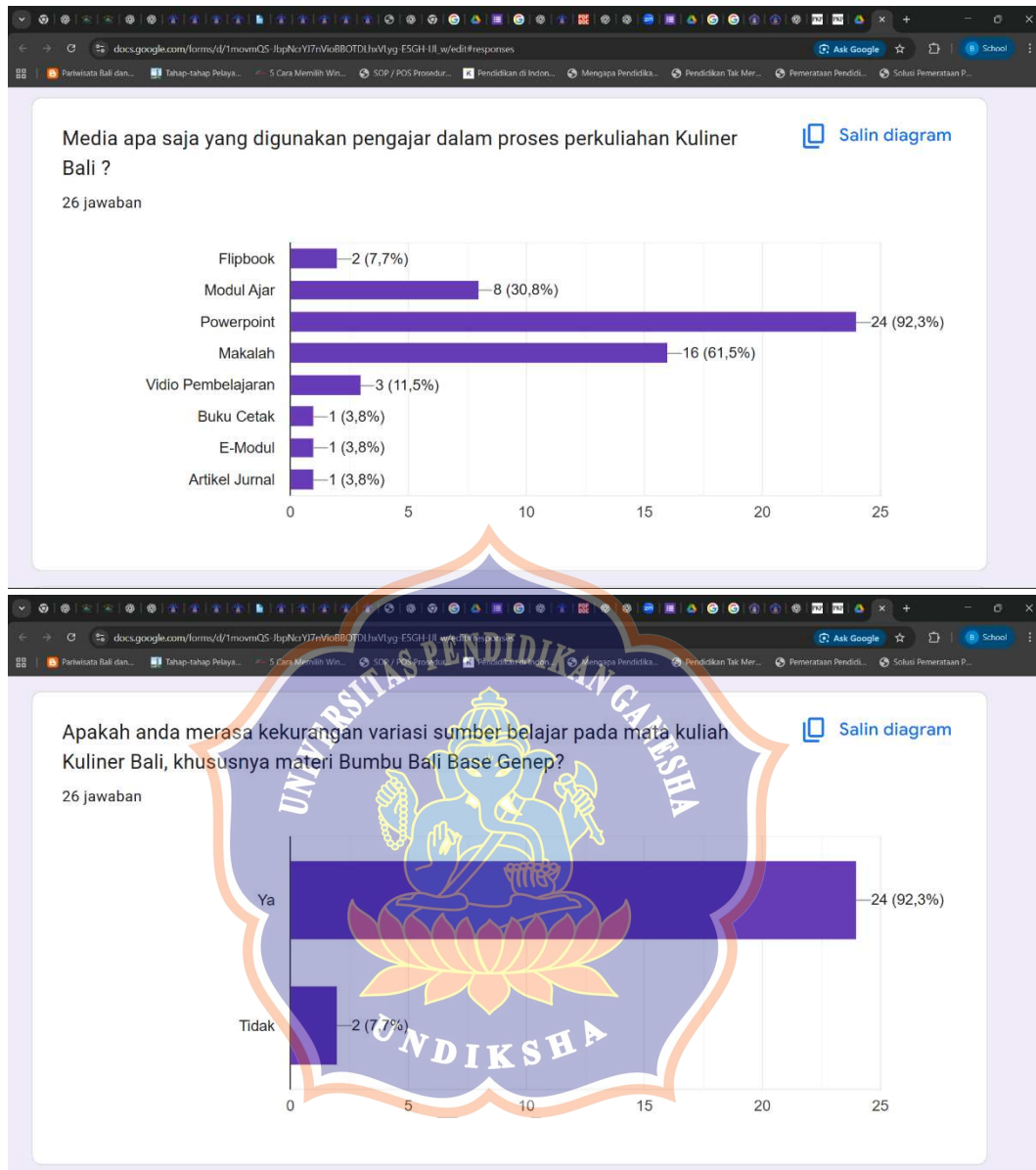
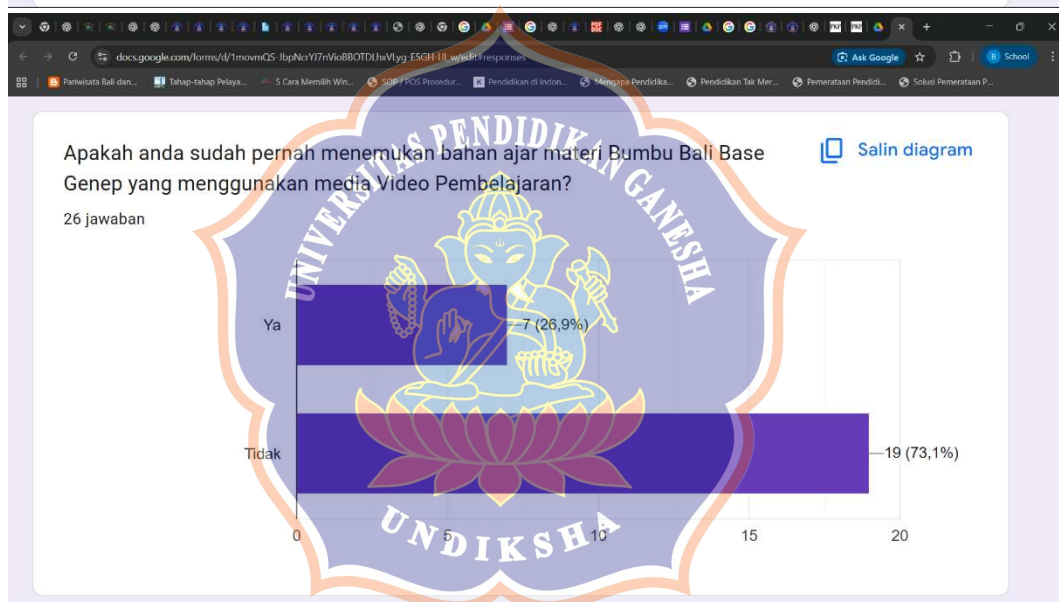
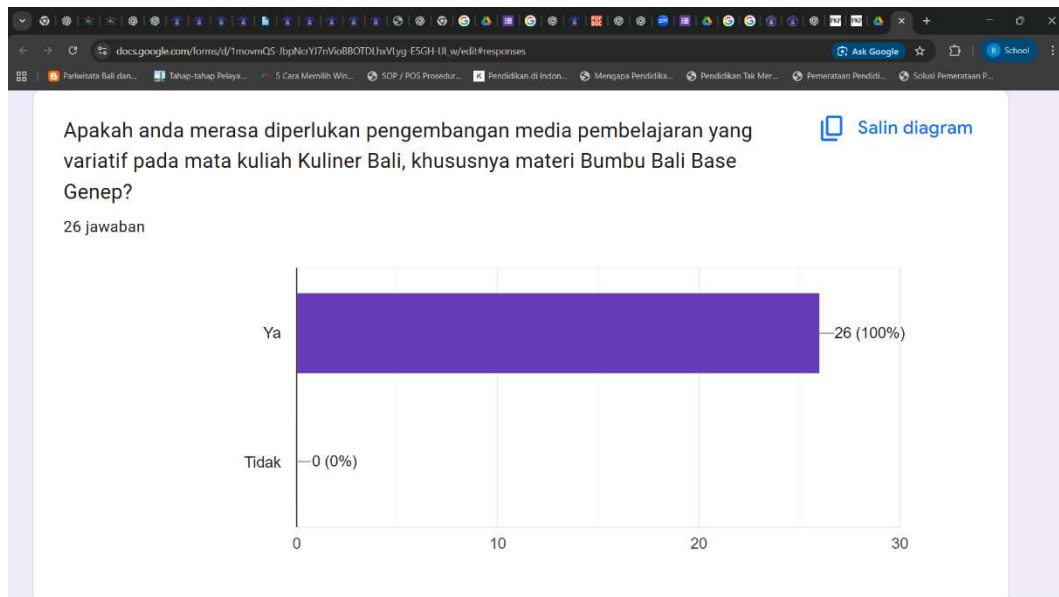
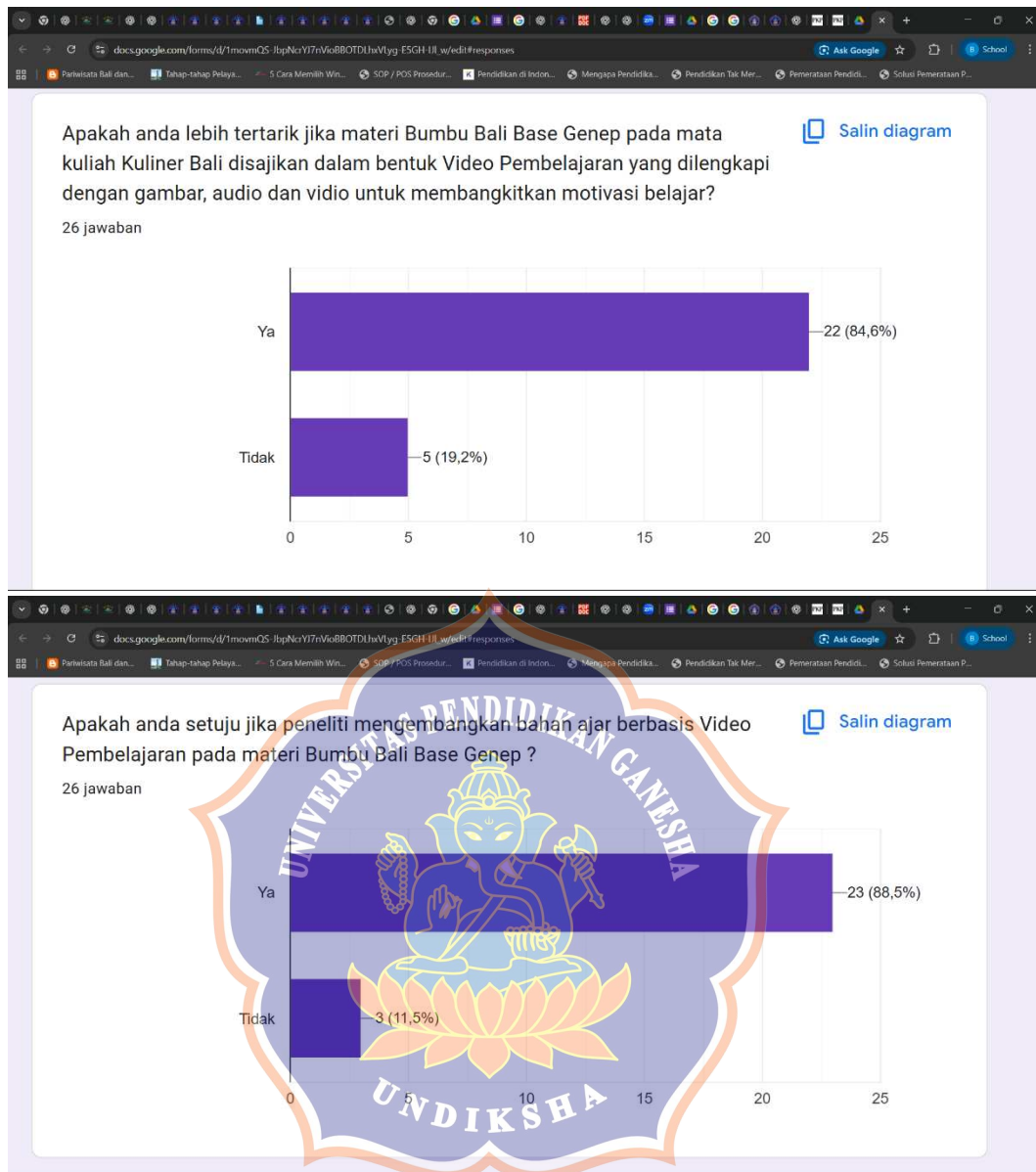


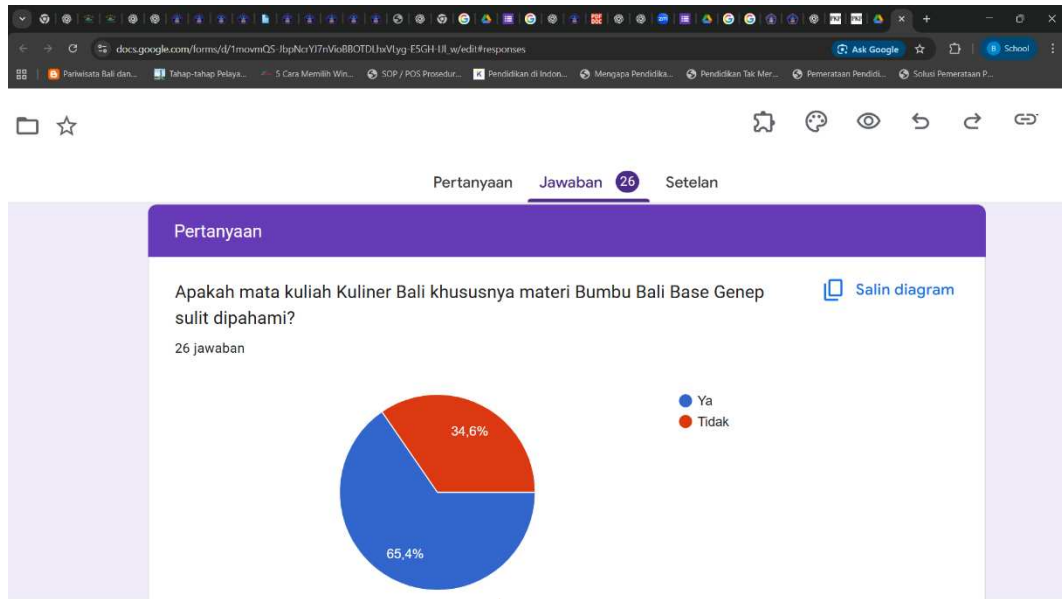


Lampiran 1. Hasil Kuesioner Analisis Kebutuhan









Lampiran 2 Uji Instrumen Validitas oleh Ahli Instrumen 1

UJI VALIDITAS INSTRUMEN PENGEMBANGAN VIDEO PEMBELAJARAN BUMBU BALI *BASE GENEP* BERBASIS *CAPCUT* PADA MATA KULIAH KULINER BALI

Judul Penelitian : Pengembangan Video Pembelajaran Bumbu Bali *Base genep* Berbasis *Capcut* Pada Mata Kuliah Kuliner Bali

Sasaran Program : Prodi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Peneliti : Bayu Eka Deyanto

Pembimbing 1 : Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd.

Pembimbing 2 : Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd.

Nama Validator : Dr. Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd.

Instansi/Lembaga : Universitas Pendidikan Ganesha

Dengan hormat,

Sehubungan dilaksanakannya penelitian yang berjudul "Pengembangan Video Pembelajaran Bumbu Bali *Base genep* Berbasis *Capcut* Pada Mata Kuliah Kuliner Bali". Saya memohon kesediaan Ibu untuk memberikan penilaian terhadap butir instrumen yang telah saya buat. Penilaian dari Ibu akan digunakan sebagai validasi dan masukan untuk memperbaiki dan meningkatkan kualitas instrumen sehingga bisa diketahui layak atau tidak instrumen untuk digunakan.

Atas perhatian dan kesediaan Bapak/Ibu untuk mengisi instrumen ini, saya ucapkan terimakasih.

**Instrumen Uji Validitas Media Pengembangan Video Pembelajaran
Bumbu Bali *Base genep* Berbasis *Capcut* Pada Mata Kuliah Kuliner Bali**

Petunjuk:

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

**Tabel 5. Instrumen Uji Validitas Media Pengembangan Video Pembelajaran
Bumbu Bali *Base genep* Berbasis *Capcut* Pada Mata Kuliah Kuliner Bali**

NO	ASPEK PENILAIAN	RELEVANSI		
		Relevan	Tidak Relevan	Keterangan
1	Media video pembelajaran bumbu Bali <i>base genep</i> diharapkan dapat memperjelas dan mempermudah penyampaian pesan.	✓		
2	Media video pembelajaran bumbu Bali <i>base genep</i> diharapkan dapat membangkitkan minat belajar mahasiswa.	✓		
3	Media video pembelajaran bumbu Bali <i>base genep</i> diharapkan dapat membangkitkan motivasi belajar mahasiswa	✓		

4	Bahan yang digunakan dalam video pembelajaran bumbu Bali <i>base genep</i> sudah sesuai dan jelas	✓		
5	Teknik yang digunakan dalam video pembelajaran bumbu Bali <i>base genep</i> sudah sesuai dan jelas	✓		
6	Langkah-langkah pembuatan bumbu Bali <i>base genep</i> dalam video pembelajaran telah dijelaskan dengan benar dan runtut	✓		
7	Bahasa yang digunakan dalam video pembelajaran bumbu Bali <i>base genep</i> sudah disampaikan dengan jelas dan akurat	✓		
8	Tata tulis materi bumbu Bali <i>base genep</i> yang disajikan dalam video pembelajaran sudah sesuai dengan EYD	✓		

Kesimpulan :

Instrumen validitas isi/ Video Pembelajaran Bumbu Bali *Base genep* Berbasis *Capcut* Pada Mata Kuliah Kuliner Bali dinyatakan:

- ☒ Layak Digunakan Tanpa Revisi
- ☐ Layak Digunakan Dengan Revisi
- ☐ Tidak Layak Digunakan

Kritikan dan Masukan:

.....

Singaraja, 23-4-2026

Penguji,



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

NIP. 197104212002122001



**Instrumen Uji Validitas Media Pengembangan Video Pembelajaran
Bumbu Bali *Base genep* Berbasis *Capcut* Pada Mata Kuliah Kuliner Bali**

Petunjuk:

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

**Tabel 5. Instrumen Uji Validitas Media Pengembangan Video Pembelajaran
Bumbu Bali *Base genep* Berbasis *Capcut* Pada Mata Kuliah Kuliner Bali**

NO	ASPEK PENILAIAN	RELEVANSI		
		Relevan	Tidak Relevan	Keterangan
1	Media video pembelajaran bumbu Bali <i>base genep</i> diharapkan dapat memperjelas dan mempermudah penyampaian pesan.	✓		
2	Media video pembelajaran bumbu Bali <i>base genep</i> diharapkan dapat membangkitkan minat belajar mahasiswa.	✓		
3	Media video pembelajaran bumbu Bali <i>base genep</i> diharapkan dapat membangkitkan motivasi belajar mahasiswa	✓		

4	Media video pembelajaran bumbu Bali <i>base genep</i> diharapkan dapat membangkitkan kreatifitas mahasiswa.	✓		
5	Warna yang ditampilkan dalam video pembelajaran bumbu Bali <i>base genep</i> terlihat menarik	✓		
6	Background yang ditampilkan dalam video pembelajaran bumbu Bali <i>base genep</i> terlihat menarik	✓		
7	Gambar yang ditampilkan dalam video pembelajaran bumbu Bali <i>base genep</i> terlihat menarik	✓		
8	Ukuran gambar dalam video pembelajaran bumbu Bali <i>base genep</i> sudah sesuai	✓		
9	Pencahaya dalam video pembelajaran bumbu Bali <i>base genep</i> sudah sesuai.	✓		
10	Kecepatan gerakan gambar dalam video pembelajaran bumbu Bali <i>base genep</i> terlihat sesuai	✓		
11	Ritme suara narator dengan subtitle dalam video pembelajaran bumbu Bali <i>base genep</i> sudah sesuai/sinkron	✓		
12	Suara dalam video pembelajaran bumbu Bali <i>base genep</i> terdengar jelas	✓		
13	Musik yang dipilih dalam video pembelajaran bumbu Bali <i>base genep</i> sudah sesuai denga karakteristik mata kuliah kuliner Bali	✓		
14	Pemilihan jenis font dalam video pembelajaran bumbu Bali <i>base genep</i> sudah sesuai	✓		

15	Ukuran huruf dalam video pembelajaran bumbu Bali <i>base genep</i> sudah sesuai	✓		
16	Bahasa yang digunakan dalam video pembelajaran bumbu Bali <i>base genep</i> sudah sesuai	✓		
17	Durasi waktu video pembelajaran bumbu Bali <i>base genep</i> sudah sesuai dengan ketentuan	✓		

Kesimpulan :

Instrumen validitas media Video Pembelajaran Bumbu Bali *Base genep* Berbasis *Capcui* Pada Mata Kuliah Kuliner Bali dinyatakan:

- ☒ Layak Digunakan Tanpa Revisi
☐ Layak Digunakan Dengan Revisi
☐ Tidak Layak Digunakan

Kritikan dan Masukan:



Singaraja, 25-4-2026

Penguji,

[Signature]
 Dr. Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd.

NIP. 197104212002122001

**Instrumen Validitas Desain Video Pembelajaran Bumbu Bali *Base genep*
Berbasis *Capcut* Pada Mata Kuliah Kuliner Bali**

Petunjuk:

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

Tabel 8. Instrumen Validitas Desain Video Pembelajaran Bumbu Bali *Base genep*
Berbasis *Capcut* Pada Mata Kuliah Kuliner Bali

NO	ASPEK PENILAIAN	RELEVANSI		
		Relevan	Tidak Relevan	Keterangan
1	Pengemasan produk video pembelajaran bumbu Bali <i>base genep</i> sudah menarik	✓		
2	Background video pembelajaran bumbu Bali <i>base genep</i> sudah sesuai dengan karakteristik mata kuliah kuliner Bali	✓		
3	Suara dalam video pembelajaran bumbu Bali <i>base genep</i> sudah terdengar jelas	✓		
4	Resolusi video dalam video pembelajaran bumbu Bali <i>base genep</i> sudah terlihat jelas	✓		

5	Estetika dalam video pembelajaran bumbu Bali <i>base genep</i> sudah sesuai dan rapi	✓		
6	Komponen-komponen pada kegiatan pembelajaran dalam video pembelajaran bumbu Bali <i>base genep</i> (RPS, CPL, CPMK mata kuliah kuliner Bali) sudah lengkap	✓		
7	Urutan penyajian materi bumbu Bali <i>base genep</i> pada setiap tayangan sudah jelas dan runtut	✓		
8	Tahap persiapan praktik dalam video pembelajaran bumbu Bali <i>base genep</i> sudah sesuai	✓		
9	Tahap pengolahan bumbu Bali <i>base genep</i> dalam praktik sudah sesuai	✓		
10	Tahap penyajian bumbu Bali <i>base genep</i> dalam praktik sudah sesuai	✓		

Kesimpulan :

Instrumen validitas Desain Video Pembelajaran Bumbu Bali *Base genep* Berbasis *Capcut* Pada Mata Kuliah Kuliner Bali dinyatakan:

☒ Layak Digunakan Tanpa Revisi

☐ Layak Digunakan Dengan Revisi

☐ Tidak Layak Digunakan

Kritikan dan Masukan:

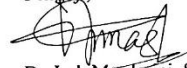
.....

.....

.....

Singaraja, 23-4-2022

Penguji,



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

NIP. 197104212002122001



**Instrumen Uji Validitas Media Pengembangan Video Pembelajaran
Bumbu Bali *Base genep* Berbasis *Capcut* Pada Mata Kuliah Kuliner Bali
Untuk Mahasiswa dan Dosen**

Petunjuk:

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

Tabel 11. Instrumen Uji Validitas Media Pengembangan Video Pembelajaran Bumbu Bali *Base genep* Berbasis *Capcut* Pada Mata Kuliah Kuliner Bali Untuk Mahasiswa dan Dosen

NO	ASPEK PENILAIAN	RELEVANSI		Keterangan
		Relevan	Tidak Relevan	
1	Media video pembelajaran bumbu Bali <i>base genep 1</i> diharapkan dapat memperjelas pemahaman materi bumbu Bali <i>base genep</i> dalam proses pembelajaran	✓		
2	Media video pembelajaran bumbu Bali <i>base genep</i> diharapkan dapat mempermudah pemahaman materi bumbu Bali <i>base genep</i> dalam proses pembelajaran	✓		
3	Media video pembelajaran bumbu Bali <i>base genep</i> diharapkan dapat melatih	✓		

	kemandirian mahasiswa pada proses pembelajaran			
4	Media video pembelajaran bumbu Bali <i>base genep</i> diharapkan dapat membangkitkan motivasi mahasiswa pada proses pembelajaran	✓		
5	Media video pembelajaran bumbu Bali <i>base genep</i> diharapkan dapat membangkitkan kreativitas mahasiswa pada proses pembelajaran	✓		
6	Kejelasan gambar yang ditampilkan dalam video pembelajaran bumbu Bali <i>base genep</i> sudah jelas	✓		
7	Suara narator dan musik dalam video pembelajaran bumbu Bali <i>base genep</i> sudah tepat	✓		
8	Bahasa yang digunakan dalam video pembelajaran bumbu Bali <i>base genep</i> sudah sesuai	✓		
9	Tulisan teks dalam video pembelajaran sesuai dengan EYD	✓		

Kesimpulan :

Instrumen validitas Media Video Pembelajaran Bumbu Bali *Base genep* Berbasis Capcut Pada Mata Kuliah Kuliner Bali dinyatakan:

- ☒ Layak Digunakan Tanpa Revisi
☐ Layak Digunakan Dengan Revisi

☐ Tidak Layak Digunakan

Kritikan dan Masukan:

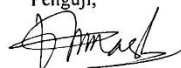
.....

.....

.....

Singaraja, 23-4-2026

Penguji,



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

NIP. 197104212002122001



Lampiran 3 Uji Instrumen Validitas Oleh Ahli Instrumen 2

**Instrumen Uji Validitas Isi/Materi Video Pembelajaran
Bumbu Bali *Base genep* Berbasis *Capcut* Pada Mata Kuliah Kuliner Bali**

Petunjuk:

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

Tabel 2. Instrumen Uji Ahli Isi/Materi Video Pembelajaran Bumbu Bali *Base genep* Berbasis *Capcut* Pada Mata Kuliah Kuliner Bali

NO	ASPEK PENILAIAN	RELEVANSI		Keterangan
		Relevan	Tidak Relevan	
1	Materi bumbu Bali <i>base genep</i> yang disajikan dalam video pembelajaran sudah sesuai dengan materi dalam RPS mata kuliah kuliner Bali	✓		
2	Materi bumbu Bali <i>base genep</i> yang disajikan dalam video pembelajaran sudah sesuai dengan CPL, CPMK mata kuliah kuliner Bali	✓		
3	Alat yang digunakan dalam video pembelajaran bumbu Bali <i>base genep</i> sudah sesuai dan jelas	✓		

4	Bahan yang digunakan dalam video pembelajaran bumbu Bali <i>base genep</i> sudah sesuai dan jelas	✓		
5	Teknik yang digunakan dalam video pembelajaran bumbu Bali <i>base genep</i> sudah sesuai dan jelas	✓		
6	Langkah-langkah pembuatan bumbu Bali <i>base genep</i> dalam video pembelajaran telah dijelaskan dengan benar dan runtut	✓		
7	Bahasa yang digunakan dalam video pembelajaran bumbu Bali <i>base genep</i> sudah disampaikan dengan jelas dan akurat	✓		
8	Tata tulis materi bumbu Bali <i>base genep</i> yang disajikan dalam video pembelajaran sudah sesuai dengan EYD	✓		

Kesimpulan :

Instrumen validitas isi/ Video Pembelajaran Bumbu Bali *Base genep* Berbasis

Capcut Pada Mata Kuliah Kuliner Bali dinyatakan:

- ☒ Layak Digunakan Tanpa Revisi
☐ Layak Digunakan Dengan Revisi
☐ Tidak Layak Digunakan

Kritikan dan Masukan:

Singaraja, 23-9-2026

Penguj

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

NIP. 197212072002122003



Instrumen Uji Validitas Media Pengembangan Video Pembelajaran
Bumbu Bali *Base genep* Berbasis *Capcut* Pada Mata Kuliah Kuliner Bali

Petunjuk:

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

Tabel 5. Instrumen Uji Validitas Media Pengembangan Video Pembelajaran
Bumbu Bali *Base genep* Berbasis *Capcut* Pada Mata Kuliah Kuliner Bali

NO	ASPEK PENILAIAN	RELEVANSI		
		Relevan	Tidak Relevan	Keterangan
1	Media video pembelajaran bumbu Bali <i>base genep</i> diharapkan dapat memperjelas dan mempermudah penyampaian pesan.	✓		
2	Media video pembelajaran bumbu Bali <i>base genep</i> diharapkan dapat membangkitkan minat belajar mahasiswa	✓		
3	Media video pembelajaran bumbu Bali <i>base genep</i> diharapkan dapat membangkitkan motivasi belajar mahasiswa	✓		

4	Media video pembelajaran bumbu Bali <i>base genep</i> diharapkan dapat membangkitkan kreatifitas mahasiswa.	✓		
5	Warna yang ditampilkan dalam video pembelajaran bumbu Bali <i>base genep</i> terlihat menarik	✓		
6	Background yang ditampilkan dalam video pembelajaran bumbu Bali <i>base genep</i> terlihat menarik	✓		
7	Gambar yang ditampilkan dalam video pembelajaran bumbu Bali <i>base genep</i> terlihat menarik	✓		
8	Ukuran gambar dalam video pembelajaran bumbu Bali <i>base genep</i> sudah sesuai	✓		
9	Pencahayaann dalam video pembelajaran bumbu Bali <i>base genep</i> sudah sesuai.	✓		
10	Kecepatan gerakan gambar dalam video pembelajaran bumbu Bali <i>base genep</i> terlihat sesuai	✓		
11	Ritme suara narator dengan subtitle dalam video pembelajaran bumbu Bali <i>base genep</i> sudah sesuai/sinkron	✓		
12	Suara dalam video pembelajaran bumbu Bali <i>base genep</i> terdengar jelas	✓		
13	Musik yang dipilih dalam video pembelajaran bumbu Bali <i>base genep</i> sudah sesuai denga karakteristik mata kuliah kuliner Bali	✓		
14	Pemilihan jenis font dalam video pembelajaran bumbu Bali <i>base genep</i> sudah sesuai	✓		

15	Ukuran huruf dalam video pembelajaran bumbu Bali <i>base genep</i> sudah sesuai	✓		
16	Bahasa yang digunakan dalam video pembelajaran bumbu Bali <i>base genep</i> sudah sesuai	✓		
17	Durasi waktu video pembelajaran bumbu Bali <i>base genep</i> sudah sesuai dengan ketentuan	✓		

Kesimpulan :

Instrumen validitas media Video Pembelajaran Bumbu Bali *Base genep* Berbasis Capcut Pada Mata Kuliah Kuliner Bali dinyatakan:

- ☒ Layak Digunakan Tanpa Revisi
☐ Layak Digunakan Dengan Revisi
☐ Tidak Layak Digunakan

Kritikan dan Masukan:

.....

Singaraja, 23-4-2025

Penguji

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

NIP. 197212072002122003

**Instrumen Validitas Desain Video Pembelajaran Bumbu Bali *Base genep*
Berbasis *Capcut* Pada Mata Kuliah Kuliner Bali**

Petunjuk:

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

**Tabel 8. Instrumen Validitas Desain Video Pembelajaran Bumbu Bali *Base genep*
Berbasis *Capcut* Pada Mata Kuliah Kuliner Bali**

NO	ASPEK PENILAIAN	RELEVANSI		
		Relevan	Tidak Relevan	Keterangan
1	Pengemasan produk video pembelajaran bumbu Bali <i>base genep</i> sudah menarik	✓		
2	Background video pembelajaran bumbu Bali <i>base genep</i> sudah sesuai dengan karakteristik mata kuliah kuliner Bali	✓		
3	Suara dalam video pembelajaran bumbu Bali <i>base genep</i> sudah terdengar jelas	✓		
4	Resolusi video dalam video pembelajaran bumbu Bali <i>base genep</i> sudah terlihat jelas	✓		

5	Estetika dalam video pembelajaran bumbu Bali <i>base genep</i> sudah sesuai dan rapi	✓		
6	Komponen-komponen pada kegiatan pembelajaran dalam video pembelajaran bumbu Bali <i>base genep</i> (RPS, CPL, CPMK mata kuliah kuliner Bali) sudah lengkap	✓		
7	Urutan penyajian materi bumbu Bali <i>base genep</i> pada setiap tayangan sudah jelas dan runtut	✓		
8	Tahap persiapan praktik dalam video pembelajaran bumbu Bali <i>base genep</i> sudah sesuai	✓		
9	Tahap pengolahan bumbu Bali <i>base genep</i> dalam praktik sudah sesuai	✓		
10	Tahap penyajian bumbu Bali <i>base genep</i> dalam praktik sudah sesuai	✓		

Kesimpulan :

Instrumen validitas Desain Video Pembelajaran Bumbu Bali *Base genep* Berbasis *Capcut* Pada Mata Kuliah Kuliner Bali dinyatakan:

☒ Layak Digunakan Tanpa Revisi

☐ Layak Digunakan Dengan Revisi

☐ Tidak Layak Digunakan

Kritikan dan Masukan:

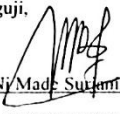
.....

.....

.....

Singaraja, 23-9-2026

Penguji,


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

NIP. 197212072002122003



**Instrumen Uji Validitas Media Pengembangan Video Pembelajaran
Bumbu Bali *Base genep* Berbasis *Capcut* Pada Mata Kuliah Kuliner Bali
Untuk Mahasiswa dan Dosen**

Petunjuk:

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

Tabel 11. Instrumen Uji Validitas Media Pengembangan Video Pembelajaran Bumbu Bali *Base genep* Berbasis *Capcut* Pada Mata Kuliah Kuliner Bali Untuk Mahasiswa dan Dosen

NO	ASPEK PENILAIAN	RELEVANSI		
		Relevan	Tidak Relevan	Keterangan
1	Media video pembelajaran bumbu Bali <i>base genep I</i> diharapkan dapat memperjelas pemahaman materi bumbu Bali <i>base genep</i> dalam proses pembelajaran	✓		
2	Media video pembelajaran bumbu Bali <i>base genep</i> diharapkan dapat mempermudah pemahaman materi bumbu Bali <i>base genep</i> dalam proses pembelajaran	✓		
3	Media video pembelajaran bumbu Bali <i>base genep</i> diharapkan dapat melatih	✓		

	kemandirian mahasiswa pada proses pembelajaran			
4	Media video pembelajaran bumbu Bali <i>base genep</i> diharapkan dapat membangkitkan motivasi mahasiswa pada proses pembelajaran	✓		
5	Media video pembelajaran bumbu Bali <i>base genep</i> diharapkan dapat membangkitkan kreativitas mahasiswa pada proses pembelajaran	✓		
6	Kejelasan gambar yang ditampilkan dalam video pembelajaran bumbu Bali <i>base genep</i> sudah jelas	✓		
7	Suara narator dan musik dalam video pembelajaran bumbu Bali <i>base genep</i> sudah tepat	✓		
8	Bahasa yang digunakan dalam video pembelajaran bumbu Bali <i>base genep</i> sudah sesuai	✓		
9	Tulisan teks dalam video pembelajaran sesuai dengan EYD	✓		

Kesimpulan :

Instrumen validitas Media Video Pembelajaran Bumbu Bali *Base genep* Berbasis Capcut Pada Mata Kuliah Kuliner Bali dinyatakan:

- ☒ Layak Digunakan Tanpa Revisi
☐ Layak Digunakan Dengan Revisi

☐ Tidak Layak Digunakan

Kritikan dan Masukan:

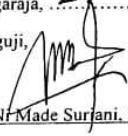
.....

.....

.....

Singaraja, 23-9-2026

Penguji,


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

NIP. 197212072002122003



Lampiran 3 Penilaian Ahli Isi/Materi 1

Instrumen Validitas Produk Berdasarkan Aspek Isi/Materi

Video Pembelajaran Bumbu Bali *Base genep*

Berbasis *Capcut* Pada Mata Kuliah Kuliner Bali

Petunjuk:

1. Mohon baca dengan cermat setiap butir pernyataan yang telah tertera, berilah tanda (✓) pada kolom yang disediakan sesuai dengan pendapat Bapak/Ibu .
2. Sebelum pengisian angket ini, dimohon Bapak/Ibu telah mencoba untuk mengoperasikan Video Pembelajaran Bumbu Bali *Base genep* Berbasis *Capcut* Pada Mata Kuliah Kuliner Bali.
3. Keterangan skor untuk menjawab dalam lembar instrumen ini adalah sebagai berikut:
 5 : Sangat Layak
 4 : Layak
 3 : Cukup Layak
 2 : Tidak Layak
 1 : Sangat Tidak Layak
4. Saran dan masukan dapat diberikan pada kolom yang telah disediakan.

Tabel 1. Instrumen Validitas Produk Berdasarkan Aspek Isi/Materi Video Pembelajaran Bumbu Bali *Base genep* Berbasis *Capcut* Pada Mata Kuliah Kuliner Bali

No	Pernyataan	Skor				
		1	2	3	4	5
1	Materi bumbu Bali <i>base genep</i> yang disajikan dalam video pembelajaran sudah sesuai dengan materi dalam RPS mata kuliah kuliner Bali					✓

2	Materi bumbu Bali <i>base genep</i> yang disajikan dalam video pembelajaran sudah sesuai dengan CPL, CPMK mata kuliah kuliner Bali					✓
3	Alat yang digunakan dalam video pembelajaran bumbu Bali <i>base genep</i> sudah sesuai dan jelas					✓
4	Bahan yang digunakan dalam video pembelajaran bumbu Bali <i>base genep</i> sudah sesuai dan jelas					✓
5	Teknik yang digunakan dalam video pembelajaran bumbu Bali <i>base genep</i> sudah sesuai dan jelas					✓
6	Langkah-langkah pembuatan bumbu Bali <i>base genep</i> dalam video pembelajaran telah dijelaskan dengan benar dan runtut					✓
7	Bahasa yang digunakan dalam video pembelajaran bumbu Bali <i>base genep</i> sudah disampaikan dengan jelas dan akurat					✓
8	Tata tulis materi bumbu Bali <i>base genep</i> yang disajikan dalam video pembelajaran sudah sesuai dengan EYD					✓
Total Skor						

Konversi skor (total skor/40x100)	
--------------------------------------	--

Kesimpulan :

Media pembelajaran video ini dinyatakan:

1. Layak untuk digunakan tanpa revisi
2. Layak untuk digunakan dengan revisi sesuai saran
3. Tidak layak digunakan

*(Mohon beri tanda lingkaran pada nomor sesuai dengan kesimpulan Bapak/Ibu)

Kritikan dan Masukan:

Video dapat digunakan sebagai media
pembelajaran di kelas



Singaraja, 11-5-2026

Penguji,

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

NIP. 197104212002122001

Lampiran 4 Penilaian Ahli Isi/Materi 2

Instrumen Validitas Produk Berdasarkan Aspek Isi/Materi

Video Pembelajaran Bumbu Bali *Base genep*

Berbasis *Capcut* Pada Mata Kuliah Kuliner Bali

Petunjuk:

1. Mohon baca dengan cermat setiap butir pernyataan yang telah tertera, berilah tanda (✓) pada kolom yang disediakan sesuai dengan pendapat Bapak/Ibu.
2. Sebelum pengisian angket ini, dimohon Bapak/Ibu telah mencoba untuk mengoperasikan Video Pembelajaran Bumbu Bali *Base genep* Berbasis *Capcut* Pada Mata Kuliah Kuliner Bali.
3. Keterangan skor untuk menjawab dalam lembar instrumen ini adalah sebagai berikut:
 - 5 : Sangat Layak
 - 4 : Layak
 - 3 : Cukup Layak
 - 2 : Tidak Layak
 - 1 : Sangat Tidak Layak
4. Saran dan masukan dapat diberikan pada kolom yang telah disediakan.

Tabel 1. Instrumen Validitas Produk Berdasarkan Aspek Isi/Materi Video Pembelajaran Bumbu Bali *Base genep* Berbasis *Capcut* Pada Mata Kuliah Kuliner Bali

No	Pernyataan	Skor				
		1	2	3	4	5
1	Materi bumbu Bali <i>base genep</i> yang disajikan dalam video pembelajaran sudah sesuai dengan materi dalam RPS mata kuliah kuliner Bali					✓

2	Materi bumbu Bali <i>base genep</i> yang disajikan dalam video pembelajaran sudah sesuai dengan CPL, CPMK mata kuliah kuliner Bali					✓
3	Alat yang digunakan dalam video pembelajaran bumbu Bali <i>base genep</i> sudah sesuai dan jelas					✓
4	Bahan yang digunakan dalam video pembelajaran bumbu Bali <i>base genep</i> sudah sesuai dan jelas					✓
5	Teknik yang digunakan dalam video pembelajaran bumbu Bali <i>base genep</i> sudah sesuai dan jelas					✓
6	Langkah-langkah pembuatan bumbu Bali <i>base genep</i> dalam video pembelajaran telah dijelaskan dengan benar dan runtut					✓
7	Bahasa yang digunakan dalam video pembelajaran bumbu Bali <i>base genep</i> sudah disampaikan dengan jelas dan akurat				.	✓
8	Tata tulis materi bumbu Bali <i>base genep</i> yang disajikan dalam video pembelajaran sudah sesuai dengan EYD				✓	
Total Skor						

Konversi skor (total skor/40x100)	
--------------------------------------	--

Kesimpulan :

Media pembelajaran video ini dinyatakan:

1. Layak untuk digunakan tanpa revisi
2. Layak untuk digunakan dengan revisi sesuai saran
3. Tidak layak digunakan

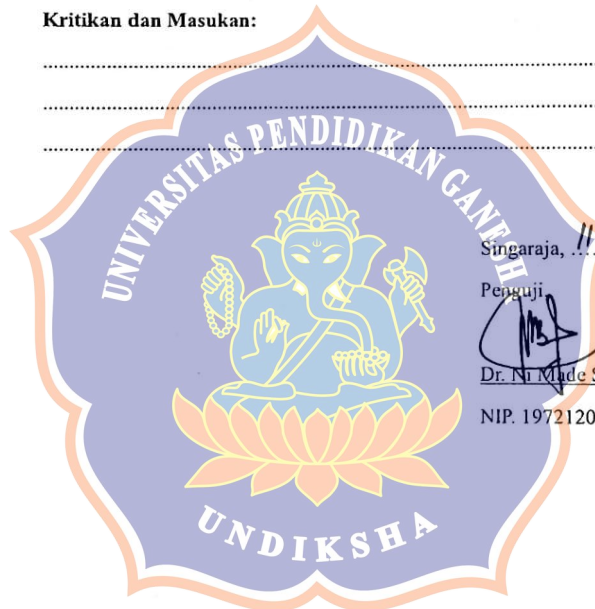
*(Mohon beri tanda lingkaran pada nomor sesuai dengan kesimpulan Bapak/Ibu)

Kritikan dan Masukan:

.....

.....

.....



Singaraja, 11-5-2026

Penguji

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

NIP. 197212072002122003

Lampiran 5 Penilaian Ahli Media dan Desain 1

Instrumen Validitas Produk Berdasarkan Aspek Media Video Pembelajaran Bumbu Bali *Base genep* Berbasis *Capcut* Pada Mata Kuliah Kuliner Bali

Petunjuk:

1. Mohon baca dengan cermat setiap butir pernyataan yang telah tertera. berilah tanda (✓) pada kolom yang disediakan sesuai dengan pendapat Bapak/Ibu.
2. Sebelum pengisian angket ini, dimohon Bapak/Ibu telah mencoba untuk mengoprasikan Video Pembelajaran Bumbu Bali *Base genep* Berbasis *Capcut* Pada Mata Kuliah Kuliner Bali.
3. Keterangan skor untuk menjawab dalam lembar instrumen ini adalah sebagai berikut:
 - 5 : Sangat Layak
 - 4 : Layak
 - 3 : Cukup Layak
 - 2 : Tidak Layak
 - 1 : Sangat Tidak Layak
4. Saran dan masukan dapat diberikan pada kolom yang telah disediakan.

Tabel 1. Instrumen Validitas Produk Berdasarkan Aspek Media Video Pembelajaran Bumbu Bali *Base genep* Berbasis *Capcut* Pada Mata Kuliah Kuliner Bali

No	Pernyataan	Skor				
		1	2	3	4	5
1	Media video pembelajaran bumbu Bali <i>base genep</i> diharapkan dapat memperjelas dan mempermudah penyampaian pesan.					✓
2	Media video pembelajaran bumbu Bali <i>base genep</i>					

	diharapkan dapat membangkitkan minat belajar mahasiswa.					✓
3	Media video pembelajaran bumbu Bali <i>base genep</i> diharapkan dapat membangkitkan motivasi belajar mahasiswa					✓
4	Media video pembelajaran bumbu Bali <i>base genep</i> diharapkan dapat membangkitkan kreatifitas mahasiswa.				✓	
5	Warna yang ditampilkan dalam video pembelajaran bumbu Bali <i>base genep</i> terlihat menarik				✓	
6	Background yang ditampilkan dalam video pembelajaran bumbu Bali <i>base genep</i> terlihat menarik					✓
7	Gambar yang ditampilkan dalam video pembelajaran bumbu Bali <i>base genep</i> terlihat menarik					✓
8	Ukuran gambar dalam video pembelajaran bumbu Bali <i>base genep</i> sudah sesuai					✓
9	Pencahayaannya dalam video pembelajaran bumbu Bali <i>base genep</i> sudah sesuai.					✓
10	Kecepatan gerakan gambar dalam video pembelajaran bumbu Bali <i>base genep</i> terlihat sesuai					✓

11	Ritme suara narator dengan subtitle dalam video pembelajaran bumbu Bali <i>base genep</i> sudah sesuai/sinkron				✓	
12	Suara dalam video pembelajaran bumbu Bali <i>base genep</i> terdengar jelas					✓
13	Musik yang dipilih dalam video pembelajaran bumbu Bali <i>base genep</i> sudah sesuai dengan karakteristik mata kuliah kuliner Bali					✓
14	Pemilihan jenis font dalam video pembelajaran bumbu Bali <i>base genep</i> sudah sesuai					✓
15	Ukuran huruf dalam video pembelajaran bumbu Bali <i>base genep</i> sudah sesuai					✓
16	Bahasa yang digunakan dalam video pembelajaran bumbu Bali <i>base genep</i> sudah sesuai					✓
17	Durasi waktu video pembelajaran bumbu Bali <i>base genep</i> sudah sesuai dengan ketentuan					✓
Total Skor						
Konversi skor (total skor/85x100)						

Kesimpulan :

Media pembelajaran video ini dinyatakan:

1. Layak untuk digunakan tanpa revisi
2. Layak untuk digunakan dengan revisi sesuai saran

3. Tidak layak digunakan

*(Mohon beri tanda lingkaran pada nomor sesuai dengan kesimpulan Bapak/Ibu)

Kritikan dan Masukan:

Sudah baik dengan menonjolkan efektifitas pengajaran
video dan konten yg. dibawakan sudah jelas.

Singaraja, 29-09-2026

Penguji,



Ida Bagus Nyoman Pascima, S.Pd., M.Cs.

NIP. 1989071320191017



Instrumen Validitas Produk Berdasarkan Aspek Desain

Video Pembelajaran Bumbu Bali *Base genep*

Berbasis *Capcut* Pada Mata Kuliah Kuliner Bali

Petunjuk:

1. Mohon baca dengan cermat setiap butir pernyataan yang telah tertera, berilah tanda (✓) pada kolom yang disediakan sesuai dengan pendapat Bapak/Ibu.
2. Sebelum pengisian angket ini, dimohon Bapak/Ibu telah mencoba untuk mengoprasikan Video Pembelajaran Bumbu Bali *Base genep* Berbasis *Capcut* Pada Mata Kuliah Kuliner Bali.
3. Keterangan skor untuk menjawab dalam lembar instrumen ini adalah sebagai berikut:
 - 5 : Sangat Layak
 - 4 : Layak
 - 3 : Cukup Layak
 - 2 : Tidak Layak
 - 1 : Sangat Tidak Layak
4. Saran dan masukan dapat diberikan pada kolom yang telah disediakan.

Tabel 2. Instrumen Validitas Produk Berdasarkan Aspek Desain Video Pembelajaran Bumbu Bali *Base genep* Berbasis *Capcut* Pada Mata Kuliah Kuliner Bali

No	Pernyataan	Skor				
		1	2	3	4	5
1	Pengemasan produk video pembelajaran bumbu Bali <i>base genep</i> sudah menarik					✓
2	Background video pembelajaran bumbu Bali <i>base genep</i> sudah sesuai dengan karakteristik mata kuliah kuliner Bali					✓

3	Suara dalam video pembelajaran bumbu Bali <i>base genep</i> sudah terdengar jelas					✓
4	Resolusi video dalam video pembelajaran bumbu Bali <i>base genep</i> sudah terlihat jelas					✓
5	Estetika dalam video pembelajaran bumbu Bali <i>base genep</i> sudah sesuai dan rapi				✓	
6	Komponen-komponen pada kegiatan pembelajaran dalam video pembelajaran bumbu Bali <i>base genep</i> (RPS, CPL, CPMK mata kuliah kuliner Bali) sudah lengkap					✓
7	Urutan penyajian materi bumbu Bali <i>base genep</i> pada setiap tayangan sudah jelas dan runtut					✓
8	Tahap persiapan praktik dalam video pembelajaran bumbu Bali <i>base genep</i> sudah sesuai					✓
9	Tahap pengolahan bumbu Bali <i>base genep</i> dalam praktik sudah sesuai					✓
10	Tahap penyajian bumbu Bali <i>base genep</i> dalam praktik sudah sesuai					✓
Total Skor						
Konversi skor (total skor/50x100)						

Kesimpulan :

Media pembelajaran video ini dinyatakan:

- ① Layak untuk digunakan tanpa revisi
2. Layak untuk digunakan dengan revisi sesuai saran

3. Tidak layak digunakan

*(Mohon beri tanda lingkaran pada nomor sesuai dengan kesimpulan Bapak/Ibu)

Kritikan dan Masukan:

Sudah sesuai dan dapat digunakan.

Singaraja, *29-09-2026*

Penguji.

[Signature]
Ida Bagus Nyoman Pascima, S.Pd., M.Cs.

NIP. 1989071320191017



Lampiran 6 Penilaian Ahli Media dan Desain 2

Instrumen Validitas Produk Berdasarkan Aspek Media Video Pembelajaran Bumbu Bali *Base genep* Berbasis *Capcut* Pada Mata Kuliah Kuliner Bali

Petunjuk:

1. Mohon baca dengan cermat setiap butir pernyataan yang telah tertera, berilah tanda (✓) pada kolom yang disediakan sesuai dengan pendapat Bapak/Ibu .
2. Sebelum pengisian angket ini, dimohon Bapak/Ibu telah mencoba untuk mengoperasikan Video Pembelajaran Bumbu Bali *Base genep* Berbasis *Capcut* Pada Mata Kuliah Kuliner Bali.
3. Keterangan skor untuk menjawab dalam lembar instrumen ini adalah sebagai berikut:
 5 : Sangat Layak
 4 : Layak
 3 : Cukup Layak
 2 : Tidak Layak
 1 : Sangat Tidak Layak
4. Saran dan masukan dapat diberikan pada kolom yang telah disediakan.

Tabel 1. Instrumen Validitas Produk Berdasarkan Aspek Media Video Pembelajaran Bumbu Bali *Base genep* Berbasis *Capcut* Pada Mata Kuliah Kuliner Bali

No	Pernyataan	Skor				
		1	2	3	4	5
1	Media video pembelajaran bumbu Bali <i>base genep</i> diharapkan dapat memperjelas dan mempermudah penyampaian pesan.					✓

2	Media video pembelajaran bumbu Bali <i>base genep</i> diharapkan dapat membangkitkan minat belajar mahasiswa.					✓
3	Media video pembelajaran bumbu Bali <i>base genep</i> diharapkan dapat membangkitkan motivasi belajar mahasiswa					✓
4	Media video pembelajaran bumbu Bali <i>base genep</i> diharapkan dapat membangkitkan kreatifitas mahasiswa.					✓
5	Warna yang ditampilkan dalam video pembelajaran bumbu Bali <i>base genep</i> terlihat menarik					✓
6	Background yang ditampilkan dalam video pembelajaran bumbu Bali <i>base genep</i> terlihat menarik				✓	✓
7	Gambar yang ditampilkan dalam video pembelajaran bumbu Bali <i>base genep</i> terlihat menarik					✓
8	Ukuran gambar dalam video pembelajaran bumbu Bali <i>base genep</i> sudah sesuai					✓
9	Pencahayaan dalam video pembelajaran bumbu Bali <i>base genep</i> sudah sesuai.					✓
10	Kecepatan gerakan gambar dalam video pembelajaran bumbu Bali <i>base genep</i>					✓

	terlihat sesuai					
11	Ritme suara narator dengan subtitle dalam video pembelajaran bumbu Bali <i>base genep</i> sudah sesuai/sinkron					✓
12	Suara dalam video pembelajaran bumbu Bali <i>base genep</i> terdengar jelas					✓
13	Musik yang dipilih dalam video pembelajaran bumbu Bali <i>base genep</i> sudah sesuai dengan karakteristik mata kuliah kuliner Bali					✓
14	Pemilihan jenis font dalam video pembelajaran bumbu Bali <i>base genep</i> sudah sesuai					✓
15	Ukuran huruf dalam video pembelajaran bumbu Bali <i>base genep</i> sudah sesuai					✓
16	Bahasa yang digunakan dalam video pembelajaran bumbu Bali <i>base genep</i> sudah sesuai					✓
17	Durasi waktu video pembelajaran bumbu Bali <i>base genep</i> sudah sesuai dengan ketentuan					✓
Total Skor						
Konversi skor (total skor/85x100)						

Kesimpulan :

Media pembelajaran video ini dinyatakan:

1. Laya untuk digunakan tanpa revisi

2. Layak untuk digunakan dengan revisi sesuai saran
3. Tidak layak digunakan

*(Mohon beri tanda lingkaran pada nomor sesuai dengan kesimpulan Bapak/Ibu)

Kritikan dan Masukan:

.....

.....

.....

Singaraja, 11 Mei 2026.

Penguji,


Dra. Damiaty M. Kes

NIP. 196502191991032001



Instrumen Validitas Produk Berdasarkan Aspek Desain

Video Pembelajaran Bumbu Bali *Base genep*

Berbasis *Capcut* Pada Mata Kuliah Kuliner Bali

Petunjuk:

1. Mohon baca dengan cermat setiap butir pernyataan yang telah tertera, berilah tanda (✓) pada kolom yang disediakan sesuai dengan pendapat Bapak/Ibu.
2. Sebelum pengisian angket ini, dimohon Bapak/Ibu telah mencoba untuk mengoprasikan Video Pembelajaran Bumbu Bali *Base genep* Berbasis *Capcut* Pada Mata Kuliah Kuliner Bali.
3. Keterangan skor untuk menjawab dalam lembar instrumen ini adalah sebagai berikut:
 - 5 : Sangat Layak
 - 4 : Layak
 - 3 : Cukup Layak
 - 2 : Tidak Layak
 - 1 : Sangat Tidak Layak
4. Saran dan masukan dapat diberikan pada kolom yang telah disediakan.

Tabel 2. Instrumen Validitas Produk Berdasarkan Aspek Desain Video Pembelajaran Bumbu Bali *Base genep* Berbasis *Capcut* Pada Mata Kuliah Kuliner Bali

No	Pernyataan	Skor				
		1	2	3	4	5
1	Pengemasan produk video pembelajaran bumbu Bali <i>base genep</i> sudah menarik					✓
2	Background video pembelajaran bumbu Bali <i>base genep</i> sudah sesuai dengan karakteristik mata					✓

	kuliah kuliner Bali					✓
3	Suara dalam video pembelajaran bumbu Bali <i>base genep</i> sudah terdengar jelas					✓
4	Resolusi video dalam video pembelajaran bumbu Bali <i>base genep</i> sudah terlihat jelas					✓
5	Estetika dalam video pembelajaran bumbu Bali <i>base genep</i> sudah sesuai dan rapi				✓	
6	Komponen-komponen pada kegiatan pembelajaran dalam video pembelajaran bumbu Bali <i>base genep</i> (RPS, CPL, CPMK mata kuliah kuliner Bali) sudah lengkap					✓
7	Urutan penyajian materi bumbu Bali <i>base genep</i> pada setiap tayangan sudah jelas dan runtut					✓
8	Tahap persiapan praktik dalam video pembelajaran bumbu Bali <i>base genep</i> sudah sesuai					✓
9	Tahap pengolahan bumbu Bali <i>base genep</i> dalam praktik sudah sesuai					✓
10	Tahap penyajian bumbu Bali <i>base genep</i> dalam praktik sudah sesuai					✓
Total Skor						
Konversi skor (total skor/50x100)						

Kesimpulan :

Media pembelajaran video ini dinyatakan:

- ① Layak untuk digunakan tanpa revisi
2. Layak untuk digunakan dengan revisi sesuai saran
3. Tidak layak digunakan

*(Mohon beri tanda lingkaran pada nomor sesuai dengan kesimpulan Bapak/Ibu)

Kritikan dan Masukan:

.....

.....

.....

Singaraja, 11 Mei 2026

Penguji,



Dra. Damati, M.Kes

NIP. 196502191991032001



Lampiran 7 RPS Kuliner Bali



RPS

Mata Kuliah : Kuliner Bali

Kode Mata Kuliah : VSKS124213

SKS : 3 sks

Semester : 4 (empat)

Dosen : Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd.,M.Pd



	UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA FAKULTAS : TEKNIK DAN KEJURUAN JURUSAN : TEKNOLOGI INDUSTRI PROGRAM STUDI : PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER
---	---

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER (RPS)					
Mata Kuliah (MK)	Kode	Rumpun MK	Bobot (sks)	Semester	Tanggal Penyusunan
Kuliner Bali	VSKS124213	Inti keilmuan terkait <i>Food & Beverage Product</i> (Pengolahan Makanan dan Minuman)	3	IV	Januari 2026
Otorisasi	Dosen Pengembang RPS		Koordinator Rumpun MK	Ketua Program Studi	
FTK	1. Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd.M.Pd			Dr Ida Ayu Putu hemy Ekayani, S.Pd.,M.Pd	
Revisi dan Pengesahan	Tanggal Revisi/Pengesahan				
	Januari 2026				
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL yang Dibebankan pada Mata Kuliah “Belajar dan Pembelajaran”				
	Sikap (S)				

S4	Mampu bekerja sama dan memiliki kepekaan sosial dan kepedulian yang tinggi terhadap masyarakat dan lingkungannya.
Pengetahuan (P)	
P4	Memiliki pengetahuan yang terkait dengan keterampilan bidang pendidikan vokasional seni kuliner secara spesifik, sebagai dasar implementasi kinerja dalam bidang keahliannya.
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.
Keterampilan Umum (KU)	
KU1	Mampu menerapkan pemikiran logis, kritis, sistematis, dan inovatif dalam konteks pengembangan atau implementasi ilmu pengetahuan dan teknologi dalam bidang seni kuliner.
Keterampilan Khusus (KK)	
KK2	Memiliki keterampilan bidang pendidikan vokasional seni kuliner secara spesifik dan mampu ditunjukkan dalam bentuk kinerja sesuai bidang keahliannya.
KK3	Menguasai keterampilan yang dibutuhkan untuk dunia kerja dalam bidang pendidikan vokasional seni kuliner dan/atau melanjutkan studi pada jenjang yang lebih tinggi ataupun profesi.
CP MK	
CPMK1	Menguasai substansi tentang gastronomi kuliner Bali
CPMK2	Menguasai dinamika perkembangan kebudayaan Bali
CPMK3	Mengenal tentang system nilai yang berlaku di Bali.
CPMK4	Memahami konsep kehidupan beragama di daerah Bali.
CPMK5	Mampu menjelaskan peralatan, bahan dan bumbu di dapur tradisional bali
CPMK6	Mampu menjelaskan klasifikasi makanan tradisional bali
CPMK7	Mampu menjabarkan tentang tradisi megibung

Deskripsi Singkat MataKuliah	Mata kuliah ini membahas tentang: Menguasai substansi tentang dinamika kebudayaan Bali, Menguasai substansi tentang peralatan tradisional yang digunakan dalam pengolahan hidangan Bali
Materi Pembelajaran/ PokokBahasan/Tema	Gastronomi Kuliner bali Dinamika Budaya bali System Nilai Konsep kehidupan beragama di bali Peralatan, bahan dan penggolongan bumbu di dalam kuliner bali Klasifikasi kuliner bali tentang makanan pokok Klasifikasikuliner bali tentang lauk pauk Klasifikasikuliner bali tentang sayuran Klasifikasikuliner bali tentang jajanan Klasifikasikuliner bali tentang minuman Tradisi megibung
Pustaka	Utama Risa panti Ariani.2017. Mengenal Kuliner Bali.Pt Grafindo Persada I Made Suandra. 1987. Dharma Caruban
	Pendukung 1. 2022. Cokorda Istri Raka Marsiti, dkk. Balinese Fusion Food

Dosen Pengampu	Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd.,M.Pd						
Mata Kuliah	Kuliner Bali						
Mg ke-	Kemampuan Akhir Tahapan Belajar (Sub-CPMK)	Penilaian		Bentuk Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan Mahasiswa		Materi pembelajaran	Bobot Penilaian (%)
		Indikator	Kriteria & Bentuk	Luring (offline)	Daring (Online)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
1	Mengusai substansi tentang gastronomi kuliner Bali	1.1 Kontrak kuliah 1.2 Gastronomi secara umum	Project based learning	- Bentuk pembelajaran sinkronus - Metode Pembelajaran dengan ceramah, diskusi dan tanya jawab	Edit course: VSKS124213-154912-20252-Kuliner Bali Elearning Undiksha	Mengkaji kontrak kuliah dan mampu menjelaskan tujuan dan fungsi pembelajaran kuliner dan bali serta gastronomi secara umum	1. Sikap (10%) 2. Parsipasi dan aktivitas PBM (10%) 3. Penyelesaian produk (40%) 4. koqnitif (40%)
2	Mengetahui kontrak kuliah dan mampu menjelaskan tujuan dan fungsi pembelajaran kuliner dan bali	1.1 Tujuan dan fungsi pembelajaran kuliner bali 1.2 Menguasasi dinamika perkembangan kebudayaan Bali	Project based learning	- Bentuk pembelajaran sinkronus - Metode Pembelajaran dengan ceramah, diskusi dan tanya jawab	Edit course: VSKS124213-154912-20252-Kuliner Bali Elearning Undiksha	Mengkaji tujuan dan fungsi kuliner bali	1. Sikap (10%) 2. Parsipasi dan aktivitas PBM (10%) 3. Penyelesaian produk (40%) 4. koqnitif (40%)
3	Mahasiswa mampu mengevaluasi konsep klasifikasi kuliner Bali meliputi makanan pokok, lauk pauk, sayu dan sayuran , jajan dan minuman dalam kuliner Bali	1. Mengusai konsep klasifikasi hidangan Bali 2. Mengenal makanan pokok dalam kuliner Bali 3. Mengenal lauk-pauk dalam kuliner Bali 4. Mengenal sayur dan sayuran dalam kuliner Bali 5. Mengenal jajanan dalam kuliner Bali	Project based learning	- Bentuk pembelajaran sinkronus - Metode Pembelajaran dengan ceramah, diskusi dan tanya jawab	Edit course: VSKS124213-154912-20252-Kuliner Bali Elearning Undiksha	Mengkaji dan mengevaluasi klasifikasi kuliner Bali	1. Sikap (10%) 2. Parsipasi dan aktivitas PBM (10%) 3. Penyelesaian produk (40%) 4. koqnitif (40%)

4	Mengkaji tentang bumbu dalam kuliner Bali	1. Mahasiswa dapat menjelaskan tentang bumbu dalam kuliner bali 2. Mahasiswa dapat mengklasifikasi bumbu dalam kuliner bali	Project based learning	- Bentuk pembelajaran sinkronus - Metode Pembelajaran dengan ceramah, diskusi dan tanya jawab	Edit course: VSKS124213-154912-20252-Kuliner Bali Elearning Undiksha	Mengkaji bumbu dalam kuliner bali	1. Sikap (10%) 2. Partisipasi dan aktivitas PBM (10%) 3. Penyelesaian produk (40%) 4. kognitif (40%)
5	Mengkaji tentang bahan makanan dalam kuliner Bali	1. Mahasiswa dapat mendeskripsikan bahan makanan pokok yang digunakan dalam pengolahan kuliner Bali 2. Mahasiswa dapat mendeskripsikan makanan hewani yang	Project based learning	- Bentuk pembelajaran sinkronus - Metode Pembelajaran dengan ceramah, diskusi dan tanya jawab	Edit course: VSKS124213-154912-20252-Kuliner Bali Elearning Undiksha	Bahan dalam kuliner bali	5. Sikap (10%) 6. Partisipasi dan aktivitas PBM (10%) 7. Penyelesaian produk (40%) 8. kognitif (40%)

		digunakan dalam pengolahan kuliner Bali 3. Mahasiswa dapat mendeskripsikan makanan nabati yang digunakan dalam pengolahan kuliner Bali 4. Mahasiswa dapat mendeskripsikan buah-buahan khas Bali 5. Mahasiswa dapat mendeskripsikan bahan makanan hasil budi					
--	--	--	--	--	--	--	--

		daya					
6-7	Mengkaji peralatan dalam Kulinier Bali	1. Menjelaskan Konsep alat yang digunakan dalam pengolahan kulinier Bali 2. Mengidentifikasi jenis-jenis peralatan yang meliputi peralatan persiapan, pengolahan dan penyajian dalam kulinier Bali	Project based learning	- Bentuk pembelajaran sinkronus - Metode Pembelajaran dengan ceramah, diskusi dan tanya jawab	Edit course: VSKS124213-154912-20252-Kulinier Bali Elearning Undiksha	Mengkaji peralatan dalam kulinier Bali	1. Sikap (10%) 2. Partisipasi dan aktivitas PBM (10%) 3. Penyelesaian produk (40%) 4. kognitif (40%)

8	Ujian Tengah Semester						
9	Mahasiswa mampu menganalisis teknik pengolahan khas tradisional Bali meliputi pengolahan makanan pokok, pengolahan lauk-pauk, pengolahan sayur dan sayuran, pengolahan jajanan, dan minuman dalam kulinier Bali.	1. Teknik pengolahan makanan pokok khas tradisional Bali 2. Teknik pengolahan lauk-pauk khas tradisional Bali 3. Teknik pengolahan sayur dan sayuran khas tradisional Bali 4. Teknik pengolahan jajanan khas tradisional Bali 5. Teknik pengolahan minuman khas tradisional Bali.	Project based learning	- Bentuk pembelajaran sinkronus - Metode Pembelajaran dengan ceramah, diskusi dan tanya jawab	Edit course: VSKS124213-154912-20252-Kulinier Bali Elearning Undiksha	Teknik Pengolahan dalam Kulinier Bali	1. Sikap (10%) 2. Partisipasi dan aktivitas PBM (10%) 3. Penyelesaian produk (40%) 4. kognitif (40%)

10-11	Mengkaji tentang Teknik penyajian kuliner bali	1. menjelaskan Konsep penyajian kuliner Bali 2. menjelaskan Penyajian kuliner Bali sehari-hari 3. menjelaskan Penyajian kuliner Bali pada kesempatan khusus 4. menjelaskan Penyajian kuliner Bali sesuai struktur menu modern	Project based learning	- Bentuk pembelajaran sinkronus Metode Pembelajaran dengan ceramah, diskusi dan tanya jawab	Edit course: VSKS124213-154912-20252-Kuliner Bali Elearning Undiksha	Teknik penyajian kuliner bali	1. Sikap (10%) 2. Partisipasi dan aktivitas PBM (10%) 3. Penyelesaian produk (40%) 4. kognitif (40%)
12-13	Menganalisis penyusunan menu kuliner Bali	1. Menjelaskan secara lengkap konsep dasar cara menyusun menu Kuliner Bali ke dalam menu modern 2. Merancang kuliner Bali melalui teknik Fusion food	Project based learning	- Bentuk pembelajaran sinkronus Metode Pembelajaran dengan ceramah, diskusi dan tanya jawab	Edit course: VSKS124213-154912-20252-Kuliner Bali Elearning Undiksha	Penyusunan menu Kuliner bali	1. Sikap (10%) 2. Partisipasi dan aktivitas PBM (10%) 3. Penyelesaian produk (40%) 4. kognitif (40%)

		sesuai struktur menu modern (appetizer, entrée, main course dan dessert)					
14	Menganalisis tentang langkah-langkah dalam pembuatan hidangan kuliner bali dari makanan pokok sampai minuman	1. peserta didik dapat mempersiapkan bahan dan peralatan dalam mengolah kuliner bali 2. peserta didik dapat membuat 1 jenis hidangan (makanan pokok sampai minuman) dalam kuliner bali	Project based learning	- Bentuk pembelajaran sinkronus Metode Pembelajaran dengan ceramah, diskusi dan tanya jawab	Edit course: VSKS124213-154912-20252-Kuliner Bali Elearning Undiksha	Membahas jobsheet (petunjuk praktik)	1. Sikap (10%) 2. Partisipasi dan aktivitas PBM (10%) 3. Penyelesaian produk (40%) 4. kognitif (40%)
15	Mengkaji tentang tradisi megibung	Mahasiswa dapat menjelaskan tentang tradisi megibung Mahasiswa dapat menjabarkan etika makan dalam tradisi megibung	Project based learning	- Bentuk pembelajaran sinkronus Metode Pembelajaran dengan ceramah, diskusi dan tanya jawab	Edit course: VSKS124213-154912-20252-Kuliner Bali Elearning Undiksha	Tradisi megibung	5. Sikap (10%) 6. Partisipasi dan aktivitas PBM (10%) 7. Penyelesaian produk (40%) 8. kognitif (40%)

Lampiran 8 Surat Peminjaman Laboratorium Patiseri Prodi PVSK

Singaraja, 19 April 2026

Yth. Ketua Laboran Prodi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Di Tempat

Dengan hormat,

Dalam rangka melengkapi persyaratan penyusunan skripsi, dengan ini mengajukan permohonan untuk mempergunakan Laboratorium Patiseri Prodi PVSK, kepada mahasiswa kami:

Nama : Bayu Eka Deyanto

NIM : 2215081015

Prodi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Jurusan : Teknologi Industri

Fakultas : Teknik dan Kejuruan

Semester : VIII (delapan/genap)

Pemohon berkomitmen untuk menjaga fasilitas laboratorium serta mematuhi semua peraturan yang berlaku. Demikian surat ini disampaikan, atas atensi dan kerjasamanya diucapkan terimakasih.

Kepala Laboran Lab. Prodi PVSK

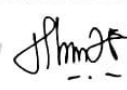
Mahasiswa,


Ni Made Budiastini Sinarwati, S.Pd.
NIP 197411082008012013


Bayu Eka Deyanto
NIM 2215081015

Mengetahui,

Koordinator Prodi PVS Kuliner


Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd
NIP 19730902200212201

Lampiran 9 Responden Dosen

docs.google.com/forms/d/17mkWfPmnpTruksWw1vVgmhlykNyOmHEVW/Rk19TJM/edit#responses

(Dosen) Uji Validitas Media Pengembangan Video Pembelajaran Bumbu

Pertanyaan Jawaban 0 Setelan

NAMA
3 jawaban

Luh Masdarini

Cok Istri Raka Marsiti

Damiati

NIP
3 jawaban

197104212002122001

197103031997032001

196502191991032001

1. Media video pembelajaran bumbu Bali *base genep* dapat mempermudah pemahaman materi bumbu Bali *base genep* dalam proses pembelajaran

3 jawaban

Salin diagram

2. Media video pembelajaran bumbu Bali *base genep* dapat melatih kemandirian mahasiswa pada proses pembelajaran

3 jawaban

Selalu 3 (100%)

Tidak Selalu 0 (0%)

Salin diagram

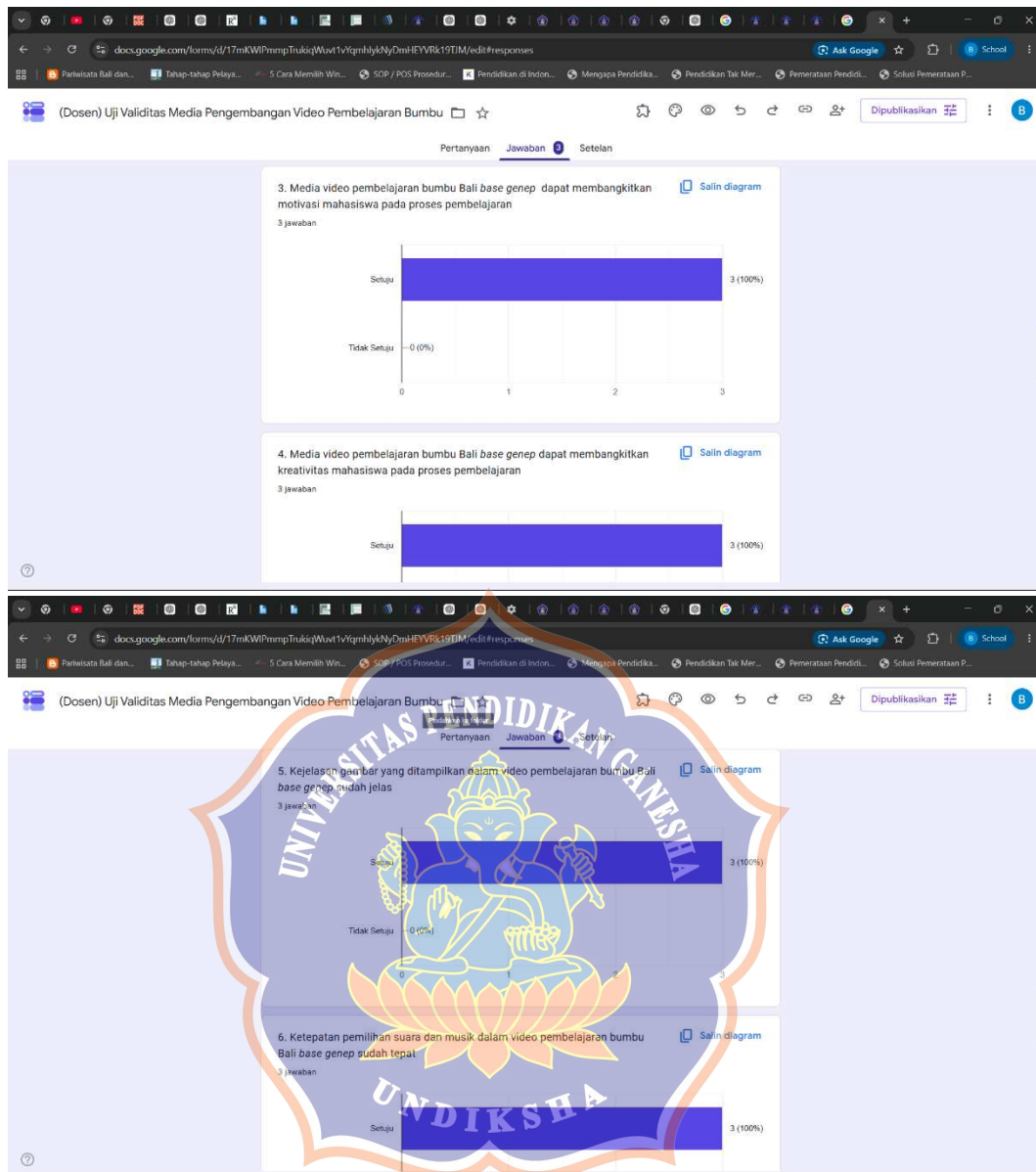
3. Media video pembelajaran bumbu Bali *base genep* dapat membangkitkan motivasi mahasiswa pada proses pembelajaran

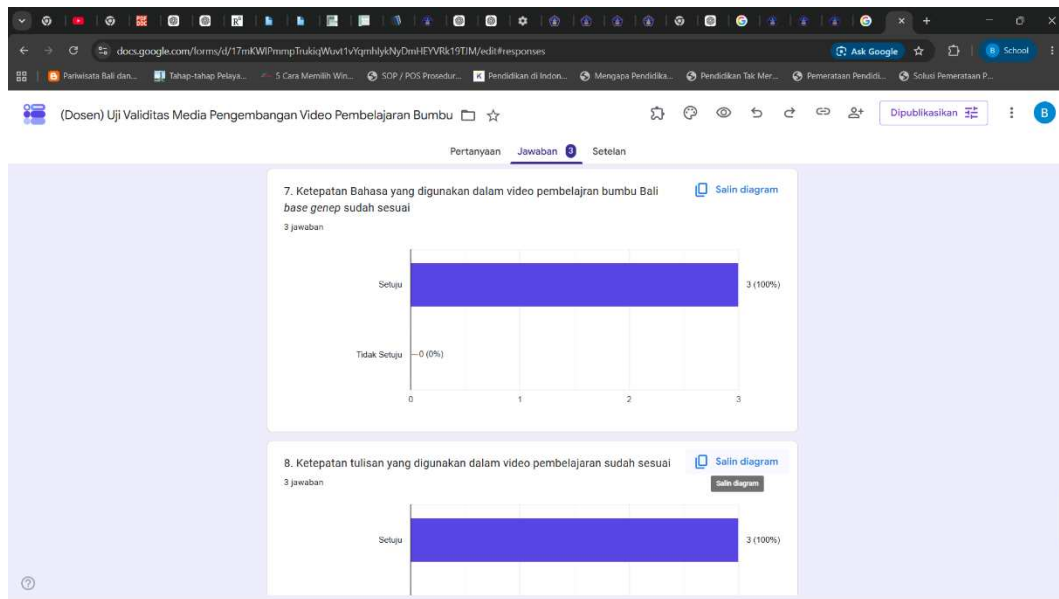
3 jawaban

Salin diagram

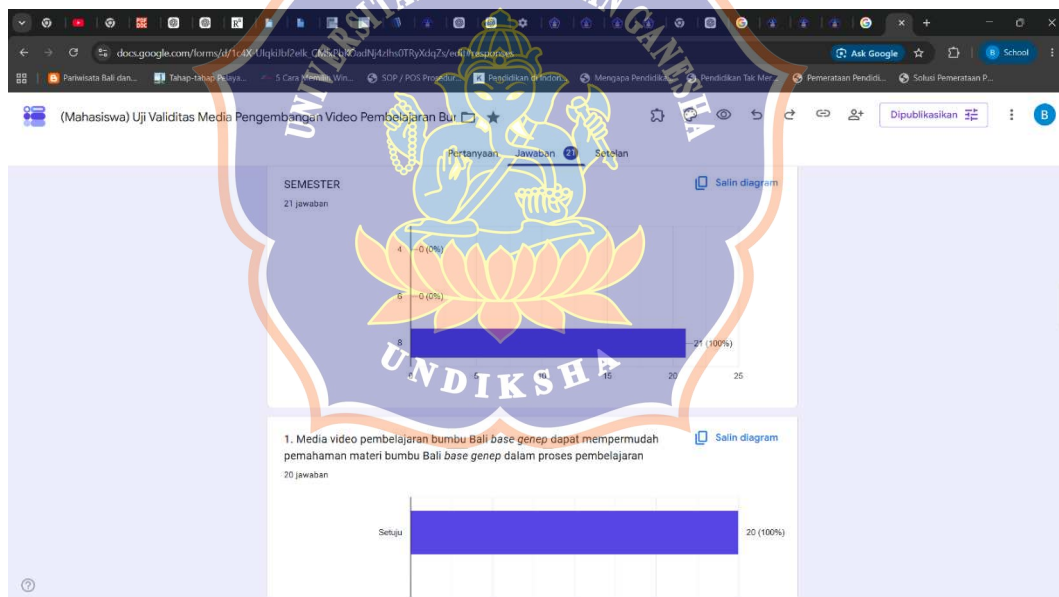
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA

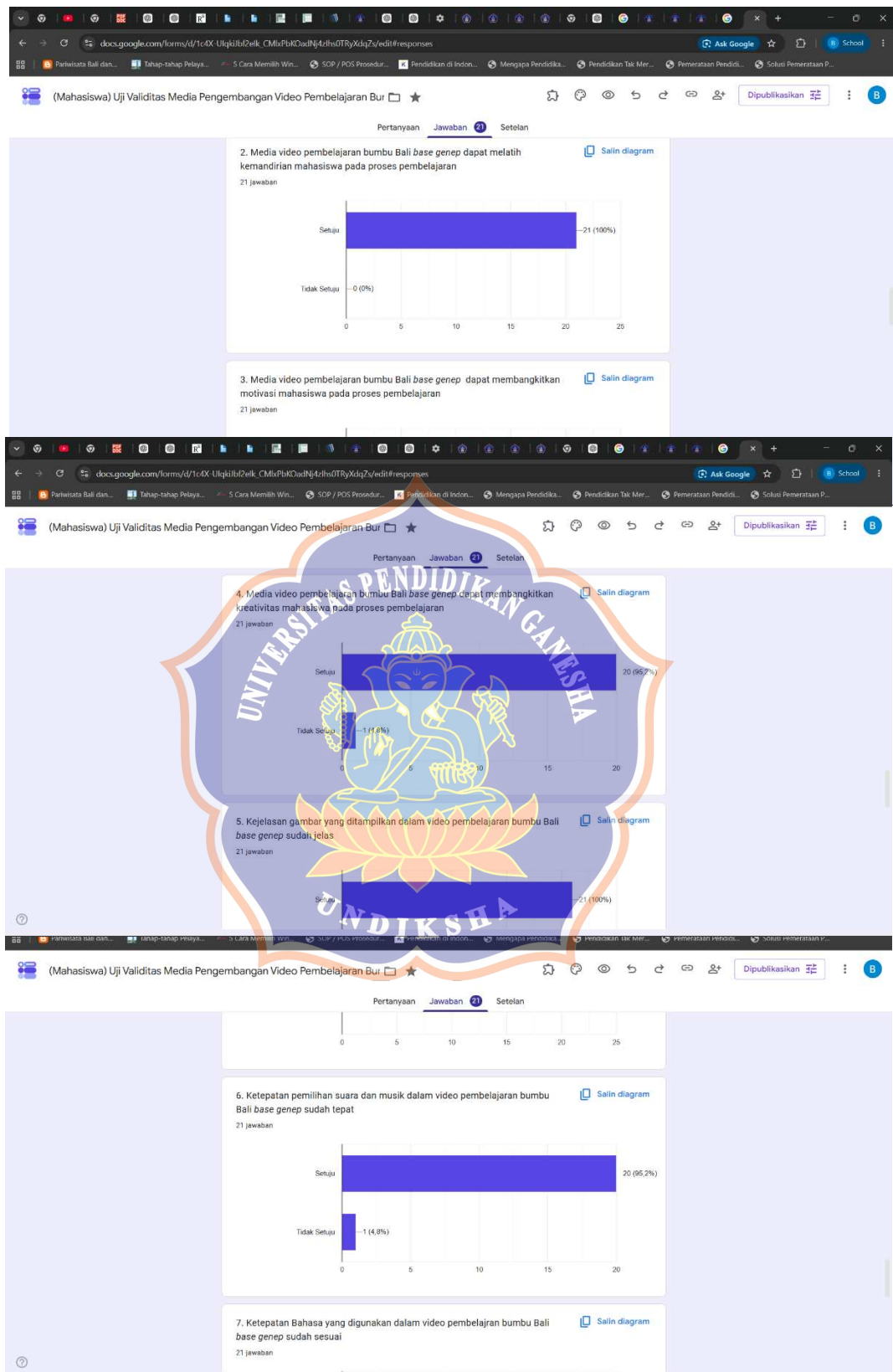
UNDIKSHA

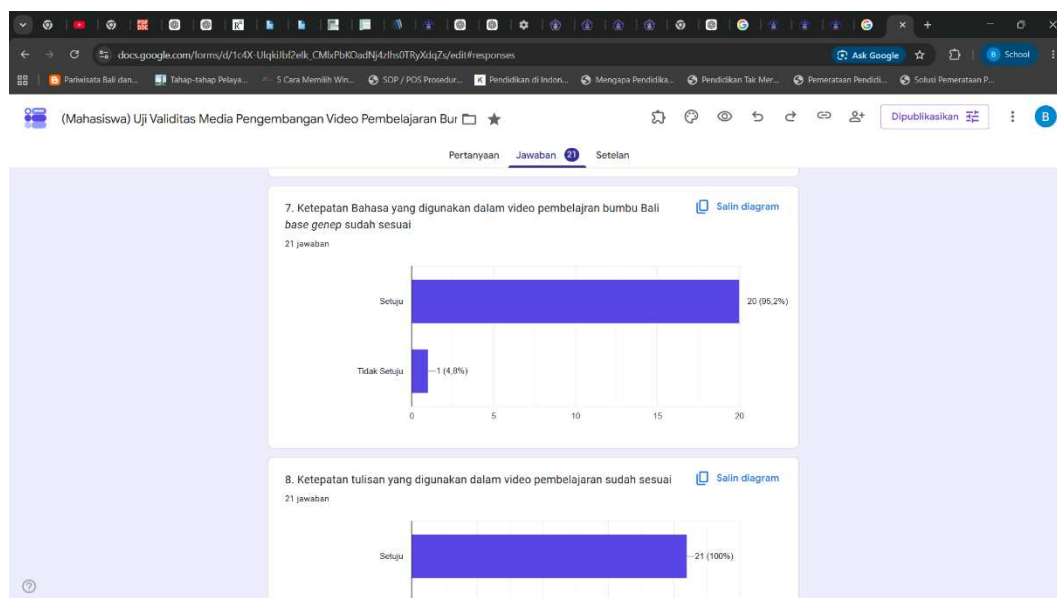




Lampiran 10 Responden Mahasiswa







Lampiran 11 Surat Permohonan Pengambilan Data



KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI, SAINS DAN TEKNOLOGI

UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA

FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN

JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI

Jalan Udayana Nomor 11, Singaraja 81116 Telepon (0362) 25570 082141321955

Email : ftk@undiksha.ac.id Laman <https://ftk.undiksha.ac.id>

Nomor : 183/UN48.11.6/DI.03.00/2026

Singaraja, 23 Juli 2026

Perihal : Permohonan Pengambilan Data

Yth. Koorprodi Pendidikan Vokasional

Seni Kuliner

Di Tempat

Dengan hormat,

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

Nama : Bayu Eka Deyanto
 NIM : 2215081015
 Semester : 8
 Program Studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
 Jurusan : Teknologi Industri
 Fakultas : Teknik dan Kejuruan
 Tempat Pengambilan Data : Di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner (UNDIKSHA)
 Judul Penelitian : Pengembangan Video Pembelajaran Bumbu Base Genep Berbasis Capcut Pada Mata Kuliah Kuliner Bali
 Data yang Diperlukan : Untuk Mengetahui tingkat validitas media pembelajaran yang di uji validitasnya oleh ahli materi dan ahli desain media pembelajaran.

Bersama ini kami mohonkan kepada Bapak untuk berkenan memfasilitasi untuk Pengambilan Data Tugas Akhir / Skripsi mahasiswa yang bersangkutan. Demikian surat ini dibuat dengan sebenarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Mengetahui,

Ketua Jurusan



Ketut Udy Ariawan

NIP 197901232010121001

Sekretaris Jurusan



Gede Widawana

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 tertera ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan BnE
- Surat ini dapat dibuktikan keasliannya dengan menggunakan QR code yang telah tertera

Lampiran 12 Surat Keterangan Pengambilan Data

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

Saya yang bertanda tangan di bawah ini menyatakan bahwa mahasiswa:

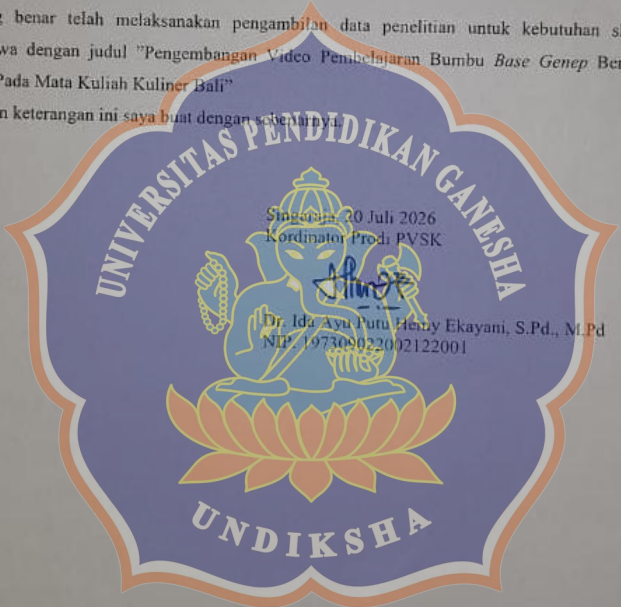
Nama	: BAYU EKA DEYANTO
NIM	: 2215081015
Program Studi	: Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
Jurusan	: Teknologi Industri
Fakultas	: Teknik dan Kejuruan
Alamat	: Jl. Kapten Japa No.24 Denpasar
No. Telp	: 082147398418

Memang benar telah melaksanakan pengambilan data penelitian untuk kebutuhan skripsi mahasiswa dengan judul "Pengembangan Video Pembelajaran Bumbu *Base Genep* Berbasis *Capcut* Pada Mata Kuliah Kuliner Bali"

Demikian keterangan ini saya buat dengan sebenarnya.

Singaraja, 20 Juli 2026
Kordinator Prodi PVS-K


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



RIWAYAT HIDUP



Bayu Eka Deyanto lahir di Denpasar pada tanggal 19 Desember 2003. Penulis merupakan anak pertama dari pasangan Agus Purwanto dan Wayan Sutini. Penulis berkebangsaan Indonesia dan beragama Islam. Kini penulis beralamat di Jalan Kapten Japa No.24, Dangin Puri Klod, Kec. Denpasar Tim., Kota Denpasar, Bali.

Penulis menyelesaikan pendidikan dasar di SD Negeri 28 Dangin Puri dan lulus pada tahun 2016. Kemudian penulis melanjutkan di SMP Negeri 4 Denpasar dan lulus pada tahun 2019, dan penulis lulus dari SMK Negeri 4 Denpasar pada tahun 2022, dan melanjutkan Pendidikan di S1 Pendidikan Vokasional Seni Kuliner, Jurusan Teknologi Industri, Fakultas Teknik dan Kejuruan, Universitas Pendidikan Ganesha dan sampai dengan penulisan skripsi ini, penulis masih terdaftar aktif sebagai mahasiswa S1 Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner di Universitas Pendidikan Ganesha.

