

LAMPIRAN



Lampiran 1. Silabus Mata Kuliah Patiseri Nusantara

SILABUS MATA KULIAH

I. IDENTITAS MATA KULIAH

Program Studi	: Pendidikan Vokasi Seni Kuliner
Mata Kuliah	: Patiseri Nusantara
Kode Mata Kuliah	: VSKS124603
Semester	: III
Sks	: 4
Prasyarat	: -
Dosen Pengampu	: Dra. Damiati, M.Kes.

II. CP MATA KULIAH

A. CP Sikap

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

B. CP Pengetahuan

- 1) Mahasiswa menguasai konsep tentang Pengertian Patiseri Nusantara
- 2) Mahasiswa menguasai pengetahuan tentang peralatan dan teknik pengolahan patiseri Nusantara
- 3) Mahasiswa menguasai pengetahuan tentang bahan-bahan yang digunakan untuk mengolah patiseri Nusantara
- 4) Mahasiswa menguasai penggolongan patiseri Nusantara
- 5) Mahasiswa dapat mengolah hidangan patiseri Nusantara
- 6) Mahasiswa dapat menyajikan hidangan patiseri Nusantara

C. CP Keterampilan Umum

- 1) Memiliki kemampuan untuk menguasai konsep tentang pengertian patiseri nusantara ;
- 2) Memiliki kemampuan untuk menguasai pengetahuan tentang peralatan dan teknik pengolahan patiseri Nusantara

- 3) Memiliki kemampuan untuk menguasai pengetahuan tentang bahan-bahan yang digunakan untuk mengolah patiseri Nusantara
- 4) Memiliki kemampuan untuk menguasai penggolongan patiseri Nusantara
- 5) Memiliki kemampuan untuk mengolah hidangan patiseri nusantara
- 6) Memiliki kemampuan untuk menyajikan hidangan patiseri nusantara .

D. CP Keterampilan Khusus

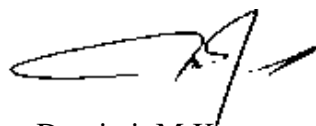
- 1) Memiliki kemampuan untuk membedakan adonan goreng dan adonan basah.
- 2) Memiliki kemampuan untuk melakukan proses pengolahan hidangan patiseri nusantara.

III. GARIS BESAR RENCANA PEMBELAJARAN (GBRP)

No	Capaian Pembelajaran	Indikator Pencapaian CP (kemampuan akhir yang ingin dicapai)	Bahan Kajian/Materi Pokok Pembelajaran
1.	A1,2,3,6,7,8,9 B1,3	1. Mampu memahami konsep-konsep tentang patiseri nusantara	1.1 Pendahuluan dan pengertian patiseri nusantara
2.	A1,2,3,4,5,6,8,9 B1,2	2. Mahasiswa menguasai pengetahuan tentang peralatan dan teknik pengolahan patiseri Nusantara	2.1 Piranti dan tehnik pengolahan
3.	A1,2,3,4,5,6,7,8,9 B3,4 C1 D1	3. Mahasiswa menguasai pengetahuan tentang bahan-bahan yang digunakan untuk mengolah patiseri Nusantara	3.1 Bahan-bahan yang digunakan untuk pengolahan patiseri nusantara
4.	A1,2,3,4,5,6,7,8,9 B4 C2 D1,2	4. Mahasiswa menguasai penggolongan patiseri Nusantara	4.1 Penggolongan jajanan basah 4.2 penggolongan jajanan basah asin
5	A1,2,3,4,5,6,7,8,9 C3	5. Mahasiswa dapat mengolah hidangan patiseri Nusantara	5.1 Pratikum jajanan basah manis 5.2 Praktikum jajanan basah asin

6.	A1,2,3,4,5,6,7,8,9 B3,4 C4	6 Mahasiswa dapat menyajikan hidangan patiseri Nusantara	6.1 Praktikum kue kering dan bubur-buburan 6.2 Praktikum kue besar 6.3 Jajanan pasar dan minuman tradisional 6.4 Praktikum jajanan pasar dan minuman nusantara
----	----------------------------------	--	---

Dosen Pengasuh Mata Kuliah,



Dra. Damiati, M.Kes

NIP: 196502191991032001



RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER (RPS)

I. IDENTITAS MATA KULIAH

Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga (Tata Boga)
Mata Kuliah : Patiseri Nusantara
Kode Mata Kuliah : VSKS124603
Semester : III
SKS : 4
Prasyarat : -
Dosen Pengampu : Dra. Damianti, M.Kes.

II. CP MATA KULIAH

A. CP Sikap

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

B. CP Pengetahuan

- 1) Mahasiswa menguasai konsep tentang Pengertian Patiseri Nusantara

- 2) Mahasiswa menguasai pengetahuan tentang peralatan dan teknik pengolahan patiseri Nusantara
- 3) Mahasiswa menguasai pengetahuan tentang bahan-bahan yang digunakan untuk mengolah patiseri Nusantara
- 4) Mahasiswa menguasai penggolongan patiseri Nusantara
- 5) Mahasiswa dapat mengolah hidangan patiseri Nusantara
- 6) Mahasiswa dapat menyajikan hidangan patiseri Nusantara

C. CP Keterampilan Umum

- 1) Memilikikemampuanuntuk menguasai konsep tentang pengertian patiseri nusantara ;
- 2) Memilikikemampuanuntukmenguasai pengetahuan tentang peralatan dan teknik pengolahan patiseri Nusantara
- 3) Memilikikemampuanuntukmenguasai pengetahuan tentang bahan-bahan yang digunakan untuk mengolah patiseri Nusantara
- 4) Memilikikemampuanuntukmenguasai penggolongan patiseri Nusantara
- 5) Memiliki kemampuan untuk mengolah hidangan patiseri nusantara
- 6) Memiliki kemampuan untuk menyajikan hidaga patiseri nusantara

D. CP Keterampilan Khusus

- 1) Memilikikemampuanuntuk membedakan adonan goreng dan adonan basah.
- 2) Memilikikemampuanuntukmelakukan proses pengolahan hidangan patiseri nusantara

III. DESKRIPSI MATA KULIAH

Mata kuliah ini membahas tentang: (1) pendahuluan dan pengertian patiseri nusantara, (2) piranti dan tehnik pengolahan, (3) bahan-bahan yang digunakan untuk pengolahan patiseri nusantara, (4) penggolongan jajanan basah, (5) penggolongan jajanan basah asin,

IV. RINCIAN KEGIATAN PERKULIAHAN

Minggu / Tatap Muka ke	Capaian Pembelajaran	Bahan Kajian/Materi Pokok/ Rincian Materi	Kemampuan Akhir yang diharapkan	Metode Pembelajaran	Pengalaman Belajar	Alokasi Waktu	Referensi
I	A1,2,3,6, 7,8,9 B1,3	6.5 Pendahuluan dan pengertian patiseri nusantara	Mampu menjelaskan pengertian patiseri nusantara	Ceramah	Mengkaji tentang pengertian patiseri nusantara	3x50 mnt	Idrus H.A., <i>Trend Jajan Pasar Selera Nusantara</i> , Solo-Jawa Tengah : C.V Aneka. Lembaga Teknologi Makanan. 1979, <i>Mustika Rasa</i> , Jakarta : Departemen Pertanian.
II	A1,2,3,6, 7,8,9 B1,3	6.6 Piranti dan tehnik pengolahan	Mampu menjelaskan piranti dan tehnik pengolahan.	Ceramah	Mengkaji tentang piranti dan tehnik pengolahan	3x50 mnt	
III	A1,2,3,6, 7,8,9 B1,3	6.7 Bahan-bahan yang digunakan untuk pengolahan patiseri nusantara.	Mampu menjelaskan bahan-bahan yang digunakan untuk pengolahan patiseri nusantara	Diskusi	Mengkaji tentang bahan-bahan yang digunakan untuk pengolahan patiseri nusantara	3x50 mnt	
IV + V	A1,2,3,4, 5,6,8,9 B1,2	2.1 Pengolahan jajanan basah	Mampu menjelaskan tentang pengolahan	Ceramah	Berlatih menentukan anjajanan basah dan basah asin	2x3x50 mnt	

			jajanan basah dan basah asin				Marwati dan Kawan-kawan, 2000, <i>Pengetahuan Masakan Indonesia</i> , Yogyakarta: Penerbit Adicita. Nico Karl Legoh dan Kawan-kawan, 1980, <i>Pengolahan Makanan Indonesia dan Penyajiannya</i> , kerjasama antara P4B Bandung. Dirjen Pariwisata dan Institut Pertanian Bogor.
VI + VII	A1,2,3,4, 5,6,7,8,9 B3,4 C1 D1	3.1 penggolongan jajanan basah asin	Mampu menjelaskan tentang pengolahan jajanan basah asin	Ceramah	Berlatih menentukan jajanan basah asin	3x50 mnt	
VIII		UTS				2x3x50 mnt	
X	A1,2,3,4, 5,6,7,8,9 B3,4 C1 D1	3.1 Praktikum jajanan basah manis.	Mampu mempraktekan jajanan basah manis.	Praktikum	Mampu mempraktikan jajanan basah manis	4x3x50 mnt	
XI	A1,2,3,4, 5,6,7,8,9 B4 C2 D1,2	4.1 Praktikum jajanan basah asin	mampu mempraktekan jajanan basah asin	Praktikum	Mampu mempraktikan jajanan basah manis	3x50 mnt	
XII	A1,2,3,4, 5,6,7,8,9 B4 C2 D1,2	4.2 Praktikum kue kering dan bubur-buburan	Mampu mempraktekan kue kering dan bubur-buburan	Praktikum	Mampu mempraktikan kue kering dan bubur-buburan	3x50 mnt	
XIII	A1,2,3,4, 5,6,7,8,9 C3	5.1 Praktikum kue besar.	Mampu mempraktekan kue besar	Praktikum	Mampu mempraktekan kue besar	3x50 mnt	

XIV + XV	A1,2,3,4, 5,6,7,8,9 B3,4 C4	6.1 jajanan pasar dan minuman tradisional. 6.2. praktikum jajanan pasar dan minuman nusantara.	Mampu menjelaskan jajanan pasar dan minuman tradisional. Mampu mempraktekan jajanan pasar dan minuman nusantara.	-Ceramah - Praktikum	- mampu menjelaskan jajanan pasar dan minuman tradisional - mampu mempraktekan jajanan pasar dan minuman nusantara	3x50 mnt
XVI		UAS				3x50 mnt

V. PENILAIAN (KRITERIA, INDIKATOR, BOBOT)

A. Penilaian Proses (bobot 60 %)

1. Sikap (mengacu pada penjabaran deskripsi umum)
2. Partisipasi dan aktivitas dalam proses pembelajaran (Perkuliahan, Praktek, workshop)
3. Penyelesaian Tugas-tugas

B. Penilaian Produk (bobot 40 %)

1. Ujian Tengah Semester
2. Ujian Akhir Semester

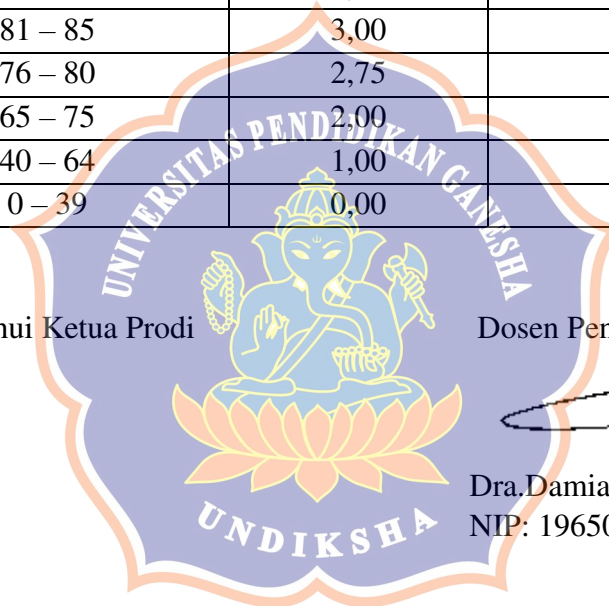
C. Acuan Penilaian

Acuanpenilaiandigunakan “Kisaran (*Antara*) Skala Lima” sebagaiberikut.

SkorPersentil	NilaiSkala	NilaiHuruf
96 – 100	4,00	A
91 – 95	3,75	A-
86 – 90	3,25	B+
81 – 85	3,00	B
76 – 80	2,75	B-
65 – 75	2,00	C
40 – 64	1,00	D
0 – 39	0,00	E

Mengetahui Ketua Prodi

Dosen Pengasuh Mata Kuliah,



Dra.Damiati, M.Kes.

NIP: 196502191991032001

Lampiran 3. Uji Kelayakan Instrumen Penelitian

No.	Aspek	Indikator	Nomor Butir
1.	Kurikulum	Kesesuaian materi dengan kompetensi dasar RPS Mata Kuliah Patiseri Nusantara	1
		Kesesuaian materi dengan indikator pembelajaran Praktikum kue kering	2
		Kesesuaian materi dengan tujuan pembelajaran Mata Kuliah Patiseri Nusantara	3
2.	Materi	Kesesuaian materi dengan karakteristik Mahasiswa PVS Kuliner, Undiksha	4
		Kedalaman pembahasan materi pembuatan kue semprong dengan penambahan buah nangka	5
		Penyampaian Materi didukung media yang tepat	6
		Materi mudah dipahami	7
		Penggunaan Bahasa yang tepat dan konsisten	8

No.	Aspek Penilaian	Relevansi		Keterangan
		Relevan	Tidak Relevan	
1.	Materi yang disajikan sudah sesuai dengan kompetensi dasar RPS Mata Kuliah Patiseri Nusantara	✓		
2.	Materi yang disajikan sudah sesuai dengan indikator pembelajaran praktikum kue kering	✓		
3.	Penyajian materi sudah terstruktur sesuai dengan tujuan pembelajaran Mata Kuliah Patiseri Nusantara	✓		
4.	Cara penyajian materi sudah sesuai dengan karakteristik mahasiswa PVS Kuliner Undiksha	✓		
5.	Materi pembuatan kue semprong dengan penambahan buah nangka disampaikan secara lengkap (bahan, alat, dan proses pembuatan)	✓		
6.	Cara penyampaian materi dalam media video mudah dipahami	✓		
7.	Media video yang digunakan sudah mendukung penyampaian materi pembelajaran	✓		
8.	Bahasa yang digunakan sudah tepat, jelas, dan konsisten sesuai dengan kaidah bahasa Indonesia	✓		

Kisi-kisi Instrumen Ahli Media dan Desain Pembelajaran

No.	Aspek	Indikator	Nomor Butir
1.	Tujuan Pembelajaran	Kejelasan tujuan pembelajaran praktikum kue kering	1
		Konsisten antara tujuan pembelajaran dan materi yang disampaikan	2
2.	Strategi Pengemasan Media	Penyampaian materi pembuatan kue semprong dengan penambahan buah nangka (<i>Artocarpus heterophyllus</i>) yang sistematis	3
		Media memiliki tampilan menarik	4
		Media dapat memotivasi peserta didik	5
		Memberikan kesempatan peserta didik untuk belajar mandiri	6
3.	Efisiensi Media/Teknis	Kemudahan menggunakan dan mengakses media	7
		Media dapat membantu peserta didik memahami materi	8
		Media dapat membangkitkan motivasi peserta didik	9
4.	Tampilan	Kualitas tampilan video pembelajaran baik	10
		Tampilan layar serasi dan seimbang	11
5.	Teks	Ketepatan penggunaan jenis huruf	12
		Ketepatan penggunaan ukuran huruf	13
		Ketepatan penggunaan spasi tulisan	14
6.	Gambar dan Video	Penggunaan gambar dalam media video dapat mendukung pembelajaran	15

Instrumen Uji Kelayakan Video Pembelajaran Untuk Ahli Media dan Desain Pembelajaran

No.	Aspek Penilaian	Relevansi		Keterangan
		Relevan	Tidak Relevan	
1	Tujuan pembelajaran praktikum kue kering disampaikan dengan jelas dalam media pembelajaran video	✓		
2	Materi yang disajikan konsisten dengan tujuan pembelajaran praktikum kue kering	✓		
3	Penyampaian materi pembuatan kue semprong dengan penambahan buah nangka (<i>Artocarpus heterophyllus</i>) disajikan secara sistematis	✓		
4	Media pembelajaran video memiliki tampilan yang menarik	✓		
5	Media pembelajaran video dapat memotivasi mahasiswa dalam belajar	✓		
6	Media pembelajaran video memberikan			

		Relevansi	
	kesempatan bagi mahasiswa untuk belajar secara mandiri	✓	
7	Media pembelajaran video mudah digunakan dan diakses oleh mahasiswa	✓	
8	Media pembelajaran video dapat membantu mahasiswa memahami materi pembelajaran	✓	
9	Media pembelajaran video dapat membangkitkan motivasi belajar mahasiswa	✓	
10	Kualitas tampilan video pembelajaran sudah baik	✓	
11	Tampilan layar dalam video terlihat serasi dan seimbang	✓	
12	Jenis huruf yang digunakan dalam media video sudah tepat	✓	
13	Ukuran huruf yang digunakan dalam media video mudah dibaca	✓	
14	Spasi tulisan atau <i>subtitel</i> pada media video sudah tepat	✓	
15	Penggunaan gambar dalam media video dapat mendukung proses pembelajaran	✓	

Kisi-kisi Instrumen Uji Kelompok Kecil

No.	Aspek	Indikator	Nomor Butir
1.	Desain Tampilan	Kemenarikan tampilan media video	1
		Keterbacaan tulisan	2
		Kemenarikan warna	3
2.	Materi	Materi pembelajaran pembuatan kue semprong dengan penambahan buah nangka (<i>Artocarpus heterophyllus</i>) mudah dipahami	4
		Kejelasan uraian materi praktikum kue kering	5
3.	Motivasi	Media memberikan semangat dalam belajar	6
4.	Pengoperasian	Kemudahan penggunaan	7,8

Instrumen Uji Kelompok Kecil

No.	Aspek Penilaian	Relevansi		Keterangan
		Relevan	Tidak Relevan	
1	Media pembelajaran Video pembuatan kue semprong dengan penambahan buah nangka (<i>Artocarpus heterophyllus</i>) sangat menarik	✓		
2	Huruf yang terdapat dalam media video mudah untuk dibaca	✓		
3	Penyajian warna dalam media video sangat	✓		

		Relevansi		
	menarik			
4	Paparan materi pembuatan kue semprong dengan penambahan buah nangka (<i>Artocarpus heterophyllus</i>) yang termuat dalam media video mudah untuk dipahami	✓		
5	Uraian materi praktikum kue kering disajikan secara jelas	✓		
6	Media pembelajaran video ini dapat meningkatkan semangat saya dalam belajar	✓		
7	Media pembelajaran video ini sangat mudah untuk diakses	✓		
8	Media pembelajaran video ini mudah digunakan dalam kegiatan belajar	✓		

SARAN

Instrumen layak digunakan namun ada beberapa statement butir item yang perlu diperbaiki

KESIMPULAN:

Instrumen Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan Kue Semprong Dengan Penambahan Buah Nangka (*Artocarpus heterophyllus*):

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

Singaraja, 30-4.....2026
 Penilai,

Dr. Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd
 NIP. 197104212002122001

Kisi-kisi Instrumen Ahli Materi

No.	Aspek	Indikator	Nomor Butir
1.	Kurikulum	Kesesuaian materi dengan kompetensi dasar RPS Mata Kuliah Patiseri Nusantara	1
		Kesesuaian materi dengan indikator pembelajaran Praktikum kue kering	2
		Kesesuaian materi dengan tujuan pembelajaran Mata Kuliah Patiseri Nusantara	3
2.	Materi	Kesesuaian materi dengan karakteristik Mahasiswa PVS Kuliner, Undiksha	4
		Kedalaman pembahasan materi pembuatan kue semprong dengan penambahan buah nangka	5
		Penyampaian Materi didukung media yang tepat	6
		Materi mudah dipahami	7
		Penggunaan Bahasa yang tepat dan konsisten	8

Instrumen Uji Kelayakan Video Pembelajaran Untuk Ahli Materi

No.	Aspek Penilaian	Relevansi		Keterangan
		Relevan	Tidak Relevan	
1.	Materi yang disajikan sudah sesuai dengan kompetensi dasar RPS Mata Kuliah Patiseri Nusantara	✓		
2.	Materi yang disajikan sudah sesuai dengan indikator pembelajaran praktikum kue kering	✓		
3.	Penyajian materi sudah terstruktur sesuai dengan tujuan pembelajaran Mata Kuliah Patiseri Nusantara	✓		
4.	Cara penyajian materi sudah sesuai dengan karakteristik mahasiswa PVS Kuliner Undiksha	✓		
5.	Materi pembuatan kue semprong dengan penambahan buah nangka disampaikan secara lengkap (bahan, alat, dan proses pembuatan)	✓		
6.	Cara penyampaian materi dalam media video mudah dipahami	✓		
7.	Media video yang digunakan sudah mendukung penyampaian materi pembelajaran	✓		
8.	Bahasa yang digunakan sudah tepat, jelas, dan konsisten sesuai dengan kaidah bahasa Indonesia	✓		

Substansi : ?

Kisi-kisi Instrumen Ahli Media dan Desain Pembelajaran

No.	Aspek	Indikator	
1.	Tujuan Pembelajaran	Kejelasan tujuan pembelajaran praktikum kue kering	1
		Konsisten antara tujuan pembelajaran dan materi yang disampaikan	2
2.	Strategi Pengemasan Media	Penyampaian materi pembuatan kue semprong dengan penambahan buah nangka (<i>Artocarpus heterophyllus</i>) yang sistematis	3
		Media memiliki tampilan menarik	4
		Media dapat memotivasi peserta didik	5
		Memberikan kesempatan peserta didik untuk belajar mandiri	6
3.	Efisiensi Media/Teknis	Kemudahan menggunakan dan mengakses media	7
		Media dapat membantu peserta didik memahami materi	8
		Media dapat membangkitkan motivasi peserta didik	9
4.	Tampilan	Kualitas tampilan video pembelajaran baik	10
		Tampilan layar serasi dan seimbang	11
5.	Teks	Ketepatan penggunaan jenis huruf	12
		Ketepatan penggunaan ukuran huruf	13
		Ketepatan penggunaan spasi tulisan	14
6.	Gambar dan Video	Penggunaan gambar dalam media video dapat mendukung pembelajaran	15

Instrumen Uji Kelayakan Video Pembelajaran Untuk Ahli Media dan Desain Pembelajaran

No.	Aspek Penilaian	Relevansi		Keterangan
		Relevan	Tidak Relevan	
1	Tujuan pembelajaran praktikum kue kering disampaikan dengan jelas dalam media pembelajaran video	✓		
2	Materi yang disajikan konsisten dengan tujuan pembelajaran praktikum kue kering	✓		
3	Penyampaian materi pembuatan kue semprong dengan penambahan buah nangka (<i>Artocarpus heterophyllus</i>) disajikan secara sistematis	✓		
4	Media pembelajaran video memiliki tampilan yang menarik	✓		
5	Media pembelajaran video dapat memotivasi mahasiswa dalam belajar	✓		
6	Media pembelajaran video memberikan	✓		

		Relevansi	
	kesempatan bagi mahasiswa untuk belajar secara mandiri		
7	Media pembelajaran video mudah digunakan dan diakses oleh mahasiswa	✓	
8	Media pembelajaran video dapat membantu mahasiswa memahami materi pembelajaran	✓	
9	Media pembelajaran video dapat membangkitkan motivasi belajar mahasiswa	✓	
10	Kualitas tampilan video pembelajaran sudah baik	✓	
11	Tampilan layar dalam video terlihat serasi dan seimbang	✓	
12	Jenis huruf yang digunakan dalam media video sudah tepat	✓	
13	Ukuran huruf yang digunakan dalam media video mudah dibaca	✓	
14	Spasi tulisan atau <i>subtitel</i> pada media video sudah tepat	✓	
15	Penggunaan gambar dalam media video dapat mendukung proses pembelajaran	✓	

Sumber . . . ?

Kisi-kisi Instrumen Uji Kelompok Kecil

No.	Aspek	Indikator	Nomor Butir
1.	Desain Tampilan	Kemenarikan tampilan media video	1
		Keterbacaan tulisan	2
		Kemenarikan warna	3
2.	Materi	Materi pembelajaran pembuatan kue semprong dengan penambahan buah nangka (<i>Artocarpus heterophyllus</i>) mudah dipahami	4
		Kejelasan uraian materi praktikum kue kering	5
3.	Motivasi	Media memberikan semangat dalam belajar	6
4.	Pengoperasian	Kemudahan penggunaan	7,8

Instrumen Uji Kelompok Kecil

No.	Aspek Penilaian	Relevansi		Keterangan
		Relevan	Tidak Relevan	
1	Media pembelajaran Video pembuatan kue semprong dengan penambahan buah nangka (<i>Artocarpus heterophyllus</i>) sangat menarik	✓		
2	Huruf yang terdapat dalam media video mudah untuk dibaca	✓		
3	Penyajian warna dalam media video sangat	✓		

		Relevansi	
	menarik		
4	Paparan materi pembuatan kue semprong dengan penambahan buah nangka (<i>Artocarpus heterophyllus</i>) yang termuat dalam media video mudah untuk dipahami	✓	
5	Uraian materi praktikum kue kering disajikan secara jelas	✓	
6	Media pembelajaran video ini dapat meningkatkan semangat saya dalam belajar	✓	
7	Media pembelajaran video ini sangat mudah untuk diakses	✓	
8	Media pembelajaran video ini mudah digunakan dalam kegiatan belajar	✓	

Sumber : . . .

SARAN

KESIMPULAN:

Instrumen Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan Kue Semprong Dengan Penambahan Buah Nangka (*Artocarpus heterophyllus*):

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

Singaraja, 7 Mei 2026
 Penilai,


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

Lampiran 4. Hasil Uji Validitas Media oleh Ahli Materi

Instrument Kelayakan Media Video Pembelajaran untuk Ahli Materi

No.	Aspek Penilaian	Jawaban					Keterangan
		SS	S	CS	TS	STS	
1.	Materi yang disajikan sesuai dengan yang terkandung dalam RPS	✓					
2.	Materi yang disajikan sesuai dengan yang terkandung dalam silabus		✓				
3.	Penyajian materi sudah cukup jelas	✓					
4.	Tahap per tahap pada video menampilkan materi yang sesuai	✓					
5.	Teknik-teknik pembuatan kue semprong dengan penambahan buah nangka (<i>Artocarpus Heterophyllus</i>) telah disajikan dengan benar		✓				
6.	Materi yang disampaikan sudah dalam dan akurat		✓				
7.	Konsep yang dijabarkan dalam materi sistematis	✓					
8.	Kualitas secara umum media ini sesuai untuk pembelajaran mahasiswa prodi PVS Kuliner pada mata kuliah Patiseri Nuaantara	✓					

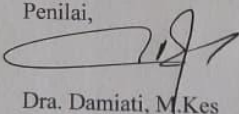
SARAN

.....

.....

Singaraja,

Penilai,



Dra. Damiati, M.Kes

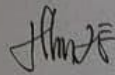
NIP. 196502191991032001

Instrument Kelayakan Media Video Pembelajaran untuk Ahli Materi

No.	Aspek Penilaian	Jawaban					Keterangan
		SS	S	CS	TS	STS	
1.	Materi yang disajikan sesuai dengan yang terkandung dalam RPS	✓					
2.	Materi yang disajikan sesuai dengan yang terkandung dalam silabus	✓					
3.	Penyajian materi sudah cukup jelas						
4.	Tahap per tahap pada video menampilkan materi yang sesuai						
5.	Teknik-teknik pembuatan kue semprong dengan penambahan buah nangka (<i>Artocarpus Heterophyllus</i>) telah disajikan dengan benar						
6.	Materi yang disampaikan sudah dalam dan akurat						
7.	Konsep yang dijabarkan dalam materi sistematis						
8.	Kualitas secara umum media ini sesuai untuk pembelajaran mahasiswa prodi PVS Kuliner pada mata kuliah Patiseri Nusantara						

SARAN

Singaraja,
Penilai,



Dr. Ida Ayu Putu Hemý Ekayani, S.pd., M.Pd
NIP. 197309022002122000

Lampiran 5. Hasil Uji Validitas Media oleh Ahli Media dan desain Pembelajaran

Instrument Kelayakan Media Video Pembelajaran untuk Ahli Media dan Desain

No.	Aspek penilaian	Jawaban					Keterangan
		SS	S	CS	TS	STS	
1.	Media video ini dapat menambahkan variasi cara belajar mahasiswa		✓				
2.	Media video pembelajaran ini dapat mempermudah kegiatan belajar mengajar		✓				
3.	Dapat menggambarkan proses secara tepat dan dapat disaksikan berulang ulang		✓				
4.	Warna huruf yang digunakan jelas dan mudah dibaca		✓				
5.	Kualitas gambar sudah cukup menarik		✓				
6.	Komposisi warna teks terhadap warna background sudah cukup jelas		✓				
7.	Pengambilan ukuran gambar sudah sesuai		✓				
8.	Gambar materi dapat terlihat dengan jelas		✓				
9.	Pencahayaannya gambar sudah tepat		✓				
10.	Kecepatan gerakan gambar sudah sesuai		✓				
11.	Artikulasi suara narrator sudah terdengar dengan jelas		✓				
12.	Suara narrator sudah terdengar dengan jelas dan informatif		✓				
13.	Suara musik sesuai dengan suasana dan tampilan gambar		✓				
14.	Volume music penggiring tidak mengganggu suara narrator		✓				
15.	Jenis teks mudah dibaca		✓				
16.	Ukuran teks sudah sesuai (tidak terlalu besar dan tidak		✓				

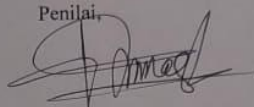
Singaraja,

	terlalu kecil)						
17.	Durasi waktu sesuai standar video pembelajaran		✓				

SARAN

Singaraja, 1 Juli 2026.

Penilai,



Dr. Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd.
NIP. 197104212002122000



Instrument Kelayakan Media Video Pembelajaran untuk Ahli Media dan Desain

No.	Aspek penilaian	Jawaban					Keterangan
		SS	S	CS	TS	STS	
1.	Media video ini dapat menambahkan variasi cara belajar mahasiswa	✓					
2.	Media video pembelajaran ini dapat mempermudah kegiatan belajar mengajar	✓					
3.	Dapat menggambarkan proses secara tepat dan dapat disaksikan berulang ulang		✓				
4.	Warna huruf yang digunakan jelas dan mudah dibaca	✓					
5.	Kualitas gambar sudah cukup menarik		✓				
6.	Komposisi warna teks terhadap warna background sudah cukup jelas		✓				
7.	Pengambilan ukuran gambar sudah sesuai	✓					
8.	Gambar materi dapat terlihat dengan jelas	✓					
9.	Pencahayaannya gambar sudah tepat	✓					
10.	Kecepatan gerakan gambar sudah sesuai	✓					
11.	Artikulasi suara narator sudah terdengar dengan jelas	✓					
12.	Suara narator sudah terdengar dengan jelas dan informatif	✓					
13.	Suara musik sesuai dengan suasana dan tampilan gambar	✓					
14.	Volume music penggiring tidak mengganggu suara narator	✓					
15.	Jenis teks mudah dibaca	✓					
16.	Ukuran teks sudah sesuai (tidak terlalu besar dan tidak	✓					

RIWAYAT HIDUP



Jihan Dava Meina lahir di Yogyakarta, 08 Mei 2001. Penulis dari pasangan suami istri Bapak Bali Basworo Widiatmoko dan Ibu Wahyuning Nugraheni. Penulis berkebangsaan Indonesia dan beragama Islam. Kini penulis beralamat di Condong Catur, Kecamatan Depok, Kabupaten Sleman, Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta, Indonesia. Penulis menyelesaikan pendidikan dasar di SDN Perumnas CC dan lulus tahun 2013. Kemudian penulis melanjutkan di SMP Muhammadiyah 2 Depok dan lulus tahun 2016. Pada tahun 2019 penulis lulus MAN 4 Sleman dengan jurusan Ilmu Pengetahuan Sosial dan melanjutkan ke Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner di Universitas Pendidikan Ganesha dan sampai dengan penulisan skripsi ini, penulis masih terdaftar aktif sebagai mahasiswa S1 Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner di Universitas Pendidikan Ganesha.

