

LAMPIRAN



Lampiran 1 Riwayat Hidup



Putu Ayu Mas Vani Maharani lahir di Denpasar pada tanggal 14 Februari 2004. Penulis merupakan putri dari pasangan suami istri, Bapak Gde Ngurah Natha Adnyana, S.H. dan Ibu Si Luh Nyoman Krismiati, S.Pd. Saat ini penulis berdomisili di Banjar Melinggih, Desa Melinggih, Kecamatan Payangan, Kabupaten Gianyar, Provinsi Bali. Penulis memulai jenjang pendidikan dasar di SD Negeri 1 Sempidi dan lulus pada tahun 2016. Kemudian penulis melanjutkan pendidikan ke SMP Negeri 10 Denpasar dan lulus pada tahun 2019. Pada tahun 2022 penulis menyelesaikan pendidikan di SMK Negeri 4 Denpasar pada jurusan Tata Boga. Pada tahun yang sama penulis melanjutkan pendidikan ke jenjang Sarjana (S1) pada Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner. Sejak tahun 2022 hingga penulisan skripsi ini diselesaikan, penulis masih terdaftar sebagai mahasiswa aktif di Universitas Pendidikan Ganesha.



Lampiran 2 RPS Mata Kuliah Preservasi Pangan

LOGO		NAMA PERGURUAN TINGGI, FAKULTAS, PRODI				Kode Dokumen	
RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER							
MATA KULIAH (MK)		KODE	Rumpun MK	BOBOT (sks)		SEMESTER	Tgl Penyusunan
PRESERVASI MAKANAN		VSKSI24404	Keprodian	T=1	P=2	4	28 Juni 2024
OTORISASI		Pengembang RPS		Koordinator RMK		Ketua PRODI	
Fakultas Teknik dan Kejuruan		Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si		Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si.		Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, M.Pd.	
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI yang dibebankan pada MK						
	CPL1 (S4)	Mampu bekerja sama dan memiliki kepekaan sosial dan kepedulian yang tinggi terhadap masyarakat dan lingkungannya.					
	CPL2 (P4)	Memiliki pengetahuan yang terkait dengan keterampilan bidang pendidikan vokasional seni kuliner secara spesifik, sebagai dasar implementasi kinerja dalam bidang keahliannya.					
	CPL3 (P5)	Memiliki pengetahuan dan teknologi secara umum yang dibutuhkan dalam bidang pendidikan vokasional seni kuliner sebagai dasar melanjutkan studi pada jenjang yang lebih tinggi atau profesi.					
	CPL4 (KU1)	Mampu menerapkan pemikiran logis, kritis, sistematis, dan inovatif dalam konteks pengembangan atau implementasi ilmu pengetahuan dan teknologi dalam bidang pendidikan vokasional seni kuliner.					
	CPL5 (KK-2)	Memiliki keterampilan bidang pendidikan vokasional seni kuliner secara spesifik dan mampu ditunjukkan dalam bentuk kinerja sesuai bidang keahliannya.					
	CPL6 (KK-4)	Memiliki kemampuan mengambil keputusan secara tepat berdasarkan prosedur baku dalam bidang pendidikan vokasional seni kuliner, khususnya pengolahan makanan, sebagai persyaratan keselamatan dan keamanan kerja.					
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)						
	CPMK1	Memiliki pengetahuan dan kemampuan tentang konsep dasar pengawetan makanan.					
	CPMK2	Memiliki pengetahuan dan kemampuan tentang konsep pengawetan makanan dan keterkaitan pengawetan makanan dengan kerusakan pangan dan substansi tentang teknik pengawetan makanan.					
	CPMK3	Memiliki pengetahuan dan kemampuan tentang pengolahan bahan makanan nabati dan hewani.					
	CPMK4	Memiliki pengetahuan dan kemampuan tentang konsep dasar pengemasan.					
	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)						
	Sub-CPMK1	Memiliki kemampuan untuk menghubungkan antar konsep pengawetan makanan dengan masalah-masalah pangan di Indonesia.					
	Sub-CPMK2	Memiliki kemampuan untuk substansi tentang teknik pengawetan pada makanan.					
	Sub-CPMK3	Memiliki kemampuan untuk mengembangkan pemanfaatan bahan makanan nabati dan hewani yang terdapat di lingkungan sekitar.					
	Sub-CPMK4	Memiliki kemampuan untuk mengembangkan pemanfaatan pengemasan makanan melalui pengemasan makanan.					
	Sub-CPMK5	Memiliki kemampuan untuk melakukan proses pengawetan makanan dengan benar.					
	Sub-CPMK6	Memiliki kemampuan untuk mengawetkan makanan dari bahan makanan nabati dan bahan makanan hewani.					
	Sub-CPMK5	Memiliki kemampuan untuk melakukan proses pengawetan makanan dengan benar.					
	Sub-CPMK6	Memiliki kemampuan untuk mengawetkan makanan dari bahan makanan nabati dan bahan makanan hewani.					
		Matrik CPL – Sub CP MK					
		1) Mampu untuk menjelaskan mengenai konsep pengawetan makanan.					
		2) Mampu untuk melakukan teknik pengawetan makanan.					
		3) Mampu memahami tentang konsep pengawetan makanan dengan bahan makanan nabati dan hewani.					
Deskripsi Singkat MK	Mata kuliah ini membahas tentang: 1) konsep dasar pengawetan makanan, 2) konsep tentang pengawetan makanan dan keterkaitan pengawetan makanan dengan kerusakan pangan dan substansi tentang teknik pengawetan makanan 3) pengolahan bahan makanan nabati dan hewani, 4) konsep dasar pengemasan.						
Bahan Kajian: Materi Pembelajaran	1. Konsep dasar pengawetan makanan. 2. Konsep tentang pengawetan makanan dan keterkaitan pengawetan makanan dengan kerusakan pangan dan substansi tentang teknik pengawetan makanan. 3. Pengolahan bahan makanan nabati dan hewani 4. Konsep dasar pengemasan makanan.						
Pustaka	Utama : 1. Risa Panti Ariani, Preservasi Makanan Lokal, 2018, Penerbit RajaGrafindo Persada. 2. R P Ariani, I A P H Ekayani and L Masdarini. 2021. Processing mocaf into pie susu with the addition of super food 'spirulina'. Journal of Physics: Conference Series, Volume 1810 012078 , IConVET 7 Nov 2020 Bali, Indonesia. https://iopscience.iop.org/article/10.1088/1742-6596/1810/1/012078 3. Risa Panti Ariani, Luh Masdarini. Modified Cassava Flour Utilization As A Wheat Flour Substitution In Chochochip Cookies. Advances in Social Science, Education and Humanities Research, Atlantis Press. volume 406 p.234-239. https://www.atlantis-press.com/proceedings/iconhomecs-19/125934928 4. FG Winarno, Pengantar Teknologi Pangan, 1984, Penerbit Gramedia, Jakarta Pendukung : 1. FG Winarno, Kerusakan Bahan Pangan dan Pencegahannya, 1983, IPB, Bogor 2. Made Astawan, Teknologi Pengolahan Pangan Nabati, 1991, Akademika Pressindo, Jakarta 3. KA Buckle dkk, Ilmu Pangan, 1985, Penerbit UI Press, Jakarta						
Dosen Pengampu	Dr. Dra Risa Panti Ariani, M.Si.						
Mata kuliah syarat							
Mg Ke-	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	Penilaian		Bentuk Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan Mahasiswa, [Estimasi Waktu]		Materi Pembelajaran [Pustaka]	Bobot Penilaian (%)
		Indikator	Kriteria & Bentuk	Luring (offline)	Daring (online)		

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
1	Setelah perkuliahan selesai, mahasiswa mengetahui tentang pengertian dan ruang lingkup pengawetan makanan	Mampu menjelaskan pengertian dan ruang lingkup pengawetan makanan	Project Based Learning	Ceramah, diskusi dan tanya jawab	e-learning Undiksha	1. Pendahuluan 2. Pengertian pengawetan makanan 3. Proses pengawetan makanan 4. Tujuan pengawetan makanan 5. Perlunya pengawetan makanan	
2	Memahami tentang komponen, klasifikasi dan kerusakan bahan pangan	Mampu menjelaskan komponen, klasifikasi dan kerusakan bahan pangan	Project Based Learning	Ceramah, diskusi dan tanya jawab	e-learning Undiksha	1. Komponen bahan pangan 2. Klasifikasikan bahan pangan 3. Kerusakan bahan pangan: Tanda-tanda, faktor penyebab, jenis dan pencegahan kerusakan BP 4. BP nabati & hewani	
3,4,5	Setelah perkuliahan selesai diharapkan mahasiswa mampu mengetahui tentang berbagai teknik pengawetan makanan	Mahasiswa mampu mengetahui tentang berbagai teknik pengawetan makanan	Project Based Learning	Ceramah, diskusi dan tanya jawab	e-learning Undiksha	1. Pengertian pengawetan dengan berbagai teknik (Pengawetan suhu tinggi, Pengawetan suhu rendah, Pengeringan, Penggulaan, penggaraman, Pengasaman, Fermentasi, Pengasapan dan Radiasi / Irradiasi) 2. Proses pengawetan dengan berbagai teknik 3. Keperluan alat dan bahan untuk pengawetan dengan berbagai teknik 4. Teknik Pengawetan pada bahan pangan tertentu	
6	Setelah perkuliahan selesai mahasiswa menguasai substansi tentang preservasi sereal, kacang-kacangan dan umbi-umbian	Mahasiswa menguasai substansi tentang preservasi sereal, kacang-kacangan, dan umbi-umbian	Project Based Learning	Ceramah, diskusi dan tanya jawab	e-learning Undiksha	1. Pengertian pengolahan makanan dengan berbagai teknik 2. Proses pengolahan dengan berbagai teknik 3. Keperluan alat dan bahan untuk pengolahan dengan berbagai teknik 4. Teknik Pengolahan pada bahan pangan tertentu	
7	Setelah perkuliahan selesai diharapkan mahasiswa menguasai substansi tentang preservasi sayuran dan buah-buahan	Mahasiswa mampu menguasai preservasi sayuran dan buah-buahan	Project Based Learning	Ceramah, diskusi dan tanya jawab	e-learning Undiksha	1. Pengertian pengolahan makanan dengan berbagai teknik 2. Proses pengolahan dengan berbagai	

						teknik 3. Teknik Pengolahan pada bahan pangan tertentu 4. Pembahasan jurnal terkait teknik pengolahan	
8	Evaluasi Tengah Semester / Ujian Tengan Semester						10 %
9	Setelah perkuliahan selesai diharapkan mahasiswa menguasai substansi tentang bahan pangan hewani dan hasil olahannya (daging, unggas, ikan dan lainnya)	Mahasiswa mampu menguasai substansi tentang bahan pangan hewani dan hasil olahan daging	Project Based Learning	Ceramah, diskusi dan tanya jawab	e-learning Undiksha	1. Pengertian pengolahan makanan dengan berbagai teknik 2. Proses pengolahan dengan berbagai teknik 3. Keperluan alat dan bahan untuk pengolahan dengan berbagai teknik 4. Teknik Pengolahan pada bahan pangan tertentu	Penilaian Proses (60 %) 1. Sikap 2. Partisipasi dan aktivitas, Praktek, 3. Penyelesaian Tugas-tugas
10	Setelah perkuliahan selesai diharapkan mahasiswa menguasai substansi tentang telur, susu dan hasil olahannya	Mahasiswa mampu menguasai substansi tentang telur, susu, dan hasil olahannya.	Project Based Learning	Ceramah, diskusi dan tanya jawab	e-learning Undiksha	1. Pengertian pengolahan makanan berbagai teknik 2. Proses pengolahan dengan berbagai teknik 3. Keperluan alat dan bahan untuk pengolahan dengan berbagai teknik 4. Teknik Pengolahan bahan pangan tertentu	
						bahan pangan tertentu	
11	Setelah perkuliahan selesai diharapkan mahasiswa mengetahui tentang food additive / BTP	Mahasiswa mampu menguasai tentang food additive/BTP	Project Based Learning	Ceramah, diskusi dan tanya jawab	e-learning Undiksha	Food Additive: Pengawet, Pewarna, Pemanis, Pengaroma, Penyedap/ Perasa, Pemutih, Pengental, Perenyah, Pengempuk dan Pelembut.	
12,13	Setelah perkuliahan selesai diharapkan mahasiswa dapat mengemas makanan	Mahasiswa mampu mempraktekkan cara mengemas makanan	Project Based Learning	Ceramah, diskusi dan tanya jawab	e-learning Undiksha	1. Pengemasan Makanan; 2. Jenis & fungsi pengemasan 3. Proses pengemasan 4. Disain Kemasan 5. Labelling	
14,15	Praktik pengolahan dan pengemasan dengan Video	Mahasiswa mampu mempraktekkan pengemasan dengan baik	Project Based Learning	Ceramah, diskusi dan tanya jawab	e-learning Undiksha	Jurnal atau artikel hasil penelitian tentang preservasi pangan	
16	Evaluasi Akhir Semester / Ujian Akhir Semester						30 %

Lampiran 3 Surat Keterangan Pengambilan Data

**SURAT KETERANGAN PENGAMBILAN DATA DI
PRODI PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER**

Saya yang bertanda tangan di bawah ini menyatakan bahwa mahasiswa :

Nama	: Putu Ayu Mas Vani Maharani
NIM	: 2215081017
Program Studi	: S1 Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
Jurusan	: Teknologi Industri
Fakultas	: Teknik dan Kejuruan
Alamat	: Br. Melinggih, Desa Melinggih, Kec. Payangan, Gianyar, Bali.
No. Telp	: 081237944786

Memang benar telah melaksanakan pengambilan data penelitian untuk kebutuhan skripsi mahasiswa dengan judul " PENGEMBANGAN MEDIA *E-BOOK* PADA MATERI PENGOLAHAN IKAN DALAM MATA KULIAH PRESERVASI PANGAN"

Demikian keterangan ini saya buat dengan sebenarnya.

Singaraja, 20 Juli 2025
Kordinator Prodi PVSK



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

Lampiran 4 Dokumentasi dan Wawancara bersama Dosen Pengampu Mata Kuliah Preservasi Pangan



1. Berapa jumlah tenaga pendidik atau dosen yang mengajar mata kuliah Preservasi Pangan?

Jawaban :

Terdapat 4 dosen yang mengajar mata kuliah preservasi pangan yaitu, Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd., Dra. Damiati, M.Kes., namun yang bersifat tetap hanya Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si.

2. Sumber belajar apa saja yang digunakan dalam kegiatan belajar mengajar mata kuliah Preservasi Pangan khususnya pada materi Pengolahan Ikan?

Jawaban :

Buku, Journal, Hasil Penelitian dan Internet.

3. Pendekatan, metode dan model pembelajaran apa saja yang ibu gunakan selama ini dalam proses pembelajaran Preservasi Pangan mata kuliah Pengolahan Ikan?

Jawaban :

Ceramah, Diskusi, Tugas Kelompok, Tugas Perorangan, Project Based Learning, dan Studi Kasus.

4. Apa saja media pembelajaran yang ibu gunakan dalam kegiatan belajar mengajar materi Preservasi Pangan pada mata kuliah Pengolahan Ikan?

Jawaban :

PPT, Video, dan Buku Preservasi Makanan Lokal.

5. Bagaimana proses pemaparan materi serta praktikum Preservasi Pangan pada mata kuliah Pengolahan Ikan yang ibu lakukan saat pembelajaran?

Jawaban :

Materi disampaikan melalui penjelasan singkat dan diskusi, kemudian dilanjutkan dengan praktikum langsung di laboratorium agar mahasiswa memahami penerapan teknik preservasi pangan pada pengolahan ikan.

6. Sarana dan prasarana apa saja yang tersedia di kampus untuk mendukung proses pembelajaran materi Pengolahan Ikan pada mata kuliah Preservasi Pangan?

Jawaban :

Laboratorium Praktek (Kitchen), Ruang Kelas, LCD.

7. Bagaimana karakteristik belajar mahasiswa prodi PVS Kuliner dalam proses pembelajaran Pengolahan Ikan pada mata kuliah Preservasi Pangan ? Jawaban :

Mahasiswa tertarik untuk belajar tentang mata kuliah preservasi pangan khususnya pengolahan ikan, karena mereka memang suka untuk belajar kuliner. Hal yang biasanya dibahas oleh Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si. saat mengajar di kelas adalah teknik apa saja yang digunakan untuk mengolah ikan, karena bisa saja 1 bahan makanan dapat diolah dengan berbagai macam teknik pengolahan. Contohnya 1 bahan makanan dapat menggunakan teknik penggaraman dan pengeringan.

8. Apa yang menjadi faktor permasalahan atau kendala yang sekiranya menghambat proses pembelajaran Pengolahan Ikan pada mata kuliah Preservasi Pangan?

Jawaban :

Banyak sekali materi yang terkait dengan pengolahan ikan di internet maupun media sosial tetapi tidak semua materi tersebut benar atau bersifat valid, banyak yang masih asal asalan. Sehingga mahasiswa perlu memiliki pengetahuan yang cukup untuk bisa memilah dan menentukan mana materi yang tepat dan benar.

9. Apa yang ibu ketahui tentang media pembelajaran *e-book* dalam proses pembelajaran?

Jawaban :

Sangat bagus, karena sekarang semua mahasiswa menginginkan sesuatu yang berbentuk digital, tidak berbentuk buku lagi.

10. Apakah ibu sebelumnya sudah pernah menerapkan media pembelajaran *e-book* pada pembelajaran Pengolahan Ikan Preservasi Pangan ?

Jawaban :

Ada beberapa hasil penelitian, namun untuk materi pengolahan ikan belum ada.

11. Jika terdapat suatu masalah atau kendala dalam proses pembelajaran mata kuliah Preservasi Pangan, menurut pemahaman ibu apakah perlu dikembangkan media belajar *e-book* sebagai sarana untuk menunjang proses pembelajaran agar lebih mudah dan efisien?

Jawaban :

Ya, perlu dikembangkan media belajar *e-book* karena dapat membantu penyampaian materi menjadi lebih jelas, menarik, dan efisien, serta memudahkan mahasiswa dalam memahami materi Preservasi Pangan.

12. Konten atau format apa saja yang diharapkan ibu dimuat di dalam *e-book* ini untuk membantu proses pembelajaran materi Pengolahan Ikan mata kuliah Preservasi Pangan?

Jawaban :

E-book diharapkan memuat ringkasan materi, gambar atau diagram proses, langkah praktikum, video pendukung, serta latihan soal untuk membantu pemahaman mahasiswa.

13. Bagaimana respon ibu terhadap pengembangan *e-book* sebagai salah satu referensi dosen dalam mendukung proses pembelajaran Pengolahan Ikan pada mata kuliah Preservasi Pangan?

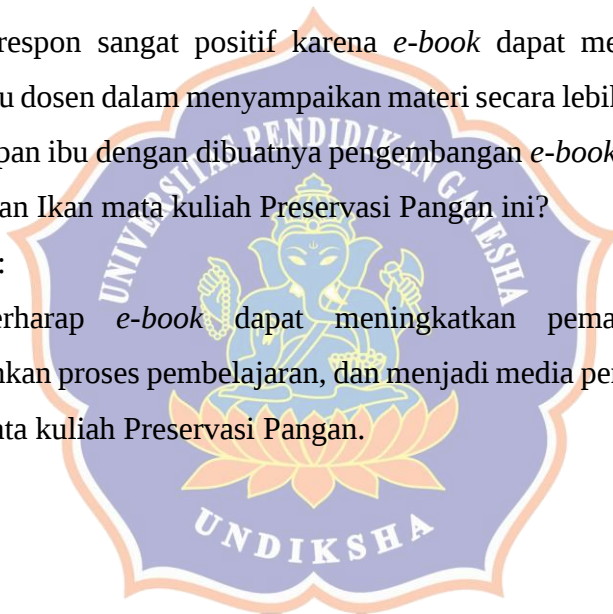
Jawaban :

Saya merespon sangat positif karena *e-book* dapat menjadi referensi yang membantu dosen dalam menyampaikan materi secara lebih efektif dan menarik.

14. Apa harapan ibu dengan dibuatnya pengembangan *e-book* dalam pembelajaran Pengolahan Ikan mata kuliah Preservasi Pangan ini?

Jawaban :

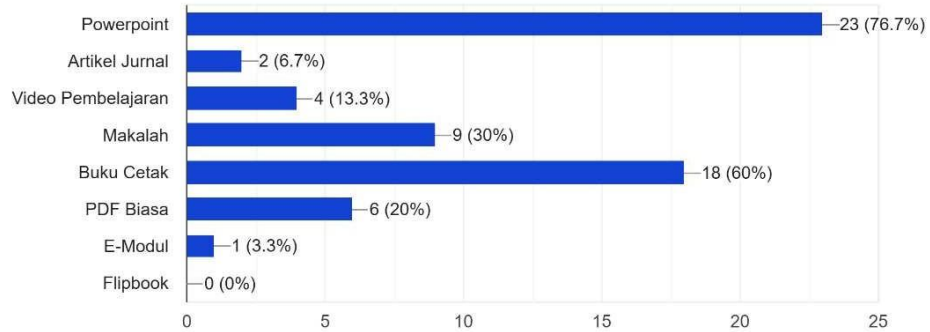
Saya berharap *e-book* dapat meningkatkan pemahaman mahasiswa, memudahkan proses pembelajaran, dan menjadi media pendukung yang efektif dalam mata kuliah Preservasi Pangan.



Lampiran 5 Hasil Kuisioner Kebutuhan Peserta Didik

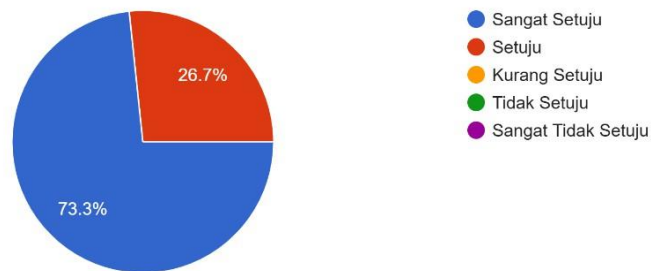
Media apa saja yang biasanya digunakan dalam proses perkuliahan preservasi pangan, khususnya pada materi pengolahan ikan?

30 responses



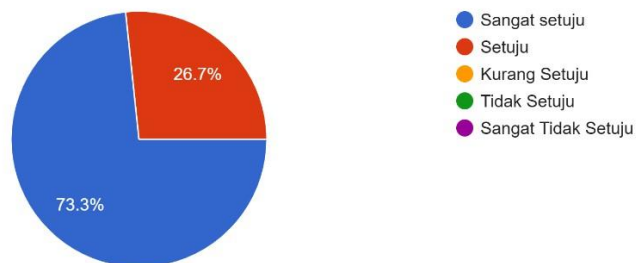
Apakah anda setuju dengan pernyataan "Saya terbiasa menggunakan e-learning dalam proses pembelajaran preservasi pangan"?

30 responses



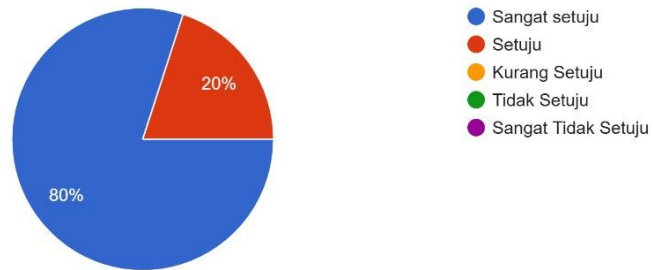
Apakah anda setuju dengan pernyataan "Saya merasa kekurangan variasi sumber belajar pada mata kuliah preservasi pangan, khususnya materi Pengolahan Ikan".?

30 responses



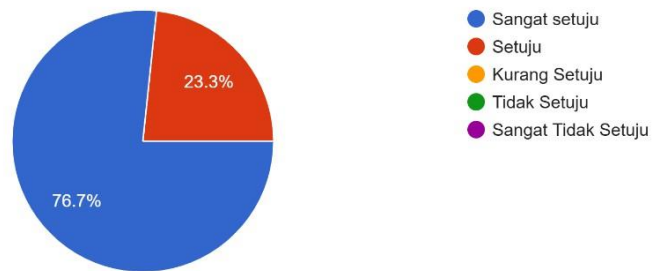
Apakah anda merasa setuju bahwa diperlukan pengembangan media pembelajaran pada mata kuliah preservasi pangan, khususnya materi pengolahan ikan?

30 responses



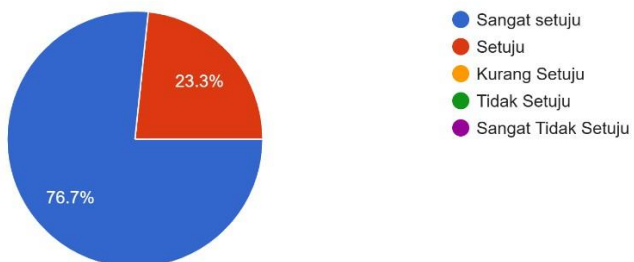
Apakah anda setuju dengan pernyataan "Saya lebih menyukai metode belajar dengan media pembelajaran yang bervariasi".?

30 responses



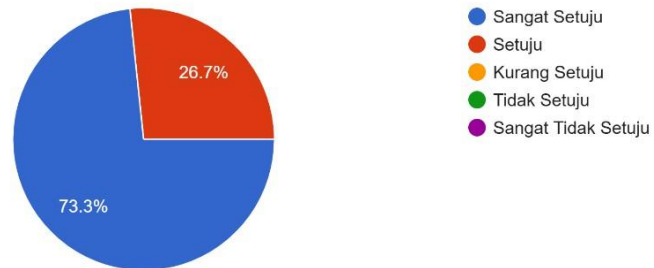
Apakah anda setuju jika pengembangan media pembelajaran dapat meningkatkan motivasi belajar?

30 responses



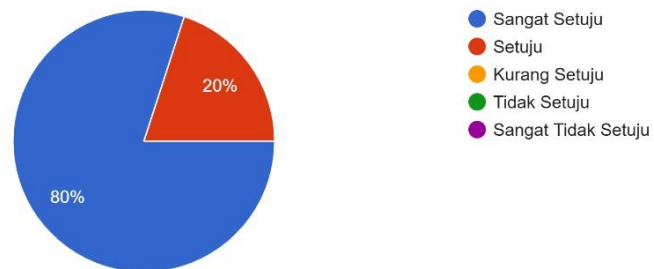
Apakah anda merasa variasi media pembelajaran mempengaruhi motivasi anda untuk mencoba membuat hidangan melalui praktikum?

30 responses



Apakah anda setuju jika peneliti mengembangkan media pembelajaran berbasis E-book pada mata kuliah preservasi pangan materi pengolahan ikan?

30 responses



Lampiran 6 Uji Instrumen Validitas Isi oleh Ahli Instrumen 1

Instrumen Kelayakan Isi E-book Materi Pengolahan Ikan pada Mata Kuliah Preservasi Pangan

Petunjuk:

1. Mohon Bapak/Ibu membaca dan mencermati setiap butir pernyataan yang telah tertera, kemudian berilah tanda centang (✓) pada kolom yang disediakan sesuai dengan pendapat Bapak/Ibu.
2. Kriteria yang digunakan dalam setiap pernyataan adalah:
 1. Relevan : Jika butir instrumen dinyatakan layak.
 2. Tidak Relevan : Jika butir instrumen dinyatakan tidak layak.
3. Saran dan masukan dapat diberikan pada kolom yang telah disediakan.

No	Pernyataan	Relevan	Tidak Relevan	Keterangan
1	Materi pengolahan ikan yang disajikan dalam <i>e-book</i> sesuai dengan Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK) pada Rencana Pembelajaran Semester (RPS) Mata Kuliah Preservasi Pangan.	✓		
2	Materi dalam <i>e-book</i> disajikan sesuai dengan kompetensi yang harus dicapai mahasiswa, khususnya pada materi pengolahan ikan.	✓		
3	Materi pengolahan ikan dalam <i>e-book</i> sesuai dengan kebutuhan pembelajaran pada mata kuliah preservasi pangan, sesuai dengan yang tercantum pada RPS Preservasi Pangan.	✓		
4	Konsep yang disajikan dalam materi pengolahan ikan tepat dengan konsep keilmuan preservasi pangan.	✓		
5	Penyajian materi dalam <i>e-book</i> disusun secara runtut dari definisi ikan sampai pengemasan produk olahan ikan, sehingga memudahkan mahasiswa dalam memahami materi.	✓		
6	Terdapat keterkaitan yang jelas antar submateri dalam pembahasan materi pengolahan ikan.	✓		
7	Materi yang disajikan dalam <i>e-book</i> mencakup ruang lingkup pembahasan yang lengkap sesuai dengan materi pengolahan ikan pada mata kuliah preservasi pangan.	✓		
8	Bahasa yang digunakan dalam <i>e-book</i> jelas sehingga mudah dipahami oleh mahasiswa.	✓		
9	Penggunaan istilah dalam <i>e-book</i> sesuai dengan istilah yang digunakan dalam bidang ilmu pangan pengolahan ikan.	✓		

10	Kalimat yang digunakan dalam <i>e-book</i> tidak menimbulkan makna ganda.	✓		
----	---	---	--	--

Kritik dan Masukan:

.....

.....

.....

Instrumen Kelayakan Isi E-book Materi Pengolahan Ikan pada Mata Kuliah Konservasi Pangan dinyatakan:

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

Singaraja, 30 April 2026

Validator / Ahli



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

NIP. 1971071119990

Lampiran 7 Uji Instrumen Validitas Isi oleh Ahli Instrumen 2

Instrumen Kelayakan Isi E-book Materi Pengolahan Ikan pada Mata Kuliah Konservasi Pangan

Petunjuk:

1. Mohon Bapak/Ibu membaca dan mencermati setiap butir pernyataan yang telah tertera, kemudian berilah tanda centang (✓) pada kolom yang disediakan sesuai dengan pendapat Bapak/Ibu.
2. Kriteria yang digunakan dalam setiap pernyataan adalah:
 1. Relevan : Jika butir instrumen dinyatakan layak.
 2. Tidak Relevan : Jika butir instrumen dinyatakan tidak layak.
3. Saran dan masukan dapat diberikan pada kolom yang telah disediakan.

No	Pernyataan	Relevan	Tidak Relevan	Keterangan
1	Materi pengolahan ikan yang disajikan dalam <i>e-book</i> sesuai dengan Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK) pada Rencana Pembelajaran Semester (RPS) Mata Kuliah Konservasi Pangan.	✓		
2	Materi dalam <i>e-book</i> disajikan sesuai dengan kompetensi yang harus dicapai mahasiswa, khususnya pada materi pengolahan ikan.	✓		
3	Materi pengolahan ikan dalam <i>e-book</i> sesuai dengan kebutuhan pembelajaran pada mata kuliah konservasi pangan, sesuai dengan yang tercantum pada RPS Konservasi Pangan.	✓		
4	Konsep yang disajikan dalam materi pengolahan ikan tepat dengan konsep keilmuan konservasi pangan.	✓		
5	Penyajian materi dalam <i>e-book</i> disusun secara runtut dari definisi ikan sampai pengemasan produk olahan ikan, sehingga memudahkan mahasiswa dalam memahami materi.	✓		
6	Terdapat keterkaitan yang jelas antar submateri dalam pembahasan materi pengolahan ikan.	✓		
7	Materi yang disajikan dalam <i>e-book</i> mencakup ruang lingkup pembahasan yang lengkap sesuai dengan materi pengolahan ikan pada mata kuliah konservasi pangan.	✓		
8	Bahasa yang digunakan dalam <i>e-book</i> jelas sehingga mudah dipahami oleh mahasiswa.	✓		
9	Penggunaan istilah dalam <i>e-book</i> sesuai dengan istilah yang digunakan dalam bidang ilmu pangan pengolahan ikan.	✓		

10	Kalimat yang digunakan dalam <i>e-book</i> tidak menimbulkan makna ganda.	✓		
----	---	---	--	--

Kritik dan Masukan:

.....

.....

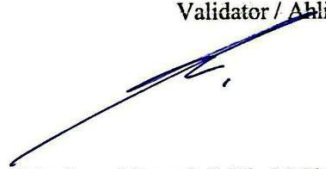
.....

Instrumen Kelayakan Isi E-book Materi Pengolahan Ikan pada Mata Kuliah Konservasi Pangan dinyatakan:

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

Singaraja, 30 April 2026

Validator / Ahli


(Dr. Putu Agus Mayuni, S.Pd., M.Si.)

NIP. 197108281997032001

Lampiran 8 Uji Instrumen Validitas Media dan Desain oleh Ahli Instrumen 1

Instrumen Kelayakan Media dan Desain *E-book* Materi Pengolahan Ikan pada Mata Kuliah Preservasi Pangan

Petunjuk:

1. Mohon Bapak/Ibu membaca dan mencermati setiap butir pernyataan yang telah tertera, kemudian berilah tanda centang (✓) pada kolom yang disediakan sesuai dengan pendapat Bapak/Ibu.
2. Kriteria yang digunakan dalam setiap pernyataan adalah:
 1. Relevan : Jika butir instrumen dinyatakan layak.
 2. Tidak Relevan : Jika butir instrumen dinyatakan tidak layak.
3. Saran dan masukan dapat diberikan pada kolom yang telah disediakan.

No	Pernyataan	Relevan	Tidak Relevan	Keterangan
1	Gambar dalam e-book memiliki resolusi tinggi, fokus, dan detail yang terlihat jelas, sehingga dapat mendukung penyampaian materi pengolahan ikan.	✓		
2	Video dalam e-book memiliki resolusi minimal HD (720p), gambar stabil, dan pencahayaan memadai, sehingga dapat membantu memahami materi.	✓		
3	Penggunaan backsound audio dalam <i>e-book</i> memiliki kualitas suara jernih dan relevan dengan materi, sehingga mendukung penyajian pembelajaran.	✓		
4	Penggunaan kombinasi warna biru dan ilustrasi ikan dalam <i>e-book</i> terlihat serasi.	✓		
5	Navigasi dalam <i>e-book</i> mudah digunakan sehingga memudahkan pengguna dalam berpindah antar halaman atau materi.	✓		
6	Sensasi membalik halaman pada <i>e-book</i> memberikan pengalaman membaca yang nyaman bagi pengguna.	✓		
7	<i>E-book</i> dapat digunakan secara berulang setelah diunduh, dengan fitur video yang dapat diakses saat perangkat terhubung ke internet.	✓		
8	Tata letak (layout) dalam <i>e-book</i> tersusun secara sistematis dan konsisten pada setiap halaman, meliputi: cover depan, kata pengantar, daftar isi, pendahuluan, inti pembelajaran, evaluasi, tes formatif, penutup, daftar pustaka, glosarium, dan cover belakang.	✓		
9	Petunjuk penggunaan <i>e-book</i> disajikan dengan jelas sehingga mudah dipahami oleh pengguna.	✓		

10	Desain tampilan <i>e-book</i> memiliki konsistensi warna, keterbacaan teks yang baik, serta keseimbangan tata letak antar halaman sehingga mendukung kenyamanan belajar.	✓		
----	--	---	--	--

Kritik dan Masukan:

.....

.....

.....

Instrumen Kelayakan Media dan Desain E-book Materi Pengolahan Ikan pada Mata Kuliah Preservasi Pangan dinyatakan:

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

Singaraja, 30 April 2026

Validator / Ahli



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

NIP. 197107111999032001

Lampiran 9 Uji Instrumen Validitas Media dan Desain oleh Ahli Instrumen 2

Instrumen Kelayakan Media dan Desain *E-book* Materi Pengolahan Ikan pada Mata Kulliah Preservasi Pangan

Petunjuk:

1. Mohon Bapak/Ibu membaca dan mencermati setiap butir pernyataan yang telah tertera, kemudian berilah tanda centang (✓) pada kolom yang disediakan sesuai dengan pendapat Bapak/Ibu.
2. Kriteria yang digunakan dalam setiap pernyataan adalah:
 1. Relevan : Jika butir instrumen dinyatakan layak.
 2. Tidak Relevan : Jika butir instrumen dinyatakan tidak layak.
3. Saran dan masukan dapat diberikan pada kolom yang telah disediakan.

No	Pernyataan	Relevan	Tidak Relevan	Keterangan
1	Gambar dalam e-book memiliki resolusi tinggi, fokus, dan detail yang terlihat jelas, sehingga dapat mendukung penyampaian materi pengolahan ikan.	✓		
2	Video dalam e-book memiliki resolusi minimal HD (720p), gambar stabil, dan pencahayaan memadai, sehingga dapat membantu memahami materi.	✓		
3	Penggunaan backsound audio dalam <i>e-book</i> memiliki kualitas suara jernih dan relevan dengan materi, sehingga mendukung penyajian pembelajaran.	✓		
4	Penggunaan kombinasi warna biru dan ilustrasi ikan dalam <i>e-book</i> terlihat serasi.	✓		
5	Navigasi dalam <i>e-book</i> mudah digunakan sehingga memudahkan pengguna dalam berpindah antar halaman atau materi.	✓		
6	Sensasi membalik halaman pada <i>e-book</i> memberikan pengalaman membaca yang nyaman bagi pengguna.	✓		
7	<i>E-book</i> dapat digunakan secara berulang setelah diunduh, dengan fitur video yang dapat diakses saat perangkat terhubung ke internet.	✓		
8	Tata letak (layout) dalam <i>e-book</i> tersusun secara sistematis dan konsisten pada setiap halaman, meliputi: cover depan, kata pengantar, daftar isi, pendahuluan, inti pembelajaran, evaluasi, tes formatif, penutup, daftar pustaka, glosarium, dan cover belakang.	✓		
9	Petunjuk penggunaan <i>e-book</i> disajikan dengan jelas sehingga mudah dipahami oleh pengguna.	✓		

10	Desain tampilan <i>e-book</i> memiliki konsistensi warna, keterbacaan teks yang baik, serta keseimbangan tata letak antar halaman sehingga mendukung kenyamanan belajar.	✓		
----	--	---	--	--

Kritik dan Masukan:

.....

.....

.....

Instrumen Kelayakan Media dan Desain E-book Materi Pengolahan Ikan pada Mata Kuliah Preservasi Pangan dinyatakan:

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

Singaraja, 30 April 2026

Validator / Ahli

(Dr. Putu Agus Mayuni, S.Pd., M.Si.)

NIP. 197108281997032001

Lampiran 10 Hasil Uji Validitas Materi *E-book* Pengolahan Ikan pada Mata Kuliah Preservasi Pangan oleh Ahli Materi 1

INSTRUMENT PENILAIAN MEDIA PEMBELAJARAN *E-BOOK* OLEH AHLI MATERI

A. Judul : Pengembangan Media *E-Book* Pada Materi Pengolahan Ikan Dlam Mata Kuliah Preservasi Pangan

B. Pengantar

Uji ahli materi ini bertujuan untuk mengetahui kelayakan materi yang disajikan dalam bahan ajar yang dikembangkan. Melalui proses validasi oleh ahli materi, diharapkan produk yang dihasilkan memiliki kualitas yang baik dan layak untuk digunakan dalam kegiatan pembelajaran. Untuk itu, penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya atas kesediaan ahli materi dalam meluangkan waktu, tenaga, dan pikiran untuk memberikan penilaian serta masukan yang sangat berarti terhadap bahan ajar yang dikembangkan.

C. Petunjuk

1. Mohon Bapak/Ibu membaca dan mencermati setiap butir pernyataan yang telah tertera, kemudian berilah tanda centang (✓) pada kolom yang disediakan sesuai dengan pendapat Bapak/Ibu.
2. Kriteria yang digunakan dalam setiap pernyataan adalah :
 - 5 = Sangat Setuju
 - 4 = Setuju
 - 3 = Cukup Setuju
 - 2 = Tidak Setuju
 - 1 = Sangat Tidak Setuju
3. Berikanlah saran yang sesuai dalam pengembangan media *e-book* dan berilah tanda (✓) pada pilihan yang disediakan di bagian kesimpulan.

No	Pernyataan	Skor					Keterangan
		1	2	3	4	5	
1	Materi pengolahan ikan yang disajikan dalam <i>e-book</i> sesuai dengan Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK) pada Rencana Pembelajaran Semester (RPS) Mata Kuliah Preservasi Pangan.					✓	
2	Materi dalam <i>e-book</i> disajikan sesuai dengan kompetensi yang harus dicapai						

	mahasiswa, khususnya pada materi pengolahan ikan.					✓	
3	Materi pengolahan ikan dalam <i>e-book</i> sesuai dengan kebutuhan pembelajaran pada mata kuliah preservasi pangan, sesuai dengan yang tercantum pada RPS Preservasi Pangan.					✓	
4	Konsep yang disajikan dalam materi pengolahan ikan tepat dengan konsep keilmuan preservasi pangan.					✓	
5	Penyajian materi dalam <i>e-book</i> disusun secara runtut dari definisi ikan sampai pengemasan produk olahan ikan, sehingga memudahkan mahasiswa dalam memahami materi.					✓	
6	Terdapat keterkaitan yang jelas antar submateri dalam pembahasan materi pengolahan ikan.					✓	
7	Materi yang disajikan dalam <i>e-book</i> mencakup ruang lingkup pembahasan yang lengkap sesuai dengan materi pengolahan ikan pada mata kuliah preservasi pangan.					✓	
8	Bahasa yang digunakan dalam <i>e-book</i> jelas sehingga mudah dipahami oleh mahasiswa.				✓		
9	Penggunaan istilah dalam <i>e-book</i> sesuai dengan istilah yang digunakan dalam bidang ilmu pangan pengolahan ikan.					✓	
10	Kalimat yang digunakan dalam <i>e-book</i> tidak menimbulkan makna ganda.				✓		
Perolehan Skor		48					
Skor Maksimal		50					
Presentase Skor		96 %					

Petunjuk Penskoran

Perhitungan presentase skor menggunakan rumus :

$$\frac{\text{perolehan skor}}{\text{skor maksimal}} \times 100\% = \text{Presentase Skor}$$

Kesimpulan :

Media pembelajaran *e-book* ini dinyatakan :

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

(Mohon beri tanda (√) pada kolom sesuai dengan kesimpulan Bapak/Ibu)

Kritik dan masukan :

Masih kurang sempurna

Singaraja, 07 Mei 2026

Ahli Materi,



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

NIP. 197309022002122001

Lampiran 11 Hasil Uji Validitas Materi *E-book* Pengolahan Ikan pada Mata Kuliah Preservasi Pangan oleh Ahli Materi 2

INSTRUMENT PENILAIAN MEDIA PEMBELAJARAN *E-BOOK* OLEH AHLI MATERI

A. Judul : Pengembangan Media *E-Book* Pada Materi Pengolahan Ikan Dalam Mata Kuliah Preservasi Pangan

B. Pengantar

Uji ahli materi ini bertujuan untuk mengetahui kelayakan materi yang disajikan dalam bahan ajar yang dikembangkan. Melalui proses validasi oleh ahli materi, diharapkan produk yang dihasilkan memiliki kualitas yang baik dan layak untuk digunakan dalam kegiatan pembelajaran. Untuk itu, penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya atas kesediaan ahli materi dalam meluangkan waktu, tenaga, dan pikiran untuk memberikan penilaian serta masukan yang sangat berarti terhadap bahan ajar yang dikembangkan.

C. Petunjuk

1. Mohon Bapak/Ibu membaca dan mencermati setiap butir pernyataan yang telah tertera, kemudian berilah tanda centang (✓) pada kolom yang disediakan sesuai dengan pendapat Bapak/Ibu.
2. Kriteria yang digunakan dalam setiap pernyataan adalah :
 - 5 = Sangat Setuju
 - 4 = Setuju
 - 3 = Cukup Setuju
 - 2 = Tidak Setuju
 - 1 = Sangat Tidak Setuju
3. Berikanlah saran yang sesuai dalam pengembangan media *e-book* dan berilah tanda (✓) pada pilihan yang disediakan di bagian kesimpulan.

No	Pernyataan	Skor					Keterangan
		1	2	3	4	5	
1	Materi pengolahan ikan yang disajikan dalam <i>e-book</i> sesuai dengan Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK) pada Rencana Pembelajaran Semester (RPS) Mata Kuliah Preservasi Pangan.					✓	
2	Materi dalam <i>e-book</i> disajikan sesuai dengan kompetensi yang harus dicapai						

	mahasiswa, khususnya pada materi pengolahan ikan.					✓	
3	Materi pengolahan ikan dalam <i>e-book</i> sesuai dengan kebutuhan pembelajaran pada mata kuliah preservasi pangan, sesuai dengan yang tercantum pada RPS Preservasi Pangan.					✓	
4	Konsep yang disajikan dalam materi pengolahan ikan tepat dengan konsep keilmuan preservasi pangan.				✓		
5	Penyajian materi dalam <i>e-book</i> disusun secara runtut dari definisi ikan sampai pengemasan produk olahan ikan, sehingga memudahkan mahasiswa dalam memahami materi.					✓	
6	Terdapat keterkaitan yang jelas antar submateri dalam pembahasan materi pengolahan ikan.				✓		
7	Materi yang disajikan dalam <i>e-book</i> mencakup ruang lingkup pembahasan yang lengkap sesuai dengan materi pengolahan ikan pada mata kuliah preservasi pangan.					✓	
8	Bahasa yang digunakan dalam <i>e-book</i> jelas sehingga mudah dipahami oleh mahasiswa.					✓	
9	Penggunaan istilah dalam <i>e-book</i> sesuai dengan istilah yang digunakan dalam bidang ilmu pangan pengolahan ikan.					✓	
10	Kalimat yang digunakan dalam <i>e-book</i> tidak menimbulkan makna ganda.					✓	
Perolehan Skor		48					
Skor Maksimal		50					
Presentase Skor		96%					

Petunjuk Penskoran

Perhitungan presentase skor menggunakan rumus :

$$\frac{\text{perolehan skor}}{\text{skor maksimal}} \times 100\% = \text{Presentase Skor}$$

Kesimpulan :

Media pembelajaran *e-book* ini dinyatakan :

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

(Mohon beri tanda (√) pada kolom sesuai dengan kesimpulan Bapak/Ibu)

Kritik dan masukan :

1. Tim *e-book* dipindah kedepan sebelum kata pengantar.
2. Tambahkan contoh format perencanaan praktik.

Singaraja, 20 Mei 2026

Ahli Materi,



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

NIP. 197212072002122003

Lampiran 12 Hasil Uji Validitas Media dan Desain *E-book* Pengolahan Ikan pada Mata Kuliah Preservasi Pangan oleh Ahli Media dan Desain 1

INSTRUMENT PENILAIAN MEDIA PEMBELAJARAN *E-BOOK* OLEH AHLI MEDIA DAN DESAIN

A. Judul : Pengembangan Media *E-book* Materi Pengolahan Ikan Dalam Mata Kuliah Preservasi Pangan

B. Pengantar

Uji ahli media dan desain ini bertujuan untuk mengetahui kelayakan media pembelajaran yang dikembangkan. Melalui proses validasi oleh ahli media dan desain, diharapkan produk yang dihasilkan memiliki kualitas yang baik dan layak untuk digunakan dalam kegiatan pembelajaran. Untuk itu, penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya atas kesediaan ahli media dan desain dalam meluangkan waktu, tenaga, dan pikiran untuk memberikan penilaian serta masukan yang sangat berarti terhadap bahan ajar yang dikembangkan.

C. Petunjuk

1. Mohon Bapak/Ibu membaca dan mencermati setiap butir pernyataan yang telah tertera, kemudian berilah tanda centang (✓) pada kolom yang disediakan sesuai dengan pendapat Bapak/Ibu.
2. Kriteria yang digunakan dalam setiap pernyataan adalah :
 - 5 : Sangat Setuju
 - 4 : Setuju
 - 3 : Cukup Setuju
 - 2 : Tidak Setuju
 - 1 : Sangat Tidak Setuju
3. Berikanlah saran yang sesuai dalam pengembangan media *e-book* dan berilah tanda (✓) pada pilihan yang disediakan di bagian kesimpulan.

No	Pernyataan	Skor					Keterangan
		1	2	3	4	5	
1	Gambar dalam e-book memiliki resolusi tinggi, fokus, dan detail yang terlihat jelas, sehingga dapat mendukung penyampaian materi pengolahan ikan.					✓	
2	Video dalam e-book memiliki resolusi minimal HD (720p), gambar stabil, dan					✓	

	pencahayaannya memadai, sehingga dapat membantu memahami materi.						
3	Penggunaan backsound audio dalam <i>e-book</i> memiliki kualitas suara jernih dan relevan dengan materi, sehingga mendukung penyajian pembelajaran.					√	
4	Penggunaan kombinasi warna biru dan ilustrasi ikan dalam <i>e-book</i> terlihat serasi.				√		
5	Navigasi dalam <i>e-book</i> mudah digunakan sehingga memudahkan pengguna dalam berpindah antar halaman atau materi.				√		
6	Sensasi membalik halaman pada <i>e-book</i> memberikan pengalaman membaca yang nyaman bagi pengguna.					√	
7	<i>E-book</i> dapat digunakan secara berulang setelah diunduh, dengan fitur video yang dapat diakses saat perangkat terhubung ke internet.					√	
8	Tata letak (layout) dalam <i>e-book</i> tersusun secara sistematis dan konsisten pada setiap halaman, meliputi: cover depan, kata pengantar, daftar isi, pendahuluan, inti pembelajaran, evaluasi, tes formatif, penutup, daftar pustaka, glosarium, dan cover belakang.					√	
9	Petunjuk penggunaan <i>e-book</i> disajikan dengan jelas sehingga mudah dipahami oleh pengguna.					√	
10	Desain tampilan <i>e-book</i> memiliki konsistensi warna, keterbacaan teks yang baik, serta keseimbangan tata letak antar halaman sehingga mendukung kenyamanan belajar.					√	
Perolehan Skor		48					
Skor Maksimal		50					
Presentase Skor		96 %					

Petunjuk Penskoran

Perhitungan presentase skor menggunakan rumus :

$$\frac{\text{perolehan skor}}{\text{skor maksimal}} \times 100\% = \text{Presentase Skor}$$

Kesimpulan :

Media pembelajaran e-book ini dinyatakan :

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

(Mohon beri tanda (✓) pada kolom sesuai dengan kesimpulan Bapak/Ibu)

Kritik dan masukan :

-agar ngc-link dari daftar isi bisa diklik langsung muncul matcrinya.

Singaraja, 8 Mei 2026
Ahli Media dan Desain,



(Dr. Made Diah Angendari, S.Pd., M.Pd.)

NIP. 197403162006042001

Lampiran 13 Hasil Uji Validitas Media dan Desain *E-book* Pengolahan Ikan pada Mata Kuliah Preservasi Pangan oleh Ahli Media dan Desain 2

INSTRUMENT PENILAIAN MEDIA PEMBELAJARAN *E-BOOK* OLEH AHLI MEDIA DAN DESAIN

A. Judul : Pengembangan Media *E-book* Materi Pengolahan Ikan Dalam Mata Kuliah Preservasi Pangan

B. Pengantar

Uji ahli media dan desain ini bertujuan untuk mengetahui kelayakan media pembelajaran yang dikembangkan. Melalui proses validasi oleh ahli media dan desain, diharapkan produk yang dihasilkan memiliki kualitas yang baik dan layak untuk digunakan dalam kegiatan pembelajaran. Untuk itu, penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya atas kesediaan ahli media dan desain dalam meluangkan waktu, tenaga, dan pikiran untuk memberikan penilaian serta masukan yang sangat berarti terhadap bahan ajar yang dikembangkan.

C. Petunjuk

1. Mohon Bapak/Ibu membaca dan mencermati setiap butir pernyataan yang telah tertera, kemudian berilah tanda centang (✓) pada kolom yang disediakan sesuai dengan pendapat Bapak/Ibu.
2. Kriteria yang digunakan dalam setiap pernyataan adalah :
 - 5 : Sangat Setuju
 - 4 : Setuju
 - 3 : Cukup Setuju
 - 2 : Tidak Setuju
 - 1 : Sangat Tidak Setuju
3. Berikanlah saran yang sesuai dalam pengembangan media *e-book* dan berilah tanda (✓) pada pilihan yang disediakan di bagian kesimpulan.

No	Pernyataan	Skor					Keterangan
		1	2	3	4	5	
1	Gambar dalam e-book memiliki resolusi tinggi, fokus, dan detail yang terlihat jelas, sehingga dapat mendukung penyampaian materi pengolahan ikan.					✓	
2	Video dalam e-book memiliki resolusi minimal HD (720p), gambar stabil, dan					✓	

	pencahayaannya memadai, sehingga dapat membantu memahami materi.						
3	Penggunaan backsound audio dalam <i>e-book</i> memiliki kualitas suara jernih dan relevan dengan materi, sehingga mendukung penyajian pembelajaran.					✓	
4	Penggunaan kombinasi warna biru dan ilustrasi ikan dalam <i>e-book</i> terlihat serasi.					✓	
5	Navigasi dalam <i>e-book</i> mudah digunakan sehingga memudahkan pengguna dalam berpindah antar halaman atau materi.					✓	
6	Sensasi membalik halaman pada <i>e-book</i> memberikan pengalaman membaca yang nyaman bagi pengguna.					✓	
7	<i>E-book</i> dapat digunakan secara berulang setelah diunduh, dengan fitur video yang dapat diakses saat perangkat terhubung ke internet.					✓	
8	Tata letak (layout) dalam <i>e-book</i> tersusun secara sistematis dan konsisten pada setiap halaman, meliputi: cover depan, kata pengantar, daftar isi, pendahuluan, inti pembelajaran, evaluasi, tes formatif, penutup, daftar pustaka, glosarium, dan cover belakang.					✓	
9	Petunjuk penggunaan <i>e-book</i> disajikan dengan jelas sehingga mudah dipahami oleh pengguna.					✓	
10	Desain tampilan <i>e-book</i> memiliki konsistensi warna, keterbacaan teks yang baik, serta keseimbangan tata letak antar halaman sehingga mendukung kenyamanan belajar.					✓	
Perolehan Skor		50					
Skor Maksimal		50					
Presentase Skor		100%					

Petunjuk Penskoran

Perhitungan presentase skor menggunakan rumus :

$$\frac{\text{perolehan skor}}{\text{skor maksimal}} \times 100\% = \text{Presentase Skor}$$

Kesimpulan :

Media pembelajaran e-book ini dinyatakan :

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

(Mohon beri tanda (√) pada kolom sesuai dengan kesimpulan Bapak/Ibu)

Kritik dan masukan :

Komposisi cover disempurnakan
Komposisi video disempurnakan

Singaraja, 8 - 5 - 2026

Ahli Media dan Desain,



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

NIP. 199503022019031006

Lampiran 14 Tahap Penyebaran (*Disseminate*) E-book Pengolahan Ikan

