Pembelajaran | 1           |
|                                                                                                                 |                                                                                                                 |                                                  | Kesesuaian materi dengan tujuan pembelajaran  | 2           |
|                                                                                                                 |                                                                                                                 | Mutu atau kualitas isi materi                    | Kejelasan isi materi                          | 3,4         |
|                                                                                                                 |                                                                                                                 |                                                  | Kesinambungan penulisan isi materi            | 5           |
|                                                                                                                 |                                                                                                                 |                                                  | Sistematika penulisan materi                  | 6,7         |
|                                                                                                                 |                                                                                                                 |                                                  | Keakuratan isi materi                         | 8           |
|                                                                                                                 |                                                                                                                 | Penggunaan bahasa serta tipografi                | Kesesuaian penggunaan tata bahasa             | 9           |
|                                                                                                                 |                                                                                                                 |                                                  | Kesesuaian penggunaan tata tulis              | 10          |

Sumber: Adaptasi dari Ningrum et al. (2024)

### A. TUJUAN

Tujuan penggunaan instrumen penelitian ini adalah untuk memperoleh data yang valid dan objektif mengenai pengembangan media *PowerPoint* interaktif pada materi *Garnish* makanan dan minuman untuk kelas X kuliner, khususnya yang ditinjau dari aspek materi.

### B. PETUNJUK PENGISIAN

1. Mohon untuk membaca setiap butir pernyataan dengan cermat sebelum memberikan penilaian.
2. Penilaian diberikan dengan cara memberi tanda (✓) pada kolom skor yang sesuai dengan tingkat kesesuaian menurut Bapak/Ibu.
3. Skala penilaian yang digunakan adalah sebagai berikut:

| Skor | Keterangan          |
|------|---------------------|
| 5    | Sangat Setuju       |
| 4    | Setuju              |
| 3    | Cukup Setuju        |
| 2    | Tidak Setuju        |
| 1    | Sangat Tidak Setuju |

4. Apabila terdapat saran, kritik, atau masukan perbaikan, mohon dituliskan pada kolom komentar atau saran yang telah disediakan.

### C. TABEL INSTRUMEN

| No | Pertanyaan                                                                                                                              | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | Keterangan |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|---|---|------------|
| 1. | Pemaparan materi dalam <i>PowerPoint</i> interaktif sudah sesuai dengan Capaian Pembelajaran (CP) kelas X Kuliner.                      |   |   |   |   | ✓ |            |
| 2. | Materi yang disajikan dalam <i>PowerPoint</i> interaktif mendukung ketercapaian tujuan pembelajaran <i>Garnish</i> makanan dan minuman. |   |   |   |   | ✓ |            |
| 3. | Materi <i>Garnish</i> makanan dan minuman disajikan secara jelas.                                                                       |   |   |   |   | ✓ |            |
| 4. | Penjelasan konsep <i>Garnish</i> dalam media <i>PowerPoint</i>                                                                          |   |   |   |   | ✓ |            |

| No  | Pertanyaan                                                                                                                           | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | Keterangan |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|---|---|------------|
|     | interaktif tidak menimbulkan penafsiran ganda.                                                                                       |   |   |   |   |   |            |
| 5.  | Penyajian materi <i>Garnish</i> makanan dan minuman disusun secara runtut dan saling berkesinambungan antar bagian.                  |   |   |   |   | ✓ |            |
| 6.  | Urutan penyajian materi <i>Garnish</i> makanan dan minuman disusun secara sistematis dari konsep sederhana ke kompleks.              |   |   |   |   | ✓ |            |
| 7.  | Struktur penyajian materi dalam <i>PowerPoint</i> interaktif memudahkan peserta didik memahami isi pembelajaran.                     |   |   |   |   | ✓ |            |
| 8.  | Isi materi <i>Garnish</i> makanan dan minuman yang disajikan telah sesuai dengan konsep dan kaidah keilmuan yang benar.              |   |   |   |   | ✓ |            |
| 9.  | Bahasa yang digunakan dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif sesuai dengan kaidah Bahasa Indonesia yang baik dan benar.            |   |   |   |   | ✓ |            |
| 10. | Tata tulis (ejaan, tanda baca, dan penulisan istilah) dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif digunakan secara konsisten dan tepat. |   |   |   |   | ✓ |            |

#### D. KOMENTAR DAN SARAN PERBAIKAN

.....

.....

Sudah direvisi sesuai dengan masukan  
ketika disurvei langsung

.....

### E. KESIMPULAN

Instrumen *PowerPoint* interaktif materi *Garnish* makanan dan minuman berdasarkan aspek materi dinyatakan:

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

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

Singaraja, ....12 Maret.....2026



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

NIP. 196504191990032001





## Lampiran 11. Hasil Validasi Ahli Materi 2

**LEMBAR PENILAIAN AHLI MATERI**  
**PENGEMBANGAN *POWERPOINT* INTERAKTIF PADA MATERI**  
***GARNISH* MAKANAN DAN MINUMAN UNTUK KELAS X KULINER**  
**SMK NEGERI 1 SERIRIT**

Judul Penelitian : Pengembangan *PowerPoint* Interaktif pada Materi *Garnish* Makanan dan Minuman untuk Kelas X Kuliner SMK Negeri 1 Seririt

Peneliti : Komang Putri Utari

NIM : 2215081042

Dosen Pembimbing : 1. Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M.Pd. (Pembimbing 1)  
 2. Dr. Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd. (Pembimbing 2)

Nama Validator : Dra. Damiaati, M.Kes.

Fakultas : Teknik dan Kejuruan

Jurusan : Teknologi Industri

Program Studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Instansi/Lembaga : Universitas Pendidikan Ganesha

Dengan Hormat,

Puji syukur ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas segala rahmat dan karunia-Nya sehingga penyusunan instrumen penelitian ini dapat diselesaikan dengan baik. Peneliti menyadari bahwa instrumen yang baik tidak terlepas dari saran dan masukan para ahli. Oleh sebab itu, peneliti sangat mengharapkan kesediaan Bapak/Ibu sebagai Ahli Materi untuk memberikan penilaian, kritik, dan saran demi penyempurnaan penelitian ini.

Akhir kata, peneliti mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya atas waktu, perhatian, serta kesediaan yang Bapak/Ibu berikan untuk mengisi instrumen pada penelitian ini.



**KISI-KISI INSTRUMEN MEDIA PENGEMBANGAN *POWERPOINT*  
INTERAKTIF PADA MATERI *GARNISH* MAKANAN DAN MINUMAN  
BERDASARKAN ASPEK MATERI**

| Variabel Penelitian                                                                                             | Sub Variabel                                                                                                    | Indikator                                        | Sub indikator                                 | Nomor Butir |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------|-------------|
| Pengembangan Media <i>PowerPoint</i> Interaktif Untuk Materi <i>Garnish</i> Makanan dan Minuman Kelas X Kuiner. | Kelayakan Aspek Materi untuk Media <i>PowerPoint</i> Interaktif Pada Materi <i>Garnish</i> Makanan dan Minuman. | Relevansi materi terhadap perangkat pembelajaran | Kesesuaian materi dengan Capaian Pembelajaran | 1           |
|                                                                                                                 |                                                                                                                 |                                                  | Kesesuaian materi dengan tujuan pembelajaran  | 2           |
|                                                                                                                 |                                                                                                                 | Mutu atau kualitas isi materi                    | Kejelasan isi materi                          | 3,4         |
|                                                                                                                 |                                                                                                                 |                                                  | Kesinambungan penulisan isi materi            | 5           |
|                                                                                                                 |                                                                                                                 |                                                  | Sistematika penulisan materi                  | 6,7         |
|                                                                                                                 |                                                                                                                 |                                                  | Keakuratan isi materi                         | 8           |
|                                                                                                                 |                                                                                                                 | Penggunaan bahasa serta tipografi                | Kesesuaian penggunaan tata bahasa             | 9           |
|                                                                                                                 |                                                                                                                 |                                                  | Kesesuaian penggunaan tata tulis              | 10          |

Sumber: Adaptasi dari Ningrum et al. (2024)

### A. TUJUAN

Tujuan penggunaan instrumen penelitian ini adalah untuk memperoleh data yang valid dan objektif mengenai pengembangan media *PowerPoint* interaktif pada materi *Garnish* makanan dan minuman untuk kelas X kuliner, khususnya yang ditinjau dari aspek materi.

### B. PETUNJUK PENGISIAN

1. Mohon untuk membaca setiap butir pernyataan dengan cermat sebelum memberikan penilaian.
2. Penilaian diberikan dengan cara memberi tanda (✓) pada kolom skor yang sesuai dengan tingkat kesesuaian menurut Bapak/Ibu.
3. Skala penilaian yang digunakan adalah sebagai berikut:

| Skor | Keterangan          |
|------|---------------------|
| 5    | Sangat Setuju       |
| 4    | Setuju              |
| 3    | Cukup Setuju        |
| 2    | Tidak Setuju        |
| 1    | Sangat Tidak Setuju |

4. Apabila terdapat saran, kritik, atau masukan perbaikan, mohon dituliskan pada kolom komentar atau saran yang telah disediakan.

### C. TABEL INSTRUMEN

| No | Pertanyaan                                                                                                         | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | Keterangan |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|---|---|------------|
| 1. | Pemaparan materi dalam <i>PowerPoint</i> interaktif sudah sesuai dengan Capaian Pembelajaran (CP) kelas X Kuliner. |   |   |   |   | ✓ |            |
| 2. | Materi yang disajikan dalam <i>PowerPoint</i> interaktif                                                           |   |   |   |   | ✓ |            |

| No | Pertanyaan                                                                                                              | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | Keterangan |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|---|---|------------|
|    | mendukung ketercapaian tujuan pembelajaran <i>Garnish</i> makanan dan minuman.                                          |   |   |   |   | ✓ |            |
| 3. | Materi <i>Garnish</i> makanan dan minuman disajikan secara jelas.                                                       |   |   |   |   | ✓ |            |
| 4. | Penjelasan konsep <i>Garnish</i> dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif tidak menimbulkan penafsiran ganda.           |   |   |   |   | ✓ |            |
| 5. | Penyajian materi <i>Garnish</i> makanan dan minuman disusun secara runtut dan saling berkesinambungan antar bagian.     |   |   |   |   | ✓ |            |
| 6. | Urutan penyajian materi <i>Garnish</i> makanan dan minuman disusun secara sistematis dari konsep sederhana ke kompleks. |   |   |   |   | ✓ |            |
| 7. | Struktur penyajian materi dalam <i>PowerPoint</i> interaktif memudahkan peserta didik memahami isi pembelajaran.        |   |   |   |   | ✓ |            |
| 8. | Isi materi <i>Garnish</i> makanan dan minuman yang disajikan telah sesuai dengan konsep dan kaidah keilmuan yang benar. |   |   |   |   | ✓ |            |
| 9. | Bahasa yang digunakan dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif                                                          |   |   |   |   | ✓ |            |





## Lampiran 12. Hasil Validasi Ahli Media dan Desain Pembelajaran 1

**LEMBAR PENILAIAN AHLI MEDIA DAN DESAIN PEMBELAJARAN  
PENGEMBANGAN *POWERPOINT* INTERAKTIF PADA MATERI  
*GARNISH* MAKANAN DAN MINUMAN UNTUK KELAS X KULINER  
SMK NEGERI 1 SERIRIT**

Judul Penelitian : Pengembangan *PowerPoint* Interaktif pada Materi *Garnish* Makanan dan Minuman untuk Kelas X Kuliner SMK Negeri 1 Seririt

Peneliti : Komang Putri Utari

NIM : 2215081042

Dosen Pembimbing : 1. Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M.Pd. (Pembimbing 1)  
2. Dr. Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd. (Pembimbing 2)

Nama Validator : Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd.

Fakultas : Teknik dan Kejuruan

Jurusan : Teknologi Industri

Program Studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Instansi/Lembaga : Universitas Pendidikan Ganesha

Dengan Hormat,

Puji syukur ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas segala rahmat dan karunia-Nya sehingga penyusunan instrumen penelitian ini dapat diselesaikan dengan baik. Peneliti menyadari bahwa instrumen yang baik tidak terlepas dari saran dan masukan para ahli. Oleh sebab itu, peneliti sangat mengharapkan kesediaan Bapak/Ibu sebagai Ahli Media dan Desain Pembelajaran untuk memberikan penilaian, kritik, dan saran demi penyempurnaan penelitian ini.

Akhir kata, peneliti mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya atas waktu, perhatian, serta kesediaan yang Bapak/Ibu berikan untuk mengisi instrumen pada penelitian ini.



**KISI-KISI INSTRUMEN MEDIA PENGEMBANGAN *POWERPOINT*  
INTERAKTIF PADA MATERI *GARNISH* MAKANAN DAN MINUMAN  
BERDASARKAN ASPEK MEDIA DAN DESAIN PEMBELAJARAN**

| Variabel Penelitian                                                                                              | Sub Variabel                                                                                                                           | Indikator                                | Sub Indikator                                  | Nomor Butir |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|------------------------------------------------|-------------|
| Pengembangan Media <i>PowerPoint</i> Interaktif Untuk Materi <i>Garnish</i> Makanan dan Minuman Kelas X Kuliner. | Kelayakan Aspek Media dan Desain Pembelajaran untuk Media <i>PowerPoint</i> Interaktif Pada Materi <i>Garnish</i> Makanan dan Minuman. | Fungsi dan Manfaat dari Penggunaan Media | Mempermudah pemahaman materi pembelajaran      | 1           |
|                                                                                                                  |                                                                                                                                        |                                          | Menambah daya tarik dalam penyajian isi materi | 2           |
|                                                                                                                  |                                                                                                                                        |                                          | Menambah variasi cara belajar                  | 3           |
|                                                                                                                  |                                                                                                                                        | Penyajian Visual                         | Aspek <i>background</i>                        | 4           |
|                                                                                                                  |                                                                                                                                        |                                          | Aspek warna                                    | 5           |
|                                                                                                                  |                                                                                                                                        |                                          | Aspek gambar dan video                         | 6           |
|                                                                                                                  |                                                                                                                                        |                                          | Aspek animasi                                  | 7           |
|                                                                                                                  |                                                                                                                                        | Penyajian Audio                          | Kejernihan suara                               | 8           |
|                                                                                                                  |                                                                                                                                        |                                          | Kesesuaian waktu penggunaan efek audio         | 9           |
|                                                                                                                  |                                                                                                                                        | Penggunaan Tipografi                     | Teks terbaca dengan jelas                      | 10          |
|                                                                                                                  |                                                                                                                                        |                                          | Kesesuaian ukuran huruf pada teks              | 11          |
|                                                                                                                  |                                                                                                                                        | Interaktivitas Media                     | Interaksi pengguna dengan konten               | 12          |
|                                                                                                                  |                                                                                                                                        |                                          | Ketersediaan alat navigasi                     | 13          |

Sumber: Adaptasi dari Ningrum et al. (2024)

### A. TUJUAN

Tujuan penggunaan instrumen penelitian ini adalah untuk memperoleh data yang valid dan objektif mengenai pengembangan media *PowerPoint* interaktif pada materi *Garnish* makanan dan minuman untuk kelas X kuliner, khususnya yang ditinjau dari aspek media dan desain pembelajaran.

### B. PETUNJUK PENGISIAN

1. Mohon untuk membaca setiap butir pernyataan dengan cermat sebelum memberikan penilaian.
2. Penilaian diberikan dengan cara memberi tanda (✓) pada kolom skor yang sesuai dengan tingkat kesesuaian menurut Bapak/Ibu.
3. Skala penilaian yang digunakan adalah sebagai berikut:

| Skor | Keterangan          |
|------|---------------------|
| 5    | Sangat Setuju       |
| 4    | Setuju              |
| 3    | Cukup Setuju        |
| 2    | Tidak Setuju        |
| 1    | Sangat Tidak Setuju |

4. Apabila terdapat saran, kritik, atau masukan perbaikan, mohon dituliskan pada kolom komentar atau saran yang telah disediakan.

### C. TABEL INSTRUMEN

| No | Pertanyaan                                                                                                                             | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | Keterangan |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|---|---|------------|
| 1. | Media <i>PowerPoint</i> interaktif mempermudah peserta didik dalam memahami materi <i>Garnish</i> makanan dan minuman.                 |   |   |   | ✓ |   |            |
| 2. | Penyajian materi dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif mampu meningkatkan daya tarik peserta didik terhadap materi <i>Garnish</i> . |   |   |   | ✓ |   |            |
| 3. | Media <i>PowerPoint</i> interaktif ini memberikan variasi cara belajar bagi peserta didik dalam mempelajari materi <i>Garnish</i> .    |   |   |   |   | ✓ |            |

| No  | Pertanyaan                                                                                                                       | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | Keterangan |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|---|---|------------|
| 4.  | Tampilan <i>background</i> pada media <i>PowerPoint</i> interaktif sesuai dan mendukung kejelasan penyajian materi.              |   |   |   |   | ✓ |            |
| 5.  | Pemilihan warna pada media <i>PowerPoint</i> interaktif serasi dan tidak mengganggu keterbacaan materi.                          |   |   |   |   | ✓ |            |
| 6.  | Gambar atau video yang digunakan dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif relevan dan membantu pemahaman materi <i>Garnish</i> . |   |   |   |   | ✓ |            |
| 7.  | Animasi yang digunakan dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif sesuai dan tidak berlebihan sehingga mendukung pembelajaran.     |   |   |   |   | ✓ |            |
| 8.  | Audio yang digunakan dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif terdengar jelas dan mudah dipahami.                                |   |   |   |   | ✓ |            |
| 9.  | Penggunaan efek audio pada media <i>PowerPoint</i> interaktif sesuai dengan waktu dan kebutuhan penyajian materi.                |   |   |   |   | ✓ |            |
| 10. | Teks pada media <i>PowerPoint</i> interaktif dapat dibaca dengan jelas oleh peserta didik.                                       |   |   |   |   | ✓ |            |
| 11. | Ukuran huruf yang digunakan pada media <i>PowerPoint</i> interaktif sesuai dan memudahkan keterbacaan materi.                    |   |   |   |   | ✓ |            |
| 12. | Media <i>PowerPoint</i> interaktif memungkinkan peserta didik berinteraksi secara aktif dengan konten pembelajaran.              |   |   |   |   | ✓ |            |
| 13. | Media <i>PowerPoint</i> interaktif dilengkapi dengan alat navigasi yang jelas dan mudah digunakan.                               |   |   |   | ✓ |   |            |

#### D. KOMENTAR DAN SARAN PERBAIKAN

.....

.....

.....

.....

.....

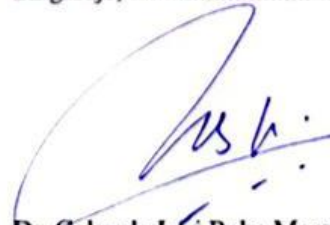
#### E. KESIMPULAN

Instrumen *PowerPoint* interaktif materi *Garnish* makanan dan minuman berdasarkan aspek media dan desain pembelajaran dinyatakan:

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

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

Singaraja, ..... 31 Maret ..... 2026



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

NIP. 197103031997032001



## Lampiran 13. Hasil Validasi Ahli Media dan Desain Pembelajaran 2

**LEMBAR PENILAIAN AHLI MEDIA DAN DESAIN PEMBELAJARAN  
PENGEMBANGAN *POWERPOINT* INTERAKTIF PADA MATERI  
*GARNISH* MAKANAN DAN MINUMAN UNTUK KELAS X KULINER  
SMK NEGERI 1 SERIRIT**

Judul Penelitian : Pengembangan *PowerPoint* Interaktif pada Materi *Garnish* Makanan dan Minuman untuk Kelas X Kuliner SMK Negeri 1 Seririt

Peneliti : Komang Putri Utari

NIM : 2215081042

Dosen Pembimbing : 1. Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M.Pd. (Pembimbing 1)  
2. Dr. Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd. (Pembimbing 2)

Nama Validator : Dr. Ni Made Suriani, S.Pd., M.Par.

Fakultas : Teknik dan Kejuruan

Jurusan : Teknologi Industri

Program Studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Instansi/Lembaga : Universitas Pendidikan Ganesha

Dengan Hormat,

Puji syukur ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas segala rahmat dan karunia-Nya sehingga penyusunan instrumen penelitian ini dapat diselesaikan dengan baik. Peneliti menyadari bahwa instrumen yang baik tidak terlepas dari saran dan masukan para ahli. Oleh sebab itu, peneliti sangat mengharapkan kesediaan Bapak/Ibu sebagai Ahli Media dan Desain Pembelajaran untuk memberikan penilaian, kritik, dan saran demi penyempurnaan penelitian ini.

Akhir kata, peneliti mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya atas waktu, perhatian, serta kesediaan yang Bapak/Ibu berikan untuk mengisi instrumen pada penelitian ini.



**KISI-KISI INSTRUMEN MEDIA PENGEMBANGAN *POWERPOINT*  
INTERAKTIF PADA MATERI *GARNISH* MAKANAN DAN MINUMAN  
BERDASARKAN ASPEK MEDIA DAN DESAIN PEMBELAJARAN**

| Variabel Penelitian                                                                                              | Sub Variabel                                                                                                                           | Indikator                                | Sub Indikator                                  | Nomor Butir |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|------------------------------------------------|-------------|
| Pengembangan Media <i>PowerPoint</i> Interaktif Untuk Materi <i>Garnish</i> Makanan dan Minuman Kelas X Kuliner. | Kelayakan Aspek Media dan Desain Pembelajaran untuk Media <i>PowerPoint</i> Interaktif Pada Materi <i>Garnish</i> Makanan dan Minuman. | Fungsi dan Manfaat dari Penggunaan Media | Mempermudah pemahaman materi pembelajaran      | 1           |
|                                                                                                                  |                                                                                                                                        |                                          | Menambah daya tarik dalam penyajian isi materi | 2           |
|                                                                                                                  |                                                                                                                                        |                                          | Menambah variasi cara belajar                  | 3           |
|                                                                                                                  |                                                                                                                                        | Penyajian Visual                         | Aspek <i>background</i>                        | 4           |
|                                                                                                                  |                                                                                                                                        |                                          | Aspek warna                                    | 5           |
|                                                                                                                  |                                                                                                                                        |                                          | Aspek gambar dan video                         | 6           |
|                                                                                                                  |                                                                                                                                        |                                          | Aspek animasi                                  | 7           |
|                                                                                                                  |                                                                                                                                        | Penyajian Audio                          | Kejernihan suara                               | 8           |
|                                                                                                                  |                                                                                                                                        |                                          | Kesesuaian waktu penggunaan efek audio         | 9           |
|                                                                                                                  |                                                                                                                                        | Penggunaan Tipografi                     | Teks terbaca dengan jelas                      | 10          |
|                                                                                                                  |                                                                                                                                        |                                          | Kesesuaian ukuran huruf pada teks              | 11          |
|                                                                                                                  |                                                                                                                                        | Interaktivitas Media                     | Interaksi pengguna dengan konten               | 12          |
|                                                                                                                  |                                                                                                                                        |                                          | Ketersediaan alat navigasi                     | 13          |

Sumber: Adaptasi dari Ningrum et al. (2024)

### A. TUJUAN

Tujuan penggunaan instrumen penelitian ini adalah untuk memperoleh data yang valid dan objektif mengenai pengembangan media *PowerPoint* interaktif pada materi *Garnish* makanan dan minuman untuk kelas X kuliner, khususnya yang ditinjau dari aspek media dan desain pembelajaran.

### B. PETUNJUK PENGISIAN

1. Mohon untuk membaca setiap butir pernyataan dengan cermat sebelum memberikan penilaian.
2. Penilaian diberikan dengan cara memberi tanda (✓) pada kolom skor yang sesuai dengan tingkat kesesuaian menurut Bapak/Ibu.
3. Skala penilaian yang digunakan adalah sebagai berikut:

| Skor | Keterangan          |
|------|---------------------|
| 5    | Sangat Setuju       |
| 4    | Setuju              |
| 3    | Cukup Setuju        |
| 2    | Tidak Setuju        |
| 1    | Sangat Tidak Setuju |

4. Apabila terdapat saran, kritik, atau masukan perbaikan, mohon dituliskan pada kolom komentar atau saran yang telah disediakan.

### C. TABEL INSTRUMEN

| No | Pertanyaan                                                                                                                             | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | Keterangan |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|---|---|------------|
| 1. | Media <i>PowerPoint</i> interaktif mempermudah peserta didik dalam memahami materi <i>Garnish</i> makanan dan minuman.                 |   |   |   |   | ✓ |            |
| 2. | Penyajian materi dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif mampu meningkatkan daya tarik peserta didik terhadap materi <i>Garnish</i> . |   |   |   |   | ✓ |            |
| 3. | Media <i>PowerPoint</i> interaktif ini memberikan variasi cara belajar bagi peserta didik dalam mempelajari materi <i>Garnish</i> .    |   |   |   |   | ✓ |            |

| No  | Pertanyaan                                                                                                                       | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | Keterangan |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|---|---|------------|
| 4.  | Tampilan <i>background</i> pada media <i>PowerPoint</i> interaktif sesuai dan mendukung kejelasan penyajian materi.              |   |   |   |   | ✓ |            |
| 5.  | Pemilihan warna pada media <i>PowerPoint</i> interaktif serasi dan tidak mengganggu keterbacaan materi.                          |   |   |   |   | ✓ |            |
| 6.  | Gambar atau vidio yang digunakan dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif relevan dan membantu pemahaman materi <i>Garnish</i> . |   |   |   |   | ✓ |            |
| 7.  | Animasi yang digunakan dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif sesuai dan tidak berlebihan sehingga mendukung pembelajaran.     |   |   |   |   | ✓ |            |
| 8.  | Audio yang digunakan dalam media <i>PowerPoint</i> interaktif terdengar jelas dan mudah dipahami.                                |   |   |   |   | ✓ |            |
| 9.  | Penggunaan efek audio pada media <i>PowerPoint</i> interaktif sesuai dengan waktu dan kebutuhan penyajian materi.                |   |   |   |   | ✓ |            |
| 10. | Teks pada media <i>PowerPoint</i> interaktif dapat dibaca dengan jelas oleh peserta didik.                                       |   |   |   |   | ✓ |            |
| 11. | Ukuran huruf yang digunakan pada media <i>PowerPoint</i> interaktif sesuai dan memudahkan keterbacaan materi.                    |   |   |   |   | ✓ |            |
| 12. | Media <i>PowerPoint</i> interaktif memungkinkan peserta didik berinteraksi secara aktif dengan konten pembelajaran.              |   |   |   |   | ✓ |            |
| 13. | Media <i>PowerPoint</i> interaktif dilengkapi dengan alat navigasi yang jelas dan mudah digunakan.                               |   |   |   |   | ✓ |            |

**D. KOMENTAR DAN SARAN PERBAIKAN**

.....

.....

.....

.....

.....

**E. KESIMPULAN**

Instrumen *PowerPoint* interaktif materi *Garnish* makanan dan minuman berdasarkan aspek media dan desain pembelajaran dinyatakan:

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

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

Singaraja, 1 - 4 .....2026



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

NIP. 197212072002122003



## RIWAYAT HIDUP



Komang Putri Utari, lahir di Desa Lokapaksa pada tanggal 6 Mei 2004. Penulis lahir dari pasangan suami istri, Bapak Putu Dayuh Atmaja dan Ibu Luh Putu Sukemi. Penulis berkebangsaan Indonesia dan beragama Hindu. Penulis beralamat di Desa Lokapaksa, Kecamatan Seririt, Kabupaten Buleleng, Provinsi Bali. Penulis menyelesaikan Pendidikan Dasar di SD Negeri 1 Lokapaksa dan lulus pada tahun 2016. Kemudian penulis melanjutkan pendidikan di SMP Negeri 4 Seririt dan lulus pada tahun 2019. Kemudian penulis lulus dari SMK Negeri 1 Seririt dengan Jurusan Tata Boga yang lulus pada tahun 2022, dan melanjutkan Pendidikan di S1 Pendidikan Vokasional Seni Kuliner, Jurusan Teknologi Industri, Fakultas Teknik dan Kejuruan, Universitas Pendidikan Ganesha. Tahun 2026 pada semester VIII penulis telah menyelesaikan skripsi dengan judul “Pengembangan *PowerPoint* Interaktif Pada Materi *Garnish* Makanan dan Minuman untuk Kelas X Kuliner SMK Negeri 1 Seririt” dan hingga tahun yang sama penulis masih terdaftar sebagai mahasiswa S1 di Prodi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner Universitas Pendidikan Ganesha.

