

# **LAMPIRAN 1**

1. Kompetensi Inti dan Kompetensi Dasar
2. Silabus
3. RPP Umbi dan Serealia

### Kompetensi Inti dan Kompetensi Dasar K-13. SMP-MTs

Kompetensi Inti 3 (Pengetahuan)	Kompetensi Inti 4 (Keterampilan)
1. Memahami dan menerapkan pengetahuan (faktual, konseptual, dan prosedural) berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya terkait fenomena dan kejadian tampak mata.	2. Mengolah, menyaji dan menalar dalam ranah konkret (menggunakan, mengurai, merangkai, memodifikasi, dan membuat) dan ranah abstrak (menulis, membaca, menghitung, menggambar, dan mengarang) sesuai dengan yang dipelajari di sekolah dan sumber lain yang sama dalam sudut pandang/teori.
Kompetensi Dasar	Kompetensi Dasar
3.1 Menganalisis rancangan pembuatan, penyajian dan pengemasan bahan pangan sereal, kacang-kacangan dan umbi menjadi makanan dan atau minuman yang ada wilayah setempat.	4.1 Mengolah, menyaji, dan mengemas bahan pangan sereal, kacang-kacangan dan umbi menjadi makanan dan atau minuman yang ada wilayah setempat sesuai rancangan.
3.2 Menganalisis rancangan pembuatan, penyajian, dan pengemasan bahan pangan sereal, kacang-kacangan dan umbi yang ada wilayah setempat menjadi bahan pangan setengah jadi.	4.2 Mengolah, menyaji, dan mengemas bahan pangan sereal, kacang-kacangan dan umbi yang ada wilayah setempat menjadi bahan pangan setengah jadi.
3.3 Menganalisis rancangan pembuatan, penyajian, dan pengemasan bahan pangan sereal, kacang-kacangan dan umbi menjadi makanan dan atau minuman yang ada wilayah setempat menjadi produk pangan jadi (siap konsumsi).	4.3 Mengolah, menyaji, dan mengemas bahan pangan sereal, kacang-kacangan dan umbi yang ada wilayah setempat menjadi makanan dan atau minuman yang ada wilayah setempat menjadi produk pangan jadi (siap konsumsi).
3.4 Memahami rancangan pembuatan, penyajian, dan pengemasan bahan pangan sereal, kacang-kacangan dan umbi menjadi makanan dan atau minuman yang ada wilayah setempat.	4.4 Membuat, menyaji, dan mengemas bahan pangan sereal, kacang-kacangan dan umbi menjadi makanan dan atau minuman yang ada wilayah setempat.

## SILABUS MATA PELAJARAN PRAKARYA (PENGOLAHAN) SMP KELAS 8

Satuan Pendidikan : SMP/MTs

Kelas : VIII

**Kompetensi Inti (KI) :**

1. Menghargai dan menghayati ajaran agama yang dianutnya
2. Menghargai dan menghayati perilaku jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli (toleransi, gotong royong), santun, percaya diri, dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam dalam jangkauan pergaulan dan keberadaannya
3. Memahami dan menerapkan pengetahuan (faktual, konseptual, dan prosedural) berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya terkait fenomena dan kejadian tampak mata
4. Mengolah, menyaji dan menalar dalam ranah konkret (menggunakan, mengurai, merangkai, memodifikasi, dan membuat) dan ranah abstrak (menulis, membaca, menghitung, menggambar, dan mengarang) sesuai dengan yang dipelajari di sekolah dan sumber lain yang sama dalam sudut pandang/teori

<b>Kompetensi Dasar (KD)</b>	<b>Materi Pokok</b>	<b>Pembelajaran</b>	<b>Penilaian</b>	<b>Al okasi Waktu</b>	<b>Sum ber Belajar</b>
1.1 Menerima keberagaman produk pengolahan di daerah setempat sebagai anugerah Tuhan	Keterangan: Nilai-nilai spiritual dan sosial merupakan proses pembelajaran nilai secara tidak langsung (indirect values teaching). Dalam arti bahwa keterkaitan KI-1 dan KI-2 hanya akan terjadi dalam proses pembelajaran KI-3 dan KI-4				

<p>2.1 Menunjukkan rasa ingin tahu, sikap santun dan memiliki motivasi internal dalam menggali informasi tentang keberagaman produk pengolahan daerah setempat sebagai wujud cinta tanah air dan bangga pada produk Indonesia</p> <p>2.2 Menghayati perilaku jujur, percaya diri, dan mandiri dalam merancang dan membuat produk pengolahan</p> <p>2.3 Menunjukkan kemauan bertoleransi, gotong royong, disiplin dan bertanggung jawab dalam penggunaan alat dan bahan, serta teliti dan rapi saat melakukan</p>	
--	--



berbagai kegiatan membuat produk pengolahan dengan memperhatikan estetika produk akhir					
3.1 Memahami rancangan pembuatan, penyajian dan pengemasan aneka olahan bahan pangan serelia dan umbi menjadi makanan berdasarkan konsep dan prosedur berkarya sesuai wilayah setempat.	Pengolahan bahan pangan serelia dan umbi menjadi makanan, meliputi: 1. Pengertian bahan pangan serelia dan umbi, serta pengertian makanan	<b>Mengamati:</b> • Melakukan pengamatan dengan cara membaca dan menyimak dari kajian literatur/media tentang pengertian, jenis, manfaat, dan kandungan bahan pangan serelia dan umbi menjadi makanan agar terbangun rasa ingin tahu  <b>Menanya:</b> • Melakukan diskusi tentang aneka jenis bahan pangan serelia dan umbi yang dapat dimanfaatkan menjadi produk makanan agar terbangun rasa ingin	<b>Penilaian Tugas Kelompok/Dis kusi,</b> tentang: 1. Diskusi tentang aneka jenis bahan pangan serelia dan umbi yang dapat dimanfaatkan sebagai produk makanan 2. Aspek yang dinilai: a. Apresiasi b. Keruntutan berpikir		u k u p e l a j a r a n , b u k u r e f
4.1 Membuat olahan bahan pangan serelia dan umbi menjadi makanan sesuai rancangan dan bahan yang ada di wilayah setempat	2. Karakteristik (jenis, manfaat, kandunga				

	<p>n) bahan pangan serelia dan umbi</p> <p>3. Teknik pengolahan bahan pangan serelia dan umbi menjadi makanan</p> <p>4. Prosedur/ tahap pembuatan bahan pangan serelia dan umbi menjadi makanan sesuai yang ada di wilayah setempat</p>	<p>tahu sehingga dapat mensyukuri anugerah Tuhan</p> <p><b>Mengeksplorasi/Mengumpulkan Data</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan kegiatan observasi dengan teknik wawancara tentang pengetahuan bahan, alat dan teknik pengolahan bahan pangan serelia dan umbi menjadi makanan yang ada di lingkungan wilayah setempat agar terbangun rasa ingin tahu, bersikap santun, bangga/cinta tanah air dan bersyukur sebagai warga bangsa</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Menyimpulkan dari hasil analisis pengamatan/kajian literatur tentang</li> </ul>	<p>c. Pilihan kata</p> <p>d. Kreativitas bentuk laporan</p> <p>e. Perilaku</p> <p><b>Penilaian Pengamatan, tentang:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Menyimak dari kajian literatur/media dan menyimpulkannya tentang pengertian, jenis, manfaat dan kandungan bahan pangan serelia dan umbi menjadi makanan</li> <li>Melakukan observasi dan menyusun</li> </ol>		<p>e r e n s i y a n g r e l e v a n , m a j a l a h , k o</p>
--	---	---	---	--	--

	5. Penyajian dan kemasan bahan pangan serelia dan umbi	<p>pengertian pengolahan pangan serelia dan umbi, jenis, manfaat dan kandungan pada pengolahan bahan pangan serelia dan umbi menjadi makanan yang ada dilingkungan wilayah setempat atau nusantara.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat rancangan gagasan dalam bentuk gambar/tertulis untuk kegiatan pembuatan olahan bahan pangan serelia dan umbi menjadi makanan berdasarkan orisinalitas ide yang jujur, sikap percaya diri dan mandiri.</li> <li>• Membuat dan menyajikan produk olahan bahan pangan serelia dan umbi menjadi makanan dengan cara/teknik dan prosedur yang</li> </ul>	<p>laporan tentang pengetahuan bahan, alat dan teknik pengolahan pangan serelia dan umbi menjadi makanan</p> <p>3. Aspek yang dinilai:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Kerincian</li> <li>b. Ketepatan pengetahuan</li> <li>c. Pilihan kata</li> <li>d. Kreativitas bentuk laporan</li> <li>e. Perilaku</li> </ol> <p><b>Penilaian Kinerja/ Pembuatan Karya, tentang:</b></p>		<p>r a n , h a s i l p e n e l i t i a n , a u d i o - v i</p>
--	--	--	---	--	--

		<p>tepat dengan menunjukkan sikap bekerjasama, toleransi, disiplin, tanggung jawab dan peduli akan kerapihan dan kebersihan lingkungannya.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat laporan portofolio dalam berbagai bentuk seperti tulisan, foto dan gambar yang mendeskripsikan bahan, alat, teknik dan proses pembuatan dengan tampilan menarik terhadap produk olahan bahan pangan serelia dan umbi menjadi makanan yang dibuatnya sebagai pemahaman akan pengetahuan/ konseptual dan prosedural.</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan</b></p>	<p>1. <b>laporan portofolio</b> dalam berbagai bentuk seperti tulisan, foto dan gambar yang mendeskripsikan bahan, alat, teknik, proses pembuatan, dan penyajian/pe ngemasan dengan tampilan menarik terhadap produk makanan dari bahan pangan serelia dan umbi yang dibuatnya,</p>		<p>s u a l , m e d i a m a y a ( i n t e r n e t ) d a n p</p>
--	--	---	---	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengevaluasi/menguji hasil produk pengolahan makanan yang dibuat dari bahan pangan serelia dan umbi untuk memperlihatkan kejujuran dalam berkarya.</li> <li>• Mempresentasikan rancangan gagasan, dan pembuatan olahan bahan pangan sereal dan umbi menjadi makanan, serta penyajian dan pengemasannya berdasarkan konsep dan prosedur berkarya, juga untuk memperlihatkan kejujuran, mandiri, dan tanggung jawab dalam berkarya.</li> </ul>	termasuk mempresentasikannya 2. Aspek yang dinilai <b>a.</b> Proses pembuatan 50% - Ide gagasan - Kreativitas - Kesesuaian materi, teknik dan prosedur <b>b.</b> Produk jadi 35% - Uji karya/rasa - Kemasan/penyajian - Kreativitas bentuk laporan - Presentasi <b>c.</b> Sikap 15% - Mandiri - Disiplin		r o d u k s i p e n g o l a h a n b a h a n p a n g a n
--	--	---	---	--	--

			- Tanggung jawab		s e r a l i a d a n u m b i m e n j a d i m a k a n a n
--	--	--	------------------	--	--

					s e s u a i l i n g k u n g a n s e t e m p a t
--	--	--	--	--	--

3.2 Memahami manfaat dan proses pembuatan, penyajian dan pengemasan olahan bahan pangan sereal dan umbi menjadi bahan pangan setengah jadi yang ada di wilayah setempat.	<p>Pengolahan pangan sereal dan umbi menjadi bahan pangan setengah jadi, meliputi:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pengertian bahan pangan</li> </ol>	<p><b>Mengamati:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Melakukan pengamatan dengan cara membaca dan menyimak dari kajian literatur/media tentang pengertian bahan pangan setengah jadi, jenis, manfaat dan kandungan bahan pangan sereal dan umbi menjadi bahan pangan setengah jadi</li> </ul>	<p><b>Penilaian Tugas Kelompok/Diskusi,</b> tentang:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Diskusi tentang aneka jenis bahan pangan dari sereal dan umbi yang dapat dimanfaatkan sebagai</li> </ol>		<p>u k u p e l a j a r a n</p>



<p>4.2 Membuat olahan bahan pangan sereal dan umbi menjadi bahan pangan setengah jadi sesuai hasil analisis dan bahan yang ada di wilayah setempat</p>	<p>serelia dan umbi, serta pengertian bahan pangan setengah jadi</p> <p>2. Karakteristik (jenis, manfaat, kandungan) bahan pangan setengah jadi</p> <p>3. Teknik pengolahan bahan pangan serelia dan umbi menjadi bahan pangan</p>	<p>agar terbangun rasa ingin tahu</p> <p><b>Menanya:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan diskusi tentang aneka jenis bahan pangan serelia dan umbi yang dapat dimanfaatkan menjadi produk pengolahan bahan pangan setengah jadi agar terbangun rasa ingin tahu sehingga dapat mensyukuri anugerah Tuhan</li> </ul> <p><b>Mengeksplorasi/Mengumpulkan Data</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan kegiatan observasi dengan teknik wawancara tentang pengetahuan bahan, alat dan teknik pengolahan bahan pangan serelia dan umbi menjadi bahan pangan setengah jadi</li> </ul>	<p>produk bahan pangan setengah jadi</p> <p>2. Aspek yang dinilai:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Apresiasi</li> <li>Keruntutan berpikir</li> <li>Pilihan kata</li> <li>Kreativitas bentuk laporan</li> <li>Perilaku</li> </ol> <p><b>Penilaian Pengamatan, tentang:</b></p> <p>1. Menyimak dari kajian literatur/ media dan menyimpulkan tentang pengertian, jenis, manfaat dan kandungan bahan pangan</p>	<p>, b u k u r e f e n s i y a n g r e l e v a n , m a j a</p>
--	--	--	---	--

	<p>setengah jadi</p> <p>4. Prosedur/ tahap pembuatan bahan pangan serelia dan umbi menjadi bahan pangan setengah jadi sesuai yang ada di wilayah setempat</p> <p>5. Penyajian dan kemasan bahan pangan setengah jadi dari</p>	<p>yang ada di lingkungan wilayah setempat agar terbangun rasa ingin tahu, bersikap santun, bangga/cinta tanah air dan bersyukur sebagai warga bangsa.</p> <p style="text-align: center;"><b>Mengasosiasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Menyimpulkan dari hasil analisis pengamatan/kajian literatur tentang pengertian bahan pangan setengah jadi, jenis, manfaat dan kandungan pada pengolahan bahan pangan serelia dan umbi menjadi bahan pangan setengah jadi yang ada di lingkungan wilayah setempat atau nusantara.</li> <li>• Membuat rancangan gagasan dalam bentuk gambar/tertulis untuk</li> </ul>	<p>seralia dan umbi menjadi bahan pangan setengah jadi</p> <p>2. Melakukan observasi dan menyusun laporan tentang pengetahuan bahan, alat dan teknik pengolahan bahan pangan setengah jadi dari seralia dan umbi menjadi makanan</p> <p>3. Aspek yang dinilai:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Kerincian</li> <li>Ketepatan pengetahuan</li> <li>Pilihan kata</li> </ol>		<p>l a h , k o r a n , h a s i l p e n e l i t i a n , a u</p>
--	---	---	---	--	--

	serelia dan umbi	<p>kegiatan pembuatan olahan bahan pangan serelia dan umbi menjadi bahan pangan setengah jadi berdasarkan orisinalitas ide yang jujur, sikap percaya diri dan mandiri.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat dan menyajikan produk olahan bahan pangan serelia dan umbi menjadi bahan pangan setengah jadi dengan cara/teknik dan prosedur yang tepat dengan menunjukkan sikap bekerjasama, toleransi, disiplin, tanggung jawab dan peduli akan kerapihan dan kebersihan lingkungannya.</li> <li>• Membuat laporan portofolio dalam berbagai bentuk seperti tulisan, foto dan</li> </ul>	<p>d. Kreativitas bentuk laporan</p> <p>e. Perilaku</p> <p><b>Penilaian Kinerja/ Pembuatan Karya, tentang:</b></p> <p>1. <b>laporan portofolio</b> dalam berbagai bentuk seperti tulisan, foto dan gambar yang mendeskripsi kan bahan, alat, teknik dan proses pembuatan dan penyajian/pe ngemasan dengan</p>		<p>d i o - v i s u a l , m e d i a m a y a ( i n t e r n e</p>
--	---------------------	---	---	--	--

		<p>gambar yang mendeskripsikan bahan, alat, teknik dan proses pembuatan dengan tampilan menarik terhadap produk olahan bahan pangan serelia dan umbi menjadi bahan pangan setengah jadi yang dibuatnya sebagai pemahaman akan pengetahuan/ konseptual dan prosedural.</p> <p><b>Mengkomunikasikan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengevaluasi/menguji hasil produk pengolahan bahan pangan setengah jadi yang dibuat dari bahan pangan serelia dan umbi untuk memperlihatkan kejujuran dalam berkarya.</li> </ul>	<p>tampilan menarik terhadap produk olahan bahan pangan sereal dan umbi menjadi bahan pangan setengah jadi yang dibuatnya, termasuk mempresentasikannya</p> <p>2. Aspek yang dinilai</p> <p>a. Proses pembuatan 50%</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ide gagasan</li> <li>- Kreativitas</li> <li>- Kesesuaian materi, teknik dan prosedur</li> </ul>		<p>t ) d a n p r o d u k s i p e n g o l a h a n b a h a n</p>
--	--	---	--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mempresentasikan rancangan gagasan, pembuatan olahan bahan pangan sereal dan umbi menjadi bahan pangan setengah jadi, serta penyajian dan pengemasannya berdasarkan konsep dan prosedur berkarya, juga untuk memperlihatkan kejujuran, mandiri, dan tanggung jawab dalam berkarya.</li> </ul>	b. Produk jadinya 35% <ul style="list-style-type: none"> <li>- Uji karya/rasa</li> <li>- Kemasan/penyajian</li> <li>- Kreativitas bentuk laporan</li> <li>- Presentasi</li> </ul> c. Sikap 15% <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mandiri</li> <li>- Disiplin</li> <li>- Tanggung jawab</li> </ul>		p a n g a n s e r a l i a d a n u m b i m e n j a d i b
--	--	--	--	--	--

					a h a n p a n g a n s e t e n g a h j a d i s e s u a i
--	--	--	--	--	--

					l i n g k u n g a n s e t e m p a t
--	--	--	--	--	--

<p>3.3 Memahami rancangan pembuatan, penyajian dan pengemasan olahan bahan pangan setengah jadi dari bahan seralia dan umbi menjadi makanan berdasarkan konsep dan prosedur berkarya sesuai wilayah setempat.</p> <p>4.3 Membuat olahan bahan pangan setengah jadi dari bahan seralia dan umbi menjadi makanan sesuai</p>	<p>Pengolahan bahan pangan setengah jadi dari bahan seralia dan umbi menjadi makanan, meliputi:</p> <p>1. Pengertian bahan pangan serelia dan umbi, serta pengertian makanan</p>	<p><b>Mengamati:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan pengamatan dengan cara membaca dan menyimak dari kajian literatur/media tentang pengertian makanan, jenis, manfaat dan kandungan pengolahan bahan pangan setengah jadi dari bahan seralia dan umbi menjadi makanan agar terbangun rasa ingin tahu</li> </ul> <p><b>Menanya:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan diskusi tentang aneka jenis bahan pangan setengah jadi dari bahan seralia</li> </ul>	<p><b>Penilaian Tugas Kelompok/Diskusi,</b> tentang:</p> <p>1. Diskusi tentang aneka jenis bahan pangan setengah jadi dari bahan seralia dan umbi yang dapat dimanfaatkan sebagai produk pengolahan makanan</p> <p>2. Aspek yang dinilai:</p> <p>a. Apresiasi</p>		<p>u k u p e l a j a r a n , b u k u r e f</p>



<p>rancangan dan bahan yang ada di wilayah setempat</p>	<p>2. Karakteristik (jenis, manfaat, kandungan) bahan pangan setengah jadi dari bahan sereal dan umbi</p> <p>3. Teknik pengolahan makanan dari bahan pangan setengah jadi sereal dan umbi</p> <p>4. Prosedur /tahap pembuatan</p>	<p>dan umbi yang dapat dimanfaatkan menjadi produk pengolahan makanan agar terbangun rasa ingin tahu sehingga dapat mensyukuri anugerah Tuhan</p> <p><b>Mengekplorasi/Mengumpulkan Data</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan kegiatan observasi dengan teknik wawancara tentang pengetahuan bahan, alat dan teknik pengolahan bahan pangan setengah jadi dari bahan sereal dan umbi menjadi makanan yang ada di lingkungan wilayah setempat agar terbangun rasa ingin tahu, bersikap santun, bangga/cinta tanah air dan bersyukur sebagai warga bangsa.</li> </ul>	<p>b. Keruntutan berpikir</p> <p>c. Pilihan kata</p> <p>d. Kreativitas bentuk laporan</p> <p>e. Perilaku</p> <p><b>Penilaian Pengamatan, tentang:</b></p> <p>1. Menyimak dari kajian literatur/ media dan menyimpulkan tentang pengertian, jenis, manfaat dan kandungan bahan pangan sereal dan umbi menjadi makanan</p> <p>2. Melakukan observasi dan</p>		<p>e n s i y a n g r e l e v a n , m a j a l a h , k o r a</p>
---	---	--	--	--	--

	<p>makanan dari bahan pangan setengah jadi sereal dan umbi sesuai yang ada di wilayah setempat</p> <p>1. Penyajian dan kemasan makanan dari bahan pangan sereal dan umbi</p>	<p style="text-align: center;"><b>Mengasosi asi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Menyimpulkan dari hasil analisis pengamatan/kajian literatur tentang pengertian makanan pangan sereal dan umbi, jenis, manfaat dan kandungan pada bahan pangan sereal dan umbi yang ada di lingkungan wilayah setempat atau nusantara.</li> <li>• Membuat rancangan gagasan dalam bentuk gambar/tertulis untuk kegiatan pembuatan olahan bahan pangan setengah jadi dari bahan sereal dan umbi menjadi makanan berdasarkan orisinalitas ide yang jujur, sikap percaya diri dan mandiri.</li> </ul>	<p>menyusun laporan tentang pengetahuan bahan, alat dan teknik pengolahan bahan pangan sereal dan umbi menjadi makanan</p> <p>3. Aspek yang dinilai:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Kerincian</li> <li>b. Ketepatan pengetahuan</li> <li>c. Pilihan kata</li> <li>d. Kreativitas bentuk laporan</li> <li>e. Perilaku</li> </ol>	<p style="text-align: center;"><b>Pe nilaian Kinerja / Pembu atan</b></p>	<p>n , h a s i l p e n e l i t i a n , a u d i o - v i s u</p>
--	--	---	--	---	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat dan menyajikan produk olahan bahan pangan setengah jadi dari bahan sereal dan umbi menjadi makanan dengan cara/teknik dan prosedur yang tepat dengan menunjukkan sikap bekerjasama, toleransi, disiplin, tanggung jawab dan peduli akan kerapian dan kebersihan lingkungannya.</li> <li>• Membuat laporan portofolio dalam berbagai bentuk seperti tulisan, foto dan gambar yang mendeskripsikan bahan, alat, teknik dan proses pembuatan dengan tampilan menarik terhadap produk olahan bahan pangan setengah jadi</li> </ul>	<p><b>Penilaian Kinerja/ Pembuatan Karya, tentang:</b></p> <p>1. <b>laporan portofolio</b> dalam berbagai bentuk seperti tulisan, foto dan gambar yang mendeskripsikan bahan, alat, teknik dan proses pembuatan dan penyajian/pengemasan dengan tampilan menarik terhadap produk olahan</p>		<p>a l , m e d i a m a y a ( i n t e r n e t ) d a n p r o</p>
--	--	---	---	--	--

		<p>dari bahan sereal dan umbi menjadi makanan yang dibuatnya sebagai pemahaman akan pengetahuan/ konseptual dan prosedural.</p> <p><b>Mengkomunikasikan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengevaluasi/menguji hasil produk pengolahan makanan yang dibuat dari bahan pangan setengah jadi bahan sereal dan umbi untuk memperlihatkan kejujuran dalam berkarya.</li> <li>• Mempresentasikan rancangan gagasan, pembuatan olahan bahan pangan setengah jadi dari bahan sereal dan umbi menjadi makanan, serta penyajian dan pengemasannya</li> </ul>	<p>bahan pangan sereal dan umbi menjadi makanan yang dibuatnya, termasuk mempresentasikannya</p> <p>2. Aspek yang dinilai</p> <p>a. Proses pembuatan 50%</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ide gagasan</li> <li>- Kreativitas</li> <li>- Kesesuaian materi, teknik dan prosedur</li> </ul> <p>b. Produk jadi 35%</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Uji karya/rasa</li> </ul>		<p>d u k s i p e n g o l a h a n b a h a n p a n g a n s e</p>
--	--	--	--	--	--

		berdasarkan konsep dan prosedur berkarya, juga untuk memperlihatkan kejujuran, mandiri, dan tanggung jawab dalam berkarya.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kemasan/penyajian</li> <li>- Kreativitas bentuk laporan</li> <li>- Presentasi</li> </ul> <p>c. Sikap 15%</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mandiri</li> <li>- Disiplin</li> <li>- Tanggung jawab</li> </ul>		r a l i a d a n u m b i m e n j a d i m a k a n a n s e
--	--	--	---	--	--

					s u a i l i n g k u n g a n s e t e m p a t
--	--	--	--	--	--

<p>3.4 Memahami manfaat dan proses olahan dari hasil samping seralia dan umbi menjadi produk non pangan sesuai wilayah setempat</p> <p>4.4 Membuat olahan dari hasil samping seralia dan umbi menjadi produk non pangan sesuai wilayah setempat</p>	<p>Pengolahan dari hasil samping seralia dan umbi menjadi produk non pangan, meliputi:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pengertian hasil samping non pangan</li> <li>2. Berbagai jenis hasil samping</li> </ol>	<p><b>Mengamati:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Melakukan pengamatan dengan cara membaca dan menyimak dari kajian literatur tentang pengertian hasil samping non pangan, jenis dan fungsi pengolahan dari hasil samping seralia dan umbi menjadi produk nonpangan yang ada di lingkungan wilayah setempat ataupun nusantara agar terbangun rasa ingin tahu.</li> </ul> <p><b>Menanya:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Melakukan diskusi tentang aneka jenis hasil samping seralia</li> </ul>	<p><b>Penilaian</b></p> <p><b>Tugas Kelompok/Diskusi,</b> tentang:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Diskusi tentang aneka jenis bahan non pangan dari hasil samping bahan pangan seralia dan umbi menjadi produk nonpangan yang dapat dimanfaatkan</li> <li>2. Aspek yang dinilai: <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Apresiasi</li> <li>b. Keruntutan berpikir</li> <li>c. Pilihan kata</li> </ol> </li> </ol>		<p>u k u p e l a j a r a n , b u</p>

	<p>bahan pangan sereal dan umbi yang banyak terdapat di wilayah setempat maupun lainnya</p> <p>3. Fungsi, bentuk dan teknik pengolahan hasil samping dari bahan pangan sereal dan umbi menjadi produk</p>	<p>dan umbi yang ada dilingkungan setempat untuk dapat dimanfaatkan sebagai produk nonpangan agar mensyukuri anugerah Tuhan</p> <p><b>Mengekplorasi/Mengumpulkan Data</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan kegiatan observasi dengan teknik wawancara tentang pengetahuan bahan, alat dan teknik pengolahan hasil samping sereal dan umbi yang ada dilingkungan setempat menjadi produk nonpangan agar terbangun rasa ingin tahu, bersikap santun, bangga/cinta tanah air dan bersyukur sebagai warga bangsa.</li> </ul>	<p>d. Kreativitas bentuk laporan</p> <p>e. Perilaku</p> <p><b>Penilaian Pengamatan, tentang:</b></p> <p>1. Menyimak dari kajian literatur/media dan menyimpulkan tentang pengertian, jenis, manfaat dan kandungan bahan hasil samping dari bahan pangan sereal dan umbi menjadi</p>		<p>k u r e f e n s i y a n g r e l e v</p>
--	---	--	---	--	--



	nonpangan	<p><b>Mengasosiasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Menyimpulkan dari hasil analisis pengamatan/kajian literatur tentang pengertian hasil samping bahan pangan sereal dan umbi, jenis dan fungsi pengolahan hasil samping sereal dan umbi yang ada dilingkungan wilayah setempat atau nusantara.</li> <li>• Membuat rancangan gagasan dalam bentuk gambar/tertulis untuk kegiatan pengolahan hasil samping sereal dan umbi menjadi produk nonpangan berdasarkan orisinalitas ide yang jujur, sikap percaya diri dan mandiri.</li> </ul>	<p>produk nonpangan</p> <p>2. Melakukan observasi dan menyusun laporan tentang pengetahuan bahan, alat dan teknik pengolahan produk nonpangan dari hasil samping bahan pangan sereal dan umbi.</p> <p>3. Aspek yang dinilai:</p> <p>a. Kerincian</p> <p>b. Ketepatan pengetahuan</p> <p>c. Pilihan kata</p>		<p>a</p> <p>n</p> <p>,</p> <p>m</p> <p>a</p> <p>j</p> <p>a</p> <p>l</p> <p>a</p> <p>h</p> <p>,</p> <p>k</p> <p>o</p> <p>r</p> <p>a</p> <p>n</p> <p>,</p> <p>h</p>
--	-----------	---	---	--	---

	hasil samping bahan pangan seralia dan umbi.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat dan menyajikan produk olahan nonpangan dari hasil samping seralia dan umbi dengan cara/teknik dan prosedur yang tepat dengan menunjukkan sikap bekerjasama, toleransi, disiplin, tanggung jawab dan peduli akan kerapihan dan kebersihan lingkungannya.</li> <li>• Membuat laporan portofolio dalam berbagai bentuk seperti tulisan, foto dan gambar yang mendeskripsikan bahan, alat, teknik dan proses pembuatan dengan tampilan menarik terhadap produk olahan nonpangan dari hasil samping seralia dan umbi yang dibuatnya</li> </ul>	d. Kreativitas bentuk laporan e. Perilaku  <b>Penilaian</b>  <b>Kinerja/</b> <b>Pembuatan</b> <b>Karya,</b> <b>tentang:</b> 1. <b>laporan portofolio</b> dalam berbagai bentuk seperti tulisan, foto dan gambar yang mendeskripsikan bahan, alat, teknik, proses pembuatan, dan		a s i l p e n e l i t i a n , a u d
--	--	--	--	--	--

		<p>sebagai pemahaman akan pengetahuan/konseptual dan prosedural.</p> <p><b>Mengkomunikasikan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengevaluasi/menguji hasil produk pengolahan nonpangan dari hasil samping seralia dan umbi untuk memperlihatkan kejujuran dalam berkarya.</li> <li>• Mempresentasikan rancangan gagasan, pembuatan olahan nonpangan dari hasil samping seralia dan umbi, serta penyajian dan pengemasannya berdasarkan konsep dan prosedur berkarya, juga untuk memperlihatkan kejujuran, mandiri, dan</li> </ul>	<p>penyajian/pengemasan dengan tampilan menarik terhadap hasil samping dari bahan pangan seralia dan umbi menjadi produk nonpangan yang dibuatnya, termasuk mempresentasikannya</p> <p>2. Aspek yang dinilai</p> <p>a. Proses pembuatan 50%</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ide gagasan</li> <li>- Kreativitas</li> </ul>		<p>i o - v i s u a l , m e d i a m a y</p>
--	--	---	--	--	--

		tanggung jawab dalam berkarya.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kesesuaian materi, teknik dan prosedur</li> </ul> b. Produk jadinya 35% <ul style="list-style-type: none"> <li>- Uji karya/rasa</li> <li>- Kemasan/penyajian</li> <li>- Kreativitas bentuk laporan</li> <li>- Presentasi</li> </ul> c. Sikap 15% <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mandiri</li> <li>- Disiplin</li> <li>- Tanggung jawab</li> </ul>		a ( i n t e r n e t ) d a n p r o d
--	--	--------------------------------	---	--	--

					u k  s i p e n g o l a h a n h a s i
--	--	--	--	--	--

					l s a m p i n g b a h a n p a n g a
--	--	--	--	--	--

					n s e r a l i a d a n u m b i m e n
--	--	--	--	--	--

					j a d i p r o d u k n o n p a n g a
--	--	--	--	--	--



					n s e s u a i l i n g k u n g a n s
--	--	--	--	--	--

					e t e m p a t
--	--	--	--	--	---------------------------------

## **RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)**

Sekolah : **SMP NEGERI 4 YOGYAKARTA**  
Mata Pelajaran : **Prakarya**  
Aspek : **Pengolahan**  
Kelas/ Semester : **VIII/ dua**  
Materi Pokok : **Pengolahan Bahan Pangan Sereal, Umbi,  
Menjadi Makanan atau Minuman wilayah setempat**  
Alokasi Waktu : **45 menit**

### **A. Kompetensi Inti**

- KI.1 Menghargai dan menghayati ajaran agama yang dianutnya;
- KI.2 Menghargai dan menghayati perilaku jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli (toleransi, gotong royong), santun, percaya diri, dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam dalam jangkauan pergaulan dan keberadaannya;
- KI.3 Memahami pengetahuan (faktual, konseptual, dan prosedural) berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya terkait fenomena dan kejadian tampak mata;
- KI.4 Mencoba, mengolah, dan menyaji dalam ranah konkret (menggunakan, mengurai, merangkai, memodifikasi, dan membuat) dan ranah abstrak (menulis, membaca, menghitung, menggambar, dan mengarang) sesuai dengan yang dipelajari di sekolah dan sumber lain yang sama dalam sudut pandang/teori.

## B. Kompetensi Dasar dan Indikator Pencapaian Kompetensi

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi
<p>3.1. Menganalisis rancangan pembuatan, penyajian dan pengemasan bahan pangan sereal, kacang-kacangan dan umbi menjadi makanan dan atau minuman yang ada wilayah setempat.</p>	<p>3.1.1 Memahami keragaman bahan pangan sereal, kacang-kacangan, dan umbi yang ada di lingkungan sekitar ditinjau dari pengetahuan pengertian, jenis, dan manfaatnya bagi manusia dalam kehidupan sehari-hari.</p> <p>3.1.2 Mengidentifikasi teknik pengolahan pangan pada suatu produk olahan pangan sereal, kacang-kacangan, dan umbi</p> <p>3.1.3 Memahami keragaman produk olahan pangan sereal, kacang-kacangan, dan umbi di daerah setempat dan nusantara beserta teknik pengolahan yang digunakannya</p>
<p>4.1. Mengolah, menyaji dan mengemas bahan pangan sereal, kacang-kacangan dan umbi yang ada di wilayah setempat menjadi makanan dan</p>	<p>Memahami tahapan pembuatan pengolahan pangan sereal, kacang-kacangan, dan umbi menjadi makanan atau minuman.</p> <p>Memahami prinsip penyajian dan pengemasan produk olahan</p>

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi
atau minuman sesuai rancangan.	<p>pangan serealialia, kacang-kacangan, dan umbi yang tepat.</p> <p>Merancang pengolahan bahan pangan serealialia, kacang-kacangan, dan umbi berdasarkan orisinalitas ide yang jujur terhadap diri sendiri.</p> <p>Membuat, menguji dan mengomunikasikan karya pengolahan bahan pangan serealialia, kacang-kacangan, dan umbi menjadi makanan atau minuman sesuai kebutuhan wilayah setempat berdasarkan teknik dan prosedur yang tepat memahami prinsip penyajian dan pengemasan produk olahan pangan buah yang tepat</p>

### C. Tujuan Pembelajaran

Melalui ceramah, diskusi dan tanya jawab, siswa dapat:

- ❖ Pengertian serealialia dan umbi **secara tepat dan benar**
- ❖ Jenis serealialia dan umbi **secara tepat dan benar**
- ❖ Manfaat serealialia dan umbi **secara tepat dan benar**
- ❖ Mengidentifikasi teknik pengolahan pangan pada suatu produk olahan pangan serealialia dan umbi **secara benar**
- ❖ Tahapan pembuatan pengolahan Timus, Putu Mayang dan Kipo **secara benar**

- ❖ Pengemasan produk Timus, Putu Mayang dan Kipo *secara benar*

**CATATAN : Kalimat dengan TULISAN BIRU adalah kalimat yang termasuk “D (Degree) dan Nilai Karakter”**

#### **D. Materi Pembelajaran**

##### **Materi Reguler**

1. Menyatakan pendapat tentang keragaman bahan pangan serealialia dan umbi sebagai ungkapan rasa bangga dan wujud rasa syukur kepada Tuhan serta bangsa Indonesia;
2. Mengidentifikasi karakteristik berupa jenis, manfaat, dan teknik pengolahan, serta memahami pengertian bahan pangan serealialia dan umbi yang terdapat di wilayah setempat berdasarkan rasa ingin tahu dan peduli lingkungan;
3. Merancang pengolahan bahan pangan serealialia dan umbi menjadi makanan dan minuman sesuai kebutuhan wilayah setempat berdasarkan orisinalitas ide yang jujur terhadap diri sendiri; dan
4. Membuat, menguji, dan mengomunikasikan karya pengolahan bahan pangan serealialia dan umbi menjadi makanan dan minuman sesuai kebutuhan wilayah setempat berdasarkan teknik dan prosedur yang tepat dengan disiplin dan tanggung jawab.

#### **E. Metode Pembelajaran**

Pendekatan : *Saintific*

Model : *Projek Based Learning ( PjBL )*

Metode : Ceramah, tanya jawab, diskusi

#### **F. Media dan Bahan**

## 1. Media

### 1.1 Komik Kue Indonesia bahan dasar sereal dan umbi

### 1.2 Contoh beberapa produk olahan dari sereal, kacang-kacangan dan umbi

## 2. Bahan

### 2.1 Bahan-bahan yang dibutuhkan untuk kegiatan proyek pembuatan olahan pangan dari sereal, kacang-kacangan dan umbi

Bahan utama : contoh jenis bahan utama



Sumber : [www.bogasari.com](http://www.bogasari.com)

## G. Langkah - Langkah Pembelajaran

### Kegiatan Pendahuluan

Kegiatan Pembelajaran		
<b>Pendahuluan</b>	<p>Guru mengucapkan salam, mengajak peserta didik untuk mengecek kerapihan meja dan kursi serta kebersihan kelas yang dilanjutkan dengan berdoa dengan meminta salah satu peserta didik memimpin doa, peserta didik mengucapkan salam khas sekolah.</p> <p>Guru mengecek kehadiran peserta didik.</p> <p>Peserta didik mempersiapkan buku peserta didik, alat, dan bahan untuk mengikuti pelajaran.</p> <p>Peserta didik menyimak penjelasan guru mengenai tujuan pembelajaran dan manfaat mempelajari materi pokok bahan pangan sereal dan umbi.</p> <p>Peserta didik menyimak penjelasan guru tentang cakupan materi pembelajaran yaitu tentang memahami keragaman bahan pangan sereal dan umbi yang ada di lingkungan sekitar ditinjau dari pengetahuan pengertian, jenis, dan manfaatnya bagi manusia dalam kehidupan sehari-hari.</p> <p>Guru mengecek penguasaan awal kompetensi yang sudah dimiliki peserta didik dengan melakukan diskusi interaktif tentang kesukaan mereka terhadap bahan pangan sereal dan umbi, sebagai upaya mengondisikan suasana belajar yang menyenangkan, misalnya: <b>“Anak-anak pangan umbi apa yang kamu sukai? Pernahkah kalian mengonsumsi timpu, putu mayang dan kipo ? Ceritakan! Anak-anak, topik belajar kita adalah tentang pembuatan</b></p>	<b>8 Menit</b>



Kegiatan Pembelajaran		
	<p>makanan Kue Indonesia dari bahan pangan serealiala dan umbi.</p> <p><i>Peserta didik menjawab pertanyaan guru tentang Guru memfasilitasi peserta didik untuk dapat memprediksi bahan pangan serealiala dan umbi dan sesuai dengan wilayah setempat .</i></p> <p>Guru meminta peserta didik mempersiapkan buku peserta didik, alat, dan bahan untuk mengikuti pelajaran</p>	
<b>Kegiatan Inti</b>	<p>Peserta didik bersama guru diskusi interaktif misalnya: <b>“Anak-anak, apa yang dimaksud dengan serealiala? Ceritakan!.</b> Ada banyak Kue Indonesia dari bahan pangan serealiala dan umbi. Siapayang bisa menyebutkan KueIndonesia yang terbuat dari Serealiala dan umbi?</p> <p><i>Peserta didik menyimak penjelasan guru tentang Kue Indonesia dari Serealiala dan Umbi.</i></p> <p>Peserta didik membaca Komik Kue Indonesia berisi tentang a) pengertian bahan pangan serta hasil olah bahan setengah jadi dari bahan serealiala dan umbi; (b) karakteristik (jenis, manfaat, kandungan) dari produk Timus, Putu Mayang, dan Kipo; (c) teknik pengolahan Timus, Putu Mayang, dan Kipo; (d) tahap pembuatan Timus, Putu Mayang, dan Kipo.</p> <p>Peserta didik <u>mengerjakan tugas</u> dari guru untuk mencari pengetahuan tentang: pengertian bahan pangan serealiala dan umbi, mengklasifikasikan jenis bahan pangan serealiala dan umbi <u>dengan membaca komik Kue Indonesia.</u></p>	<b>30 menit</b>

## Kegiatan Pembelajaran

	<p><u>Peserta didik berdiskusi interaktif dengan panduan guru untuk menyimpulkan tentang</u> pengertian bahan pangan serta hasil olah bahan setengah jadi dari bahan sereal dan umbi; (b) karakteristik (jenis, manfaat, kandungan) dari produk Timus, Putu Mayang, dan Kipo; (c) teknik pengolahan Timus, Putu Mayang, dan Kipo; (d) tahap pembuatan Timus, Putu Mayang, dan Kip</p> <p><i>Kelompok peserta didik yang paling banyak dalam mengidentifikasi jenis, karakteristik, serta kandungan dan manfaat bahan pangan sereal dan umbi <u>diminta melakukan presentasi di depan kelas. Peserta didik lainnya menyimak serta memberikan masukan atau tanggapan.</u></i> Guru memandu jalannya presentasi dan diskusi antar peserta didik, melakukan konfirmasi serta menyimpulkan hasil diskusi.</p>	
<b>Kegiatan Penutup</b>	<p><u>Peserta didik dan guru melakukan refleksi dengan mengevaluasi</u> seluruh aktivitas pembelajaran serta <u>menyimpulkan manfaat</u> hasil pembelajaran yang telah dilaksanakan. (meta kognitif)</p> <p><i>Membaca do'a dan mengkondisikan kelas ke semula.</i></p> <p><i>Peserta didik melakukan salam sesuai budaya sekolah mengucapkan terima kasih.</i></p>	<b>7 menit</b>

Yogyakarta, 1 Desember 2018

Mengetahui

Kepala SMP N 4 Yogyakarta

Guru Mata Pelajaran Prakarya

---

NIP.

# **LAMPIRAN 2**

***Storyline* Komik Kue Indonesia**

## **A. KOMPETENSI DASAR MATA PELAJARAN PRAKARYA**

3.1 Memahami rancangan pembuatan, penyajian dan pengemasan aneka olahan bahan pangan sereal dan umbi menjadi makanan berdasarkan konsep dan prosedur berkarya sesuai wilayah setempat.

4.1 Membuat olahan bahan pangan sereal dan umbi menjadi makanan sesuai rancangan dan bahan yang ada di wilayah setempat

## **B. MATERI POKOK**

Pengolahan bahan pangan sereal dan umbi menjadi makanan, meliputi:

6. Pengertian bahan pangan sereal dan umbi, serta pengertian makanan
7. Karakteristik (jenis, manfaat, kandungan) bahan pangan sereal dan umbi
8. Teknik pengolahan bahan pangan sereal dan umbi menjadi produk makanan sesuai yang ada di wilayah setempat
9. Prosedur/tahap pembuatan bahan pangan sereal dan umbi menjadi makanan sesuai yang ada di wilayah setempat
10. Penyajian dan kemasan produk olahan bahan pangan sereal dan umbi

## **C. ASPEK FISIK KOMIK**

1. Ukuran : 17, 5 cm x 11 cm
2. Warna : cover berwarna, isi berwarna

## D. RANCANGAN SCRIP KOMIK

### 1. Karakter

- a. **Chef Kui** (Chef ahli dalam bidang memasak Kue Indonesia)
- b. **Karin** ( Asisten Chef Kui)
- c. **Kipo** ( Kue Indonesia yang terbuat dari tepung ketan)
- d. **Putu Mayang** ( Kue Indonesia yang terbuat dari tepung beras)
- e. **Timus** ( Kue Indonesia yang terbuat dari ubi)

### 2. Sinopsis Cerita

Seorang Chef Kui (Chef Kue Indonesia) yang membuat 3 Kue Indonesia dengan bahan baku dalam pembuatannya yaitu sereal dan umbi. Suatu hari Chef Kui dan Karin (anak didik Chef Kui) sedang membongkar gudang bahan makanan, untuk mencari bahan makanan di sebuah lemari yang berisi tepung-tepungan.

Chef Kui menemukan tepung beras, tepung ketan dan ubi jalar. Chef Kui berfikir akan membuat suatu produk Kue Indonesia dengan 3 bahan makanan tadi. Chef Kui dan Karin akhirnya membawa 3 bahan tersebut ke dalam dapur. Chef Kui menggunakan teknik yang berbeda-beda dalam menciptakan 3 Kue Indonesia tersebut, yaitu *deep frying* , *Steam*, dan *grilling* dibantu oleh Karin.

Chef Kui dan Karin mulai memasak, dimulai dengan membuat Timus. Chef Kui menggunakan ubi sebagai bahan utama Timus. Chef

Kui membuat Timus mengalami kegagalan karena warna permukaan Timus tidak merata, sehingga Chef Kui menggoreng kembali dengan teknik yang benar yaitu *deep frying* dengan minyak goreng yang lebih banyak hingga adonan bisa tenggelam di dalam minyak goreng. Timus memiliki kandungan gizi yaitu protein dan energi

Chef Kui menggunakan tepung beras sebagai bahan utama Putu Mayang. Chef Kui membuat Putu Mayang dengan menggunakan teknik *Steam*. Putu Mayang dengan kandungan gizi yaitu sumber energi.

Chef Kui menggunakan tepung ketan sebagai bahan utama Kipo. Kipo dibuat dengan teknik memasak itu *grilling*. Kipo memiliki kandung gizi yaitu kaya akan Karbohidrat dan Protein.

Saat Chef Kui dan Karin pergi untuk membersihkan dapur dan meninggalkan kue-kue Indonesia di meja penyajian. Masuklah ke dunia Kue Indonesia dan percakapan antara kue Indonesia pun dimulai. Mereka satu persatu memperkenalkan diri serta menceritakan kelebihan atau kandungan gizi diri mereka masing-masing.

### **3. HALAMAN INTRO**

#### **Kue Indonesia**

Indonesia merupakan salah satu negara dengan daya alam yang melimpah. Salah satunya adalah bahan pangan dari sereal dan umbi.

Serealialia dan umbi sangat mudah didapatkan, murah harga nya serta dapat diolah menjadi produk kuliner yang bervariasi

Pemanfaatan serealialia dan umbi antara lain pada produk Kue Indonesia. Kue Indonesia dapat diidentifikasi sesuai konsistensi (basah atau kering), dan bentuk/ukuran. Kue Indonesia sangat khas dari segi penuajian dengan memanfaatkan sumber daya alam di sekitar, yaitu daun pisang, daun kelapa, daun jati, daun bambu dan lainnya.

Komik Kue Indonesia diharapkan dapat mencapai tujuan pembelajaran pada kompetensi dasar 3.3 yaitu : (a) siswa mampu mendeskripsikan pengertian bahan pangan setengah jadi; (b) siswa mampu menyebutkan karakteristik (jenis, manfaat, kandungan) bahan pangan setengah jadi; (c) siswa mampu menjelaskan teknik pengolahan makanan wilayah setempat (Kue Indonesia) dengan bahan pangan setengah jadi; (d) siswa mampu menjelaskan tahap pembuatan bahan pangan setengah jadi menjadi makanan wilayah setempat ( Kue Indonesia).

#### 4. *SCRIPT*

Scene	Percakapan	Latar tempat, dan waktu
<b>Halaman 1</b>	(Suatu Siang di sebuah gudang bahan makanan) <b>Chef Kui</b> : “mari kita lihat bahan makanan apa yang ada di sini” <b>Chef Kui</b> : “wah aku ada umbi dan serealialia yang belum aku masak nih” (sambil melihat ubi jalar dan beras yang ada di rak bahan).	Di gudang penyimpanan bahan makanan, siang hari
<b>Halaman 2</b>	Datanglah Karin menghampiri lemari gudang <b>Karin</b> : “ Chef, lemari ini tulisannya serealialia, serealialia itu apa sih Chef?” (sambil menunjuk)	Di gudang penyimpanan bahan makanan, siang hari



	<p><b>Chef Kui</b> : “Serealialah adalah jenis tumbuhan golongan tanaman padi- padian/rumput-rumputan yang dibudidayakan untuk menghasilkan bulir-bulir berisi biji-bijian sebagai sumber karbohidrat/pati”</p> <p><b>Karin</b> : “ Contoh serealialah apa aja Chef?”</p> <p><b>Chef Kui</b> : “beras, beras ketan, kacang-kacangan Karin”</p>	
<b>Halaman 3</b>	<p><b>Karin</b> : “ kalau umbi itu apa Chef? Dan bahan yang termasuk dalam umbi apa Chef?”</p>	Di gudang penyimpanan bahan makanan, siang hari
	<p><b>Chef Kui</b> : “Umbi adalah organ tumbuhan yang mengalami perubahan ukuran dan bentuk (pembengkakan) sebagai akibat perubahan fungsinya. Organ yang membentuk umbi terutama batang, akar, atau modifikasinya.”</p>	
	<p><b>Chef Kui</b> : “ ini termasuk contoh jenis umbi” (gambar ubi jalar, singkong, kentang, talas)</p>	
	<p><b>Karin</b> : “apa bisa tepung dibuat dari serealialah dan umbi Chef?”</p> <p><b>Chef Kui</b> : “tentu bisa, tepung termasuk bahan pangan setengah jadi, yg terbuat dari serealialah dan umbi”</p>	
<b>Halaman 4</b>	<p><b>Karin</b> : “ Chef apa punya rencana menciptakan sesuatu dengan bahan-bahan ini?”</p> <p><b>Chef Kui</b> : “ saya ada ide! Ayo bantu saya bawa bahan-bahan yang termasuk bahan pangan setengah jadi yang saya sebutkan tadi”</p> <p><b>Karin</b> : “ baik Chef” (sambil membawa bahan makanan)</p>	Di gudang penyimpanan bahan makanan, siang hari
<b>Halaman 5</b>	<p>(Filosofi timus)</p> <p><b>Chef Kui</b> : “pertama kita akan membuat Timus”</p> <p><b>Karin</b> : “ iya Chef”</p>	

<b>Halaman 6</b>	<p><b>Chef Kui</b> : “ Karin, Timus merupakan Kue Indonesia yg terbuat dari umbi yaitu Ubi jalar, selain harga bahan baku yang murah, cara membuatnya juga mudah!”</p> <p><b>Chef Kui</b> :” dan kita memakai ubi jalar kuning”</p> <p>Resep Timus</p> <p>Bahan :</p> <p>500gr ubi kuning</p> <p>100gr gula pasir</p> <p>4sdm tepung tapioka</p> <p>2sdm tepung terigu</p> <p>½ sdt garam</p> <p>Sckp vanili</p>	Di dapur, siang hari
<b>Halaman 7</b>	<p><b>Chef Kui</b> : “sekarang kita mulai! Pertama, campurkan tepung terigu ,tepung tapioka, gula pasir, garam, vanili. Aduk rata”</p> <p><b>Chef Kui</b> : “ lalu campurkan bahan tadi dengan ubi yang sudah dikukus dan dihaluskan. Aduk rata”</p> <p><b>Chef Kui</b> : “ bentuk adonan menjadi bulat lonjong, timus siap di goreng”</p> <p><b>Karin</b> : “ saya sudah siapkan wajannya Chef”</p> <p><b>Chef Kui</b> : “kalau begitu mari kita goreng timusnya”</p>	Di dapur
<b>Halaman 8</b>	<p><b>Karin</b> :”Eh... eh..”</p> <p><b>Chef Kui</b> : “Hmm.. timusnya tidak rata coklatnya, dan jadi belang-belang</p> <p><b>Karin</b> : “maaf Chef”</p> <p><b>Chef Kui</b> : “ oh, minyaknya kurang banyak karin, dan sebaiknya menggunakan teknik <i>deep frying</i>”</p> <p><b>Chef Kui</b> :” jadilah timus yang rasanya manis dan enak!”</p>	Di dapur
<b>Halaman 9</b>	(Filosofi putu mayang)	

	<b>Chef Kui</b> : “selanjutnya kita akan membuat Putu Mayang”	
<b>Halaman 10</b>	<p><b>Resep Putu Mayang :</b></p> <p>Bahan :</p> <p>500 ml air</p> <p>500gr tepung beras</p> <p>250gr tepung kanji</p> <p>250ml santan kental</p> <p>Pewarna makanan (hijau, merah)</p> <p><b>Chef Kui</b> : “pertama, kita siapkan alas untuk Putu Mayang. daun pisang dipotong persegi dan dioles minyak goreng supaya tidak lengket”</p> <p><b>Chef Kui</b> : “untuk membuat adonan, campurkan bahan-bahan tadi kecuali pewarna, lalu dimasak diatas kompor sampai adonan mengental.”</p>	Di dapur
<b>Halaman 11</b>	<p><b>Chef Kui</b> : “ setelah diiriskan, bagi menjadi 3 adonan, untuk dicampurkan dengan pewarna makanan”</p> <p><b>Chef Kui</b> : “putu mayang menggunakan teknik <i>Steam</i> selama 20 menit, dan setiap 3 menit dibuka, supaya adonan tidak <i>overcook</i>”</p> <p><b>Chef Kui</b> : “ sambil putu mayang dikukus, kita buat gula Jawa cairnya yuk!”</p> <p>Resep putu mayang</p> <p>Bahan :</p> <p>500ml santan kental</p> <p>3lembar daun pandan</p> <p>250gr gula merah</p> <p>1sdm tepung beras</p> <p>100gr gula pasir</p> <p>Sckp garam</p> <p><b>Chef Kui</b> : “campur semua bahan tadi, tunggu hingga mendidih, lalu tiriskan”</p>	Di dapur

<b>Halaman 12</b>	<p><b>Chef Kui</b> : “untuk penyajian putu mayang, susun putu mayang di dalam mangkuk 3 buah, dan siram dengan gula Jawa cair tadi, lalu beri <i>garnish</i> potongan daun pandan diatasnya.”</p> <p><b>Karin</b> : “ Chef, selanjutnya kita masak apa nih?”</p> <p><b>Chef Kui</b> : “kita masak kue Kipo dengan bahan dasar tepung ketan”</p>	Di dapur
<b>Halaman 13</b>	<p>(Filosofi Kipo)</p> <p><b>Chef Kui</b> : “ Hamm terlihat enak”</p>	Di dapur, siang hari
<b>Halaman 14</b>	<p><b>resep Kipo</b> :</p> <p>bahan kulit:</p> <p>½ kg tepung ketan</p> <p>300ml santan kelapa</p> <p>100 ml air daun pandan</p> <p>Bahan isian :</p> <p>250gr gula merah</p> <p>400gr kelapa parut</p> <p>120 air matang</p> <p>1 sdt garam</p> <p><b>Chef Kui</b> : “sambil memasukkan tepung ketan ke dalam baskom) Karin tolong masukkan santan sedikit demi sedikit”</p> <p>Lalu Karin memasukkan santan ke dalam adonan.</p>	Di dapur, siang hari
<b>Halaman 15</b>	<p><b>Chef Kui</b> : “ kalau sudah adonan kalis seperti ini, mari kita isi adonan dengan isian kelapa gula merah ini”</p> <p>Karin mengambil isian kelapa gula merah (bentuk bulat kecil) ke dalam adonan tadi, lalu Chef Kui dan Karin menata Kipo di panggangan teflon yang beralaskan daun pisang, lalu mereka memanggang kipo”</p> <p><b>Chef Kui</b> : “menyajikan kipo itu dengan daun pisang bentuk persegi panjang,lalu ditata 5</p>	di dapur, siang hari

	buah kipo memanjang, lalu dimasukkan ke dalam plastik”	
<b>Halaman 16</b>	<p>Chef kui dan Karin meletakkan kue-kue tadi ke meja hidang. Lalu..</p> <p><b>Chef Kui</b> : “ yuk Karin kita beresin dapur dulu”</p> <p><b>Karin</b> “ Yuk Chef”</p> <p>Sambil meninggalkan meja hidang</p>	Ruang hidang
<b>Halaman 17</b>	<p>Lalu masuklah ke dalam dunia Kue Indonesia..</p> <p>Sehingga Kue Indonesia bisa saling berbicara</p> <p><b>Putu Mayang</b> :” ada siapa tuh?” Sambil melihat Kipo</p> <p><b>Putu Mayang</b> :” eh kamu siapa? Kok lucu sih ada daun dibadanmu?”</p> <p><b>Kipo</b> :” halo! Aku kenalin aku Kipo, kamu sendiri siapa? Apa tuh yg ada diatas kepalamu?”</p> <p><b>Putu Mayang</b> :”aku Putu mayang, bentuk khasku memang seperti ini, bentuknya mirip mie” sambil memegang kepala”</p>	Dunia Kue Indonesia
<b>Halaman 18</b>	<p><b>Kipo</b> : “ putu, itu yang tidur siapa? Kamu kenal nggak siapa dia?” (sambil tunjuk Timus)</p> <p><b>Putu Mayang</b> : “ Yuk kita bangunin aja, dia ngoroknya keras banget”</p> <p><b>kipo</b> :” iya daripada berisik”</p> <p><b>Timus</b> : “ Hoammmmm, ha? Kalian siapa? Aku lagi nyenyak malah dibangunin”</p> <p><b>kipo</b>: “ kenalin, aku kipo, dan ini putu mayang”</p> <p><b>Timus</b> : “salam kenal, aku Timus”</p> <p><b>Putu mayang</b> :” kamu terbuat dari apa Timus? Warnanya cantik, <i>Golden Brown!</i>”</p>	Dunia Kue Indonesia
<b>Halaman 19</b>	<p><b>Timus</b> : “aku terbuat dari ubi jalar dan aku punya kelebihan lho! aku mengandung</p>	Dunia Kue Indonesia

	<p>kaolin, beta karoten. Aku bermanfaat dalam membantu gerakan otot, dan mengingat. Serta meningkatkan kekebalan tubuh manusia” (sambil pamer otot)</p> <p><b>Timus :</b> “ kalau kamu terbuat dari apa putu mayang?”</p> <p><b>Putu Mayang :</b>” aku terbuat dari tepung beras, kelebihanku kaya akan energi dan fosfor! Aku sangat bermanfaat bagi kesehatan manusia, yaitu kaya akan serat dan mempertahankan keseimbangan asam-basa tubuh”</p> <p><b>Kipo :</b> “ eh eh aku nggak ditanyain juga nih?”</p> <p><b>Timus :</b>” oh ya lupa ahahaha, kasian kipo, iyadeh kelebihan Kipo apa?”</p> <p><b>Kipo :</b>” nah itu dong ehem.. karena aku terbuat dari tepung ketan, tepung ketan mengandung karbohidrat dan protein, yang berguna untuk menjaga kesehatan organ tubuh manusia, serta meningkatkan metabolisme tubuh.”</p>	
<b>Halaman 20</b>	<p><b>Timus :</b>” wah ternyata kipo kecil-kecil punya manfaat banyak ya! Yaudah yuk kita balik ke piring saji lagi”</p> <p><b>Putu mayang :</b>” iya nih kita harus kembali sebelum Chef datang”</p> <p><b>Timus, Putu Mayang &amp; Kipo:</b>” yuk!”</p> <p>Begitulah sekelumit cerita dari dunia kue Indonesia, dunia yang ajaib, seajaib cita rasa penghuninya..</p>	Dunia Kue Indonesia

## **LAMPIRAN 3**

1. Surat permohonan validasi instrumen
2. Surat permohonan validasi produk



UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA  
FAKULTAS TEKNIK  
PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA  
Alamat: Kampus Karang Malang, Yogyakarta, 55281

---

**SURAT PERMOHONAN VALIDASI INSTRUMEN PENELITIAN**

---

Hal : Permohonan Validasi Instrumen Penelitian Tugas Akhir Skripsi  
Lampiran : 1 Bendel

Kepada Yth,  
Wika Rinawati, M.Pd  
Dosen Pendidikan Teknik Boga  
Jurusan Pendidikan Teknik Boga Busana  
Fakultas Teknik UNY

Sehubungan dengan rencana pelaksanaan Tugas Akhir Skripsi (TAS), dengan ini saya:

Nama : Rosita Carolin

NIM : 16511247003

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Judul TAS : Pengembangan Media Komik Kue Indonesia Pada Mata Pelajaran

Prakarya (PKK) Sebagai Sumber Belajar Siswa Kelas VIII SMP N 4 Yogyakarta

Dengan hormat, mohon Ibu berkenan memberikan validasi terhadap instrumen yang telah saya susun. Sebagai bahan pertimbangan, bersama ini saya lampirkan bersama ini: (1) proposal TA, (2) kisi-kisi instrumen penelitian TA, (3) draft instrumen penelitian TA.

Demikian permohonan saya, atas bantuan dan perhatian Ibu diucapkan terimakasih.

Yogyakarta, 6 September 2018

Pemohon,

Rosita Carolin

NIM. 16511247003

Mengetahui,

Ketua Program Studi  
Pendidikan Teknik Boga,

Dosen Pembimbing,

Dr. Mutiara Nugraheni, STP., M.Si.  
NIP. 19770131 200212 2 001

Dr. Nani Ratnaningsih, S.T.P., M.P.  
NIP. 19721113 199702 2 001





UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA  
FAKULTAS TEKNIK  
PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA  
Alamat: Kampus Karang Malang, Yogyakarta, 55281

**SURAT PERNYATAAN VALIDASI INSTRUMEN PENELITIAN**  
**TUGAS AKHIR SKRIPSI**

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Wika Rinawati, M.Pd  
NIP : 19760424200112 2 002  
Jurusan : Pendidikan Teknik Boga dan Busana

Menyatakan bahwa instrumen penelitian Tugas Akhir Skripsi atas nama mahasiswa:

Nama : Rosita Carolin  
NIM : 16511247003  
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga  
Judul TAS : Pengembangan Media Komik Kue Indonesia Pada Mata Pelajaran  
Prakarya (PKK) Sebagai Sumber Belajar Siswa Kelas VIII SMP N 4 Yogyakarta

Setelah dilakukan kajian atas instrumen penelitian Tugas Akhir Skripsi tersebut dapat dinyatakan:

- ☒ Layak digunakan untuk penelitian  
☐ Layak digunakan dengan perbaikan  
☐ Tidak layak digunakan untuk penelitian yang bersangkutan dengan saran perbaikan dengan  
sebagaimana terlampir

Demikian agar dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, 17. Okt . 2018

Wika Rinawati, M.Pd  
NIP 19760424200112 2 002

Catatan:

- ☐ Beri tanda *check* (✓)

## HASIL VALIDASI INSTRUMEN PENELITIAN TUGAS AKHIR SKRIPSI

Nama : Rosita Carolin

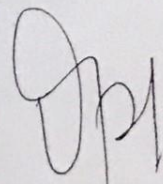
NIM : 16511247003

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Judul TAS : Pengembangan Media Komik Kue Indonesia Pada Mata Pelajaran Prakarya  
(PKK) Sebagai Sumber Belajar Siswa Kelas VIII SMP N 4 Yogyakarta

No.	Saran/Tanggapan
	Komentar umum/ lain-lain

Yogyakarta, 17. Okt . 2018



Wika Rinawati, M.Pd

NIP 19760424200112 2 002





UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA  
FAKULTAS TEKNIK  
PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA  
Alamat: Kampus Karang Malang, Yogyakarta, 55281

---

**SURAT PERMOHONAN VALIDASI AHLI MATERI  
PADA KOMIK KUE INDONESIA PADA MATA PELAJARAN  
PRAKARYA (PKK) SEBAGAI SUMBER BELAJAR  
SISWA KELAS VIII SMP N 4 YOGYAKARTA**

Hal : Permohonan Validasi Ahli Materi Penelitian Tugas Akhir Skripsi  
Lampiran : 1 Bendel

Kepada Yth,  
Dr. Marwanti, M.Pd.  
Dosen Pendidikan Teknik Boga  
Jurusan Pendidikan Teknik Boga Busana  
Fakultas Teknik UNY

Sehubungan dengan rencana pelaksanaan Tugas Akhir Skripsi (TAS), dengan ini saya:

Nama : Rosita Carolin

NIM : 16511247003

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Judul TAS : Pengembangan Media Komik Kue Indonesia Pada Mata Pelajaran

Prakarya (PKK) Sebagai Sumber Belajar Siswa Kelas VIII SMP N 4 Yogyakarta

Dengan hormat, mohon Ibu berkenan memberikan validasi terhadap Komik Kue Indonesia pada penelitian yang telah saya buat. Demikian permohonan saya, atas bantuan dan perhatian Ibu diucapkan terimakasih.

Yogyakarta, 6 September 2018

Pemohon,

Rosita Carolin

NIM. 16511247003

Mengetahui,

Ketua Program Studi  
Pendidikan Teknik Boga,

Dr. Mutiara Nugraheni. STP..M.Si.  
NIP. 19770131 200212 2 001

Dosen Pembimbing,

Dr. Nani Ratnaningsih. S.T.P.,M.P.  
NIP. 19721113 199702 2 001



UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA  
FAKULTAS TEKNIK  
PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA  
Alamat: Kampus Karang Malang, Yogyakarta, 55281

---

**SURAT PERNYATAAN VALIDASI AHLI MATERI  
PADA KOMIK KUE INDONESIA PADA MATA PELAJARAN  
PRAKARYA (PKK) SEBAGAI SUMBER BELAJAR  
SISWA KELAS VIII SMP N 4 YOGYAKARTA**

---

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Dr. Marwanti, M.Pd.  
NIP : 195703131983 2 001  
Jurusan : Pendidikan Teknik Boga dan Busana

Menyatakan bahwa instrumen penelitian Tugas Akhir Skripsi atas nama mahasiswa:

Nama : Rosita Carolin  
NIM : 16511247003  
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga  
Judul TAS : Pengembangan Media Komik Kue Indonesia Pada Mata Pelajaran  
Prakarya (PKK) Sebagai Sumber Belajar Siswa Kelas VIII SMP N 4 Yogyakarta

Setelah dilakukan kajian atas media pebelajaran pada penelitian Tugas Akhir Skripsi tersebut dapat dinyatakan:

- ☐ Layak digunakan untuk penelitian
- ☒ Layak digunakan dengan perbaikan
- ☐ Tidak layak digunakan untuk penelitian yang bersangkutan dengan saran perbaikan dengan sebagaimana terlampir

Demikian agar dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, 17-10-2018

Validator,

Dr. Marwanti, M.Pd.

NIP.195703131983 2 001

Catatan:

- ☐ Beri tanda *check* (✓)



# HASIL VALIDASI AHLI MATERI PADA KOMIK KUE INDONESIA

Nama : Rosita Carolin

NIM : 16511247003

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

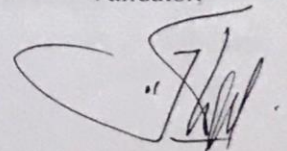
Judul TAS : Pengembangan Media Komik Kue Indonesia Pada Mata Pelajaran Prakarya

(PKK) Sebagai Sumber Belajar Siswa Kelas VIII SMP N 4 Yogyakarta

No.	Saran/Tanggapan
1	Tulisan "Dengan Bahan Dasar Serealita dan Umbi" supaya diperbesar.
	Komentar umum/ lain-lain

Yogyakarta, 17-10-2018

Validator,



Dr. Marwanti, M.Pd.

NIP.195703131983 2 001



UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA  
FAKULTAS TEKNIK  
PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA  
Alamat: Kampus Karang Malang, Yogyakarta, 55281

**SURAT PERNYATAAN VALIDASI AHLI MATERI  
PADA KOMIK KUE INDONESIA PADA MATA PELAJARAN  
PRAKARYA (PKK) SEBAGAI SUMBER BELAJAR  
SISWA KELAS VIII SMP N 4 YOGYAKARTA**

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Dra.Adriana Dwihartati  
NIP : 19196409199003 2 005  
Jabatan : Guru Mata Pelajaran Prakarya (PKK) SMP N 4 Yogyakarta

Menyatakan bahwa instrumen penelitian Tugas Akhir Skripsi atas nama mahasiswa:

Nama : Rosita Carolin  
NIM : 16511247003  
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga  
Judul TAS : Pengembangan Media Komik Kue Indonesia Pada Mata Pelajaran  
Prakarya (PKK) Sebagai Sumber Belajar Siswa Kelas VIII SMP N 4  
Yogyakarta

Setelah dilakukan kajian atas media pebelajaran pada penelitian Tugas Akhir Skripsi tersebut dapat dinyatakan:

- ☒ Layak digunakan untuk penelitian  
☐ Layak digunakan dengan perbaikan  
☐ Tidak layak digunakan untuk penelitian yang bersangkutan dengan saran perbaikan dengan  
sebagaimana terlampir

Demikian agar dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, 7 Desember 2018

Validator,

Dra.Adriana Dwihartati  
NIP.19196409199003 2 005

Catatan:

- ☐ Beri tanda *check* (✓)



## HASIL VALIDASI AHLI MATERI PADA KOMIK KUE INDONESIA

Nama : Rosita Carolin

NIM : 16511247003

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Judul TAS : Pengembangan Media Komik Kue Indonesia Pada Mata Pelajaran Prakarya  
(PKK) Sebagai Sumber Belajar Siswa Kelas VIII SMP N 4 Yogyakarta

No.	Saran/Tanggapan
	Komentar umum/ lain-lain

Yogyakarta, 7 Des 2018  
Validator,



Dra. Adriana Dwihartati  
NIP.19196409199003 2 005



UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA  
FAKULTAS TEKNIK  
PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA  
Alamat: Kampus Karang Malang, Yogyakarta, 55281

---

**SURAT PERMOHONAN VALIDASI AHLI MEDIA  
PADA KOMIK KUE INDONESIA PADA MATA PELAJARAN  
PRAKARYA (PKK) SEBAGAI SUMBER BELAJAR  
SISWA KELAS VIII SMP N 4 YOGYAKARTA**

Hal : Permohonan Validasi Ahli Media Penelitian Tugas Akhir Skripsi  
Lampiran : 1 Bendel

Kepada Yth,  
Wika Rinawati, M.Pd.  
Dosen Pendidikan Teknik Boga  
Jurusan Pendidikan Teknik Boga Busana  
Fakultas Teknik UNY

Sehubungan dengan rencana pelaksanaan Tugas Akhir Skripsi (TAS), dengan ini saya:

Nama : Rosita Carolin

NIM : 16511247003

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Judul TAS : Pengembangan Media Komik Kue Indonesia Pada Mata Pelajaran

Prakarya (PKK) Sebagai Sumber Belajar Siswa Kelas VIII SMP N 4 Yogyakarta

Dengan hormat, mohon Ibu berkenan memberikan validasi terhadap Komik Kue Indonesia pada penelitian yang telah saya buat. Demikian permohonan saya, atas bantuan dan perhatian Ibu diucapkan terimakasih.

Yogyakarta, 6 September 2018

Pemohon,

Rosita Carolin

NIM. 16511247003

Mengetahui,

Ketua Program Studi  
Pendidikan Teknik Boga.

Dr. Mutiara Nugraheni, STP., M.Si.  
NIP. 19770131 200212 2 001

Dosen Pembimbing,

Dr. Nani Ratnaningsih, S.T.P., M.P.  
NIP. 19721113 199702 2 001





UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA  
FAKULTAS TEKNIK  
PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA  
Alamat: Kampus Karang Malang, Yogyakarta, 55281

---

**SURAT PERNYATAAN VALIDASI AHLI MEDIA  
PADA KOMIK KUE INDONESIA PADA MATA PELAJARAN  
PRAKARYA (PKK) SEBAGAI SUMBER BELAJAR  
SISWA KELAS VIII SMP N 4 YOGYAKARTA**

---

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Wika Rinawati, M.Pd.  
NIP : 19760424200112 2 002  
Jurusan : Pendidikan Teknik Boga dan Busana

Menyatakan bahwa instrumen penelitian Tugas Akhir Skripsi atas nama mahasiswa:

Nama : Rosita Carolin  
NIM : 16511247003  
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga  
Judul TAS : Pengembangan Media Komik Kue Indonesia Pada Mata Pelajaran  
Prakarya (PKK) Sebagai Sumber Belajar Siswa Kelas VIII SMP N 4 Yogyakarta

Setelah dilakukan kajian atas media pembelajaran pada penelitian Tugas Akhir Skripsi tersebut dapat dinyatakan:

- ☐ Layak digunakan untuk penelitian
- ☒ Layak digunakan dengan perbaikan
- ☐ Tidak layak digunakan untuk penelitian yang bersangkutan dengan saran perbaikan dengan sebagaimana terlampir

Demikian agar dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, 13 Sept 2018

Validator,

Wika Rinawati, M.Pd.

NIP.19760424200112 2 002

Catatan:

- ☐ Beri tanda *check* (✓)

## HASIL VALIDASI AHLI MEDIA PADA KOMIK KUE INDONESIA

Nama : Rosita Carolin

NIM : 16511247003

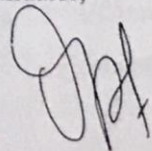
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Judul TAS : Pengembangan Media Komik Kue Indonesia Pada Mata Pelajaran Prakarya

(PKK) Sebagai Sumber Belajar Siswa Kelas VIII SMP N 4 Yogyakarta

No.	Saran/Tanggapan
	Komentar umum/ lain-lain

Yogyakarta, 13 Sept - 2018  
Validator,



Wika Rinawati, M.Pd.

NIP.19760424200112 2 002





UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA  
FAKULTAS TEKNIK  
PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA  
Alamat: Kampus Karang Malang, Yogyakarta, 55281

**SURAT PERNYATAAN VALIDASI AHLI MEDIA  
PADA KOMIK KUE INDONESIA PADA MATA PELAJARAN  
PRAKARYA (PKK) SEBAGAI SUMBER BELAJAR  
SISWA KELAS VIII SMP N 4 YOGYAKARTA**

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Dra.Adriana Dwihartati  
NIP : 19196409199003 2 005  
Jabatan : Guru Mata Pelajaran Prakarya (PKK) SMP N 4 Yogyakarta

Menyatakan bahwa instrumen penelitian Tugas Akhir Skripsi atas nama mahasiswa:

Nama : Rosita Carolin  
NIM : 16511247003  
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga  
Judul TAS : Pengembangan Media Komik Kue Indonesia Pada Mata Pelajaran  
Prakarya (PKK) Sebagai Sumber Belajar Siswa Kelas VIII SMP N 4  
Yogyakarta

Setelah dilakukan kajian atas media pembelajaran pada penelitian Tugas Akhir Skripsi tersebut dapat dinyatakan:

- ☒ Layak digunakan untuk penelitian  
☐ Layak digunakan dengan perbaikan  
☐ Tidak layak digunakan untuk penelitian yang bersangkutan dengan saran perbaikan dengan sebagaimana terlampir

Demikian agar dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, 7 Desember 2018

Validator,

Dra.Adriana Dwihartati  
NIP.19196409199003 2 005

Catatan:

- ☐ Beri tanda *check* (✓)

## HASIL VALIDASI AHLI MEDIA PADA KOMIK KUE INDONESIA

Nama : Rosita Carolin

NIM : 16511247003

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Judul TAS : Pengembangan Media Komik Kue Indonesia Pada Mata Pelajaran Prakarya  
(PKK) Sebagai Sumber Belajar Siswa Kelas VIII SMP N 4 Yogyakarta

No.	Saran/Tanggapan
	<p>LAMPIRAN</p> <p>1. Angket uji coba kelayakan/validasi ahli media</p> <p>2. Angket uji coba kelayakan/validasi ahli media</p> <p>3. Angket uji coba kelayakan/validasi ahli media</p>
	<p>Komentar umum/ lain-lain</p>

Yogyakarta, 7 Des 2018  
Validator,



Dra. Adriana Dwihartati  
NIP.19196409199003 2 005

## **LAMPIRAN 4**

1. Angket uji coba kelayakan/validasi oleh ahli Materi
2. Angket uji coba kelayakan/validasi oleh ahli Media
3. Angket uji coba kelayakan oleh siswa



**ANGKET PENILAIAN AHLI MATERI**  
**. PENGEMBANGAN MEDIA KOMIK KUE INDONESIA PADA**  
**MATA PELAJARAN PRAKARYA (PKK) SEBAGAI SUMBER BELAJAR**  
**SISWA KELAS VIII SMP N 4 YOGYAKARTA**

Judul Penelitian : Pengembangan Media Komik Kue Indonesia Pada Mata Pelajaran  
 Prakarya (PKK) Sebagai Sumber Belajar Siswa Kelas VIII SMP N 4  
 Yogyakarta

Sasaran Program : Siswa Kelas VIII SMP N 4 Yogyakarta

Peneliti : Rosita Carolin

Petunjuk Pengisian:

1. Lembar penilaian ini dimaksudkan untuk mendapatkan informasi dari Bapak/Ibu sebagai Ahli Materi tentang kualitas media pembelajaran yang dikembangkan dengan media komik.
2. Lembar penilaian ini terdiri dari aspek materi, manfaat dan penggunaan.
3. Sehubungan dengan hal itu dimohon Bapak/Ibu memberikan pendapat pada setiap pernyataan dalam lembar penilaian ini dengan memberi tanda (√) pada kolom skala penilaian.

Contoh :

No.	Indikator Penilaian	Jawaban			
		SL	L	TL	STL
1.	Judul sesuai dengan isi materi	√			
2.	Ukuran sampul proporsional		√		

Keterangan :

SL = Sangat Layak

L = Layak

TL = Tidak Layak

STL = Sangat Tidak Layak

4. Mohon untuk memberikan kritik dan saran terhadap komik ini.
5. Atas bantuan dan kesediaan Bapak/Ibu untuk mengisi lembar penilaian ini, saya ucapkan terima kasih.



No.	Indikator Penilaian	Jawaban			
		SL	L	TL	STL
1.	Judul sesuai dengan isi materi		✓		
2.	Kesesuaian Kompetensi Dasar	✓			
3.	Kesesuaian dengan indikator kompetensi		✓		
4.	Materi yang disajikan sesuai dengan tujuan pembelajaran yang diharapkan		✓		
5.	Kesesuaian materi dengan Indikator Kompetensi	✓			
6.	Kejelasan pembahasan materi dalam media komik		✓		
7.	Materi disajikan secara runtut yaitu materi produk Tims, Putu Mayang, sampai Kipo		✓		
8.	Kelengkapan materi dalam media komik		✓		
9.	Kemudahan memahami materi dalam media komik		✓		
10.	Materi disajikan secara sederhana dan jelas		✓		
11.	Ketepatan penggunaan istilah dalam media		✓		
12.	Kebenaran materi sesuai dengan bidang keilmuan		✓		
13.	Keakuratan materi yang disajikan sesuai dengan keadaan yang sebenarnya		✓		
14.	Materi yang disajikan dari sederhana ke yang sulit		✓		
15.	Kesesuaian gambar dengan materi		✓		
16.	Kejelasan informasi gambar penerapan materi		✓		
17.	Kualitas tampilan materi		~		
18.	Materi pada isi komik yaitu pengertian serealisa	✓			
19.	Materi pada isi komik yaitu pengertian umbi	✓			
20.	Materi pada isi komik yaitu Karakteristik (jenis, manfaat, kandungan) bahan pangan serealisa	✓			
21.	Materi pada isi komik yaitu Karakteristik (jenis, manfaat, kandungan) bahan pangan umbi		✓		
22.	Materi pada isi komik yaitu Teknik pengolahan bahan pangan dari serealisa yaitu Kipo		✓		
23.	Materi pada isi komik yaitu Teknik pengolahan bahan pangan dari serealisa yaitu Putu Mayang		✓		
24.	Materi pada isi komik yaitu Teknik pengolahan bahan pangan dari umbi yaitu Timus		✓		
25.	Materi pada isi komik yaitu Penyajian dan kemasan produk olahan bahan pangan serealisa yaitu Kipo		✓		
26.	Materi pada isi komik yaitu Penyajian dan kemasan produk olahan bahan pangan serealisa yaitu Putu Mayang		✓		
27.	Materi pada isi komik yaitu Penyajian dan kemasan produk olahan bahan pangan umbi yaitu Timus		✓		
28.	Media memberikan informasi yang jelas, sehingga mudah dipahami		✓		
29.	Mempermudah dalam melakukan praktek materi Kue Indonesia	✓			
30.	Memberikan bantuan belajar bagi siswa	✓			
31.	Membantu siswa dalam memahami materi	✓			

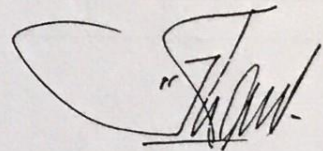


32.	Mempermudah siswa dalam menghafalkan materi		✓		
33.	Menambah kemampuan belajar mandiri	✓			
34.	Media yang menarik membuat siswa lebih fokus belajar	✓			
35.	Memberikan pembelajaran dengan media komik sehingga menarik perhatian siswa	✓			
36.	Tidak sulit dibaca dimana saja	✓			
37.	Menggunakan peristilahan sesuai dengan konsep yang menjadi pokok bahasan		✓		
38.	Terdapat penjelasan untuk peristilahan yang tidak sulit atau umum		✓		
39.	Bahasa mengembangkan kemampuan berpikir logis siswa		✓		
40.	Bahasa menggunakan resapan bahasa kehidupan sehari-hari		✓		

#### KRITIK DAN SARAN

Tulisan dgn bahan dasar dan  
Umbri supaya diperbesar.

Yogyakarta, 17 - 10 - 2018



Dr. Marwanti, M.Pd.

NIP. 195703131983 2 001



**ANGKET PENILAIAN AHLI MEDIA  
PENGEMBANGAN MEDIA KOMIK KUE INDONESIA PADA  
MATA PELAJARAN PRAKARYA (PKK) SEBAGAI SUMBER BELAJAR  
SISWA KELAS VIII SMP N 4 YOGYAKARTA**

Judul Penelitian : Pengembangan Media Komik Kue Indonesia Pada Mata Pelajaran  
Prakarya (PKK) Sebagai Sumber Belajar Siswa Kelas VIII SMP N 4  
Yogyakarta

Sasaran Program : Siswa Kelas VIII SMP N 4 Yogyakarta

Peneliti : Rosita Carolin

Petunjuk Pengisian:

1. Lembar penilaian ini dimaksudkan untuk mendapatkan informasi dari Bapak/Ibu sebagai Ahli Materi tentang kualitas media pembelajaran yang dikembangkan dengan media komik.
2. Lembar penilaian ini terdiri dari aspek materi, manfaat dan penggunaan.
3. Sehubungan dengan hal itu dimohon Bapak/Ibu memberikan pendapat pada setiap pernyataan dalam lembar penilaian ini dengan memberi tanda (√) pada kolom skala penilaian.

Contoh :

No.	Indikator Penilaian	Jawaban			
		SL	L	TL	STL
1.	Judul sesuai dengan isi materi	√			
2.	Ukuran sampul proporsional		√		

Keterangan :

SL = Sangat Layak

L = Layak

TL = Tidak Layak

STL = Sangat Tidak Layak

4. Mohon untuk memberikan kritik dan saran terhadap komik ini.
5. Atas bantuan dan kesediaan Bapak/Ibu untuk mengisi lembar penilaian ini, saya ucapkan terima kasih.

No.	Indikator Penilaian	Jawaban			
		SL	L	TL	STL
1.	Judul sesuai dengan isi materi		✓		
2.	Ukuran sampul proporsional		✓		
3.	Gambar ilustrasi sesuai dengan konsep		✓		
4.	Gambar pada cover komik menimbulkan daya tarik bagi siswa	✓			
5.	Sesuai dengan sasaran pengguna		✓		
6.	Teks mudah dibaca		✓		
7.	Tata letak teks mudah dibaca		✓		
8.	Tampilan cover menggunakan komposisi warna yang sesuai		✓		
9.	Storyline sesuai urutan		✓		
10.	Gambar pada isi komik menimbulkan daya tarik bagi siswa		✓		
11.	Materi pada isi komik cukup		✓		
12.	Gambar karakter tokoh konsistensi, baik bentuk maupun warna		✓		
13.	Gambar latar belakang konsistensi, baik bentuk maupun warna		✓		
14.	Bentuk dan ukuran huruf konsistensi		✓		
15.	Bentuk huruf simpel dan mudah dibaca		✓		
16.	Jenis dan ukuran huruf sesuai dengan balon kata	✓			
17.	Kata dan kalimat yang digunakan, sesuai dengan bahasa yang benar		✓		
18.	Istilah yang digunakan konsistensi		✓		
19.	Warna huruf kontras dengan warna latar belakang		✓		
20.	Gambar ilustrasi sesuai dengan konsep materi pembelajaran		✓		
21.	Gambar pada komik jelas, tidak kabur		✓		
22.	Gambar disajikan dengan jelas		✓		
23.	Gambar disajikan menarik	✓			
24.	Gambar berwarna memberikan kesan media inovatif		✓		
25.	Ketajaman warna pada gambar yang dihasilkan baik		✓		
26.	Tampilan pada komik menggunakan komposisi warna yang sesuai		✓		
27.	Tampilan pada komik menggunakan penataan huruf dan gambar harmonis		✓		
28.	Istilah bahasa yang digunakan sesuai dengan ilmu		✓		
29.	Materi Kue Indonesia disampaikan dalam bentuk media komik yang disajikan dalam bentuk percakapan sehari-hari dan bervariasi, sehingga siswa lebih mudah memahami		✓		



30.	Materi Kue Indonesia industri disampaikan dalam bentuk gambar yang sesuai dengan perkataan pada balon kata		✓		
31.	Mengatasi sikap tidak aktif pada siswa		✓		
32.	Memberikan fokus perhatian, sehingga siswa semangat untuk membaca		✓		
33.	Mudah dimengerti dan menyenangkan saat dibaca		✓		
34.	Ukuran proposional, media pembelajaran dapat digunakan dimana saja tidak harus dikelas		✓		
35.	Materi dapat membantu pemahaman siswa dalam praktek materi Kue Indonesia		✓		
36.	Menjadikan pembelajaran menarik karena media disajikan dengan gambar yang menarik perhatian siswa		✓		
37.	Kesesuaian Kompetensi Dasar		✓		
38.	Kesesuaian dengan indikator kompetensi		✓		
39.	Kesesuaian materi dengan Indikator Kompetensi		✓		
40.	Kelengkapan materi dalam isi media komik		✓		

#### KRITIK DAN SARAN

.....

.....

.....

.....

Yogyakarta, 4 Des . 2018

*Wika*

Wika Rinawati, M.Pd

NIP 19760424200112 2 002

**ANGKET PENILAIAN SISWA**  
**PENGEMBANGAN MEDIA KOMIK KUE INDONESIA PADA**  
**MATA PELAJARAN PRAKARYA (PKK) SEBAGAI SUMBER BELAJAR**  
**SISWA KELAS VIII SMP N 4 YOGYAKARTA**

Nama Siswa : Zahra Qanita Ardia 4

Peneliti : Rosita Carolin

Petunjuk Pengisian :

1. Lembar penilaian ini dimaksudkan untuk mendapatkan informasi dari Saudara/saudari sebagai siswa tentang kualitas media pembelajaran yang dikembangkan dengan media komik Kue Indonesia.
2. Lembar penilaian ini terdiri dari aspek materi, tampilan, manfaat dan penggunaan.
3. Sehubungan dengan hal itu dimohon Saudara/saudari memberikan pendapat pada setiap pernyataan dalam lembar penilaian ini dengan memberi tanda (√) pada kolom skala penilaian.

Contoh :

No.	Indikator Penilaian	Jawaban			
		SL	L	TL	STL
1.	Judul sesuai dengan isi materi	√			
2.	Ukuran sampul proporsional		√		

Keterangan :

SL = Sangat Layak

L = Layak

TL = Tidak Layak

STL = Sangat Tidak Layak

4. Mohon untuk memberikan kritik dan saran terhadap komik ini.
5. Atas bantuan dan kesediaan Saudara/saudari untuk mengisi lembar penilaian ini, saya ucapkan terima kasih



No.	Indikator Penilaian	Jawaban			
		SL	L	TL	STL
1.	Kejelasan kompetensi dasar pada media komik		✓		
2.	Kejelasan pembahasan materi pada media komik		✓		
3.	Kelengkapan materi dalam media komik		✓		
4.	Materi pada isi komik yaitu pengertian sereal	✓			
5.	Materi pada isi komik yaitu pengertian umbi	✓			
6.	Materi pada isi komik yaitu Karakteristik (jenis, manfaat, kandungan) bahan pangan sereal	✓			
7.	Materi pada isi komik yaitu Karakteristik (jenis, manfaat, kandungan) bahan pangan umbi	✓			
8.	Materi pada isi komik yaitu Teknik pengolahan bahan pangan dari sereal yaitu Kipo		✓		
9.	Materi pada isi komik yaitu Teknik pengolahan bahan pangan dari sereal yaitu Putu Mayang		✓		
10.	Materi pada isi komik yaitu Teknik pengolahan bahan pangan dari umbi yaitu Timus		✓		
11.	Materi pada isi komik yaitu Penyajian dan kemasan produk olahan bahan pangan sereal yaitu Kipo		✓		
12.	Materi pada isi komik yaitu Penyajian dan kemasan produk olahan bahan pangan sereal yaitu Putu Mayang		✓		
13.	Materi pada isi komik yaitu Penyajian dan kemasan produk olahan bahan pangan umbi yaitu Timus		✓		
14.	Kemudahan siswa dalam memahami materi komik		✓		
15.	Contoh sesuai dengan materi Kue Indonesia	✓			
16.	Penerapan gambar sesuai dengan materi Kue Indonesia	✓			
17.	Kualitas contoh gambar jelas, tidak buram	✓			
18.	Ketajaman warna baik	✓			
19.	Gambar menarik perhatian siswa		✓		
20.	Judul sesuai dengan isi materi	✓			
21.	Gambar pada cover komik menimbulkan daya tarik bagi siswa		✓		
22.	Sesuai dengan sasaran pengguna		✓		
23.	Tampilan gambar pada isi komik menimbulkan daya tarik bagi siswa		✓		
24.	Gambar karakter tokoh konsistensi, baik bentuk maupun warna		✓		
25.	Bentuk huruf simpel dan mudah dibaca	✓			
26.	Penggunaan bahasa yang mudah dimengerti	✓			
27.	Penggunaan warna pada media komik konsisten	✓			
28.	Memberikan semangat dan motivasi yang baik bagi siswa		✓		
29.	Memudahkan belajar siswa dalam memahami isi materi	✓			
30.	Menjadikan pembelajaran menarik karena media disajikan dengan gambar berwarna		✓		

## **LAMPIRAN 5**

1. Data hasil uji coba kelayakan/validasi oleh ahli materi
2. Data hasil uji coba kelayakan/validasi oleh ahli media
3. Data hasil uji coba kelayakan siswa skala terbatas
4. Data hasil uji coba kelayakan siswa skala besar

## PERHITUNGAN DATA HASIL UJI COBA

### KELAYAKAN OLEH

### AHLI MATERI DAN AHLI MEDIA

$$\text{Jumlah butir} = 40$$

$$\text{Skor tertinggi ideal (4 x 40)} = 160$$

$$\text{Skor terendah ideal (1 x 40)} = 40$$

$$\begin{aligned} \text{Mi} &= \frac{1}{2} (\text{skor tertinggi ideal} + \text{skor terendah ideal}) \\ &= \frac{1}{2} (160 + 40) \\ &= \frac{1}{2} (200) \\ &= 100 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{SDi} &= \frac{1}{6} (\text{skor tertinggi ideal} - \text{skor terendah ideal}) \\ &= \frac{1}{6} (160 - 40) \\ &= \frac{1}{6} (120) \\ &= 20 \end{aligned}$$

Interval skor

$$1. \text{ Mi} + 1,5 \text{ SDi} < X \leq \text{Mi} + 3 \text{ SDi}$$

$$\begin{aligned} &= 100 + 1,5(20) < X \leq 100 + 3(20) \\ &= 100 + 30 < X \leq 100 + 60 \\ &= 130 < X \leq 160 \end{aligned}$$

$$2. \text{ Mi} < X \leq \text{Mi} + 1,5 \text{ SDi}$$

$$\begin{aligned} &= 100 < X \leq 100 + 1,5(20) \\ &= 100 < X \leq 100 + 30 \\ &= 100 < X \leq 130 \end{aligned}$$

$$3. \text{ Mi} - 1,5 \text{ SDi} < X \leq \text{Mi}$$

$$\begin{aligned} &= 100 - 1,5(20) < X \leq 100 \\ &= 70 < X \leq 100 \end{aligned}$$

$$4. \text{ Mi} - 3 \text{ SDi} < X \leq \text{Mi} - 1,5 \text{ SDi}$$

$$\begin{aligned} &= 100 - 3(20) < X \leq 100 - 1,5(20) \\ &= 100 - 60 < X \leq 100 - 30 \end{aligned}$$

$$= 40 < X \leq 70$$

Jumlah skor **Ahli Materi I** = 132, interval skor ( $130 < X \leq 160$ ), kategori Sangat Layak

**Ahli Materi II** = 136, interval skor ( $130 < X \leq 160$ ), kategori Sangat Layak

Jumlah skor **Ahli Media I** = 129, interval skor ( $100 < X \leq 130$ ), kategori Layak

**Ahli Media II** = 139, interval skor ( $130 < X \leq 160$ ), kategori Sangat Layak



## PERHITUNGAN DATA HASIL UJI COBA

### KELAYAKAN OLEH SISWA

$$\text{Jumlah butir} = 30$$

$$\text{Skor tertinggi ideal (4 x 30)} = 120$$

$$\text{Skor terendah ideal (1 x 30)} = 30$$

$$M_i = \frac{1}{2} (\text{skor tertinggi ideal} + \text{skor terendah ideal})$$

$$= \frac{1}{2} (120 + 30)$$

$$= \frac{1}{2} (150)$$

$$= 75$$

$$SD_i = \frac{1}{6} (\text{skor tertinggi ideal} - \text{skor terendah ideal})$$

$$= \frac{1}{6} (120 - 30)$$

$$= \frac{1}{6} (90)$$

$$= 15$$

Interval skor

$$1. M_i + 1,5 SD_i < X \leq M_i + 3 SD_i$$

$$= 75 + 1,5(15) < X \leq 75 + 3(15)$$

$$= 75 + 22,5 < X \leq 75 + 45$$

$$= 97,5 < X \leq 120$$

$$2. M_i < X \leq M_i + 1,5 SD_i$$

$$= 75 < X \leq 75 + 1,5(15)$$

$$= 75 < X \leq 75 + 22,5$$

$$= 75 < X \leq 97,5$$

$$3. M_i - 1,5 SD_i < X \leq M_i$$

$$= 75 - 1,5(15) < X \leq 75$$

$$= 75 - 22,5 < X \leq 75$$

$$= 52,5 < X \leq 75$$

$$4. M_i - 3 SD_i < X \leq M_i - 1,5 SD_i$$

$$\begin{aligned}
 &= 75 - 3(15) < X \leq 75 - 1,5(15) \\
 &= 75 - 45 < X \leq 75 - 22,5 \\
 &= 30 < X \leq 52,5
 \end{aligned}$$

Kesimpulan :

#### Siswa skala terbatas

Interval	Kategori	Frekuensi (f)	Presentase (%)
$97,5 < x \leq 120$	Sangat layak	9	90%
$75 < x \leq 97,5$	Layak	1	10%
$52,5 < x \leq 75$	Tidak layak	0	0%
$30 < x \leq 52,5$	Sangat tidak layak	0	0%
Jumlah		10	100%

#### Siswa skala besar

Interval	Kategori	Frekuensi (f)	Presentase (%)
$97,5 < x \leq 120$	Sangat layak	28	82%
$75 < x \leq 97,5$	Layak	6	18%
$52,5 < x \leq 75$	Tidak layak	0	0%
$30 < x \leq 52,5$	Sangat tidak layak	0	0%
Jumlah		34	100%

## **LAMPIRAN 6**

1. Surat ijin penelitian
2. Surat selesai penelitian



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI, DAN PENDIDIKAN TINGGI  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA  
FAKULTAS TEKNIK

Alamat : Kampus Karangmalang, Yogyakarta, 55281  
Telp. (0274) 586168 psw. 276,289,292 (0274) 586734 Fax. (0274) 586734  
Laman: ft.uny.ac.id E-mail: ft@uny.ac.id, teknik@uny.ac.id

Nomor : 654/UN34.15/LT/2018

12 September 2018

Lamp. : 1 Bendel Proposal

Hal : Izin Penelitian

Yth . 1. Gubernur Daerah Istimewa Yogyakarta c.q. Kepala Badan Kesatuan Bangsa dan Politik DIY  
2. Kepala SMP 4 Yogyakarta  
Jln. HAYAM WURUK NO 18 RT 41/RW 11 BAUSASRAN DANUREJAN KOTA  
YOGYAKARTA

Kami sampaikan dengan hormat, bahwa mahasiswa tersebut di bawah ini:

Nama : Rosita Carolin  
NIM : 16511247003  
Program Studi : Pend. Teknik Boga - S1  
Judul Tugas Akhir : PENGEMBANGAN MEDIA KOMIK KUE INDONESIA PADA MATA  
PELAJARAN PRAKARYA (PKK) SEBAGAI SUMBER BELAJAR SISWA  
KELAS VIII SMP N 4 YOGYAKARTA  
Tujuan : Memohon izin mencari data untuk penulisan Tugas Akhir Skripsi (TAS)  
Waktu Penelitian : 24 September - 24 Desember 2018

Untuk dapat terlaksananya maksud tersebut, kami mohon dengan hormat Bapak/Ibu berkenan memberi izin dan bantuan seperlunya.

Demikian atas perhatian dan kerjasamanya kami sampaikan terima kasih.



Tembusan :

1. Sub. Bagian Pendidikan dan Kemahasiswaan ;
2. Mahasiswa yang bersangkutan.

Drs. Widarto, M.Pd.  
NIP. 19631230 198812 1 001



PEMERINTAH DAERAH DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA  
**BADAN KESATUAN BANGSA DAN POLITIK**  
Jl. Jenderal Sudirman No 5 Yogyakarta – 55233  
Telepon : (0274) 551136, 551275, Fax (0274) 551137

Yogyakarta, 18 September 2018

Nomor : 074/9258/Kesbangpol/2018  
Perihal : Rekomendasi Penelitian

Kepada Yth. :  
Walikota Yogyakarta  
Up. Kepala Dinas Penanaman Modal dan  
Perizinan Kota Yogyakarta

di Yogyakarta

Memperhatikan surat :

Dari : Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta  
Nomor : 654/UN34.15/LT/2018  
Tanggal : 12 September 2018  
Perihal : Izin Penelitian

Setelah mempelajari surat permohonan dan proposal yang diajukan, maka dapat diberikan surat rekomendasi tidak keberatan untuk melaksanakan riset/penelitian dalam rangka penyusunan skripsi dengan judul proposal : **"PENGEMBANGAN MEDIA KOMIK KUE INDONESIA PADA MATA PELAJARAN PRAKARYA (PKK) SEBAGAI SUMBER BELAJAR SISWA KELAS VIII SMP N 4 YOGYAKARTA"** kepada:

Nama : ROSITA CAROLIN  
NIM : 16511247003  
No.HP/Identitas : 081391717671/3404124201940002  
Prodi/Jurusan : Pendidikan Teknik Boga / Pendidikan Teknik Boga Dan Busana  
Fakultas : Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta  
Lokasi Penelitian : SMP N 4 Yogyakarta  
Waktu Penelitian : 24 September 2018 s.d 24 Desember 2018  
Sehubungan dengan maksud tersebut, diharapkan agar pihak yang terkait dapat memberikan bantuan / fasilitas yang dibutuhkan.

Kepada yang bersangkutan diwajibkan:

1. Menghormati dan mentaati peraturan dan tata tertib yang berlaku di wilayah riset/penelitian;
2. Tidak dibenarkan melakukan riset/penelitian yang tidak sesuai atau tidak ada kaitannya dengan judul riset/penelitian dimaksud;
3. Menyerahkan hasil riset/penelitian kepada Badan Kesbangpol DIY selambat-lambatnya 6 bulan setelah penelitian dilaksanakan.
4. Surat rekomendasi ini dapat diperpanjang maksimal 2 (dua) kali dengan menunjukkan surat rekomendasi sebelumnya, paling lambat 7 (tujuh) hari kerja sebelum berakhirnya surat rekomendasi ini.

Rekomendasi Ijin Riset/Penelitian ini dinyatakan tidak berlaku, apabila ternyata pemegang tidak mentaati ketentuan tersebut di atas.

Demikian untuk menjadikan maklum.



Tembusan disampaikan Kepada Yth.:

1. Gubernur DIY (sebagai laporan)
2. Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta;
3. Yang bersangkutan.





### SURAT IZIN

NOMOR : 070/2117  
5255/34

Membaca Surat : Dari Surat Izin / Rekomendasi dari Kepala Badan Kesbangpol DIY  
Nomor : 074/9258/Kesbangpol/2018 Tanggal : 18 September 2018

Mengingat : 1. Peraturan Gubernur Daerah Istimewa Yogyakarta Nomor : 18 Tahun 2009 tentang Pedoman Pelayanan Perizinan, Rekomendasi Pelaksanaan Survei, Penelitian, Pendataan, Pengembangan, Pengkajian dan Studi Lapangan di Daerah Istimewa Yogyakarta;  
2. Peraturan Daerah Kota Yogyakarta Nomor 5 Tahun 2016 tentang Pembentukan dan Susunan Perangkat Daerah Kota Yogyakarta;  
3. Peraturan Walikota Yogyakarta Nomor 29 Tahun 2007 tentang Pemberian Izin Penelitian, Praktek Kerja Lapangan dan Kuliah Kerja Nyata di Wilayah Kota Yogyakarta;  
4. Peraturan Walikota Yogyakarta Nomor 77 Tahun 2016 tentang Susunan Organisasi, Kedudukan, Tugas Fungsi dan Tata Kerja Dinas Penanaman Modal dan Perizinan Kota Yogyakarta;  
5. Peraturan Walikota Yogyakarta Nomor 14 Tahun 2016 tentang Penyelenggaraan Perizinan pada Pemerintah Kota Yogyakarta;  
6. Peraturan Walikota Yogyakarta Nomor 42 Tahun 2018 tentang Perubahan Atas Peraturan Walikota Yogyakarta Nomor 29 Tahun 2018 tentang Penyelenggaraan Perizinan dan Non Perizinan Pada Pemerintah Kota Yogyakarta;

Dijijinkan Kepada : Nama : ROSITA CAROLIN  
No. Mhs/ NIM : 16511247003  
Pekerjaan : Mahasiswa Fak. Teknik - UNY  
Alamat : Jl. Colombo No. 1 Yogyakarta  
Penanggungjawab : Dr. Nani Ratnaningsih, S.T.P., M.P.  
Keperluan : Melakukan Penelitian dengan Judul Proposal : PENGEMBANGAN MEDIA KOMIK KUE INDONESIA PADA MATA PELAJARAN PRAKARYA (PKK) SEBAGAI SUMBER BELAJAR SISWA KELAS VIII SMP N 4 YOGYAKARTA

Lokasi/Responden : Kota Yogyakarta  
Waktu : 22 Oktober 2018 s/d 22 Januari 2019  
Lampiran : Proposal dan Daftar Pertanyaan  
Dengan Ketentuan : 1. Wajib Memberikan Laporan hasil Penelitian berupa CD kepada Walikota Yogyakarta (Cq. Dinas Penanaman Modal dan Perizinan Kota Yogyakarta)  
2. Wajib Menjaga Tata tertib dan menaati ketentuan-ketentuan yang berlaku setempat  
3. Izin ini tidak disalahgunakan untuk tujuan tertentu yang dapat mengganggu kestabilan pemerintahan dan hanya diperlukan untuk keperluan ilmiah  
4. Surat izin ini sewaktu-waktu dapat dibatalkan apabila tidak dipenuhinya ketentuan-ketentuan tersebut diatas



Kemudian diharap para Pejabat Pemerintah setempat dapat memberikan bantuan seperlunya

Tanda Tangan  
Pemegang Izin

ROSITA CAROLIN

Dikeluarkan di : Yogyakarta  
Pada Tanggal : 23 Oktober 2018

An. Kepala Dinas Penanaman Modal dan Perizinan

Sekretaris



Tembusan Kepada :

- Yth
1. Walikota Yogyakarta (sebagai laporan)
  2. Kepala Badan Kesbangpol DIY
  3. Ka. Dinas Pendidikan Kota Yogyakarta
  4. Kepala SMP Negeri 4 Yogyakarta
  5. Ybs.



**PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA**  
**DINAS PENDIDIKAN**  
**SMP NEGERI 4**

JL. HAYAM WURUK 18 YOGYAKARTA Kode Pos : 55211 TELP (0274) 513079 Fax : (0274) 513079  
EMAIL : [smpn4yogyakarta@gmail.com](mailto:smpn4yogyakarta@gmail.com)  
HOT LINE SMS : 08122780001 HOT LINE EMAIL : [upik@jogjakota.go.id](mailto:upik@jogjakota.go.id)  
WEBSITE : [www.jogjakota.go.id](http://www.jogjakota.go.id)

**SURAT KETERANGAN**

Nomor: 070 / 1048

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Yuniarti, M.Pd  
NIP : 19590616 198303 2 008  
Pangkat/Gol. : Pembina, IV/b  
Jabatan : Kepala Sekolah  
Instansi : SMP Negeri 4 Yogyakarta  
Alamat : Jalan Hayam Wuruk No. 18  
Yogyakarta 55211

Dengan ini menerangkan bahwa :

Nama : Rosita Carolin  
Tempat/Tgl.Lahir : Temanggung, 02 – 01 – 1994  
NIM : 16511247003  
Jurusan Prodi : Pend. Teknik Boga  
Fakultas : Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta  
Jl. Colombo No 1, Yogyakarta  
Alamat Domisili : Jalan Tengiri raya F.12, Minomartani – Ngaglik, Sleman  
Yogyakarta  
Alamat Asal : Jalan Tengiri raya F.12, Minomartani – Ngaglik, Sleman  
Yogyakarta  
No HP. : 0813 9171 7671

Yang bersangkutan telah melaksanakan Penelitian di SMP Negeri 4 Yogyakarta dengan judul Skripsi  
**"PENGEMBANGAN MEDIA KOMIK KUE INDONESIA PADA MATA PELAJARAN  
PRAKARYA(PKK) SEBAGAI SUMBER BELAJAR SISWA KELAS VIII SMPN 4 YOGYAKARTA "**  
terhitung mulai 24 September s.d 7 Desember 2018.

Demikian surat keterangan ini dibuat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.



SEGORO AMARTO  
SEMANGAT GOTONG ROYONG AGAWE MAJUNE NGAYOGYAKARTA  
KEMANDIRIAN – KEDISIPLINAN – KEPEDULIAN – KEBERSAMAAN

# **LAMPIRAN 7**

## **Dokumentasi uji coba kelayakan komik**











# **LAMPIRAN 8**

## **Komik Kue Indonesia**



## KUE INDONESIA

Indonesia merupakan salah satu negara dengan daya alam yang melimpah. Salah satunya adalah bahan pangan dari sereal dan umbi. Sereal dan umbi sangat mudah didapatkan, murah harganya serta dapat diolah menjadi produk kuliner yang bervariasi.

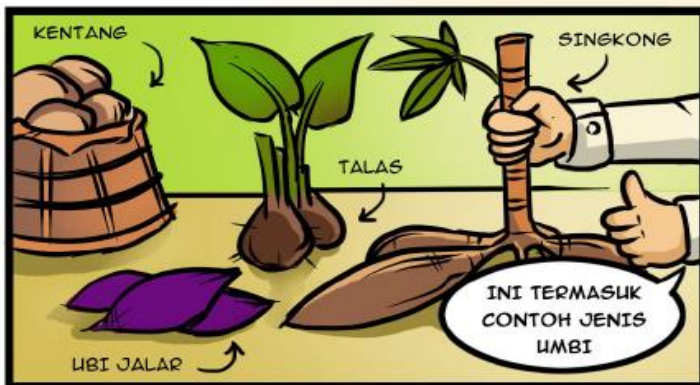
Pemanfaatan sereal dan umbi antara lain pada produk Kue Indonesia. Kue Indonesia dapat diidentifikasi sesuai konsistensi (basah atau kering), dan bentuk/ukuran. Kue Indonesia sangat khas dari segi penguasaan dengan memanfaatkan sumber daya alam di sekitar, yaitu daun pisang, daun kelapa, daun jati, daun bambu dan lainnya.

Komik Kue Indonesia diharapkan dapat mencapai tujuan pembelajaran pada kompetensi dasar 3.3 yaitu : (a) siswa mampu mendeskripsikan pengertian bahan pangan setengah jadi; (b) siswa mampu menyebutkan karakteristik (jenis, manfaat, kandungan) bahan pangan setengah jadi; (c) siswa mampu menjelaskan teknik pengolahan makanan wilayah setempat (Kue Indonesia) dengan bahan pangan setengah jadi; (d) siswa mampu menjelaskan tahap pembuatan bahan pangan setengah jadi menjadi makanan wilayah setempat (Kue Indonesia).









3



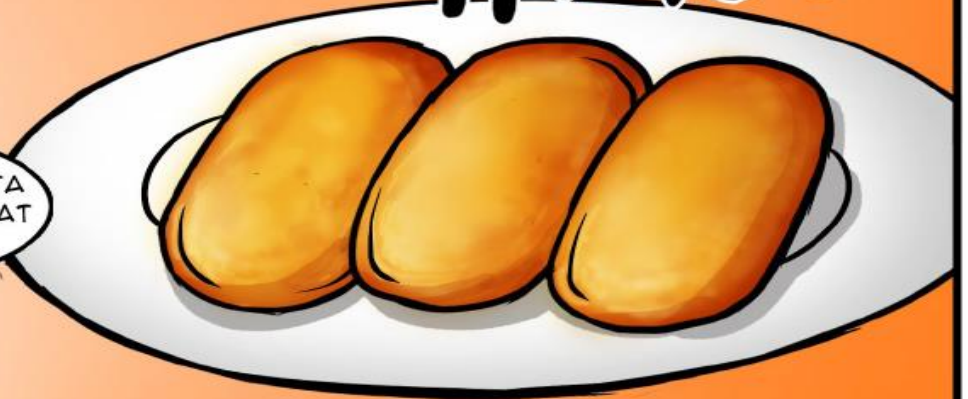
4





**TIMUS** ADALAH KUE INDONESIA YANG DIBUAT DARI BAHAN DASAR UBI JALAR. RASA MANIS GURIH DAN MEMILIKI BENTUK BULAT LONJONG. WARNA GOLDEN BROWN

# TIMUS



IYA CHEF!

PERTAMA KITA AKAN MEMBUAT TIMUS



5

Activate Wi  
Go to PC setting



**RESEP TIMUS**

**BAHAN-BAHAN :**

- 500gr UBI KUNING
- 100gr GULA PASIR
- 4 sdm TEPUNG TAPIOKA
- 2 sdm TEPUNG TERIGU
- 1/2 sdt GARAM
- Sckp VANILI

6

Activate Wi  
Go to PC setting



7

Activate Win  
Go to PC setting



8





# PUTU MAYANG

PUTU MAYANG ADALAH KUE INDONESIA YANG TERBUAT DARI TEPUNG BERAS YANG BERBENTUK SEPERTI MIE, MEMILIKI RASA YANG MANIS DAN DISAJIKAN DENGAN GULA JAWA CAIR. PUTU MAYANG MERUPAKAN BAGIAN DARI SENI KULINER BETAWI.



SELANJUTNYA  
KITA AKAN MEMBUAT  
PUTU MAYANG



9

## RESEP PUTU MAYANG



### BAHAN-BAHAN :

- 500ml AIR
- 500gr TEPUNG BERAS
- 250gr TEPUNG KANJI
- 250ml AIR SANTAN  
PEWARNA MAKANAN  
(HIJAU DAN MERAH)



PERTAMA  
KITA SIAPKAN ALAS  
UNTUK PUTU MAYANG.  
DAUN PISANG DIPOTONG  
PERSEGI DAN DIOLES  
MINYAK GORENG SUPAYA  
TIDAK LENGKET



ADUK..  
ADUK..



LALU  
CAMPURKAN  
TEPUNG BERAS DENGAN  
SANTAN, DIMASAK  
DIATAS KOMPOR  
SAMPAI ADONAN  
KENTAL.



10



11



12





KUE KIPO merupakan salah satu kuliner khas dari Kotagede, Yogyakarta. Nama Kipo berasal dari kalimat "iki opo" yang artinya berarti "titi apa?". Kue ini memiliki tekstur kenyal, rasa yang manis, dan bentuk bulat lonjong kecil.

# KIPO



YUMMY..



HMM...  
TERLIHAT  
ENAK.

## RESEP KIPO



### BAHAN-BAHAN :

- 1/2kg TEPUNG KETAN
- 300ml SANTAN KELAPA
- 100ml AIR DAUN PANDAN

### ISIAN:

- 120ml AIR MATANG
- 400gr KELAPA PARUT
- 250gr GULA MERAH
- 1 sdt GARAM



KARIN, TOLONG  
MASUKKAN SANTAN  
SEDIKIT DEMI  
SEDIKIT YA.

CUUUUR..



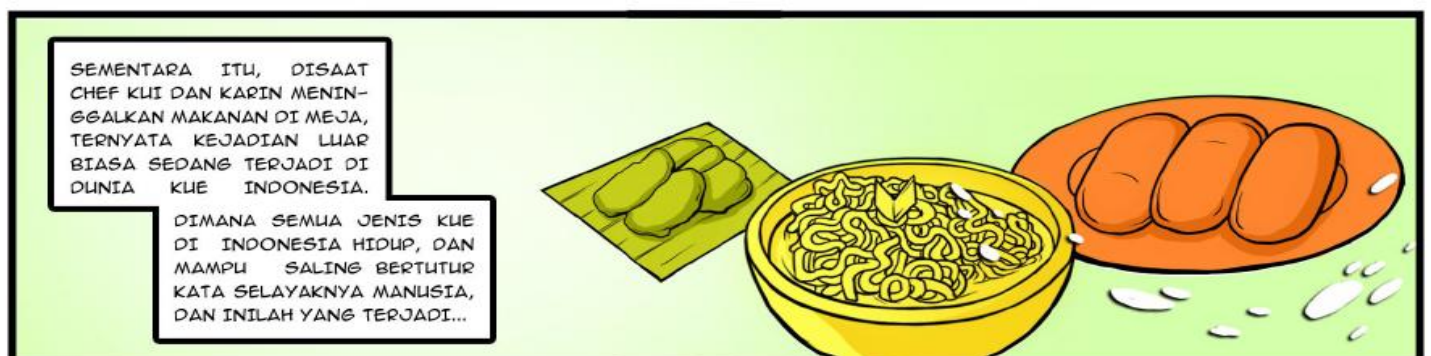
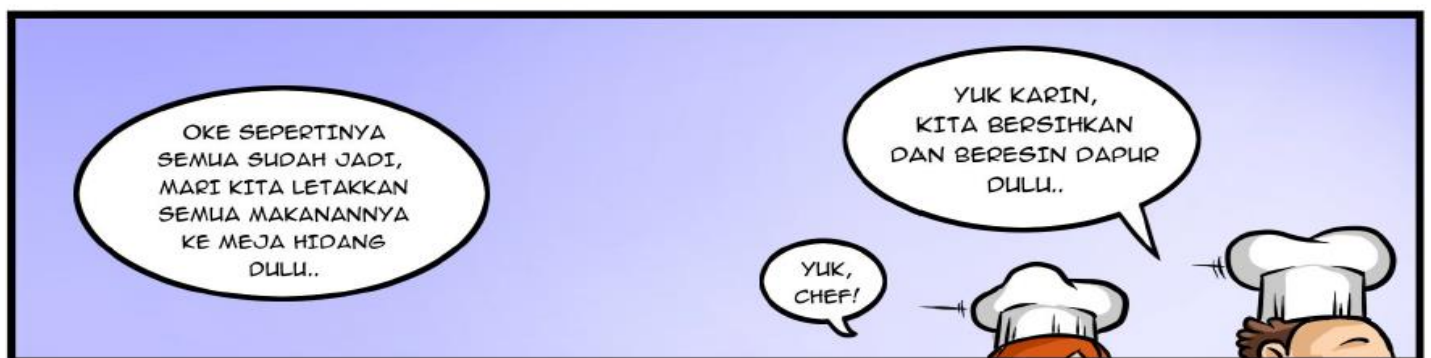
LALU TUANGKAN  
JUGA AIR DAUN  
PANDANNYA, SAMPIL  
TERUS DIADUK-  
ADUK

DU..  
DU..  
DU..





15



16



17



18





19



## PROFIL KARAKTER



## PROFIL KARAKTER

