

LAMPIRAN-LAMPIRAN

LAMPIRAN 1

SILABUS MATA PELAJARAN

PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN (PPM)

SILABUS PENYELARASAN KURIKULUM

Nama Sekolah : SMK Ma'arif Borobudur
Kelas : XII
Semester : 5, 6
Tahun Pelajaran : 2019/2020
Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan
Kompetensi Keahlian : Tata Boga
Durasi (waktu) : 558 JP @ 45 menit

KI-3 (Pengetahuan) : Memahami, menerapkan, menganalisis, dan mengevaluasi tentang pengetahuan faktual, konseptual, operasional dasar, dan metakognitif sesuai dengan bidang dan lingkup kerja Tata Boga pada tingkat teknis, spesifik, detil, dan kompleks, berkenaan dengan ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam konteks pengembangan potensi diri sebagai bagian dari keluarga, sekolah, dunia kerja, warga masyarakat nasional, regional, dan internasional.

KI-4 (Keterampilan) : Melaksanakan tugas spesifik dengan menggunakan alat, informasi, dan prosedur kerja yang lazim dilakukan serta memecahkan masalah sesuai dengan bidang kerja Tata Boga. Menampilkan kinerja di bawah bimbingan dengan mutu dan kuantitas yang terukur sesuai dengan standar kompetensi kerja.

Menunjukkan keterampilan menalar, mengolah, dan menyaji secara efektif, kreatif, produktif, kritis, mandiri, kolaboratif, komunikatif, dan solutif dalam ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah, serta mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

Menunjukkan keterampilan mempersepsi, kesiapan, meniru, membiasakan, gerak mahir, menjadikan gerak alami dalam ranah konkret terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah, serta mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

KELAS XII (SEMESTER 5 DAN 6)

Kompetensi Dasar		Indikator Pencapaian Kompetensi	Materi Pokok	Kegiatan Pembelajaran	Alokasi Waktu (JP)	Penilaian	Sumber Belajar
3.8	Menganalisis salad Indonesia	3.13.1 Menjelaskan pengertian salad Indonesia 3.13.2 Menyebutkan bahan dasar dalam pembuatan salad Indonesia 3.13.3 Menjelaskan teknik pembuatan salad Indonesia 3.13.4 Menentukan kriteria hasil salad Indonesia	<ul style="list-style-type: none"> • Pengertian salad Indonesia • Bahan dasar pembuatan salad Indonesia • Alat untuk membuat salad Indonesia • Teknik pembuatan salad Indonesia • Kriteria hasil salad Indonesia 	<ul style="list-style-type: none"> • Mengamati untuk mengidentifikasi dan merumuskan masalah tentang salad Indonesia • Mengumpulkan data tentang salad Indonesia • mempraktikkan pembuatan salad Indonesia • Menganalisis salad Indonesia • Mengolah data tentang salad Indonesia • Mengomunikasikan tentang salad Indonesia 	24 JP	Pengetahuan: <ul style="list-style-type: none"> • Tes Tertulis • Penugasan Keterampilan: <ul style="list-style-type: none"> • Penilaian Unjuk Kerja • Penilaian produk Sikap : <ul style="list-style-type: none"> • Kepedulian • Kreatifitas • Kejujuran • Kedisiplinan • Kecermatan • Ketekunan • Kerjasama • Tanggung jawab • Toleransi • Santun • Responsif • Proaktif 	Annayanti Budiningsih. 2017. Pengolahan dan Penyajian Makanan. Bogor. Yudhistira Prihastuti Ekawatiningsih, dkk. 2008. Restoran Jilid 2. Jakarta. DIT P SMK.
4.12	Membuat salad Indonesia	4.12.1 Menyiapkan alat yang dibutuhkan untuk pembuatan salad Indonesia 4.12.2 Menyiapkan bahan yang dibutuhkan untuk pembuatan salad Indonesia 4.12.3 Membuat salad Indonesia sesuai dengan prosedur, kriteria hasil,					

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi	Materi Pokok	Kegiatan Pembelajaran	Alokasi Waktu (JP)	Penilaian	Sumber Belajar
	keselamatan kerja, hygiene makanan 4.12.4 Menyajikan salad Indonesia sesuai teknik penyajian, standar porsi, dan higiene makanan					
3.14 Menganalisis sup dan soto Indonesia 4.13 Membuat sup dan soto Indonesia	3.14.1 Menjelaskan pengertian sup dan soto Indonesia 3.14.2 Menyebutkan bahan dasar dalam pembuatan sup dan soto Indonesia 3.14.3 Menyebutkan jenis-jenis sup dan soto Indonesia 3.14.4 Menjelaskan teknik pembuatan sup dan soto Indonesia 3.14.5 Menentukan kriteria hasil sup	<ul style="list-style-type: none"> Pengertian sup dan soto Indonesia Bahan makanan dalam pembuatan sup dan soto Indonesia Jenis-jenis sup dan soto Indonesia Pengelompokkan sup dan soto Indonesia Prosedur pembuatan sup dan soto Indonesia 	<ul style="list-style-type: none"> Mengamati untuk mengidentifikasi dan merumuskan masalah tentang sup dan soto Indonesia Mengumpulkan data tentang sup dan soto Indonesia Mempraktikkan pembuatan sup dan soto Indonesia Menganalisis sup dan soto Indonesia 	24 JP	Pengetahuan: <ul style="list-style-type: none"> Tes Tertulis Penugasan Keterampilan: <ul style="list-style-type: none"> Penilaian Unjuk Kerja Penilaian produk Sikap : <ul style="list-style-type: none"> Kepedulian Kreatifitas Kejujuran Kedisiplinan Kecermatan Ketekunan Kerjasama Tanggung jawab Toleransi 	Annayanti Budiningsih. 2017. Pengolahan dan Penyajian Makanan. Bogor. Yudhistira Prihastuti Ekawatiningsih, dkk. 2008. Restoran Jilid 2. Jakarta. DIT P SMK.

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi	Materi Pokok	Kegiatan Pembelajaran	Alokasi Waktu (JP)	Penilaian	Sumber Belajar
	<p>dan soto Indonesia</p> <p>4.13.1 Menyiapkan alat yang dibutuhkan untuk pembuatan sup dan soto Indonesia</p> <p>4.13.2 Menyiapkan bahan yang dibutuhkan untuk pembuatan sup dan soto Indonesia</p> <p>4.13.3 Membuat sup dan soto Indonesia sesuai dengan prosedur, kriteria hasil, keselamatan kerja, hygiene makanan</p> <p>4.13.4 Menyajikan sup dan soto Indonesia sesuai teknik penyajian,</p>		<ul style="list-style-type: none"> • Mengolah data tentang sup dan soto Indonesia • Mengomunikasikan tentang sup dan soto Indonesia 		<ul style="list-style-type: none"> • Santun • Responsif • Proaktif 	

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi	Materi Pokok	Kegiatan Pembelajaran	Alokasi Waktu (JP)	Penilaian	Sumber Belajar
	standar porsi, dan higiene makanan					
3.15 Menganalisis hidangan sayur dan sayuran Indonesia	3.15.1 Menjelaskan pengertian hidangan sayur dan sayuran Indonesia 3.15.2 Menyebutkan klasifikasi hidangan sayur dan sayuran Indonesia 3.15.3 Menyebutkan bahan dasar dalam pembuatan hidangan sayur dan sayuran Indonesia	<ul style="list-style-type: none"> • Pengertian hidangan sayur dan sayuran Indonesia • Klasifikasi hidangan sayur dan sayuran Indonesia • Bahan dasar pembuatan hidangan sayur dan sayuran Indonesia • Teknik pembuatan hidangan sayur dan sayuran Indonesia 	<ul style="list-style-type: none"> • Mengamati untuk mengidentifikasi dan merumuskan masalah tentang hidangan sayur dan sayuran Indonesia • Mengumpulkan data tentang hidangan sayur dan sayuran Indonesia • Mempraktikkan pembuatan hidangan sayur dan sayuran Indonesia • Menganalisis hidangan sayur dan sayuran Indonesia 	24 JP	Pengetahuan: <ul style="list-style-type: none"> • Tes Tertulis • Penugasan Keterampilan: <ul style="list-style-type: none"> • Penilaian Unjuk Kerja • Penilaian produk Sikap : <ul style="list-style-type: none"> • Kepedulian • Kreatifitas • Kejujuran • Kedisiplinan • Kecermatan • Ketekunan • Kerjasama • Tanggung jawab • Toleransi • Santun • Responsif • Proaktif 	Annayanti Budiningsih. 2017. Pengolahan dan Penyajian Makanan. Bogor. Yudhistira Prihastuti Ekawatiningsih, dkk. 2008. Restoran Jilid 2. Jakarta. DIT P SMK.
4.14 Membuat hidangan sayur dan sayuran Indonesia	3.15.4 Menjelaskan teknik pembuatan hidangan sayur dan sayuran Indonesia 3.15.5 Menentukan kriteria hasil hidangan sayur	<ul style="list-style-type: none"> • Alat pembuatan hidangan sayur dan sayuran Indonesia 				

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi	Materi Pokok	Kegiatan Pembelajaran	Alokasi Waktu (JP)	Penilaian	Sumber Belajar
	<p>dan sayuran Indonesia</p> <p>4.14.1 Menyiapkan alat yang dibutuhkan untuk pembuatan hidangan sayur dan sayuran Indonesia</p> <p>4.14.2 Menyiapkan bahan yang dibutuhkan untuk pembuatan hidangan sayur dan sayuran Indonesia</p> <p>4.14.3 Membuat hidangan sayur dan sayuran Indonesia sesuai dengan prosedur, kriteria hasil, keselamatan kerja, hygiene makanan</p> <p>4.14.4 Menyajikan hidangan sayur dan</p>		<ul style="list-style-type: none"> • Mengolah data tentang hidangan sayur dan sayuran Indonesia • Mengomunikasikan tentang hidangan sayur dan sayuran Indonesia 			

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi	Materi Pokok	Kegiatan Pembelajaran	Alokasi Waktu (JP)	Penilaian	Sumber Belajar
	sayuran Indonesiasesuai teknik penyajian, standar porsi, dan higiene makanan					
3.16 Menganalisis hidangan dari nasi dan mie 4.15 Membuat hidangan dari nasi dan mie	3.16.1 Menjelaskan pengertian hidangan dari nasi dan mie 3.16.2 Menyebutkan bahan dasar dalam pembuatan hidangan dari nasi dan mie 3.16.3 Menyebutkan jenis-jenis hidangan dari nasi dan mie 3.16.4 Menjelaskan teknik pembuatan hidangan dari nasi dan mie 3.16.5 Menentukan kriteria hasil	<ul style="list-style-type: none"> • Pengertian hidangan dari nasi dan mie • Bahan makanan dalam pembuatan hidangan dari nasi dan mie • Jenis-jenis hidangan dari nasi dan mie • Pengelompokkan hidangan dari nasi dan mie • Prosedur pembuatan hidangan dari nasi dan mie 	<ul style="list-style-type: none"> • Mengamati untuk mengidentifikasi dan merumuskan masalah nasi dan mie • Mengumpulkan data tentang nasi dan mie • mempraktikkan pembuatan nasi dan mie • Menganalisis nasi dan mie • Mengolah data tentang nasi dan mie • Mengomunikasi 	24 JP	Pengetahuan: <ul style="list-style-type: none"> • Tes Tertulis • Penugasan Keterampilan: <ul style="list-style-type: none"> • Penilaian Unjuk Kerja • Penilaian produk Sikap : <ul style="list-style-type: none"> • Kepedulian • Kreatifitas • Kejujuran • Kedisiplinan • Kecermatan • Ketekunan • Kerjasama • Tanggung jawab • Toleransi • Santun 	Annayanti Budiningsih. 2017. Pengolahan dan Penyajian Makanan. Bogor. Yudhistira Prihastuti Ekawatiningsih, dkk. 2008. Restoran Jilid 2. Jakarta. DIT P SMK.

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi	Materi Pokok	Kegiatan Pembelajaran	Alokasi Waktu (JP)	Penilaian	Sumber Belajar
	<p>hidangan dari nasi dan mie</p> <p>4.15.1 Menyiapkan alat yang dibutuhkan untuk pembuatan hidangan dari nasi dan mie</p> <p>4.15.2 Menyiapkan bahan yang dibutuhkan untuk pembuatan hidangan dari nasi dan mie</p> <p>4.15.3 Membuat hidangan dari nasi dan mie sesuai dengan prosedur, kriteria hasil, keselamatan kerja, hygiene makanan</p> <p>4.15.4 Menyajikan hidangan dari nasi dan mie sesuai teknik penyajian, standar porsi, dan</p>		kan tentang nasi dan mie		<ul style="list-style-type: none"> • Responsif • Proaktif 	

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi	Materi Pokok	Kegiatan Pembelajaran	Alokasi Waktu (JP)	Penilaian	Sumber Belajar
	higiene makanan					
3.17 Menganalisis hidangan sepinggan 4.16 Membuat hidangan sepinggan	3.17.1 Menjelaskan pengertian hidangan sepinggan 3.17.2 Menyebutkan bahan dasar dalam pembuatan hidangan sepinggan 3.17.3 Menyebutkan macam-macam hidangan sepinggan 3.17.4 Menjelaskan teknik pembuatan hidangan sepinggan 3.17.5 Menentukan kriteria hasil	<ul style="list-style-type: none"> • Pengertian hidangan sepinggan • Bahan makanan dalam pembuatan hidangan sepinggan • Jenis-jenis hidangan sepinggan • Pengelompokkan hidangan sepinggan • Prosedur pembuatan hidangan sepinggan 	<ul style="list-style-type: none"> • Mengamati untuk mengidentifikasi dan merumuskan masalah tentang hidangan sepinggan • Mengumpulkan data tentang hidangan sepinggan • mempraktikkan pembuatan hidangan sepinggan • Menganalisis hidangan sepinggan • Mengolah data tentang hidangan 	24 JP	Pengetahuan: <ul style="list-style-type: none"> • Tes Tertulis • Penugasan Keterampilan: <ul style="list-style-type: none"> • Penilaian Unjuk Kerja • Penilaian produk Sikap : <ul style="list-style-type: none"> • Kepedulian • Kreatifitas • Kejujuran • Kedisiplinan • Kecermatan • Ketekunan • Kerjasama • Tanggung jawab • Toleransi 	Annayanti Budiningsih. 2017. Pengolahan dan Penyajian Makanan. Bogor. Yudhistira Prihastuti Ekawatiningsih, dkk. 2008. Restoran Jilid 2. Jakarta. DIT P SMK.

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi	Materi Pokok	Kegiatan Pembelajaran	Alokasi Waktu (JP)	Penilaian	Sumber Belajar
	<p>hidangan sepinggan</p> <p>4.16.1 Menyiapkan alat yang dibutuhkan untuk pembuatan hidangan sepinggan</p> <p>4.16.2 Menyiapkan bahan yang dibutuhkan untuk pembuatan hidangan sepinggan</p> <p>4.16.3 Membuat hidangan sepinggan sesuai dengan prosedur, kriteria hasil, keselamatan kerja, hygiene makanan</p> <p>4.16.4 Menyajikan hidangan sepinggan sesuai teknik penyajian, standar porsi, dan</p>		<p>sepinggan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengomunikasikan tentang hidangan sepinggan 		<ul style="list-style-type: none"> • Santun • Responsif • Proaktif 	

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi	Materi Pokok	Kegiatan Pembelajaran	Alokasi Waktu (JP)	Penilaian	Sumber Belajar
	higiene makanan					
3.18 Menganalisis makanan Indonesia berbahan dasar telur	3.18.1 Menjelaskan pengertian makanan Indonesia berbahan dasar telur	<ul style="list-style-type: none"> Pengertian makanan Indonesia berbahan dasar telur 	<ul style="list-style-type: none"> Mengamati untuk mengidentifikasi dan merumuskan masalah tentang makanan Indonesia berbahan dasar telur 	24 JP	Pengetahuan: <ul style="list-style-type: none"> Tes Tertulis Penugasan Keterampilan: <ul style="list-style-type: none"> Penilaian Unjuk Kerja Penilaian produk Sikap : <ul style="list-style-type: none"> Kepedulian Kreatifitas Kejujuran Kedisiplinan Kecermatan Ketekunan Kerjasama Tanggung jawab Toleransi Santun 	Annayanti Budiningsih. 2017. Pengolahan dan Penyajian Makanan. Bogor. Yudhistira Prihastuti Ekawatiningsih, dkk. 2008. Restoran Jilid 2. Jakarta. DIT P SMK.
	3.18.2 Menyebutkan bahan dasar dalam pembuatan makanan Indonesia berbahan dasar telur	<ul style="list-style-type: none"> Bahan makanan dalam pembuatan makanan Indonesia berbahan dasar telur 	<ul style="list-style-type: none"> Mengumpulkan data tentang makanan Indonesia berbahan dasar telur 			
4.17 Membuat makanan Indonesia berbahan dasar telur	3.18.3 Menjelaskan teknik pembuatan makanan Indonesia berbahan dasar telur	<ul style="list-style-type: none"> Jenis-jenis makanan Indonesia berbahan dasar telur 	<ul style="list-style-type: none"> Mempraktikkan pembuatan makanan Indonesia berbahan dasar telur 			
	3.18.4 Menentukan	<ul style="list-style-type: none"> Prosedur pembuatan makanan Indonesia 				

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi	Materi Pokok	Kegiatan Pembelajaran	Alokasi Waktu (JP)	Penilaian	Sumber Belajar
	<p>kriteria hasil makanan Indonesia berbahan dasar telur</p> <p>4.17.1 Menyiapkan alat yang dibutuhkan untuk pembuatan makanan Indonesia berbahan dasar telur</p> <p>4.17.2 Menyiapkan bahan yang dibutuhkan untuk pembuatan makanan Indonesia berbahan dasar telur</p> <p>4.17.3 Membuat makanan Indonesia berbahan dasar telur sesuai dengan prosedur,</p>	<p>berbahan dasar telur</p> <ul style="list-style-type: none"> Bahan makanan dalam pembuatan makanan Indonesia berbahan dasar telur Prosedur pembuatan makanan Indonesia berbahan dasar telur 	<ul style="list-style-type: none"> Menganalisis makanan Indonesia berbahan dasar telur Mengolah data tentang makanan Indonesia berbahan dasar telur Mengomunikasikan tentang makanan Indonesia berbahan dasar telur 		<ul style="list-style-type: none"> Responsif Proaktif 	

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi	Materi Pokok	Kegiatan Pembelajaran	Alokasi Waktu (JP)	Penilaian	Sumber Belajar
	kriteria hasil, keselamatan kerja, hygiene makanan 4.17.4 Menyajikan makanan Indonesia berbahan dasar telur sesuai teknik penyajian, standar porsi, dan hygiene makanan					
3.19 Menganalisis makanan Indonesia berbahan dasar unggas 4.18 Membuatmak	3.19.1 Menjelaskan pengertian makanan Indonesia berbahan dasar unggas 3.19.2 Menyebutkan bahan dasar dalam pembuatan makanan Indonesia berbahan dasar unggas 3.19.3 Menjelaskan teknik pembuatan	<ul style="list-style-type: none"> • Pengertian makanan Indonesia berbahan dasar unggas • Bahan makanan dalam pembuatan makanan Indonesia berbahan dasar unggas • Prosedur pembuatan makanan Indonesia berbahan dasar unggas • Bahan makanan 	<ul style="list-style-type: none"> • Mengamati untuk mengidentifikasi dan merumuskan masalah tentang makanan Indonesia berbahan dasar unggas • Mengumpulkan data tentang makanan Indonesia 	24 JP	Pengetahuan: <ul style="list-style-type: none"> • Tes Tertulis • Penugasan Keterampilan: <ul style="list-style-type: none"> • Penilaian Unjuk Kerja • Penilaian produk Sikap : <ul style="list-style-type: none"> • Kepedulian • Kreatifitas • Kejujuran • Kedisiplinan • Kecermatan • Ketekunan 	Annayanti Budiningsih. 2017. Pengolahan dan Penyajian Makanan. Bogor. Yudhistira Prihastuti Ekawatiningsih, dkk. 2008. Restoran Jilid 2. Jakarta. DIT P SMK.

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi	Materi Pokok	Kegiatan Pembelajaran	Alokasi Waktu (JP)	Penilaian	Sumber Belajar
anan Indonesia berbahan dasar unggas	<p>makanan Indonesia berbahan dasar unggas</p> <p>3.19.4Menentukan kriteria hasil makanan Indonesia</p> <p>3.19.5berbahan dasar unggas</p> <p>4.18.1Menyiapkan alat yang dibutuhkan untuk pembuatan makanan Indonesia berbahan dasar unggas</p> <p>4.18.2Menyiapkan bahan yang dibutuhkan untuk makanan Indonesia berbahan dasar unggas</p> <p>4.18.3Membuat</p>	<p>dalam pembuatan makanan Indonesia berbahan dasar unggas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prosedur pembuatan makanan Indonesia berbahan dasar unggas 	<p>berbahan dasar unggas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mempraktikkan pembuatan makanan Indonesia berbahan dasar unggas • Mengevaluasi akanan Indonesia berbahan dasar unggas • Mengolah data tentang makanan Indonesia berbahan dasar unggas • Mengomunikasi kan tentang makanan Indonesia berbahan dasar unggas 		<ul style="list-style-type: none"> • Kerjasama • Tanggung jawab • Toleransi • Santun • Responsif • Proaktif 	

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi	Materi Pokok	Kegiatan Pembelajaran	Alokasi Waktu (JP)	Penilaian	Sumber Belajar
	<p>makanan Indonesia berbahan dasar unggas sesuai dengan prosedur, kriteria hasil, keselamatan kerja, hygiene makanan</p> <p>4.18.4 Menyajikan makanan Indonesia berbahan dasar unggas sesuai teknik penyajian, standar porsi, dan hygiene makanan</p>					
3.20 Menganalisis makanan Indonesia berbahan dasar daging	<p>3.20.1 Menjelaskan pengertian makanan Indonesia berbahan dasar daging</p> <p>3.20.2 Menyebutkan bahan dasar dalam pembuatan makanan Indonesia berbahan dasar daging</p> <p>3.20.3 Menjelaskan teknik pembuatan</p>	<ul style="list-style-type: none"> Pengertian makanan Indonesia berbahan dasar daging Bahan makanan dalam pembuatan makanan Indonesia berbahan 	<ul style="list-style-type: none"> Mengamati untuk mengidentifikasi dan merumuskan masalah tentang makanan Indonesia berbahan dasar daging Mengumpulkan data tentang 	24 JP	<p>Pengetahuan:</p> <ul style="list-style-type: none"> Tes Tertulis Penugasan <p>Keterampilan:</p> <ul style="list-style-type: none"> Penilaian Unjuk Kerja Penilaian produk <p>Sikap :</p> <ul style="list-style-type: none"> Kepedulian 	<p>Annayanti Budiningsih. 2017. Pengolahan dan Penyajian Makanan. Bogor. Yudhistira</p> <p>Prihastuti Ekawatiningsi</p>

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi	Materi Pokok	Kegiatan Pembelajaran	Alokasi Waktu (JP)	Penilaian	Sumber Belajar
4.20 Membuatmakanan Indonesia berbahan dasardaging	<p>makanan Indonesia berbahan dasardaging</p> <p>3.20.4 Menentukan kriteria hasil makanan Indonesia berbahan dasardaging</p> <p>4.20.1 Menyiapkan alat yang dibutuhkan untuk pembuatan makanan Indonesia berbahan dasardaging</p> <p>4.20.2 Menyiapkan bahan yang dibutuhkan untuk makanan Indonesia berbahan dasardaging</p> <p>4.20.3 Membuat makanan Indonesia berbahan dasardaging sesuai dengan prosedur, kriteria hasil, keselamatan kerja, hygiene makanan</p> <p>4.20.4 Menyajikan makanan Indonesia berbahan dasardaging sesuai teknik</p>	<p>dasardaging</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prosedur pembuatan makanan Indonesia berbahan dasardaging • Bahan makanan dalam pembuatan makanan Indonesia berbahan dasardaging • Prosedur pembuatan makanan Indonesia berbahan dasardaging 	<p>makanan Indonesia berbahan dasardaging</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mempraktikkan pembuatan makanan Indonesia berbahan dasardaging • Mengevaluasi makanan Indonesia berbahan dasardaging • Mengolah data tentang makanan Indonesia berbahan dasardaging • Mengomunikasikan tentang makanan Indonesia berbahan dasardaging 		<ul style="list-style-type: none"> • Kreatifitas • Kejujuran • Kedisiplinan • Kecermatan • Ketekunan • Kerjasama • Tanggung jawab • Toleransi • Santun • Responsif • Proaktif 	h, dkk. 2008. Restoran Jilid 2. Jakarta. DIT P SMK.

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi	Materi Pokok	Kegiatan Pembelajaran	Alokasi Waktu (JP)	Penilaian	Sumber Belajar
	penyajian, standar porsi, dan higiene makanan					
3.21 Menganalisis makanan Indonesia berbahan dasar ikan dan seafood 4.21 Membuat makanan Indonesia berbahan dasar ikan dan seafood	3.21.1 Menjelaskan pengertian makanan Indonesia berbahan dasar ikan dan seafood 3.21.2 Menyebutkan bahan dasar dalam pembuatan makanan Indonesia berbahan dasar ikan dan seafood 3.21.3 Menjelaskan teknik pembuatan makanan Indonesia berbahan dasar ikan dan seafood 3.21.4 Menentukan kriteria hasil	<ul style="list-style-type: none"> Pengertian makanan Indonesia berbahan dasar ikan dan seafood Bahan makanan dalam pembuatan makanan Indonesia berbahan dasar ikan dan seafood Prosedur pembuatan makanan Indonesia berbahan dasar 	<ul style="list-style-type: none"> Mengamati untuk mengidentifikasi dan merumuskan masalah tentang makanan Indonesia berbahan dasar ikan dan seafood Mengumpulkan data tentang makanan Indonesia berbahan dasar ikan dan seafood Mempraktikkan pembuatan makanan Indonesia 	24 JP	Pengetahuan: <ul style="list-style-type: none"> Tes Tertulis Penugasan Keterampilan: <ul style="list-style-type: none"> Penilaian Unjuk Kerja Penilaian produk Sikap : <ul style="list-style-type: none"> Kepedulian Kreatifitas Kejujuran Kedisiplinan Kecermatan Ketekunan Kerjasama Tanggung jawab Toleransi Santun Responsif 	Annayanti Budiningsih. 2017. Pengolahan dan Penyajian Makanan. Bogor. Yudhistira Prihastuti Ekawatiningsih, dkk. 2008. Restoran Jilid 2. Jakarta. DIT P SMK.

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi	Materi Pokok	Kegiatan Pembelajaran	Alokasi Waktu (JP)	Penilaian	Sumber Belajar
	<p>makanan Indonesia berbahan dasar ikan dan seafood</p> <p>4.21.1 Menyiapkan alat yang dibutuhkan untuk pembuatan makanan Indonesia berbahan dasar ikan dan seafood</p> <p>4.21.2 Menyiapkan bahan yang dibutuhkan untuk makanan Indonesia berbahan dasar ikan dan seafood</p> <p>4.21.3 Membuat makanan Indonesia berbahan dasar</p>	<p>ikan dan seafood</p> <ul style="list-style-type: none"> Bahan makanan dalam pembuatan makanan Indonesia berbahan dasar ikan dan seafood Prosedur pembuatan makanan Indonesia berbahan dasar ikan dan seafood 	<p>berbahan dasar ikan dan seafood</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengevaluasi makanan Indonesia berbahan dasar ikan dan seafood Mengolah data tentang makanan Indonesia berbahan dasar ikan dan seafood Mengomunikasi kan tentang makanan Indonesia berbahan dasar ikan dan seafood 		<ul style="list-style-type: none"> Proaktif 	

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi	Materi Pokok	Kegiatan Pembelajaran	Alokasi Waktu (JP)	Penilaian	Sumber Belajar
	<p>ikan dan seafoodsesuai dengan prosedur, kriteria hasil, keselamatan kerja, hygiene makanan</p> <p>4.21.4 Menyajikanmak anan Indonesia berbahan dasar ikan dan seafoodsesuai teknik penyajian, standar porsi, dan higiene makanan</p>					
3.22 Mengevaluasi hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat	<p>3.22.1 Menjelaskan pengertian hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat</p> <p>3.22.2 Menyebutkan</p>	<ul style="list-style-type: none"> Pengertian hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat Bahan makanan dalam 	<ul style="list-style-type: none"> Mengamati untuk mengidentifika si dan merumuskan masalah tentang hidangan 	24 JP	<p>Pengetahuan:</p> <ul style="list-style-type: none"> Tes Tertulis Penugasan <p>Keterampilan:</p> <ul style="list-style-type: none"> Penilaian Unjuk Kerja Penilaian produk 	<p>Annayanti Budiningsih. 2017. Pengolahan dan Penyajian Makanan. Bogor. Yudhistira</p>

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi	Materi Pokok	Kegiatan Pembelajaran	Alokasi Waktu (JP)	Penilaian	Sumber Belajar
4.22 Memodifikasi pembuatan makanan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat	<p>bahan dasar dalam pembuatan hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat</p> <p>3.22.3 Menjelaskan teknik pembuatan hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat</p> <p>3.22.4 Menentukan kriteria hasil hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat</p> <p>4.22.1 Menyiapkan alat yang dibutuhkan untuk pembuatan</p>	<p>pembuatan hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat</p> <ul style="list-style-type: none"> Prosedur pembuatan hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat Bahan makanan dalam pembuatan hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat Prosedur pembuatan hidangan kesempatan khusus untuk 	<p>kesempatan khusus untuk acara adat istiadat</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengumpulkan data tentang hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat Mempraktikkan pembuatan hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat Mengevaluasi hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat Mengolah data tentang 		<p>Sikap :</p> <ul style="list-style-type: none"> Kepedulian Kreatifitas Kejujuran Kedisiplinan Kecermatan Ketekunan Kerjasama Tanggung jawab Toleransi Santun Responsif Proaktif 	<p>Prihastuti Ekawatiningsih, dkk. 2008. Restoran Jilid 2. Jakarta. DIT P SMK.</p>

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi	Materi Pokok	Kegiatan Pembelajaran	Alokasi Waktu (JP)	Penilaian	Sumber Belajar
	<p>hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat</p> <p>4.22.2 Menyiapkan bahan yang dibutuhkan untuk hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat</p> <p>4.22.3 Membuat hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat sesuai dengan prosedur, kriteria hasil, keselamatan kerja, hygiene makanan</p> <p>4.22.4 Menyajikan hidangan kesempatan</p>	acara adat istiadat	<p>hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengomunikasi kan tentang hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat 			

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi	Materi Pokok	Kegiatan Pembelajaran	Alokasi Waktu (JP)	Penilaian	Sumber Belajar
	husus untuk acara adat istiadat sesuai teknik penyajian, standar porsi, dan higiene makanan					
3.23 Mengevaluasi hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan	3.23.1 Menjelaskan pengertian hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan 3.23.2 Menyebutkan bahan dasar dalam pembuatan hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan 3.23.3 Menjelaskan teknik pembuatan hidangan	<ul style="list-style-type: none"> Pengertian hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan Bahan makanan dalam pembuatan hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan Prosedur pembuatan hidangan kesempatan khusus untuk 	<ul style="list-style-type: none"> Mengamati untuk mengidentifikasi dan merumuskan masalah tentang hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan Mengumpulkan data tentang hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan Mempraktikkan pembuatan hidangan 	24 JP	Pengetahuan: <ul style="list-style-type: none"> Tes Tertulis Penugasan Keterampilan: <ul style="list-style-type: none"> Penilaian Unjuk Kerja Penilaian produk Sikap : <ul style="list-style-type: none"> Kepedulian Kreatifitas Kejujuran Kedisiplinan Kecermatan Ketekunan Kerjasama Tanggung jawab Toleransi Santun 	Annayanti Budiningsih. 2017. Pengolahan dan Penyajian Makanan. Bogor. Yudhistira Prihastuti Ekawatiningsih, dkk. 2008. Restoran Jilid 2. Jakarta. DIT P SMK.
4.23 Memodifikasi pembuatan makanan						

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi	Materi Pokok	Kegiatan Pembelajaran	Alokasi Waktu (JP)	Penilaian	Sumber Belajar
kesempatan khusus untuk acara perkawinan	<p>kesempatan khusus untuk acara perkawinan</p> <p>3.23.4 Menentukan kriteria hasil hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan</p> <p>4.23.1 Menyiapkan alat yang dibutuhkan untuk pembuatan hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan</p> <p>4.23.2 Menyiapkan bahan yang dibutuhkan untuk hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan</p> <p>4.23.3 Membuat</p>	<p>acara perkawinan</p> <ul style="list-style-type: none"> Bahan makanan dalam pembuatan hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan Prosedur pembuatan hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan 	<p>kesempatan khusus untuk acara perkawinan</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengevaluasi hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan Mengolah data tentang hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan Mengomunikasi kan tentang hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan 		<ul style="list-style-type: none"> Responsif Proaktif 	

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi	Materi Pokok	Kegiatan Pembelajaran	Alokasi Waktu (JP)	Penilaian	Sumber Belajar
	hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinansesuai dengan prosedur, kriteria hasil, keselamatan kerja, hygiene makanan 4.23.4 Menyajikan hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinansesuai teknik penyajian, standar porsi, dan hygiene makanan					
3.24 Mengevaluasi <i>"fusion food"</i>	3.24.1 Menjelaskan pengertian hidangan <i>"fusion food"</i> 3.24.2 Menyebutkan bahan dasar dalam pembuatan hidangan <i>"fusion"</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Pengertian hidangan <i>"fusion food"</i> • Bahan makanan dalam pembuatan hidangan <i>"fusion food"</i> • Prosedur 	<ul style="list-style-type: none"> • Mengamati untuk mengidentifikasi dan merumuskan masalah tentang hidangan 	24 JP	Pengetahuan: <ul style="list-style-type: none"> • Tes Tertulis • Penugasan Keterampilan: <ul style="list-style-type: none"> • Penilaian Unjuk Kerja 	Annayanti Budiningsih. 2017. Pengolahan dan Penyajian Makanan. Bogor. Yudhistira

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi	Materi Pokok	Kegiatan Pembelajaran	Alokasi Waktu (JP)	Penilaian	Sumber Belajar
4.24 Membuat hidangan " <i>fusion food</i> "	<p><i>food</i>"</p> <p>3.24.3 Menjelaskan teknik pembuatan hidangan "<i>fusion food</i>"</p> <p>3.24.4 Menentukan kriteria hasil hidangan "<i>fusion food</i>"</p> <p>4.24.1 Menyiapkan alat yang dibutuhkan untuk pembuatan hidangan "<i>fusion food</i>"</p> <p>4.24.2 Menyiapkan bahan yang dibutuhkan untuk hidangan "<i>fusion food</i>"</p> <p>4.24.3 Membuat hidangan "<i>fusion food</i>" sesuai dengan prosedur, kriteria hasil, keselamatan kerja, hygiene</p>	<p>pembuatan hidangan "<i>fusion food</i>"</p> <ul style="list-style-type: none"> Bahan makanan dalam pembuatan hidangan "<i>fusion food</i>" Prosedur pembuatan hidangan "<i>fusion food</i>" 	<p>"<i>fusion food</i>"</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengumpulkan data tentang hidangan "<i>fusion food</i>" Mempraktikkan pembuatan hidangan "<i>fusion food</i>" Mengevaluasi hidangan "<i>fusion food</i>" Mengolah data tentang hidangan "<i>fusion food</i>" Mengomunikasi kan tentang hidangan "<i>fusion food</i>" 		<ul style="list-style-type: none"> Penilaian produk <p>Sikap :</p> <ul style="list-style-type: none"> Kepedulian Kreatifitas Kejujuran Kedisiplinan Kecermatan Ketekunan Kerjasama Tanggung jawab Toleransi Santun Responsif Proaktif 	<p>Prihastuti Ekawatiningsih, dkk. 2008. Restoran Jilid 2. Jakarta. DIT P SMK.</p>

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi	Materi Pokok	Kegiatan Pembelajaran	Alokasi Waktu (JP)	Penilaian	Sumber Belajar
	makanan 4.24.4 Menyajikan hidangan “ <i>fusion food</i> ” sesuai teknik penyajian, standar porsi, dan higiene makanan					
3.25 Memahami <i>food gastronomy molekuler</i> 4.25 Melakukan pengelompokan <i>food gastronomi molekuler</i>	3.25.1 Menjelaskan pengertian <i>food gastronomy molekuler</i> 4.25.1 Menyiapkan materi pengelompokan <i>food gastronomi molekuler</i> 4.25.2 Membuat pengelompokan <i>food gastronomi molekuler</i>	<ul style="list-style-type: none"> Pengertian <i>food gastronomy molekuler</i> Pengelompokan <i>food gastronomi molekuler</i> 	<ul style="list-style-type: none"> Mengamati untuk mengidentifikasi dan merumuskan masalah tentang <i>food gastronomi molekuler</i> Mengumpulkan data tentang <i>food gastronomi molekuler</i> Mengolah data tentang <i>food gastronomi molekuler</i> Mengomunikasi 	24 JP	Pengetahuan: <ul style="list-style-type: none"> Tes Tertulis Penugasan Keterampilan: <ul style="list-style-type: none"> Penilaian Unjuk Kerja Penilaian produk Sikap : <ul style="list-style-type: none"> Kepedulian Kreatifitas Kejujuran Kedisiplinan Kecermatan Ketekunan Kerjasama Tanggung jawab 	Annayanti Budiningsih. 2017. Pengolahan dan Penyajian Makanan. Bogor. Yudhistira Prihastuti Ekawatiningsih, dkk. 2008. Restoran Jilid 2. Jakarta. DIT P SMK.

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi	Materi Pokok	Kegiatan Pembelajaran	Alokasi Waktu (JP)	Penilaian	Sumber Belajar
			kan tentang tentang <i>food gastronomic molekuler</i>		<ul style="list-style-type: none"> • Toleransi • Santun • Responsif • Proaktif 	
3.26 Menganalisis sambal 4.26 Membuat sambal	3.26.1 Menjelaskan pengertian sambal 3.26.2 Menyebutkan bahan dasar dalam pembuatan sambal 3.26.3 Menjelaskan teknik pembuatan sambal 3.26.4 Menentukan kriteria hasil hidangan sambal 4.26.1 Menyiapkan alat yang dibutuhkan untuk pembuatan sambal	<ul style="list-style-type: none"> • Pengertian hidangan sambal • Bahan makanan dalam pembuatan sambal • Prosedur pembuatan hidangan sambal • Bahan makanan dalam pembuatan hidangan sambal • Prosedur pembuatan hidangan sambal 	<ul style="list-style-type: none"> • Mengamati untuk mengidentifikasi dan merumuskan masalah tentang hidangan sambal • Mengumpulkan data tentang hidangan sambal • mempraktikkan pembuatan hidangan sambal 	24 JP	Pengetahuan: <ul style="list-style-type: none"> • Tes Tertulis • Penugasan Keterampilan: <ul style="list-style-type: none"> • Penilaian Unjuk Kerja • Penilaian produk Sikap : <ul style="list-style-type: none"> • Kepedulian • Kreatifitas • Kejujuran • Kedisiplinan • Kecermatan • Ketekunan • Kerjasama 	Annayanti Budiningsih. 2017. Pengolahan dan Penyajian Makanan. Bogor. Yudhistira Prihastuti Ekawatiningsih, dkk. 2008. Restoran Jilid 2. Jakarta. DIT P SMK.

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi	Materi Pokok	Kegiatan Pembelajaran	Alokasi Waktu (JP)	Penilaian	Sumber Belajar
	<p>4.26.2 Menyiapkan bahan yang dibutuhkan untuk sambal</p> <p>4.26.3 Membuat hidangan sambal sesuai dengan prosedur, kriteria hasil, keselamatan kerja, hygiene makanan</p> <p>4.26.4 Menyajikan hidangan sambal sesuai teknik penyajian, standar porsi, dan hygiene makanan</p>		<ul style="list-style-type: none"> • Mengevaluasi hidangan sambal • Mengolah data tentang hidangan sambal • Mengomunikasi kan tentang hidangan sambal 		<ul style="list-style-type: none"> • Tanggung jawab • Toleransi • Santun • Responsif • Proaktif 	

Borobudur, Juli 2019

Mengetahui,
Kepala SMK Ma'arif Borobudur
Kabupaten Magelang

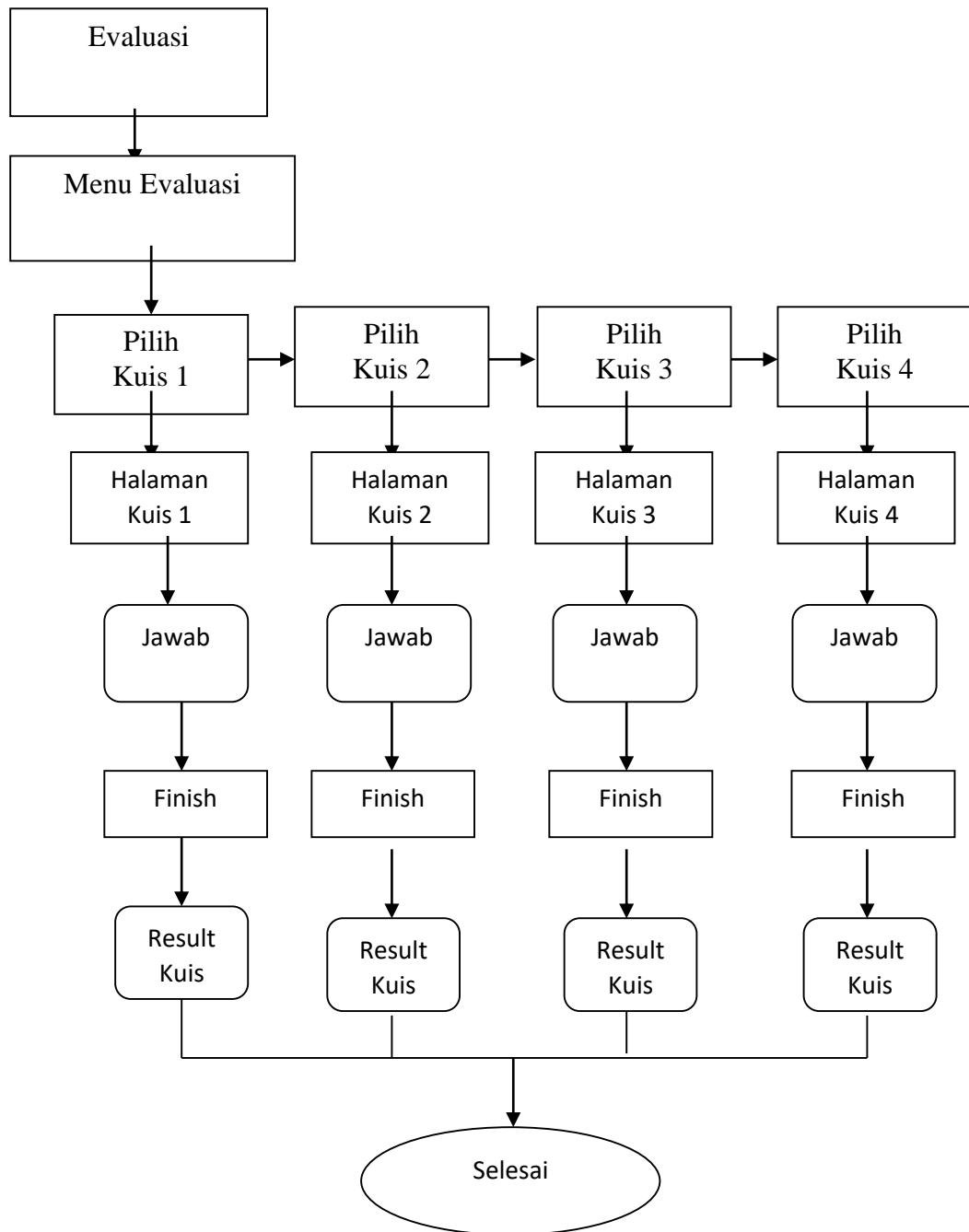
H. Asrur, S.Pd.I

Guru pengampu

Tiyeni, A. Md.

LAMPIRAN 2
FLOWCHART MULTIMEDIA INTERAKTIF BERBASIS ANDROID

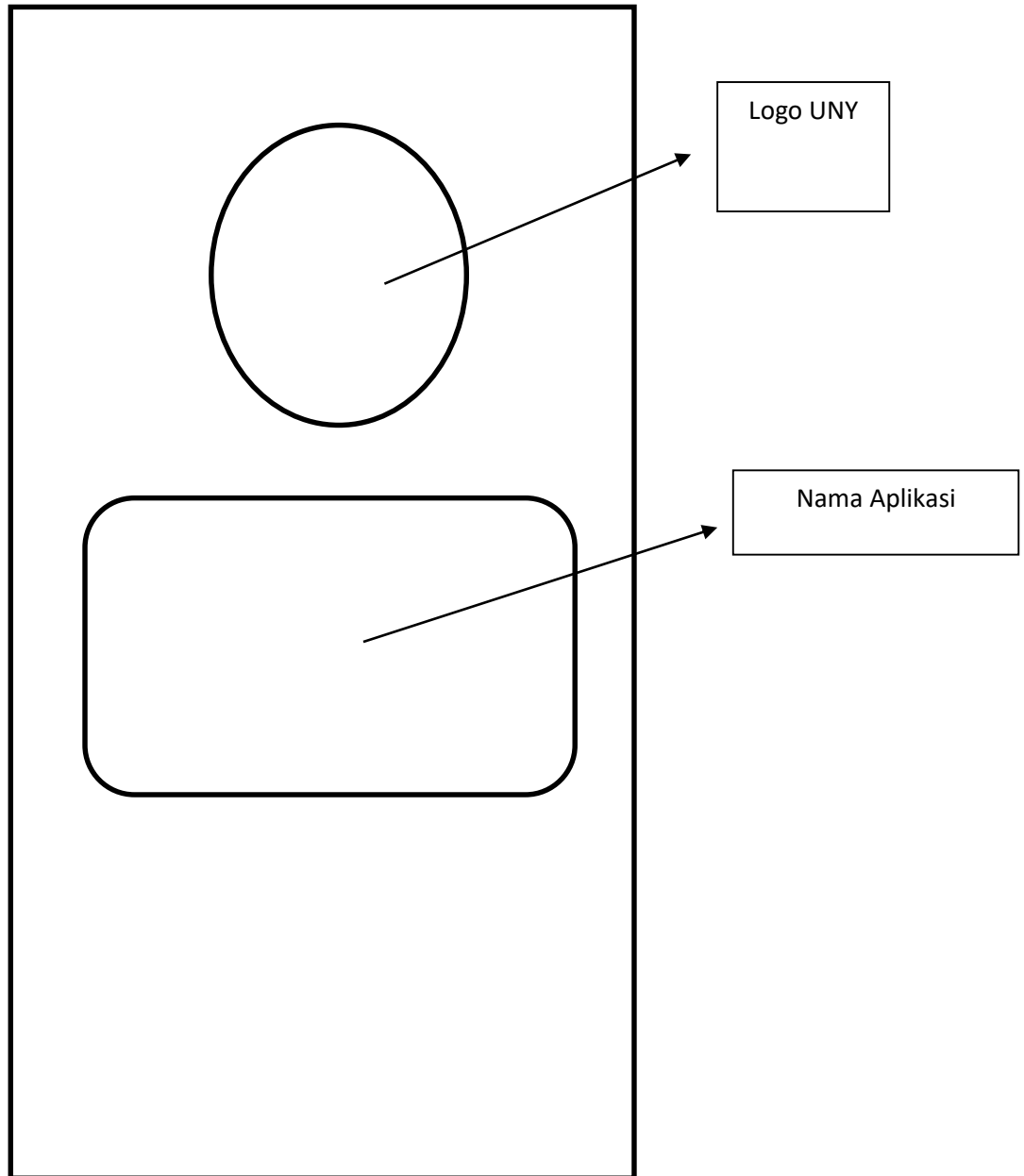




Gambar 2. *Flowchart* Halaman Evaluasi

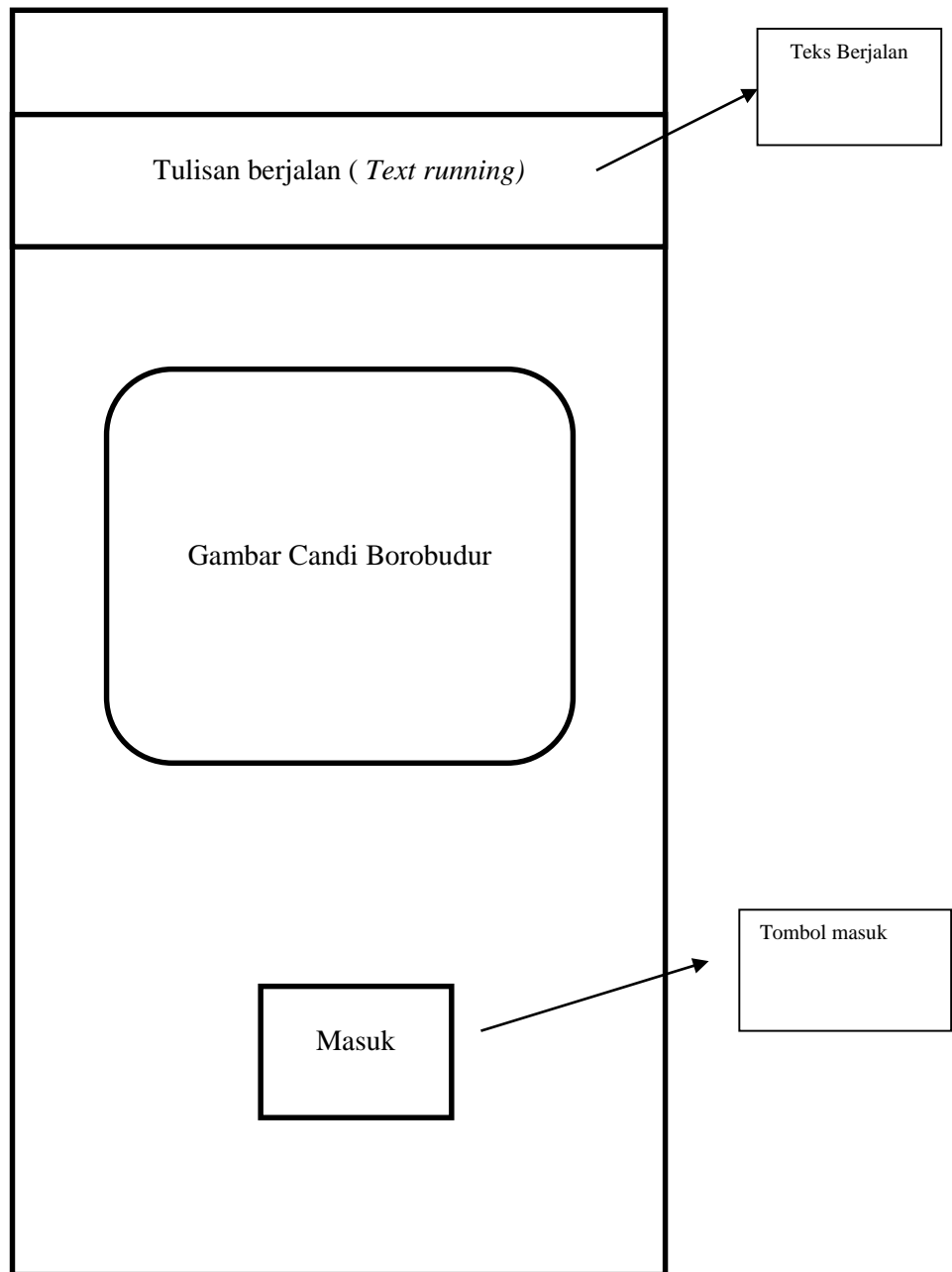
LAMPIRAN 3

***STORYBOARD* MULTIMEDIA INTERAKTIF BERBASIS ANDROID**



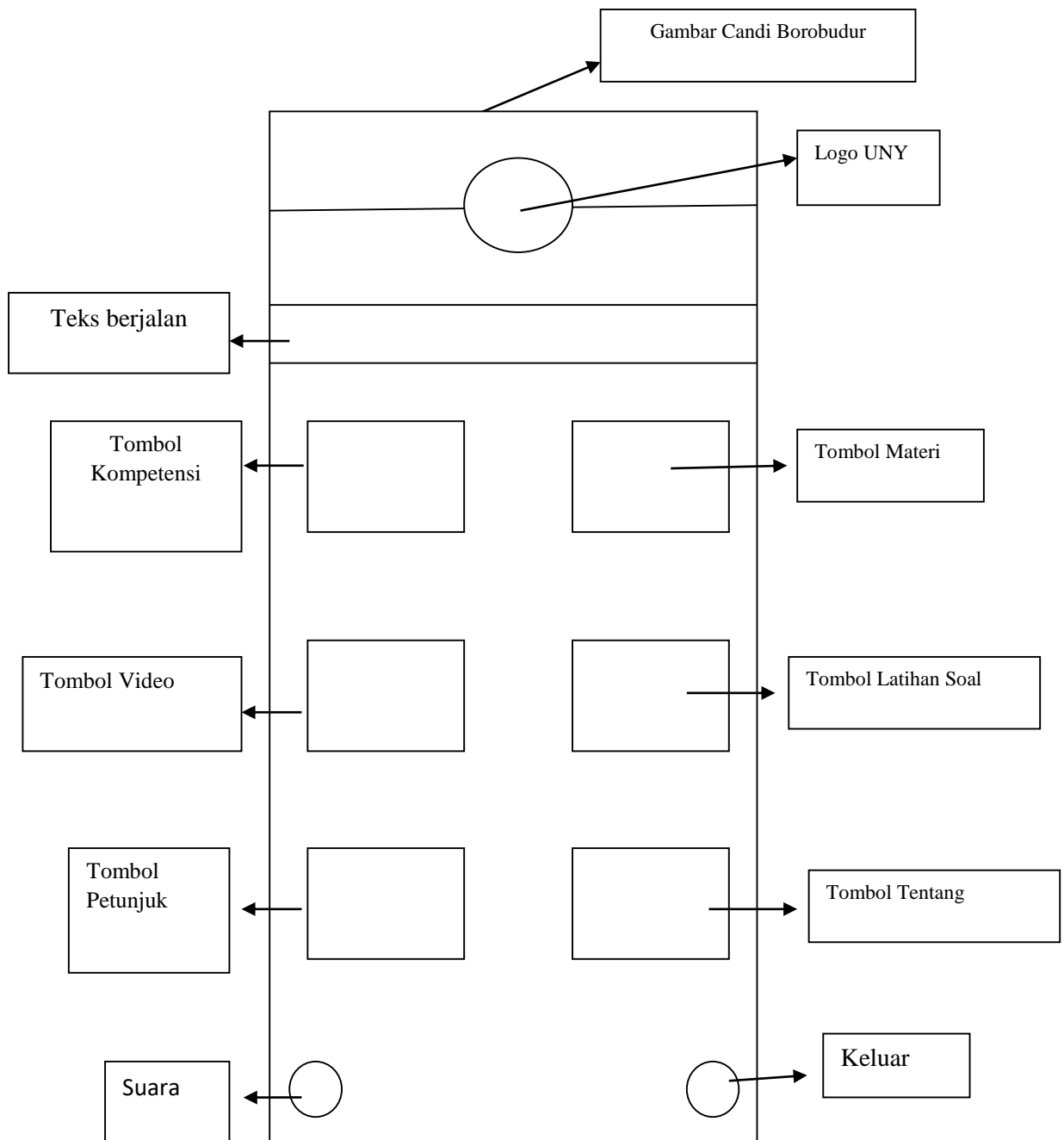
Gambar 3. Desain *storyboard* halaman pembuka

Sumber: Dokumentasi pribadi

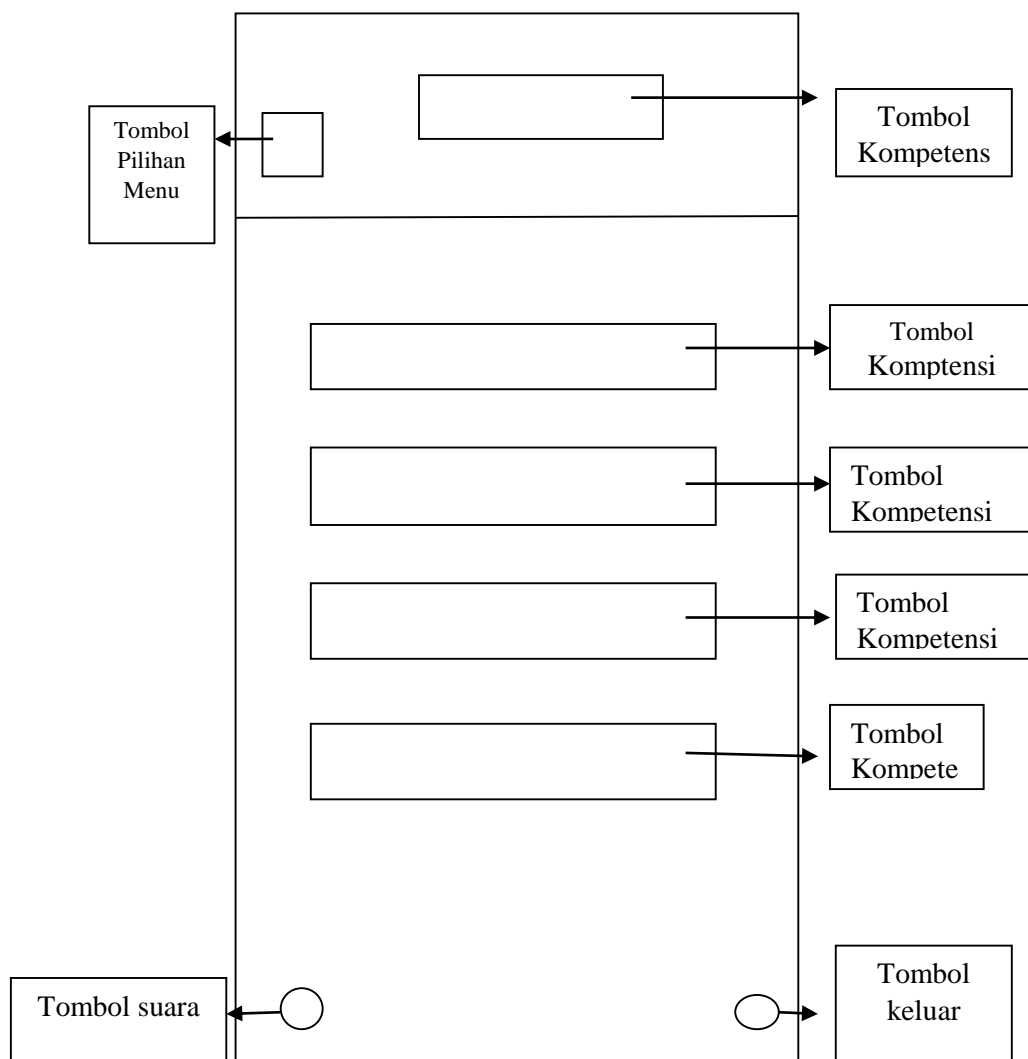


Gambar 4. Desain *storyboard* halaman *loading*

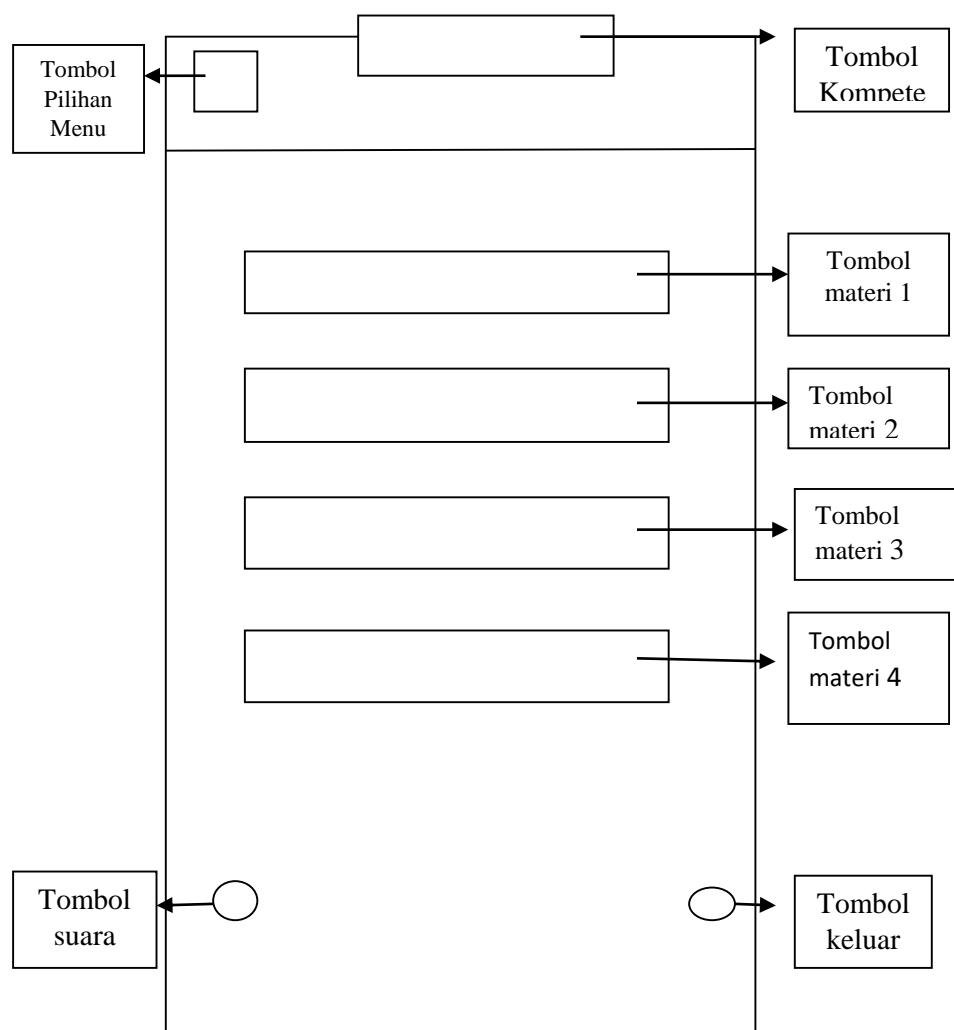
Sumber: Dokumentasi pribadi



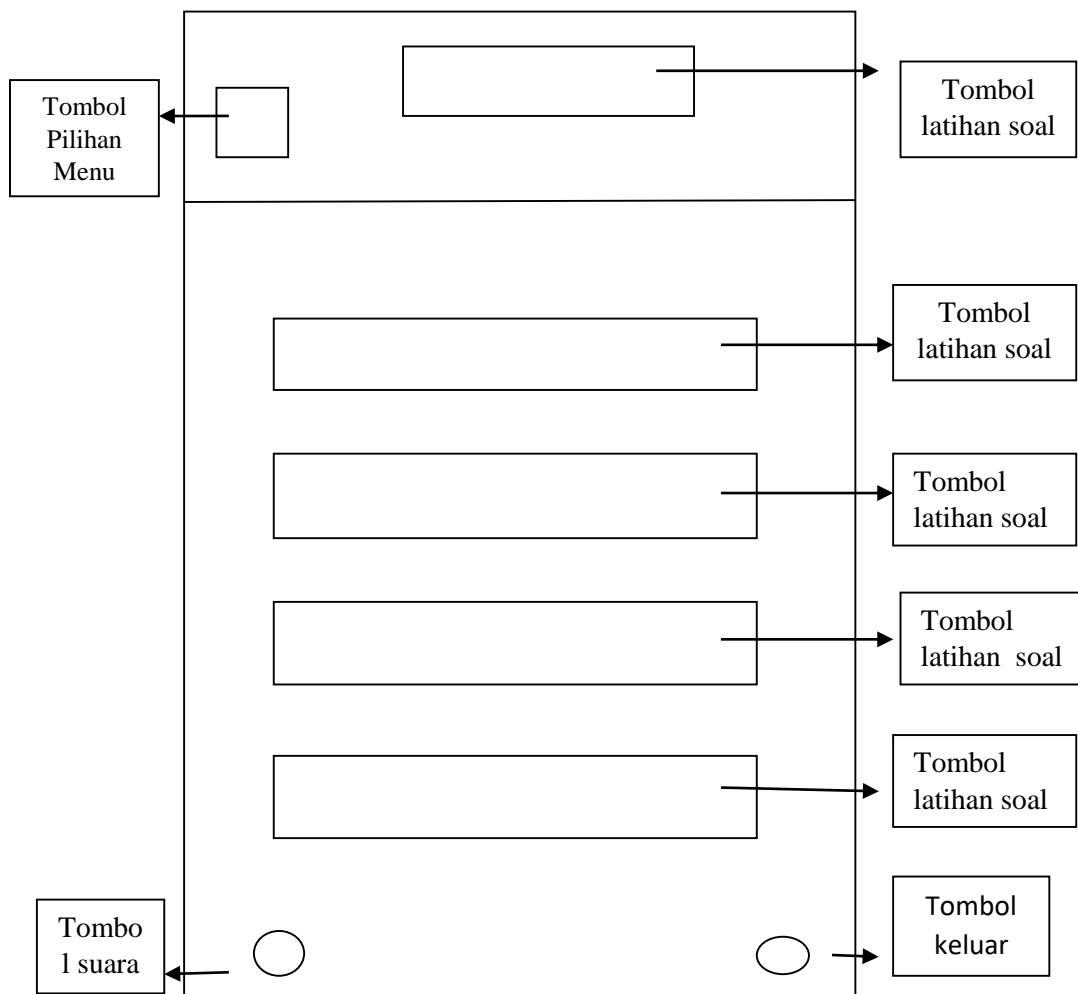
Gambar 5. Desain *Storyboard* Halaman *Home*



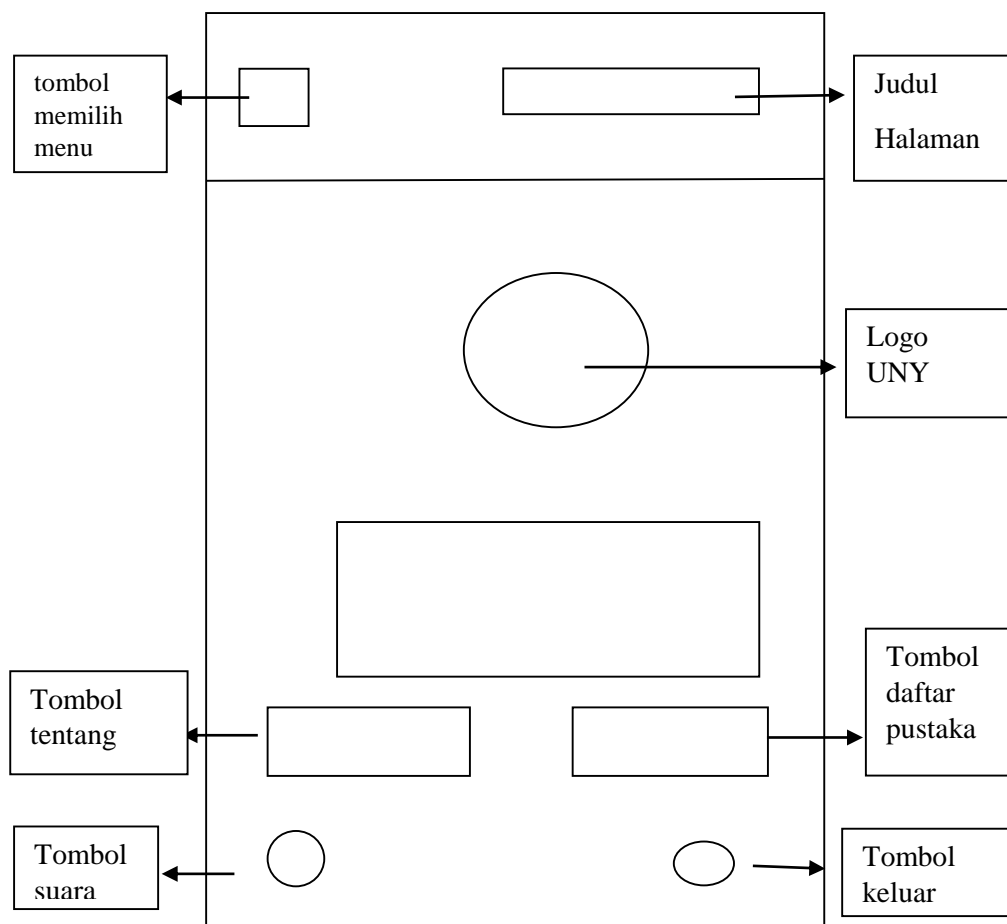
Gambar 6 . Desain *storyboard* halaman kompetensi



Gambar 7. Desain *storyboard* halaman kompetensi



Gambar 8. Desain *storyboard* halaman latihan soal



Gambar 8. Desain *storyboard* halaman tentang

LAMPIRAN 4

KISI-KISI SOAL EVALUASI

KISI -KISI SOAL EVALUASI PILIHAN GANDA
MATA PELAJARAN PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN
TAHUN AJARAN 2019/2020

Nama Sekolah : SMK Ma'Arif Borobudur

Kelas : 12

Kurikulum : 2013

Alokasi waktu : 5 Menit

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi	Materi Pokok Pembelajaran	Ranah Kognitif	Bentuk Tes	Rumusan Soal	Kunci Jawaban
3.14 Menganalisis Sup dan Soto Indonesia	3.14.1 Mengetahui asal mula sup dan soto yang berasal dari Magelang (sup <i>snerek</i>)	Pengertian dan filosofi makanan tradisional sup snerek	C1	PG (1)	Sup snerek merupakan salah satu jenis makanan tradisional yang berasal dari Magelang. Kata snerek sendiri, berasal dari bahasa Belanda yaitu <i>snert</i> yang berarti..... a. Kacang merah b. Kacang polong c. Kacang panjang d. Kacang tanah e. Daging sapi	b. Kacang polong
	3.14.2 Mengetahui	Karakteristik Sup Snerek	C2	PG (2)	Apa yang membedakan sup snerek Magelang dengan	b. Sup Snerek menggunakan kacang

	<p>karakteristik sup dan soto yang berasal dari Magelang (sup <i>snerek</i>)</p>				<p><i>snert soup</i> yang berasal dari Belanda.....</p> <ol style="list-style-type: none"> Sup Snerek dibuat tidak menggunakan campuran daging sebagai isian, sedangkan <i>snert soup</i> menggunakan campuran daging. Sup Snerek menggunakan kacang merah sebagai bahan utamanya sedangkan <i>snert soup</i> menggunakan kacang polong. Sup snerek menggunakan kacang polong sebagai bahan utamanya sedangkan <i>snert soup</i> menggunakan kacang tanah. Sup snerek dibuat menggunakan campuran daging sedangkan <i>snert soup</i> hanya menggunakan sayuran sebagai isian Sup snerek tidak menggunakan kacang sebagai isian, sedangkan <i>snert soup</i> menggunakan 	<p>merah sebagai bahan utamanya sedangkan <i>snert soup</i> menggunakan kacang polong</p>
--	--	--	--	--	--	---

					kacang polong sebagai isian.	
	3.14.2 Mengetahui karakteristik sup dan soto yang berasal dari Magelang (sup <i>snerek</i>)	Karakteristik Sup Snerek	C2	PG (3)	<p>Bahan-bahan yang digunakan untuk membuat sup snerek adalah...</p> <p>a. Kacang merah, kacang polong, daging sapi, tulang iga,</p> <p>b. Kacang merah, daging sapi, tulang iga, brokoli</p> <p>c. Kacang merah, tauge, tulang iga, kentang</p> <p>d. Kacang merah, kentang, bayam, sawi</p> <p>e. Kacang merah, tulang iga, kentang, seledri</p>	e.Kacang merah, tulang iga, kentang, seledri
	3.14.2 Mengetahui karakteristik sup dan soto yang berasal dari Magelang (sup <i>snerek</i>)	Karakteristik Sup Snerek	C2	PG (4)	<p>Berikut ini yang termasuk bumbu-bumbu untuk membuat sup snerek, adalah.....</p> <p>a. Bawang putih, pala, garam, jinten</p> <p>b. Bawang putih, garam, merica, pekak</p> <p>c. Bawang putih, gula merah, garam, pala</p>	d. Bawang putih, garam, pala, merica

					d. Bawang putih, garam, pala, merica e. Bawang putih, jinten, garam, pala	
	3.14.3 Mengidentifikasi proses pembuatan sup dan soto yang berasal dari Magelang (sup <i>snerek</i>)	.Proses pembuatan sup <i>snerek</i>	C1	PG (5)	Teknik pengolahan untuk membuat sup snerek adalah..... a. Dipanggang b. Digoreng c. Direbus d. Dikukus e. Dioven	c.Direbus

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi	Materi Pokok Pembelajaran	Ranah Kognitif	Bentuk Tes	Rumusan Soal	Kunci Jawaban
3.15 Menganalisis hidangan sayur-sayuran Indonesia	3.15.1 Mengetahui asal mula hidangan sayur-sayuran yang berasal dari Magelang (<i>Buntil</i>)	Sejarah/ makna filosofis hidangan sayuran <i>Buntil</i>	C1	PG (1)	Buntil berasal dari kata “Bunthel” yang berarti..... a. Tutup b. Lipatan c. Bungkus d. Daun e. Tali	c. Bungkus
	3.15.2 Mengetahui karakteristik hidangan sayur-sayuran yang berasal dari Magelang (<i>Buntil</i>)	Karakteristik hidangan sayuran <i>Buntil</i>	C4	PG (2)	Berikut ini bahan-bahan yang digunakan untuk membuat buntil yaitu..... a. Daun pepaya, daun kemangi, daun singkong b. Daun singkong, petai, ikan gurame c. Jambal, daun singkong, seledri d. Daun talas, petai, kelapa muda e. Daun talas, ikan gurame, petai	d. Daun talas, petai, kelapa muda

	3.15.2 Mengetahui karakteristik hidangan sayuran yang berasal dari Magelang (<i>Buntil</i>)	Karakteristik hidangan sayuran <i>Buntil</i>	C4	PG (3)	Yang termasuk bumbu-bumbu untuk membuat masakan tradisional buntil yaitu.... a. Cabai merah, kunyit, jahe, jinten, bawang merah b. Cabai merah, bawang putih, kunyit, jinten, garam c. Bawang merah, gula pasir, pekak, kunyit, ketumbar d. Bawang merah, garam, gula pasir, ketumbar, kemiri e. Cabai merah, bawang merah, bawang putih, jinten, kunyit	d. Bawang merah, garam, gula pasir, ketumbar, kemiri
	3.15.3 Mengidentifikasi proses pembuatan hidangan sayuran yang berasal dari Magelang (<i>Buntil</i>)	Proses pembuatan hidangan sayuran <i>Buntil</i>	C2	PG (4)	Dibawah ini yang merupakan tahapan dalam proses memasak buntil yaitu... a. Merebus terlebih dahulu bumbu-bumbu yang akan dihaluskan b. Merebus daun talas yang telah dicuci dan ditiriskan c. Mengukus buntil yang telah diikat menggunakan tali	b. Merebus daun talas yang telah dicuci dan ditiriskan

					d. Mengsangrai kelapa muda yang telah diparut e. Menghaluskan bumbu kemudian merebusnya	
	3.15.2 Mengetahui karakteristik hidangan sayur-sayuran yang berasal dari Magelang (<i>Buntil</i>)	Karakteristik hidangan sayuran <i>Buntil</i>	C1	PG (5)	Karakteristik makanan tradisional buntil adalah... a. Berwarna putih santan b. Memiliki rasa asam c. Berkuah banyak d. Memiliki rasa pedas dan gurih e. Rasa buntil didominasi rasa manis	d. Memiliki rasa pedas dan gurih

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi	Materi Pokok Pembelajaran	Ranah Kognitif	Bentuk Tes	Rumusan Soal	Kunci Jawaban
------------------	---------------------------------	---------------------------	----------------	------------	--------------	---------------

3.17 Menganalisis hidangan sepinggan	3.25.1 Mengetahui asal mula bubur yang berasal dari Magelang (Bubur Blendrang)	Sejarah/ makna filosofis bubur yang berasal dari Magelang bubur blendrang)	C1	PG (1)	Sebelum menggunakan bahan utama tulang ayam dan tulang kambing bubur blendrang dulunya terbuat dari.... a. Tulang ikan b. Daging sapi c. Tempe dan tahu d. Tulang ikan dan tempe e. Tempe dan daging sapi	c. Tempe dan tahu
	3.25.3 Mengidentifikasi proses pembuatan bubur yang berasal dari Magelang (Bubur Blendrang)	Proses pembuatan bubur blendrang	C2	PG (2)	Dibawah ini yang termasuk teknik pengolahan bubur blendrang yaitu... a. Pengukusan b. Pemanggangan c. Perebusan d. Penggorengan e. Pengasapan	c.Perebusan
	3.25.2 Mengetahui karakteristik bubur yang berasal dari Magelang (Bubur Blendrang)	Karakteristik Bubur Blendrang	C2	PG (3)	Dibawah ini yang termasuk bahan-bahan untuk membuat bubur blendrang, yaitu... a. Tepung sagu, tahu, dan tempe	e. Tulang ayam, kaldu ayam, tepung gandum

					<ul style="list-style-type: none"> b. Tepung sagu, tulang ayam atau tulang kambing c. Tepung sagu, tulang ayam atau tetelan daging kambing d. Kaldu ayam, tepung sagu, tulang ayam e. Tulang ayam, kaldu ayam, tepung gandum 	
	3.25.2 Mengetahui karakteristik bubur yang berasal dari Magelang (Bubur Blendrang)	Karakteristik Bubur Blendrang	C2	PG (4)	<p>Dibawah ini yang termasuk karakteristik bubur blendrang adalah....</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Memiliki cita rasa khas asam b. Memiliki tekstur berkuah banyak c. Memiliki aroma segar d. Memiliki tekstur kental e. Memiliki warna kuah kecoklatan 	d. Memiliki tekstur kental
	3.25.3 Mengidentifikasi proses pembuatan bubur yang berasal dari	Proses pembuatan bubur blendrang	C2	PG (5)	<p>Berikut ini yang termasuk tahapan proses untuk membuat bubur blendrang ...</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Memotong bumbu-bumbu yang meliputi bawang 	c. Memasukkan sedikit demi sedikit air yang sudah dicampur dengan tepung ke dalam rebusan tulang ayam.

	Magelang (Bubur Blendrang)				<p>merah, bawang putih dan cabai merah</p> <p>b. Mengukus tulang ayam/ tulang kambing</p> <p>c. Memasukkan sedikit demi sedikit air yang sudah dicampur dengan tepung ke dalam rebusan tulang ayam.</p> <p>d. Membuat adonan tepung dengan mencampurkan air dan tepung sagu</p> <p>e. Mengsangrai tepung gandum</p>	
--	----------------------------	--	--	--	---	--

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi	Materi Pokok Pembelajaran	Ranah Kognitif	Bentuk Tes	Rumusan Soal	Kunci Jawaban
3.21 Menganalisis makanan Indonesia berbahan dasar Ikan dan Seafood	3.21.1 Mengetahui asal mula makanan tradisional Magelang berbahan dasar ikan dan <i>seafood</i> (mangut <i>beong</i>)	Sejarah/ makna filosofis makanan tradisional Magelang berbahan dasar ikan dan seafood (mangut <i>beong</i>)	C1	PG (1)	<p>Berikut ini yang termasuk pengertian mangut yaitu.....</p> <p>a. Mangut merupakan masakan yang menggunakan bumbu asam jawa sehingga cita rasanya identik asam.</p> <p>b. Mangut merupakan masakan yang diolah menggunakan teknik pemanggangan.</p> <p>c. Mangut merupakan masakan yang diolah menggunakan teknik olah dikukus</p> <p>d. Mangut merupakan masakan tradisional yang dibuat menggunakan bumbu dasar kuning</p> <p>e. Mangut adalah makanan kuno yang menggunakan santan dan kemiri yang diolah dengan merebusnya didalam bumbu.</p>	e.Mangut adalah makanan kuno yang menggunakan santan dan kemiri yang diolah dengan merebusnya didalam bumbu.

	3.21.3 Mengidentifikasi proses pembuatan makanan tradisional Magelang berbahan dasar ikan dan <i>seafood</i> (Mangut beong)	Proses pembuatan (Mangut beong)	C2	PG (2)	Dibawah ini yang termasuk teknik pengolahan mangut ikan beong yaitu... a. Pengukusan b. Pemanggangan c. Perebusan d. Penggorengan e. Pengasapan	c. Perebusan
	3.21.2 Mengetahui karakteristik makanan tradisional Magelang berbahan dasar ikan dan <i>seafood</i> (mangut <i>beong</i>)	Karakteristik makanan tradisional Magelang berbahan dasar ikan dan <i>seafood</i> (mangut beong)	C4	PG (3)	Berikut ini yang termasuk bumbu-bumbu untuk membuat mangut ikan beong adalah... a. Bawang merah, bawang putih, cabai merah, kemiri, pekak, gula jawa b. Bawang merah, bawang putih, kemiri, cabai merah, garam, pala c. Bawang merah, bawang putih, kemiri, gula jawa, garam, terasi d. Bawang merah, bawang putih, kemiri, pala, pekak, asam jawa, garam	c. Bawang merah, bawang putih, kemiri, gula jawa, garam, terasi

					e. Bawang merah, bawang putih , pala, asam jawa, cabai merah, terasi	
	3.21.2 Mengetahui karakteristik makanan tradisional Magelang berbahan dasar ikan dan seafood (mangut <i>beong</i>)	Karakteristik makanan tradisional Magelang berbahan dasar ikan dan seafood (mangut <i>beong</i>)	C2	PG (4)	<p>Yang termasuk karakteristik mangut ikan beong adalah.....</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Memiliki tekstur berkuah banyak b. Memiliki cita rasa khas yaitu asam c. Memiliki rasa yang gurih, pedas dan manis d. Memiliki aroma khas pekak e. Mangut ikan beong didominasi warna putih dari santan 	c. Memiliki rasa yang gurih, pedas dan manis
	3.21.3 Mengidentifikasi proses pembuatan makanan tradisional Magelang berbahan dasar	Proses pembuatan (Mangut <i>beong</i>)	C2	PG (5)	<p>Dibawah ini yang termasuk tahapan untuk membuat mangut ikan beong yaitu....</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Memotong bumbu-bumbu yang meliputi bawang merah, bawang putih dan cabai merah 	d. Menggoreng ikan yang telah dibersihkan

	ikan dan seafood (Mangut beong)				<ul style="list-style-type: none"> b. Mengukus ikan beong agar ikan menjadi lunak c. Menumis bumbu-bumbu yang telah dipotong-potong. d. Menggoreng ikan yang telah dibersihkan e. Jawaban a, b, c, dan d semua benar 	
--	---------------------------------	--	--	--	--	--

LAMPIRAN 5
SURAT PERMOHONAN VALIDASI
MATERI DAN MEDIA



UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
FAKULTAS TEKNIK

Alamat : Kampus Karangmalang, Yogyakarta, 55281

Telp.(0274) 586168 psw. 216,289,292 Phone & Fax. (0274) 586734

Hal : Permohonan Validasi Instrumen TAS dan Ahli Materi
Lampiran : 1 Bandel

Yth, Prihastuti Ekawatiningsih, S.Pd., M.Pd.
Dosen Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana
Di Fakultas Teknik UNY

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

Nama : Maika Yuliana
NIM : 14511241016
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Judul TAS : Pengenalan Makanan Tradisional Melalui Pengembangan Media
Pembelajaran Berbasis Android di SMK

dengan hormat mohon Bapak/Ibu berkenan memberikan validasi terhadap instrumen dan materi media pembelajaran pada penelitian TAS yang telah saya susun. Sebagai bahan pertimbangan, bersama ini saya lampirkan : (1) proposal TAS, (2) kisi-kisi instrumen penelitian TAS, dan (3) draf instrumen penelitian TAS.

Demikian permohonan ini saya sampaikan, atas bantuan dan perhatian Bapak/ Ibu diucapkan terimakasih.

Yogyakarta, Juli 2019
Pemohon

Maika Yuliana
NIM. 14511241016

Mengetahui,

Ketua Program Studi
Pendidikan Teknik Boga

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

Dosen Pembimbing TAS

Dr. Marwanti, M.Pd.
NIP. 195703131983 2 001



UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

FAKULTAS TEKNIK

Alamat : Kampus Karangmalang, Yogyakarta, 55281

Telp. (0274) 586168 psw. 216,289,292 Phone & Fax. (0274) 586734

Hal : Permohonan Validasi Ahli Materi
Lampiran : 1 Bandel

Yth,
Ibu Tiyyeni, A.Md.
Guru Tata Boga
Di SMK Ma' Arif Borobudur

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

Nama : Maika Yuliana

NIM : 14511241016

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Judul TAS : Pengenalan Makanan Tradisional Melalui Pengembangan Media
Pembelajaran Berbasis Android di SMK

dengan hormat mohon Bapak/Ibu berkenan memberikan validasi terhadap media
pembelajaran pada penelitian TAS yang telah saya susun. Sebagai bahan
pertimbangan, bersama ini saya lampirkan : (1) proposal TAS, (2) kisi-kisi
instrumen penelitian TAS, dan (3) draf instrumen penelitian TAS.

Demikian permohonan ini saya sampaikan, atas bantuan dan perhatian
Bapak/ Ibu diucapkan terimakasih.

Yogyakarta, Juli 2019

Pemohon

Maika Yuliana

NIM. 14511241016

Mengetahui,

Ketua Program Studi
Pendidikan Teknik Boga

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

Dosen Pembimbing TAS

Dr. Marwanti, M.Pd.
NIP. 195703131983 2 001



UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
FAKULTAS TEKNIK

Alamat : Kampus Karangmalang, Yogyakarta, 55281

Telp. (0274) 586168 psw. 216,289,292 Phone & Fax. (0274) 586734

Hal : Permohonan Validasi Ahli Media
Lampiran : 1 Bandel

Yth,
Wika Rinawati, S.Pd.,M.Pd.
Dosen Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana
Di Fakultas Teknik UNY

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

Nama : Maika Yuliana
NIM : 14511241016
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Judul TAS : Pengenalan Makanan Tradisional Melalui Pengembangan Media
Pembelajaran Berbasis Android di SMK

dengan hormat mohon Bapak/Ibu berkenan memberikan validasi terhadap media
pembelajaran pada penelitian TAS yang telah saya susun. Sebagai bahan
pertimbangan, bersama ini saya lampirkan : (1) proposal TAS, (2) kisi-kisi
instrumen penelitian TAS, dan (3) draf instrumen penelitian TAS.

Demikian permohonan ini saya sampaikan, atas bantuan dan perhatian
Bapak/ Ibu diucapkan terimakasih.

Yogyakarta, Juli 2019

Pemohon

Maika Yuliana

NIM. 14511241016

Mengetahui,

Ketua Program Studi
Pendidikan Teknik Boga

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

Dosen Pembimbing TAS

Dr. Marwanti, M.Pd.
NIP. 195703131983 2 001

LAMPIRAN 6
SURAT IZIN PENELITIAN DARI
FAKULTAS TEKNIK



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

17 Juni 2019

Nomor : 553/UN34.15/LT/2019
Lampiran : -
Hal : Permohonan Izin Observasi

Yth . Kepala Sekolah SMK Ma Arif Borobudur
Jl. Syailendra Raya, Kelon, Borobudur, Kecamatan Borobudur, Kabupaten Magelang

Kami sampaikan dengan hormat, bahwa mahasiswa tersebut di bawah ini, akan melaksanakan observasi di lingkungan instansi yang Bapak/Ibu pimpin, dalam rangka untuk melengkapi tugas mata kuliah "Tugas Akhir" atas nama :

Nama : Maika Yuliana
NIM : 14511241016
Fakultas : Fakultas Teknik
Program Studi : Pend. Teknik Boga - S1
Waktu Pelaksanaan Observasi : 18 Juni - 18 Juli 2019
Judul / Keperluan : Observasi RPP

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

Atas izin dan bantuannya diucapkan terima kasih.

Dekan,

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

Tembusan :
1. Sub. Bagian Pendidikan;
2. Mahasiswa yang bersangkutan.



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 : 420/UN34.15/LT/2019
Lamp. : 1 Bendel Proposal
Hal : Izin Penelitian

13 Agustus 2019

Yth. Kepala SMK MA'ARIF BOROBUDUR
Jln. Syailendra Raya, Kelon, Borobudur, Borobudur, Kec. Borobudur, Kab. Magelang Prov.
Jawa Tengah

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

Nama : Maika Yuliana
NIM : 14511241016
Program Studi : Pend. Teknik Boga - SI
Tujuan : Memohon izin mencari data untuk penulisan Tugas Akhir Skripsi (TAS)
Judul Tugas Akhir : Pengenalan Makanan Tradisional Melalui Pengembangan Media Pembelajaran Berbasis Android Di SMK
Waktu Penelitian : 15 Agustus - 1 September 2019

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.

Dekan,

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

LAMPIRAN 7

Hasil Validasi Instrumen, Angket Validitas Ahli Materi I, Ahli Materi II, Ahli Media, dan Siswa

SURAT PERNYATAAN VALIDASI INSTRUMEN
PENELITIAN TUGAS AKHIR

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Prihastuti Ekawatiningsih, S.Pd., M.Pd.

NIP : 19750428 199903 2 002

Jurusan : Pendidikan Teknik Boga dan Busana

Setelah mencermati, memperhatikan dan menganalisis instrumen validasi ahli materi, ahli media dan uji kelayakan siswa pada media pembelajaran yang dibuat oleh :

Nama : Maika Yuliana

NIM : 14511241016

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Dengan ini menyatakan instrumen untuk uji kelayakan media pembelajaran makanan tradisional:

- () Layak digunakan tanpa perbaikan
(✓) Layak Digunakan dengan perbaikan sesuai saran
() Tidak layak digunakan sebagai penelitian

*)Pilih salah satu dan beri tanda *checklist* (✓)

Saran/ Tanggapan :

.....
.....
.....

Yogyakarta, Juli 2019

Validator



Prihastuti Ekawatiningsih, S.Pd., M.Pd.

NIP. 19750428 199903 2 002

KUISIONER
LEMBAR VALIDASI AHLI MATERI

Judul Penelitian : Pengenalan Makanan Tradisional Magelang Melalui Pengembangan Media Pembelajaran Berbasis Android di SMK

Sasaran Program : Siswa SMK

Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan

Peneliti : Maika Yuliana

Ahli Materi : Prihastuti Ekawatiningsih, S.Pd., M.Pd.

Petunjuk :

Lembar validasi ini dimaksudkan untuk mengetahui pendapat Bapak/ Ibu selaku ahli materi terhadap kelayakan media pembelajaran berbasis Android yang dikembangkan. Pendapat, kritik, saran, penilaian dan komentar Bapak/ ibu akan sangat bermanfaat untuk memperbaiki dan meningkatkan kualitas media pembelajaran ini. Sehubungan dengan hal tersebut, dimohon Bapak/ibu memberikan respon pada setiap pertanyaan dalam lembar kuesioner ini dengan memberikan tanda *checklist* (√) pada kolom dibawah bilangan 1, 2, 3, 4.

Contoh :

No	Kriteria Penilaian	Skor			
		1	2	3	4
1	Kejelasan kompetensi dasar yang diterapkan dalam aplikasi pembelajaran			√	

Keterangan skala :

- 1 = Kurang Layak
- 2 = Cukup Layak
- 3 = Layak
- 4 = Sangat Layak

Kami juga berharap Bapak/ Ibu berkenan memberikan komentar dan saran tertulis pada kolom yang tersedia. Atas perhatian dan kesediaan Bapak/ Ibu untuk mengisi lembar validasi ini saya ucapkan terima kasih.

A. Penilaian Kelayakan Materi

No	Kriteria Penilaian	Skor			
		1	2	3	4
Aspek Kesesuaian					
1	Kejelasan kompetensi dasar yang diterapkan dalam aplikasi berbasis Android.			✓	
2	Kesesuaian tujuan pembelajaran dalam aplikasi berbasis Android dengan kompetensi dasar yang diterapkan			✓	
3	Kesesuaian materi yang disajikan dalam aplikasi berbasis Android dengan tujuan pembelajaran				✓
4	Kesesuaian media pembelajaran yang disajikan dalam aplikasi berbasis Android dengan materi			✓	
Aspek Kualitas Isi dan Tujuan					
5	Keruntutan penyampaian isi materi yang disajikan dalam aplikasi berbasis Android				✓
6	Kejelasan penyampaian materi dalam aplikasi berbasis Android disajikan.			✓	
7	Kesesuaian cakupan materi dengan yang disajikan			✓	
8	Penyajian gambar atau tabel mendukung isi materi				✓
9	Penyajian contoh-contoh yang mendukung isi materi			✓	
10	Penyajian video sebagai sarana menambah tingkat pemahaman siswa dan sebagai selingan belajar				✓
11	Penggunaan bahasa dalam aplikasi berbasis Android tepat untuk siswa setingkat SMK			✓	
12	Penyajian materi dalam aplikasi berbasis Android menarik dan tidak membosankan				✓
13	Penyajian soal dalam aplikasi berbasis Android menarik dan interaktif sesuai dengan karakteristik siswa tingkat SMK				✓
14	Kesesuaian latihan soal dengan isi materi			✓	
Kualitas Instruksional					
15	Media belajar dapat menumbuhkan motivasi siswa				✓
16	Media pembelajaran dapat menarik minat siswa untuk belajar				✓

17	Media pembelajaran dapat membantu siswa mempelajari materi makanan tradisional			✓	
18	Media pembelajaran dapat memberikan kesempatan belajar mandiri bagi siswa				✓
19	Media pembelajaran dapat menambah pengetahuan siswa				✓
20	Penyajian latihan soal disajikan secara acak			✓	
21	Terdapat umpan balik berupa skor terhadap latihan soal yang dikerjakan				✓

B. Komentar dan Saran

Saran pada pengembangan instrumen tes yang digunakan pada saat pre test post tes (ikut arahan pengembangan)

C. Kesimpulan


Setelah dilakukan kajian, media pembelajaran makanan tradisional Magelang berbasis *Android* pada mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan untuk Program Pengayaan siswa SMK Ma'Arif Borobudur dinyatakan :

- ☐ Layak digunakan tanpa perbaikan
- ☒ Layak digunakan dengan perbaikan sesuai saran
- ☐ Tidak layak digunakan sebagai penelitian yang bersangkutan

☐) Pilih salah satu dan beri tanda *checklist* (✓)

Yogyakarta, Juli 2019

Validator,



Prihastuti Ekawatiningsih, S.Pd., M.Pd

NIP. 19750428 199903 2 002

SURAT PERNYATAAN VALIDASI MEDIA
PENELITIAN TUGAS AKHIR

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Prihastuti Ekawatiningsih, S.Pd., M.Pd.
NIP : 19750428 199903 2 002
Jurusan : Pendidikan Teknik Boga dan Busana

Setelah mencermati, memperhatikan dan menganalisis instrumen kelayakan materi pada media pembelajaran yang dibuat oleh :

Nama : Maika Yuliana
NIM : 14511241016
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Dengan ini menyatakan media pembelajaran makanan tradisional:

- () Layak digunakan tanpa perbaikan
(☒) Layak Digunakan dengan perbaikan sesuai saran
() Tidak layak digunakan sebagai penelitian

*)Pilih salah satu dan beri tanda *checklist* (✓)

Saran/ Tanggapan :

ajar lebih penyajian lebih kecil
.....
.....

Yogyakarta, Agustus 2019

Validator



Prihastuti Ekawatiningsih, S.Pd., M.Pd.

NIP. 19750428 199903 2 002

KUISIONER

LEMBAR VALIDASI AHLI MATERI

Judul Penelitian : Pengenalan Makanan Tradisional Magelang Melalui Pengembangan Media Pembelajaran Berbasis Android di SMK

Sasaran Program : Siswa Kelas XII

Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan

Peneliti : Maika Yuliana

Ahli Materi : Ibu Tiyeni A.Md.

Petunjuk :

Lembar validasi ini dimaksudkan untuk mengetahui pendapat Bapak/ Ibu selaku ahli materi terhadap kelayakan media pembelajaran berbasis Android yang dikembangkan. Pendapat, kritik, saran, penilaian dan komentar Bapak/ ibu akan sangat bermanfaat untuk memperbaiki dan meningkatkan kualitas media pembelajaran ini. Sehubungan dengan hal tersebut, dimohon Bapak/ibu memberikan respon pada setiap pertanyaan dalam lembar kuesioner ini dengan memberikan tanda *checklist* (√) pada kolom dibawah bilangan 1, 2, 3, 4, 5.

Contoh :

No	Kriteria Penilaian	Skor			
		1	2	3	4
1	Kejelasan kompetensi dasar yang diterapkan dalam aplikasi pembelajaran			√	

Keterangan skala :

- 1 = Kurang Layak
- 2 = Cukup Layak
- 3 = Layak
- 4 = Sangat Layak

Kami juga berharap Bapak/ Ibu berkenan memberikan komentar dan saran tertulis pada kolom yang tersedia. Atas perhatian dan kesediaan Bapak/ Ibu untuk mengisi lembar validasi ini saya ucapkan terima kasih.

A. Penilaian Kelayakan Materi

No	Kriteria Penilaian	Skor			
		1	2	3	4
Aspek Kesesuaian					
1	Kejelasan kompetensi dasar yang diterapkan dalam aplikasi berbasis Android.			✓	
2	Kesesuaian tujuan pembelajaran dalam aplikasi berbasis Android dengan kompetensi dasar yang diterapkan			✓	
3	Kesesuaian materi yang disajikan dalam aplikasi berbasis Android dengan tujuan pembelajaran			✓	
4	Kesesuaian media pembelajaran yang disajikan dalam aplikasi berbasis Android dengan materi			✓	
Aspek Kualitas Isi dan Tujuan					
5	Keruntutan penyampaian isi materi dalam aplikasi berbasis Android disajikan dengan runtut.				✓
6	Kejelasan penyampaian materi dalam aplikasi berbasis Android disajikan.			✓	
7	Kesesuaian cakupan materi dengan yang disajikan				✓
8	Penyajian gambar atau tabel mendukung isi materi				✓
9	Penyajian contoh-contoh yang mendukung isi materi				✓
10	Penyajian video sebagai sarana menambah tingkat pemahaman siswa dan sebagai selingan belajar				✓
11	Penggunaan bahasa dalam aplikasi berbasis Android tepat untuk siswa setingkat SMK			✓	
12	Penyajian materi dalam aplikasi berbasis Android menarik dan tidak membosankan			✓	
13	Penyajian soal dalam aplikasi berbasis Android menarik dan interaktif sesuai dengan karakteristik siswa tingkat SMK			✓	
14	Kesesuaian latihan soal dengan isi materi			✓	
Kualitas Instruksional					
15	Media belajar dapat menumbuhkan motivasi siswa			✓	
16	Media pembelajaran dapat menarik minat			✓	

	siswa untuk belajar				
17	Media pembelajaran dapat membantu siswa mempelajari materi makanan tradisional			✓	
18	Media pembelajaran dapat memberikan kesempatan belajar mandiri bagi siswa			✓	
19	Media pembelajaran dapat menambah pengetahuan siswa			✓	
20	Penyajian latihan soal disajikan secara acak			✓	
21	Terdapat umpan balik berupa skor terhadap latihan soal yang dikerjakan			✓	

D. Komentar dan Saran

E. Kesimpulan

Setelah dilakukan kajian, media pembelajaran makanan tradisional Magelang berbasis *Android* pada mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan untuk siswa kelas XI dan XII SMK Ma'Arif Borobudur dinyatakan :

- ☒ Layak digunakan tanpa perbaikan
- ☐ Layak digunakan dengan perbaikan sesuai saran
- ☐ Tidak layak digunakan sebagai penelitian yang bersangkutan

*) Pilih salah satu dan beri tanda *checklist* (✓)

Magelang, Agustus 2019

Validator,



Tiyei, A.Md

KUISIONER

LEMBAR VALIDASI AHLI MEDIA

Judul Penelitian :Pengenalan Makanan Tradisional Magelang Melalui Pengembangan Media Pembelajaran Berbasis Android di SMK

Sasaran Program : Siswa SMK

Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan

Peneliti : Maika Yuliana

Ahli Materi : Wika Rinawati, S.Pd.,M.Pd

Petunjuk :

Lembar validasi ini dimaksudkan untuk mengetahui pendapat Bapak/ Ibu selaku ahli media terhadap kelayakan media pembelajaran berbasis Android yang dikembangkan. Pendapat, kritik, saran, penilaian dan komentar Bapak/ ibu akan sangat bermanfaat untuk memperbaiki dan meningkatkan kualitas media pembelajaran ini. Sehubungan dengan hal tersebut, dimohon Bapak/ibu memberikan respon pada setiap pertanyaan dalam lembar kuesioner ini dengan memberikan tanda *checklist* (✓) pada kolom dibawah bilangan 1, 2, 3, 4.

Contoh :

No	Kriteria Penilaian	Skor			
		1	2	3	4
1	Kejelasan kompetensi dasar yang diterapkan dalam aplikasi pembelajaran			✓	

Keterangan skala :

- 1 = Kurang Layak
- 2 = Cukup Layak
- 3 = Layak
- 4 = Sangat Layak

Kami juga berharap Bapak/ Ibu berkenan memberikan komentar dan saran tertulis pada kolom yang tersedia. Atas perhatian dan kesediaan Bapak/ Ibu untuk mengisi lembar validasi ini saya ucapkan terima kasih.

A. Penilaian Kelayakan Media

No	Kriteria Penilaian	Skala Penilaian			
		1	2	3	4
Aspek Kemudahan Penggunaan dan Navigasi					
1	Kemudahan dalam pengoperasian media pembelajaran				✓
2	Kejelasan petunjuk dalam penggunaan media				✓
3	Kemudahan pemilihan menu pada aplikasi				✓
4	Kebebasan memilih menu				✓
5	Kelancaran aplikasi ketika digunakan				✓
6	Kesesuaian letak navigasi dengan fungsi yang ditetapkan				✓
7	Ketepatan letak tombol navigasi				✓
Aspek Artistik dan Estetika					
8	Kerapian tata letak menu				✓
9	Kerapian teks, konten, dan gambar yang disajikan			✓	
10	Kesesuaian pemilihan <i>background</i> dan kontras pada media				✓
11	Ketepatan pemilihan warna pada teks, gambar, dan <i>background</i>				✓
12	Kesesuaian ukuran pada teks dan gambar yang disajikan			✓	
13	Kesesuaian penggunaan <i>backsound</i> dalam aplikasi				✓
14	Penyajian video dapat mendukung aplikasi				
15	Ketepatan gambar dengan isi materi				✓
16	Perpaduan teks dan gambar sesuai				✓
Aspek Fungsi Keseluruhan					
17	Memberikan respon umpan balik terhadap pengguna				✓
18	Kesesuaian media pembelajaran berbasis Android dengan kemampuan pengguna				✓
19	Kemandirian pengguna dalam belajar menggunakan media pembelajaran “makanan tradisional Magelang”				✓

20	Media pembelajaran dapat memberikan suasana belajar yang nyaman bagi pengguna					✓
----	---	--	--	--	--	---

B. Komentar dan Saran

C. Kesimpulan

Setelah dilakukan kajian, media pembelajaran makanan tradisional Magelang berbasis *Android* pada mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan untuk siswa kelas XI dan XII SMK Ma' Arif Borobudur dinyatakan :

- ☐ Layak digunakan tanpa perbaikan
- ☒ Layak digunakan dengan perbaikan sesuai saran
- ☐ Tidak layak digunakan sebagai penelitian yang bersangkutan

*) Pilih salah satu dan beri tanda *checklist* (✓)

Yogyakarta, Agustus 2019

Validator,



Wika Rinawati, S.Pd., M.Pd

NIP. 197604242001122002

LEMBAR PENILAIAN CALON PENGGUNA (SISWA)

Kepada :

Para Siswa kelas XII

Di SMK Ma'Arif Borobudur

Angket ini berisikan butir-butir pertanyaan dengan tujuan untuk mengetahui nilai kelayakan media berbasis Android berjudul “ Pengolahan dan Penyajian Makanan Tradisional Magelang”. Media ini bertujuan untuk mengenalkan pengolahan dan penyajian makanan tradisional yang ada di Magelang. Untuk itu berikan respon pada angket ini sesuai petunjuk yang diberikan.

A. Identitas Pribadi

Nama : M. Choirul Anam

No. Presensi :

B. Petunjuk Pengisian Angket

1. Tulislah data diri Anda pada tempat yang telah disediakan
2. Bacalah angket penelitian ini dengan seksama
3. Berilah tanda checklist (√) pada kolom yang disediakan sesuai dengan keadaan dan keyakinan Anda, rentang penilaian sebagai berikut:

1 = Tidak Baik

2 = Kurang Baik

3 = Baik

4 = Sangat Baik

Contoh :

No	Kriteria Penilaian	Skor			
		1	2	3	4
1	Kejelasan kompetensi dasar yang diterapkan dalam aplikasi pembelajaran			√	

4. Bila telah selesai mengisi lembar angket, mohon segera dikembalikan
5. Selamat mengisi. Terima kasih atas partisipasi Anda dalam mengisi angket penelitian ini.

Penilaian

No	Kriteria Penilaian	Skor			
		1	2	3	4
1	Kemudahan dalam penggunaan media				✓
2	Kejelasan petunjuk penggunaan media			✓	
3	Kemudahan dalam memilih menu				✓
4	Kelancaran media ketika digunakan				✓
5	Ketepatan letak tombol-tombol dalam media				✓
6	Materi yang disajikan runtut				✓
7	Materi yang disajikan jelas				✓
8	Materi yang disajikan lengkap				✓
9	Penyajian gambar dan video memperjelas materi			✓	
10	Penggunaan bahasa mudah dipahami				✓
11	Kemenarikan penyajian materi				✓
12	Kejelasan latihan soal yang disajikan				✓
13	Teks mudah dibaca			✓	
14	Ketepatan pemilihan huruf				✓
15	Kesesuaian pemilihan warna <i>background</i> dan kontras				✓
16	Keseimbangan penggunaan warna dan tampilan				✓
17	Kemenarikan penyajian video dan gambar			✓	
18	Proses pembelajaran lebih menarik dan menyenangkan				✓
19	Media dapat mendorong untuk belajar lebih giat			✓	
20	Media dapat menambah kemandirian belajar			✓	

Magelang, Agustus 2019

Responden,

LEMBAR PENILAIAN CALON PENGGUNA (SISWA)

Kepada :

Para Siswa kelas XII

Di SMK Ma'Arif Borobudur

Angket ini berisikan butir-butir pertanyaan dengan tujuan untuk mengetahui nilai kelayakan media berbasis Android berjudul “ Pengolahan dan Penyajian Makanan Tradisional Magelang”. Media ini bertujuan untuk mengenalkan pengolahan dan penyajian makanan tradisional yang ada di Magelang. Untuk itu berikan respon pada angket ini sesuai petunjuk yang diberikan.

A. Identitas Pribadi

Nama : Siti Arum Indahsari

No. Presensi : 24

B. Petunjuk Pengisian Angket

1. Tulislah data diri Anda pada tempat yang telah disediakan
2. Bacalah angket penelitian ini dengan seksama
3. Berilah tanda checklist (✓) pada kolom yang disediakan sesuai dengan keadaan dan keyakinan Anda, rentang penilaian sebagai berikut:
1 = Tidak Baik
2 = Kurang Baik
3 = Baik
4 = Sangat Baik

Contoh :

No	Kriteria Penilaian	Skor			
		1	2	3	4
1	Kejelasan kompetensi dasar yang diterapkan dalam aplikasi pembelajaran			✓	

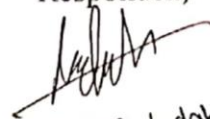
4. Bila telah selesai mengisi lembar angket, mohon segera dikembalikan
5. Selamat mengisi. Terima kasih atas partisipasi Anda dalam mengisi angket penelitian ini.

Penilaian

No	Kriteria Penilaian	Skor			
		1	2	3	4
1	Kemudahan dalam penggunaan media			✓	
2	Kejelasan petunjuk penggunaan media				✓
3	Kemudahan dalam memilih menu				✓
4	Kelancaran media ketika digunakan				✓
5	Ketepatan letak tombol-tombol dalam media			✓	
6	Materi yang disajikan runtut			✓	
7	Materi yang disajikan jelas				✓
8	Materi yang disajikan lengkap				✓
9	Penyajian gambar dan video memperjelas materi				✓
10	Penggunaan bahasa mudah dipahami				✓
11	Kemenarikan penyajian materi			✓	
12	Kejelasan latihan soal yang disajikan				✓
13	Teks mudah dibaca				✓
14	Ketepatan pemilihan huruf				✓
15	Kesesuaian pemilihan warna <i>background</i> dan kontras			✓	
16	Keseimbangan penggunaan warna dan tampilan			✓	
17	Kemenarikan penyajian video dan gambar			✓	
18	Proses pembelajaran lebih menarik dan menyenangkan				✓
19	Media dapat mendorong untuk belajar lebih giat				✓
20	Media dapat menambah kemandirian belajar			✓	

Magelang, Agustus 2019

Responden,


Siti Arum Indah S.

LEMBAR PENILAIAN CALON PENGGUNA (SISWA)

Kepada :

Para Siswa kelas XII

Di SMK Ma'Arif Borobudur

Angket ini berisikan butir-butir pertanyaan dengan tujuan untuk mengetahui nilai kelayakan media berbasis Android berjudul “ Pengolahan dan Penyajian Makanan Tradisional Magelang”. Media ini bertujuan untuk mengenalkan pengolahan dan penyajian makanan tradisional yang ada di Magelang. Untuk itu berikan respon pada angket ini sesuai petunjuk yang diberikan.

A. Identitas Pribadi

Nama : Ika Afriyanti

No. Presensi : 13

B. Petunjuk Pengisian Angket

1. Tulislah data diri Anda pada tempat yang telah disediakan
2. Bacalah angket penelitian ini dengan seksama
3. Berilah tanda checklist (✓) pada kolom yang disediakan sesuai dengan keadaan dan keyakinan Anda, rentang penilaian sebagai berikut:
1 = Tidak Baik
2 = Kurang Baik
3 = Baik
4 = Sangat Baik

Contoh :

No	Kriteria Penilaian	Skor			
		1	2	3	4
1	Kejelasan kompetensi dasar yang diterapkan dalam aplikasi pembelajaran			✓	

4. Bila telah selesai mengisi lembar angket, mohon segera dikembalikan
5. Selamat mengisi. Terima kasih atas partisipasi Anda dalam mengisi angket penelitian ini.

Penilaian

No	Kriteria Penilaian	Skor			
		1	2	3	4
1	Kemudahan dalam penggunaan media			✓	
2	Kejelasan petunjuk penggunaan media			✓	
3	Kemudahan dalam memilih menu				✓
4	Kelancaran media ketika digunakan				✓
5	Ketepatan letak tombol-tombol dalam media				✓
6	Materi yang disajikan runtut				✓
7	Materi yang disajikan jelas				✓
8	Materi yang disajikan lengkap				✓
9	Penyajian gambar dan video memperjelas materi				✓
10	Penggunaan bahasa mudah dipahami				✓
11	Kemenarikan penyajian materi				✓
12	Kejelasan latihan soal yang disajikan				✓
13	Teks mudah dibaca			✓	
14	Ketepatan pemilihan huruf				✓
15	Kesesuaian pemilihan warna <i>background</i> dan kontras			✓	
16	Keseimbangan penggunaan warna dan tampilan				✓
17	Kemenarikan penyajian video dan gambar			✓	
18	Proses pembelajaran lebih menarik dan menyenangkan				✓
19	Media dapat mendorong untuk belajar lebih giat			✓	
20	Media dapat menambah kemandirian belajar				✓

Magelang, Agustus 2019

Responden,

LEMBAR PENILAIAN CALON PENGGUNA (SISWA)

Kepada :

Para Siswa kelas XII

Di SMK Ma'Arif Borobudur

Angket ini berisikan butir-butir pertanyaan dengan tujuan untuk mengetahui nilai kelayakan media berbasis Android berjudul “ Pengolahan dan Penyajian Makanan Tradional Magelang”. Media ini bertujuan untuk mengenalkan pengolahan dan penyajian makanan tradisional yang ada di Magelang. Untuk itu berikan respon pada angket ini sesuai petunjuk yang diberikan.

A. Identitas Pribadi

Nama : Fina Sya N
No. Presensi : 10

B. Petunjuk Pengisian Angket

1. Tulislah data diri Anda pada tempat yang telah disediakan
2. Bacalah angket penelitian ini dengan seksama
3. Berilah tanda checklist (√) pada kolom yang disediakan sesuai dengan keadaan dan keyakinan Anda, rentang penilaian sebagai berikut:
1 = Tidak Baik
2 = Kurang Baik
3 = Baik
4 = Sangat Baik

Contoh :

No	Kriteria Penilaian	Skor			
		1	2	3	4
1	Kejelasan kompetensi dasar yang diterapkan dalam aplikasi pembelajaran			√	

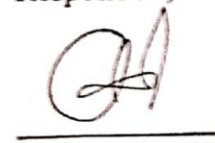
4. Bila telah selesai mengisi lembar angket, mohon segera dikembalikan
5. Selamat mengisi. Terima kasih atas partisipasi Anda dalam mengisi angket penelitian ini.

Penilaian

No	Kriteria Penilaian	Skor			
		1	2	3	4
1	Kemudahan dalam penggunaan media			✓	
2	Kejelasan petunjuk penggunaan media				✓
3	Kemudahan dalam memilih menu				✓
4	Kelancaran media ketika digunakan				✓
5	Ketepatan letak tombol-tombol dalam media			✓	
6	Materi yang disajikan runtut			✓	
7	Materi yang disajikan jelas			✓	
8	Materi yang disajikan lengkap			✓	
9	Penyajian gambar dan video memperjelas materi			✓	
10	Penggunaan bahasa mudah dipahami			✓	
11	Kemenarikan penyajian materi			✓	
12	Kejelasan latihan soal yang disajikan				✓
13	Teks mudah dibaca				✓
14	Ketepatan pemilihan huruf				✓
15	Kesesuaian pemilihan warna <i>background</i> dan kontras				✓
16	Keseimbangan penggunaan warna dan tampilan				✓
17	Kemenarikan penyajian video dan gambar			✓	
18	Proses pembelajaran lebih menarik dan menyenangkan			✓	
19	Media dapat mendorong untuk belajar lebih giat				✓
20	Media dapat menambah kemandirian belajar				✓

Magelang, Agustus 2019

Responden,



LEMBAGA PENDIDIKAN MA'ARIF NAHDLATUL ULAMA KAB. MAGELANG

SMK MA'ARIF BOROBUDUR

BIDANG KEAHLIAN : PARIWISATA

PROGRAM KEAHLIAN : TATA BOGA

NSS : 322030802044

NPSN : 69830578

Jl. Sudirman (Jl. Syailendra Raya) – Kelon Borobudur Kab. Magelang 56553



SURAT KETERANGAN PENELITIAN

Nomor : 055/E.21/SMK.MB/X/2019

Yang bertanda tangan di bawah ini Kepala SMK Ma'arif Borobudur :

Nama : **H. Asrur, S.Pd.I**
Jabatan : Kepala Sekolah
Unit Kerja : SMK Ma'arif Borobudur

Menerangkan dengan sebenarnya bahwa :

Nama : **MAIKA YULIANA**
NIM : **14511241016**
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Nama tersebut di atas telah melaksanakan penelitian di SMK Ma'arif Borobudur untuk penulisan Tugas Akhir Skripsi (TAS)

Demikian surat keterangan ini kami buat dengan sesungguhnya, agar dapat dipergunakan sebagaimana mestinya. Atas kerja sama yang baik kami ucapkan terima kasih.

Borobudur, 9 September 2019

Kepala Sekolah



Tembusan :

1. Arsip

LAMPIRAN 8

Data Hasil Rekapitulasi Kelayakan Multimedia Interaktif Berbasis Android Oleh Siswa Kelas XII A dan B

Responden	ASPEK				Skor Total	Persentase
	Kemudahan Penggunaan dan Navigasi	Kualitas Isi dan Tujuan	Artistik dan Estetika	Kualitas Instruksioanl		
Siswa 1	18	22	17	11	68	85%
siswa 2	16	26	17	12	71	89%
Siswa 3	15	25	15	10	65	81%
Siswa 4	16	24	19	11	70	88%
Siswa 5	17	24	17	11	69	86%
Siswa 6	18	26	17	11	72	90%
Siswa 7	17	22	18	10	67	84%
Siswa 8	18	24	17	12	71	89%
Siswa 9	15	23	16	10	64	80%
Siswa 10	18	25	17	10	70	88%
Siswa 11	18	22	15	9	64	80%
Siswa 12	16	22	19	9	66	83%
Siswa 13	17	27	18	11	73	91%
Siswa 14	19	25	18	11	73	91%
Siswa 15	16	20	15	10	61	76%
Siswa 16	19	27	18	10	74	93%
Siswa 17	17	25	19	10	71	89%
Siswa 18	20	24	20	10	74	93%
Siswa 19	16	22	15	10	63	79%
Siswa 20	15	24	16	10	65	81%

Siswa 21	17	23	17	9	66	83%
Siswa 22	16	22	16	11	65	81%
Siswa 23	17	25	18	10	70	88%
Siswa 24	17	24	17	11	69	86%
Siswa 25	17	23	18	12	70	88%
Siswa 26	18	26	16	11	71	89%
Siswa 27	16	27	19	11	73	91%
Skor Total	459	649	464	283		
Rata-rata	17,00	24,04	17,19	10,48		
Persentase	85%	86%	86%	87%		
Keterangan	Sangat Layak	Sangat Layak	Sangat Layak	Sangat Layak		

Responden	ASPEK				Skor Total	Persentase	Keterangan
	Kemudahan Penggunaan dan Navigasi	Kualitas Isi dan Tujuan	Artistik dan Estetika	Kualitas Instruksioanl			
Siswa 1	18	25	18	10	71	89%	Sangat Layak
Siswa 2	18	25	19	11	73	91%	Sangat Layak
Siswa 3	18	22	15	11	66	83%	Sangat Layak
Siswa 4	18	28	17	11	74	93%	Sangat Layak
Siswa 5	18	25	20	11	74	93%	Sangat Layak
Siswa 6	17	26	19	11	73	91%	Sangat Layak
Siswa 7	15	26	19	11	71	89%	Sangat Layak
Siswa 8	19	27	18	10	74	93%	Sangat Layak
Siswa 9	20	24	19	11	74	93%	Sangat Layak
Siswa 10	18	25	19	11	73	91%	Sangat Layak
Siswa 11	17	25	16	12	70	88%	Sangat Layak
Siswa 12	19	25	20	11	75	94%	Sangat Layak
Siswa 13	16	26	18	11	71	89%	Sangat Layak
Siswa 14	17	26	18	12	73	91%	Sangat Layak
Siswa 15	20	26	18	12	76	95%	Sangat Layak
Siswa 16	18	27	19	10	74	93%	Sangat Layak
Siswa 17	17	27	18	10	72	90%	Sangat Layak
Siswa 18	18	24	16	11	69	86%	Sangat Layak
Siswa 19	19	27	19	11	76	95%	Sangat Layak
Siswa 20	18	27	18	10	73	91%	Sangat Layak
Siswa 21	17	25	18	11	71	89%	Sangat Layak

Siswa 22	17	25	18	11	71	89%	Sangat Layak
Siswa 23	17	26	19	11	73	91%	Sangat Layak
Siswa 24	17	27	19	11	74	93%	Sangat Layak
Siswa 25	19	27	18	12	76	95%	Sangat Layak
Siswa 26	18	26	18	11	73	91%	Sangat Layak
Skor Total	463	669	473	285			
Rata-rata	17,81	25,73	18,19	10,96			
Persentase	89%	92%	91%	91%			
Keterangan	Sangat Layak	Sangat Layak	Sangat Layak	Sangat Layak			

LAMPIRAN 9
Dokumentasi Uji Kelayakan Media Pembelajaran



Gambar 1.1



Gambar 1.2



kuesioner



Android



Gambar 5. Siswa
Mengoperasikan Android

Gambar 6. Siswa Mengisi
Lembar Kuesioner

