

LAMPIRAN

SILABUS

Nama Sekolah Bidang Keahlian Program Keahlian Kompetensi Keahlian Mata Pelajaran Durasi (Waktu) KI 3 (Pengetahuan)	SMK Negeri 1 Pandak Agribisnis dan Agroteknologi Agribisnis Pengolahan Hasil Pertanian Agribisnis Pengolahan Hasil Pertanian (C3) Produksi Pengolahan Hasil Hewani 180 JP /36 x pertemuan @ 5 JP	Memahami, menerapkan, menganalisis, dan mengevaluasi tentang pengetahuan faktual, konseptual, operasional dasar, dan metakognitif sesuai dengan bidang dan lingkup kerja Agribisnis Pengolahan Hasil Pertanian 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.	Melaksanakan tugas spesifik dengan menggunakan alat, informasi dan prosedur kerja yang lazim dilakukan serta memecahkan masalah sesuai dengan bidang kerja Agribisnis Pengolahan Hasil Pertanian
KI 4 (Keterampilan)			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

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi/KUK	Materi Pokok	Alokasi Waktu			Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Sumber Belajar
			TM	PS	PI			
3.1. Menerapkan pengendalian mutu bahan baku pengolahan hewani	- Menjelaskan karakteristik mutu pada bahan baku hewani - Menjelaskan faktor faktor yang mempengaruhi mutu bahan baku hewani	Pengendalian mutu bahan baku pengolahan hewani Karakteristik mutu bahan baku hewani	5	5		Mengamati Melihat dan menyimak tentang karakteristik mutu, faktor-faktor yang mempengaruhi mutu dan metode pengendalian mutu bahan baku	Tugas Menyelesaikan tugas yang telah diberikan. Observasi Ceklist lembar	Referensi yang berkaitan dengan pengendalian mutu bahan baku

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi/KUK	Materi Pokok	Alokasi Waktu			Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Sumber Belajar
			TM	PS	PI			
	Menjelaskan metode pengendalian mutu bahan baku hewani	- Faktor-faktor yang mempengaruhi mutu bahan baku hewani - Metode pengendalian mutu bahan baku hewani				pengolahan hewani dari sumber belajar yang relevan dengan penuh rasa ingin tahu (<i>literasi</i>) Menanya Mengajukan pertanyaan tentang karakteristik mutu, faktor-faktor yang mempengaruhi dan metode pengendalian mutu bahan baku pengolahan hewani (<i>kritis</i>) Eksperimen Melakukan pengendalian mutu bahan baku pengolahan hewani secara berkelompok dengan <i>disiplin</i>. Mengasosiasi Mengolah informasi yang telah dikumpulkan dari kegiatan mengamati dan eksperimen pengendalian bahan baku pengolahan hewani dari hasil kegiatan pengamatan, diskusi, <u>eksperimen</u> (<i>kolaboratif</i>)	pengamatan kegiatan praktik dan presentasi kelompok Portofolio Hasil pengamatan atau tugas Bahan presentasi kelompok Laporan praktik Tes Tes tertulis bentuk uraian dan/atau pilihan ganda	pengolahan hewani yang dapat diperoleh dari internet, jurnal, buku, sumber lainnya.
4.1. Mengendalikan mutu bahan baku pengolahan hewani Judul Unit (SKKNI): Mengikuti Prosedur Kerja Menjaga Mutu	- Menyiapkan bahan-bahan untuk praktik pengendalian mutu bahan baku pengolahan hewani (P1) - Menyiapkan peralatan praktik pengendalian mutu bahan baku pengolahan hewani (P1) - Melakukan praktik pengendalian mutu bahan baku pengolahan hewani (P3)							

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi/KUK	Materi Pokok	Alokasi Wktu			Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Sumber Belajar
			TM	PS	PI			
3.2 Menerapkan pengolahan hasil ternak besar (C3)	- Menjelaskan karakteristik bahan bakupengolahan hasil ternak besar (C1) - Menjelaskan prinsip dasar pengolahan hasil ternak besar (C2) - Menjelaskan faktor-faktor yang mempengaruhi pengolahan hasil ternak besar (C1) - Menyebutkan jenis alat yang dipakai pada proses pengolahan hasil ternak besar (C1) - Menjelaskan prinsip kerja alat pengolahan hasil ternak besar (C2) - Menjelaskan alur proses pengolahan hasil ternak besar (C1) - Menjelaskan prinsip dan metode pengemasan hasil	Produksi olahan ternak unggas - Pengolahan ternak besar - Pengemasan hasil olahan besar - Perencanaan Usaha - Pemasaran (Karakteristik bahan, prinsip dasar pengolahan, faktor-faktor yang mempengaruhi, jenis dan prinsip kerja alat pengolahan, alur proses pengolahan, proses pengolahan, pengolahan, pengemasan, perencanaan usaha,	5	20		Mengkomunikasikan Menyampaikan hasil pengamatan, kesimpulan berdasarkan hasil analisis secara lisan, tertulis, atau media lainnya. (komunikatif)	Tugas Menyelesaikan tugas yang telah diberikan. Observasi Ceklist lembar pengamatan kegiatan praktik dan presentasi kelompok Portofolio Hasil pengamatan atau tugas Bahan presentasi kelompok Laporan praktik Tes Tes tertulis bentuk uraian dan/atau pilihan	Referensi yang berkaitan dengan pengolahan daging yang dapat diperoleh dari internet, jurnal, buku, sumber lainnya.

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi/KUK	Materi Pokok	Alokasi Waktu				Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Sumber Belajar
			TM	PS	PI				
	pengolahan ternak besar (C1) - Membuat perencanaan usaha pengolahan hasil ternak besar (C3) - Membuat perencanaan <u>pemasaran</u> hasil pengolahan ternak besar (C3)	pemasaran)					ternak <u>besar</u> (kritis) Eksperimen Melakukan praktik produksi olahan hasil ternak besar secara berkelompok dengan disiplin	ganda	
4.1 Memproduksi hasil ternak besar (P3)	- Menyiapkan bahan-bahan untuk produksi olahan hasil ternak besar (P1) - Menyiapkan peralatan produksi hasil olahan ternak besar (P1) - Melakukan praktik produksi olahan ternak besar (P3) - Mengemas produk olahan ternak besar (P3) - Membuat analisa usaha proses produksi olahan ternak besar (P2) - Memasarkan produk olahan ternak besar (P3) - Mempresentasikan secara tertulis keseluruhan proses		•	•	•	Mengasosiasi Mengolah informasi yang telah dikumpulkan dari kegiatan mengamati dan eksperimen produksi olahan hasil ternak besar dari hasil kegiatan pengamatan, diskusi, eksperimen. (kolaboratif) Mengkomunikasikan Menyampaikan hasil pengamatan, kesimpulan berdasarkan hasil analisis secara lisan, tertulis, atau media <u>lainnya</u> (komunikatif)			
Judul Unit (SKKNI): Mengidentifikasi Bahan/Komoditas Hasil Ternak; Mengikuti Prosedur Kerja Menjaga Praktik Pengolahan Yang Baik (GMP); Mengikuti Prosedur Menjaga Kesehatan dan Keselamatan Kerja; Membersihkan dan Sanitasi Peralatan; Mengikuti Prosedur Kerja Menjaga Keamanan Pangan;									

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi/KUK produksi olahan ternak besar (C2)	Materi Pokok	Alokasi Waktu			Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Sumber Belajar
			TM	PS	PI			
3.3 Menerapkan produksi hasil ternak unggas (C3)	- Menjelaskan karakteristik bahan bakupengolahan hasil ternak unggas (C1) - Menjelaskan prinsip dasar pengolahan hasil ternak unggas (C2) - Menjelaskan faktor-faktor yang mempengaruhi pengolahan hasil ternak unggas(C1) - Menyebutkan jenis alat yang dipakai pada proses pengolahan hasil ternak unggas (C1) - Menjelaskan prinsip kerja alat pengolahan hasil ternak unggas(C2) - Menjelaskan alur proses pengolahan hasil ternak unggas (C1) - Menjelaskan prinsip dan metode pengemasan hasil pengolahan ternak	Produksi olahan ternak unggas - Pengolahan ternak unggas hasil olahan unggas - Perencanaan Usaha - Pemasaran (Karakteristik bahan, prinsip dasar pengolahan, faktor-faktor yang mempengaruhi, jenis dan prinsip kerja alat pengolahan, alur proses pengolahan, proses pengolahan, pengemasan, perencanaan usaha, pemasaran)	5	40		Mengamati Melihat dan menyimak tentang produksi olahan hasil ternak besar yang dilakukan di industri sekitar sekolah, di sekolah, di rumah atau dari sumber lainnya dengan rasa ingin tahu (literasi) Menanya Mengajukan pertanyaan tentang karakteristik bahan, prinsip dasar pengolahan, faktor-faktor yang mempengaruhi, jenis dan prinsip kerja alat pengolahan, alur proses pengolahan, proses pengolahan, pengemasan hasil olahan, perencanaan usaha, dan pemasaran produksi olahan hasil ternak besar. (kritis)	Tugas Menyelesaikan tugas yang telah diberikan. Observasi Ceklist lembar pengamatan kegiatan praktik dan presentasi kelompok Portofolio Hasil pengamatan atau tugas Bahan presentasi kelompok Laporan praktik Tes Tes tertulis bentuk uraian dan/atau pilihan ganda	Referensi yang berkaitan dengan pengolahan daging yang dapat diperoleh dari internet, jurnal, buku, sumber lainnya.

**KEPUTUSAN DEKAN FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
NOMOR : 47/PTBG/PB/XII/2018**

**TENTANG
PENGANGKATAN DOSEN PEMBIMBING TUGAS AKHIR SKRIPSI (TAS) MAHASISWA
FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

DEKAN FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

- Menimbang : a. bahwa untuk kelancaran pelaksanaan kegiatan Tugas Akhir Skripsi (TAS) mahasiswa, dipandang perlu mengangkat dosen pembimbingnya;
- b. bahwa untuk keperluan sebagaimana dimaksud pada huruf a perlu menetapkan Keputusan Dekan Tentang Pengangkatan Dosen Pembimbing Tugas Akhir Skripsi (TAS) Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
- Mengingat : 1. Undang-undang RI Nomor 20 Tahun 2003 Tentang Sistem Pendidikan Nasional (Lembaran Negara Tahun 2003 Nomor 78, Tambahan Lembaran Negara Nomor 4301);
2. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 4 Tahun 2014 Tentang Penyelenggaraan Pendidikan Tinggi dan Pengelolaan Perguruan Tinggi (Lembaran Negara Tahun 2014 Nomor 16, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5500);
3. Keputusan Presiden Republik Indonesia Nomor 93 Tahun 1999 Tentang Perubahan Institut Keguruan dan Ilmu Pendidikan menjadi Universitas;
4. Peraturan Mendiknas RI Nomor 23 Tahun 2011 Tentang Organisasi dan Tata Kerja Universitas Negeri Yogyakarta;
5. Peraturan Mendiknas RI Nomor 34 Tahun 2011 Tentang Statuta Universitas Negeri Yogyakarta;
6. Keputusan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan RI Nomor 98/MPK.A4/KP/2013 Tentang Pengangkatan Rektor Universitas Negeri Yogyakarta;
7. Peraturan Rektor Nomor 2 Tahun 2014 tentang Peraturan Akademik;
8. Keputusan Rektor Nomor 800/UN.34/KP/2016 tahun 2016 tentang Pengangkatan Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.

MEMUTUSKAN

Menetapkan : **KEPUTUSAN DEKAN TENTANG PENGANGKATAN DOSEN PEMBIMBING TUGAS AKHIR SKRIPSI (TAS) FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA.**

PERTAMA : Mengangkat Saudara :

Nama	: Wika Rinawati, S.Pd. .M.Pd.
NIP	: 19760424 200112 2 002
Pangkat/Golongan	: Penata, III/c
Jabatan Akademik	: Lektor

sebagai Dosen Pembimbing Untuk mahasiswa penyusun Tugas Akhir Skripsi (TAS) :

Nama	: Adam Halim Nusantara
NIM	: 14511241045
Prodi Studi	: Pend. Teknik Boga - S1
Judul Skripsi/TA	: PENGEMBANGAN VIDEO PEMBELAJARAN STUDENT CENTERED LEARNING PEMBUATAN SOSIS SAPI PADA MATA PELAJARAN PRODUKSI PENGOLAHAN HASIL HEWANI DI SMK NEGERI 1 PANDAK BANTUL YOGYAKARTA

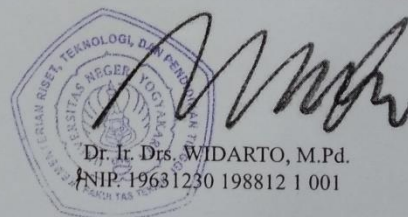
- KEDUA : Dosen Pembimbing sebagaimana dimaksud dalam Diktum PERTAMA bertugas merencanakan, mempersiapkan, melaksanakan, dan mempertanggungjawabkan pelaksanaan kegiatan bimbingan terhadap mahasiswa sebagaimana dimaksud dalam Diktum PERTAMA sampai mahasiswa dimaksud dinyatakan lulus.
- KETIGA : Biaya yang diperlukan dengan adanya Keputusan ini dibebankan pada Anggaran DIPA Universitas Negeri Yogyakarta Tahun 2018.
- KEEMPAT : Keputusan ini berlaku sejak tanggal 10 Desember 2018.

Tembusan Keputusan Dekan ini disampaikan kepada :

1. Para Wakil Dekan Fakultas Teknik;
 2. Kepala Bagian Tata Usaha Fakultas Teknik;
 3. Kepala Subbagian Keuangan dan Akuntansi Fakultas Teknik;
 4. Kepala Subbagian Pendidikan Fakultas Teknik;
 5. Ketua Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana Fakultas Teknik;
 6. Mahasiswa yang bersangkutan;
- Universitas Negeri Yogyakarta.

Ditetapkan di : Yogyakarta
Pada tanggal : 10 Desember 2018

DEKAN FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA,



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

Hal : Permohonan Validasi Instrumen TA

Lampiran : 1 Bendel

Kepada Yth,

Ibu Dr. Mutiara Nugraheni, S.TP., M.Si

Dosen Prodi Pendidikan Teknik Boga

Di Fakultas Teknik

Sehubungan dengan pelaksanaan Tugas Akhir (TA) dengan ini saya :

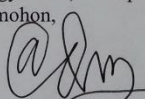
Nama : Adam Halim Nusantara
NIM : 14511241045
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Judul TA : Pengembangan Video Pembelajaran *Student Centered Learning*
Pembuatan Sosis Sapi Pada Mata Pelajaran Produksi Pengolahan
Hasil Hewani Di SMK

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

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

Yogyakarta, September 2019

Pemohon,



Adam Halim Nusantara
NIM. 14511241045

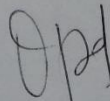
Mengetahui,

Kaprodi Pendidikan Teknik Boga,

Dosen Pembimbing TA,



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



Wika Rinawati, M.Pd
NIP. 19760424 200112 2 002

SURAT PERNYATAAN VALIDASI
INSTRUMEN PENELITIAN TUGAS AKHIR

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Dr. Mutiara Nugraheni, S.TP., M.Si

NIP : 19770131 200212 2 001

Jurusan : Pendidikan Teknik Boga

menyatakan bahwa instrumen penelitian TA atas nama mahasiswa :

Nama : Adam Halim Nusantara

NIM : 14511241045

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Judul TA : "Pengembangan Video Media Pembelajaran *Student Centered Learning* Pembuatan Sosis Sapi Pada Mata Pelajaran Produksi Pengolahan Hasil Hewani Di SMK

Setelah dilakukan kajian atas instrumen penelitian TA tersebut dapat dinyatakan :

☐

Layak digunakan untuk penelitian

☒

Layak digunakan dengan perbaikan

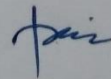
☐

Tidak layak digunakan untuk penelitian yang bersangkutan

dengan catatan dan saran/perbaikan sebagaimana terlampir.

Demikian agar dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, September 2019
Validator,



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

Catatan :

☐

Beri tanda ✓

HASIL VALIDASI ANGKET PENELITIAN AHLI MATERI
TUGAS AKHIR SKRIPSI

Nama : Adam Halim Nusantara

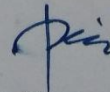
NIM : 14511241045

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Judul TAS : Pengembangan Video Pembelajaran *Student Centered Learning* Pembuatan
Sosis Sapi Pada Mata Pelajaran Produksi Pengolahan Hasil Hewani Di SMK

No.	Saran/Tanggapan
	Mohon bab II diperbaiki sbg lebih support / menunjukkan instrumen. Instrumen sdh lengkap tp blm didukung dengan kajian keahliannya di bab II terkait kualitas media di tingkat ahli materi
	Komentar umum/ lain-lain

Yogyakarta, September 2019
Validator,



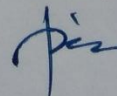
Dr. Mutiara Nugraheni, S.TP.,M.Si
NIP. 19770131 200212 2 001

HASIL VALIDASI ANGKET PENELITIAN AHLI MEDIA
TUGAS AKHIR SKRIPSI

Nama : Adam Halim Nusantara
NIM : 14511241045
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Judul TAS : Pengembangan Video Pembelajaran Student Centered Learning Pembuatan Sosis Sapi Pada Mata Pelajaran Produksi Pengolahan Hasil Hewani Di SMK

No.	Saran/Tanggapan
	Mohon bab II diperkuat lagi rangkaiannya & susun kembali instruksi ahli media. Bab II yg baik, baru bisa digunakan & susun kembali instruksi. Instruksi sdh cukup lengkap → tp bab II masih kurang. Mohon diperbaiki.
	Komentar umum/ lain-lain

Yogyakarta, September 2019
Validator,



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

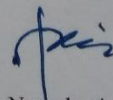
**HASIL VALIDASI ANGKET PENELITIAN PENGGUNA
TUGAS AKHIR SKRIPSI**

Nama : Adam Halim Nusantara
NIM : 14511241045
Program Studi: Pendidikan Teknik Boga
Judul TAS : Pengembangan Video Pembelajaran Student Centered Learning Pembuatan
Sosis Sapi Pada Mata Pelajaran Produksi Pengolahan Hasil Hewani Di SMK

No.	Saran/Tanggapan
	Mohon bab II diperluas kembali penyertaan kearah media ppt skrinia o/ pengguna. Instruksi sudah cukup lengkap, tapi bisa ditukar dengan latihan mandalam, shg kelesan akan instruksi berdiri sendiri tanpa ada baitan dengan bab II. Mohon diperbaiki.
	Komentar umum/ lain-lain

Yogyakarta, September 2019

Validator,



Dr. Mutiara Nugraheni, S.TP.,M.Si

NIP. 19770131 200212 2 001

SCRIPT: SOSIS SAPI

Scene	Take	Time (dtk)	Video	Video insert	Narasi	Lokasi	Note
1		15	Dosen		Selamat datang di video tutorial pembuatan Sosis Sapi. Video ini akan menjelaskan cara pembuatan, cara pengemasan dan penentuan waktu kadaluarsa produk sosis sapi.	Studio	
2		25	Dosen		Daging sapi merupakan bahan pangan dengan nilai gizi tinggi yang mengandung asam amino esensial cukup dan seimbang. Perubahan kimiawi dan kontaminasi mikroba dapat membuat daging sapi segar cepat busuk atau rusak. Untuk mengatasi kerusakan pada daging sapi segar, dapat dilakukan teknik pengawetan daging. Misalnya, pendinginan, pembekuan, pengasapan, pengeringan, pengalengan, dan lain-lain. Fungsi utama dari pengawetan daging yaitu memperpanjang umur simpan daging. Beberapa contoh olahan daging seperti abon, dendeng, kornet, bakso, sosis dan lainnya.	Studio	
3		15	Dosen		Sosis adalah salah satu olahan daging daging yang mengandung bahan pengisi (atau filler), bahan pengikat (atau binder), dan bumbu-bumbu. Bahan utama sosis tidak hanya terbatas daging sapi, tetapi dapat menggunakan daging ayam, daging domba maupun daging kambing.	Studio	
4		10"	Dosen		Sosis yang ada didasarkan terbagi dalam berbagai jenis, mulai dari	Studio	

Scene	Take	Time (dtk)	Video	Video insert	Narasi	Lokasi	Note
					ukuran, bahan dasar, teknik pengolahan, daerah asal pembuatan, dan tingkat kehalusan. Ada berbagai jenis sosis antara lain bologna, frankfurters, salami, dan lain-lain Sosis dapat dikonsumsi dengan berbagai cara, dapat digunakan sebagai isian, topping, grill, dan sebagainya. Sosis dapat dibuat dengan fermentasi atau tanpa fermentasi. Bentuk sosis diperoleh dari selongsong atau casing yang jika diisi adonan sosis akan berbentuk silinder. Ada 2 jenis casing sosis yang sering digunakan dalam pembuatan sosis, yaitu casing alami dan casing buatan. Casing alami terbuat dari usus hewan, seperti sapi, babi, kambing, atau domba. Kelebihan dari selongsong alami adalah rasanya lebih enak, tetapi bentuknya tidak seragam.		
5		20	Dosen		Casing buatan terdiri dari casing selulosa, collagen dapat dimakan, collagen tak dapat dimakan dan plastik. Casing buatan mempunyai kekuatan yang lebih besar daripada casing alami dan ukuran lebih seragam. Tetapi tidak dapat ditembus asap dan cairan. Pengemasan sosis dapat menggunakan plastic vacuum dan ditutup dengan vacuum sealer untuk mengurangi udara dalam kemasan. Label kemasan dapat dicetak dengan menggunakan kertas stiker	Studio	
6		20	Dosen		Alat yang digunakan dalam pembuatan sosis sapi adalah	Studio	
7		15	Dosen			Lab	
8		60	Talent				

Scene	Take	Time (dtk)	Video	Video insert	Narasi	Lokasi	Note
			Semua alat		Food processor Piping bag atau sosis stuffer Vacuum sealer Timbangan Talenan Pisau Spatula Penjepit Tali kenur Baskom 2 buah Panci Pewadang dan Kompor		
9			Text 1				
10		60	Talent Setiap bahan		Bahan yang digunakan dalam pembuatan sosis sapi adalah Bahan utama 200 gram daging sapi, potong kotak-kotak. Daging yang digunakan adalah daging segar, yang baru saja disembelih dan belum mengalami proses rigor. Bahan tambahan yaitu 140 gram es batu.	Lab	

Scene	Take	Time (dtk)	Video	Video insert	Narasi	Lokasi	Note
					1 gram phosmix MP (untuk mengenyalkan tekstur sosis) 4,5 gram garam 5 gram gula pasir 1 gram vetsin 5 gram bumbu frankfurtur 24 gram isolat protein kedelai atau ISP (sebagai binder) 25 gram tepung tapioka modifikasi (sebagai filler) 35 gram minyak goreng 1 gram merica bubuk dan selongsong		
11			Text 2				
12		25	Dosen		Permasalahan yang sering kali timbul dalam pembuatan sosis ialah pecahnya emulsi, tekstur yang tidak padat, terlalu keras maupun terlalu lembek, dan daya ikat air yang rendah. Oleh karena itu, agar selama pembuatan sosis tidak mengalami kegagalan dapat menggunakan binder dan filler.	Studio	
13		25	Dosen		Binder termasuk dalam bahan tambahan makanan bukan daging, yang dapat meningkatkan kemampuan protein dalam daging untuk mengikat air dan lemak, sehingga emulsi sosis menjadi stabil. Penambahan binder juga dapat mencegah pengerutan sosis selama proses pemasakan. Binder merupakan bahan dengan kandungan	Studio	

Scene	Take	Time (dtk)	Video	Video insert	Narasi	Lokasi	Note
					protein tinggi, seperti sodium kaseinat, gluten, putih telur, susu skim, tepung kedelai, konsentrat protein kedelai atau isolat protein kedelai.		
14		10	Dosen		Filler adalah bahan yang mampu mengikat sejumlah air, tetapi mempunyai pengaruh kecil terhadap emulsifikasi. Filler yang umum digunakan adalah tepung tapioka, tepung terigu, dan tepung sagu.	Studio	
15		10	Talent		Setelah alat dan bahan siap, mari kita mulai proses pembuatan sosis sapi. Masukkan daging sapi yang telah dipotong-potong ke food processor. Giling kasar.	Lab	
16		5	Talent		Masukkan sebagian es batu, phosmix MP, garam dan ISP. Giling sampai halus dan rata.	Lab	
17		5	Talent		Tambahkan minyak goreng. Giling hingga rata.	Lab	
18		5	Talent		Masukkan sisa es batu, gula pasir, vetsin, merica, tepung tapioka modifikasi, dan bumbu frankfurter. Giling sampai rata.	Lab	
19		45	Talent		Pindahkan adonan kedalam baskom, jaga adonan tetap dingin diatas es	Lab	
					Isikan adonan ke dalam casing sosis dengan piping bag. Akan lebih baik jika menggunakan sausage stuffer.	Lab	
					Isi sampai padat dan tidak ada rongga udara. Usahakan adonan tetap dingin dengan cara meletakkan alat di atas es batu.	Lab	
					Ikat casing dengan tali kenur. Panjang setiap sosis sekitar 8 – 10		

Scene	Take	Time (dtk)	Video	Video insert	Narasi	Lokasi	Note
					cm.		
20		10	Talent		Masukkan sosis dalam panci hingga terendam air. Panaskan air hingga mendidih dengan api sedang.	Lab	
21		15	Talent		Kecilkan api. Rebus dengan api kecil selama 15 menit.	Lab	
					Angkat dan masukan ke dalam air es.		
					Lepaskan tali kenur. Kemudian potong sosis pada bagian ikatan.		
22		15	Talent		Timbang berat sosis.	Lab	
			Text 3		Lalu hitung rendemen sosis sapi dengan rumus berikut ini :		
23		25	Talent		Tempelkan label kemasan yang berisi informasi penting mengenai komposisi, tanggal kadaluarsa, berat bersih produk dan merek dagang.	Lab	
					Kemas sosis dengan menggunakan kemasan plastik vacuum.		
24		7	Talent		Seal dengan menggunakan vacuum sealer. Proses vacuum akan menarik udara keluar dari kemasan, supaya sosis menjadi tahan lama.	Lab	
25		10	Talent		Setelah melalui proses yang panjang, jadilah sosis yang siap dikonsumsi dan dipasarkan.	Lab	
26		15	Dosen		Sekarang mari kita lakukan uji organoleptik pada produk sosis sapi. Uji organoleptik akan menilai warna, aroma, tekstur, kestabilan emulsi dan rasa. Sifat organoleptik sosis sapi harus sesuai dengan standar mutu produk sosis sapi yaitu mempunyai warna coklat.	Lab	

Scene	Take	Time (dtk)	Video	Video insert	Narasi	Lokasi	Note
					aroma daging sapi khas sosis, tekstur kenyal, emulsi stabil, rasa gurih dan asin		
27		10	Talent		Sosis sapi ini mempunyai warna coklat, aroma khas sosis, tekstur kenyal, emulsi stabil, rasa gurih dan asin	Lab	Script menyesuaikan kondisi
28		5	Tabel 1		Tulis hasil pengamatan tersebut pada tabel ini, yaitu pada penyimpanan minggu ke-0	Lab	
29		15	Talent		Untuk pengecekan waktu kadaluarsa, dapat dilakukan dengan cara sebagai berikut. Setiap minggu, buka 1 buah kemasan sosis sapi. Lakukan uji organoleptik.	Lab	
30		5	Tabel 2		Tulis hasil uji organoleptik pada tabel ini, yaitu pada minggu ke-1	Lab	
31		20	Tabel 3		Bandingkan dengan hasil uji organoleptik saat produk masih fresh. Adakah perubahan sifat organoleptik? Apabila perubahan sifat organoleptik sudah tidak dapat diterima secara sensoris, maka sosis sapi dianggap sudah kadaluarsa. Waktu kadaluarsa kemudian dituliskan pada label kemasan.	Lab	
32		10	Tabel 4		Apabila tidak terdapat perubahan sifat organoleptik pada minggu ke-1, maka uji organoleptik dilakukan lagi pada minggu ke-2, dan seterusnya. Sampai masa kadaluarsa diketahui.	Lab	
33		25	Dosen		Umur simpan dari sosis sapi dipengaruhi oleh beberapa faktor yaitu: 1. Proses emulsifikasi lemak dan air. Proses pencampuran bahan-	Studio	

Scene	Take	Time (dtk)	Video	Video insert	Narasi	Lokasi	Note
					bahan sosis harus dilakukan pada suhu dingin dan menggunakan food processor yang baik yang mampu menghasilkan adonan yang halus.		
34		10	Dosen		2. Suhu proses pencampuran. Apabila suhu pencampuran terlalu tinggi, yaitu 15 sampai dengan 20 derajat celsius, maka sistem emulsi mulai pecah atau tidak stabil sehingga produk tidak dapat bertahan lama.	Studio	
35		10	Dosen		3. Proses perebusan akan mematikan mikroorganisme, sehingga berpengaruh pada umur simpan sosis.	Studio	
36		10	Dosen		4. Proses sealing. Jika proses sealing tidak sempurna maka akan terjadi kebocoran kemasan. Sosis dapat berkontak dengan oksigen, yang menyebabkan lemak menjadi tengik, sehingga sosis menjadi lebih cepat kadaluarsa.	Studio	
37		10	Dosen		Produk sosis sapi yang baik, tidak hanya harus sesuai dengan standar mutu produk, tetapi juga harus mampu bertahan lama selama proses penyimpanan. Anda telah menyaksikan video tutorial pembuatan sosis sapi. Selamat mencoba membuat produk ini. Semoga sukses ya.	Studio	

Lampiran :

Text 1 :

ALAT

Food processor

Piping bag atau sosis stuffer

Vacuum sealer

Timbangan

Talenan

Pisau

Spatula

Baskom 2 buah

Panci

Penjepit

Pemvating

Tali kenur

Kompor

Text 2 :

BAHAN

200 gram daging sapi, potong kotak

140 gram es batu,

1 gram phosmix MP

4.5 gram garam

5 gram gula pasir,

1 gram vetsin,

1 gram merica bubuk

5 gram bumbu frankfurt

24 gram isolat protein kedelai (ISP)

25 gram tepung tapioka modifikasi

35 gram minyak goreng

Text 3:

$$\text{Rendemen} = \frac{\text{berat produk}}{\text{berat bahan baku utama}} \times 100\%$$

$$\text{Rendemen} = \frac{\text{berat sosis}}{\text{berat daging sapi}} \times 100\%$$

Tabel 1 :

Pengamatan	Lama Penyimpanan		
	Minggu ke-0	Minggu ke-1	Minggu ke-2
Warna			
Rasa			
Aroma			
Tekstur			

Tabel 2 :

Pengamatan	Lama Penyimpanan		
	Minggu ke-0	Minggu ke-1	Minggu ke-2
Warna			
Aroma			
Tekstur			
Rasa			

Tabel 3 :

Pengamatan	Lama Penyimpanan		
	Minggu ke-0	Minggu ke-1	Minggu ke-2
Warna	Putih	Putih	
Aroma	Daging sapi	Daging sapi	
Tekstur	Empuk	Empuk	
Kestabilan emulsi	Stabil	Tidak stabil	
Rasa	Gurih, asin	Gurih, asin	

↑
kadaluarsa

Tabel 4 :

Pengamatan	Lama Penyimpanan		
	Minggu ke-0	Minggu ke-1	Minggu ke-2
Warna	Putih	Putih	Putih
Aroma	Daging sapi	Daging sapi	Daging sapi
Tekstur	Empuk	Empuk	Empuk
Kestabilan emulsi	Stabil	Stabil	Tidak stabil
Rasa	Gurih, asin	Gurih, asin	Gurih, asin

↑
kadaluarsa



**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 : 566/UN34.15/LT/2019
Lampiran : -
Hal : Permohonan Izin Observasi

8 Juli 2019

Yth . Kepala SMK Negeri 1 Pandak
Jl. Kadekrowo, Ngaran, Gilangharjo, Pandak, Bantul, Daerah Istimewa Yogyakarta, 55761

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 Skripsi" atas nama :

No	Nama	NIM	Prodi
1	Adam Halim Nusantara	14511241045	Pend. Teknik Boga - S1
2	Ahmadi Shalih Al Mustaqim	15511241002	Pend. Teknik Boga - S1

Waktu Pelaksanaan Observasi : Kamis, 11 Juli 2019
Judul / Keperluan : Penelitian Tugas Akhir Skripsi

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

Atas izin dan bantuannya diucapkan terima kasih



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

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



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

4 September 2019

Yth . 1. Kepala Dinas Pendidikan, Pemuda, dan Olahraga Provinsi DIY
2. Kepala SMK Negeri 1 Pandak
Ngaran, Gilangharjo, Kec. Pandak, Bantul, Daerah Istimewa Yogyakarta 55761

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

Nama : Adam Halim Nusantara
NIM : 14511241045
Program Studi : Pend. Teknik Boga - S1
Tujuan : Memohon izin mencari data untuk penulisan Tugas Akhir Skripsi (TAS)
Judul Tugas Akhir : Pengembangan Video Pembelajaran Student Centered Learning Pembuatan Sosis Sapi Pada Mata Pelajaran Produksi Hasil Hewani Di SMK
Waktu Penelitian : 9 - 30 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.

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



PEMERINTAH DAERAH DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN, PEMUDA, DAN OLAHRAGA

Jalan Cendana No. 9 Yogyakarta, Telepon (0274) 550330, Fax. 0274 513132
Website : www.dikpora.jogjaprov.go.id, email : dikpora@jogjaprov.go.id, Kode Pos 55166

Yogyakarta, 05 September 2019

Nomor : 070/08794
Lamp : -
Hal : Pengantar
Penelitian

Kepada Yth.

1. Kepala SMK Negeri 1
Pandak

Dengan hormat, memperhatikan surat dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta nomor 457/UN34.15/LT/2019 tanggal 04 September 2019 perihal Penelitian, kami sampaikan bahwa Dinas Pendidikan, Pemuda, dan Olahraga DIY memberikan ijin kepada:

Nama : Adam Halim Nusantara
NIM : 14511242045
Prodi/Jurusan : Pendidikan Teknik Boga - S1
Fakultas : Fakultas Teknik
Universitas : Universitas Negeri Yogyakarta
Judul : PENGEMBANGAN VIDEO PEMBELAJARAN STUDENT
CENTERED LEARNING PEMBUATAN SOSIS SAPI PADA MATA
PELAJARAN PRODUKSI HASIL HEWANI DI SMK
Lokasi : SMK Negeri 1 Pandak,
Waktu : 09 September 2019 s.d 30 September 2019

Sehubungan dengan hal tersebut, kami mohon bantuan Saudara untuk membantu pelaksanaan penelitian dimaksud.

Atas perhatian dan kerjasamanya, kami menyampaikan terimakasih.

a.n Kepala
Kepala Bidang Perencanaan dan
Pengembangan Mutu Pendidikan

Didik Wardaya, S.E., M.Pd.,MM
NIP 19660530 198602 1 002

Tembusan Yth :

1. Kepala Dinas Dikpora DIY
2. Kepala Bidang Pendidikan Menengah

Catatan:

Hasil print out dan bukti rekomendasi ini
sudah berlaku tanpa Cap



*Scan kode untuk cek validnya surat ini.

Hal : Permohonan Validasi Materi TA

Lampiran : 1 Bendel

Kepada Yth,

Ibu Amrinarsih, S.Tp

Guru Agribisnis Pengolahan Hasil Pertanian

Di SMK Negeri 1 Pandak

Sehubungan dengan pelaksanaan Tugas Akhir (TA) dengan ini saya :

Nama : Adam Halim Nusantara

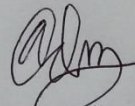
NIM : 14511241045

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Judul TA : Pengembangan Video Media Pembelajaran *Student Centered Learning* Pembuatan Sosis Sapi Pada Mata Pelajaran Produksi Pengolahan Hasil Hewani Di SMK

Dengan hormat mohon Bapak/Ibu berkenan memberikan validasi terhadap materi pembelajaran TA yang telah saya susun. Demikian permohonan saya, atas bantuan dan perhatian Bapak/Ibu diucapkan terimakasih.

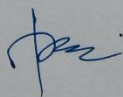
Yogyakarta, September 2019
Pemohon,



Adam Halim Nusantara
NIM. 14511241045

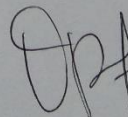
Mengetahui,

Kaprodi Pendidikan Teknik Boga,



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

Dosen Pembimbing TA,



Wika Rinawati, M.Pd
NIP. 19760424 200112 2 002

Hal : Permohonan Validasi Materi TA

Lampiran : 1 Bendel

Kepada Yth,

Ibu Heri Kurniawati, S.Tp., M.Eng

Guru Agribisnis Pengolahan Hasil Pertanian

Di SMK Negeri 1 Pandak

Sehubungan dengan pelaksanaan Tugas Akhir (TA) dengan ini saya :

Nama : Adam Halim Nusantara

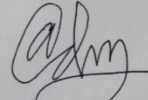
NIM : 14511241045

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Judul TA : Pengembangan Video Media Pembelajaran *Student Centered Learning* Pembuatan Sosis Sapi Pada Mata Pelajaran Produksi Pengolahan Hasil Hewani Di SMK

Dengan hormat mohon Bapak/Ibu berkenan memberikan validasi terhadap materi pembelajaran TA yang telah saya susun. Demikian permohonan saya, atas bantuan dan perhatian Bapak/Ibu diucapkan terimakasih.

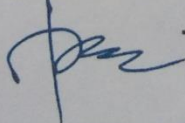
Yogyakarta, Oktober 2019
Pemohon,



Adam Halim Nusantara
NIM. 14511241045

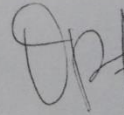
Mengetahui,

Kaprodi Pendidikan Teknik Boga,



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

Dosen Pembimbing TA,



Wika Rinawati, M.Pd
NIP. 19760424 200112 2 002

Hal : Permohonan Validasi Media TA

Lampiran : 1 Bendel

Kepada Yth,

Bapak Harisatu Zakaria

Ahli Media dan TI

Di Tempat

Sehubungan dengan pelaksanaan Tugas Akhir (TA) dengan ini saya :

Nama : Adam Halim Nusantara

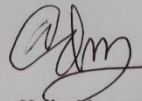
NIM : 14511241045

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Judul TA : Pengembangan Video Media Pembelajaran *Student Centered Learning* Pembuatan Sosis Sapi Pada Mata Pelajaran Produksi Pengolahan Hasil Hewani Di SMK

Dengan hormat mohon Bapak/Ibu berkenan memberikan validasi terhadap media TA yang telah saya susun. Demikian permohonan saya, atas bantuan dan perhatian Bapak/Ibu diucapkan terimakasih.

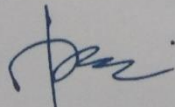
Yogyakarta, September 2019
Pemohon,



Adam Halim Nusantara
NIM. 14511241045

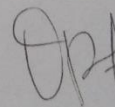
Mengetahui,

Kaprodi Pendidikan Teknik Boga,



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

Dosen Pembimbing TA,



Wika Rinawati, M.Pd
NIP. 19760424 200112 2 002

ANGKET PENILAIAN AHLI MATERI
PENGEMBANGAN VIDEO PEMBELAJARAN STUDENT CENTERED LEARNING
PEMBUATAN SOSIS SAPI PADA MATA PELAJARAN PRODUKSI
PENGOLAHAN HASIL HEWANI DI SMK
Mata Pelajaran: Produksi Pengolahan Hasil Hewani

PETUNJUK PENGISIAN

Angket ini dimaksudkan untuk mendapatkan penilaian kualitas materi pada video pembelajaran. Kami mohon Bapak/Ibu dapat memberikan tanda *check* (✓) pada kolom yang tersedia, dengan memilih alternative jawaban yang tersedia, yaitu:

SL = Sangat Layak
L = Layak
TL = Tidak Layak
STL = Sangat Tidak Layak

Kami juga berharap Bapak/Ibu berkenan memberikan komentar dan saran tertulis. Penilaian, komentar, saran, dan koreksi Bapak/Ibu akan sangat bermanfaat untuk memperbaiki dan meningkatkan kualitas media ini. Atas kesediaan Bapak/Ibu untuk mengisi angket ini kami ucapkan terimakasih.

No	Kriteria Penilaian	Penilaian			
		STL	TL	L	SL
1	Kesesuaian video dengan bahan kajian dalam KI KD.				✓
2	Kejelasan pencapaian pembelajaran dalam video.				✓
3	Ketepatan materi untuk mendukung capaian pembelajaran.				✓
4	Kesesuaian media dengan karakteristik materi.				✓
5	Kesesuaian media dengan pembelajaran menggunakan pendekatan <i>student centered learning</i> .				✓
6	Kesesuaian dengan karakteristik belajar siswa yang gemar menggunakan internet dalam mencari sumber belajar.				✓
7	Kesesuaian dengan gaya belajar siswa yang menyukai media pembelajaran audio visual.				✓
8	Kesesuaian media dengan fasilitas pendukung di dalam atau di luar kelas.				✓
9	Kejelasan materi pembukaan.				✓
10	Kejelasan materi persiapan alat.				✓
11	Kejelasan materi persiapan bahan.				✓
12	Kejelasan materi proses pembuatan.				✓
13	Kejelasan materi penentuan rendemen.				✓
14	Kejelasan materi penentuan waktu kadaluarsa.				✓
15	Kejelasan materi penutupan.				✓
16	Keruntutan penyajian materi.				✓
17	Ketepatan penggunaan bahasa.				✓
18	Ketepatan penggunaan teks.				✓
19	Ketepatan penggunaan gambar.				✓
20	Ketepatan penggunaan animasi.				✓
21	Video mudah dipahami.				✓
22	Video dapat menjadi referensi media pembelajaran bagi guru.				✓
23	Video memudahkan guru dalam PBM.				✓
24	Video dapat meningkatkan motivasi belajar siswa.				✓
25	Video dapat menyamakan persepsi siswa terhadap materi.				✓

No	Kriteria Penilaian	Penilaian			
		STL	TL	L	SL
26	Video dapat member pengalaman belajar yang baru bagisiswa.				✓
27	Video pembelajaran dapat digunakan kapan saja.				✓
28	Video pembelajaran dapat digunakan dimana saja.				✓
29	Video pembelajaran dapat digunakan untuk belajar mandiri.				✓
30	Video pembelajaran dapat digunakan secara klasikal.				✓

Yogyakarta, September 2019

Validator,



Amrinarsih, STP
NIP.19770809 200501 2 009

ANGKET PENILAIAN AHLI MATERI
PENGEMBANGAN VIDEO PEMBELAJARAN STUDENT CENTERED LEARNING
PEMBUATAN SOSIS SAPI PADA MATA PELAJARAN PRODUKSI
PENGOLAHAN HASIL HEWANI DI SMK
Mata Pelajaran: Produksi Pengolahan Hasil Hewani

PETUNJUK PENGISIAN

Angket ini dimaksudkan untuk mendapatkan penilaian kualitas materi pada video pembelajaran. Kami mohon Bapak/Ibu dapat memberikan tanda *check* (✓) pada kolom yang tersedia, dengan memilih alternatif jawaban yang tersedia, yaitu:

- SL = Sangat Layak
L = Layak
TL = Tidak Layak
STL = Sangat Tidak Layak

Kami juga berharap Bapak/Ibu berkenan memberikan komentar dan saran tertulis. Penilaian, komentar, saran, dan koreksi Bapak/Ibu akan sangat bermanfaat untuk memperbaiki dan meningkatkan kualitas media ini. Atas kesediaan Bapak/Ibu untuk mengisi angket ini kami ucapkan terima kasih.

No	Kriteria Penilaian	Penilaian			
		STL	TL	L	SL
1	Kesesuaian video dengan bahan kajian dalam KI KD.				✓
2	Kejelasan pencapaian pembelajaran dalam video.				✓
3	Ketepatan materi untuk mendukung capaian pembelajaran.				✓
4	Kesesuaian media dengan karakteristik materi.				✓
5	Kesesuaian media dengan pembelajaran menggunakan pendekatan <i>student centered learning</i> .				✓
6	Kesesuaian dengan karakteristik belajar siswa yang gemar menggunakan internet dalam mencari sumber belajar.				✓
7	Kesesuaian dengan gaya belajar siswa yang menyukai media pembelajaran audio visual.				✓
8	Kesesuaian media dengan fasilitas pendukung di dalam atau di luar kelas.			✓	
9	Kejelasan materi pembukaan.				✓
10	Kejelasan materi persiapan alat.				✓
11	Kejelasan materi persiapan bahan.			✓	
12	Kejelasan materi proses pembuatan.				✓
13	Kejelasan materi penentuan rendemen.				✓
14	Kejelasan materi penentuan waktu kadaluarsa.				✓
15	Kejelasan materi penutupan.				✓
16	Keruntutan penyajian materi.				✓
17	Ketepatan penggunaan bahasa.				✓
18	Ketepatan penggunaan teks.				✓
19	Ketepatan penggunaan gambar.				✓
20	Ketepatan penggunaan animasi.				✓
21	Video mudah dipahami.				✓
22	Video dapat menjadi referensi media pembelajaran bagi guru.				✓
23	Video memudahkan guru dalam PBM.				✓
24	Video dapat meningkatkan motivasi belajar siswa.				✓
25	Video dapat menyamakan persepsi siswa terhadap materi.				✓

No	Kriteria Penilaian	Penilaian			
		STL	TL	L	SL
26	Video dapat memberi pengalaman belajar yang baru bagi siswa.				✓
27	Video pembelajaran dapat digunakan kapan saja.				✓
28	Video pembelajaran dapat digunakan dimana saja.				✓
29	Video pembelajaran dapat digunakan untuk belajar mandiri.				✓
30	Video pembelajaran dapat digunakan secara klasikal.				✓

Yogyakarta, Oktober 2019

Validator,



(HERI KURNIAWATI, S.TP., M.Eng.)
NIP. 19750520 200501 2012

ANGKET PENILAIAN AHLI MEDIA
PENGEMBANGAN VIDEO PEMBELAJARAN *STUDENT CENTERED LEARNING*
PEMBUATAN SOSIS SAPI PADA MATA PELAJARAN PRODUKSI
PENGOLAHAN HASIL HEWANI DI SMK
Mata Pelajaran: Produksi Pengolahan Hasil Hewani

PETUNJUK PENGISIAN

Angket ini dimaksudkan untuk mendapatkan penilaian kualitas media pada video pembelajaran. Kami mohon Bapak/Ibu dapat memberikan tanda *check* (✓) pada kolom yang tersedia, dengan memilih alternatif jawaban yang tersedia, yaitu:

- SL = Sangat Layak
- L = Layak
- TL = Tidak Layak
- STL = Sangat Tidak Layak

Kami juga berharap Bapak/Ibu berkenan memberikan komentar dan saran tertulis. Penilaian, komentar, saran, dan koreksi Bapak/Ibu akan sangat bermanfaat untuk memperbaiki dan meningkatkan kualitas media ini. Atas kesediaan Bapak/Ibu untuk mengisi angket ini kami ucapkan terima kasih.

No	Kriteria Penilaian	Penilaian			
		STL	TL	L	SL
1	Kualitas gambar dalam video.			✓	
2	Kualitas suara dalam video.			✓	
3	Ketepatan penggunaan <i>sound effect</i> .			✓	
4	Penggunaan bahasa mudah dipahami.				✓
5	Tidak terdapat penafsiran ganda dari bahasa yang digunakan.				✓
6	Kejelasan pengucapan dan intonasi suara <i>presenter</i> .				✓
7	Kejelasan pengucapan dan intonasi suara <i>dubber</i> .				✓
8	Keterbacaan teks.			✓	
9	Ketepatan pemilihan font huruf.				✓
10	Kesesuaian warna huruf terhadap <i>background</i> .				✓
11	Konsistensi tata letak (<i>layout</i>) video.			✓	
12	Komposisi dan warna tampilan video.			✓	
13	Kesesuaian pencahayaan sesi proses.			✓	
14	Kesesuaian pencahayaan sesi presenter.			✓	
15	Kualitas animasi.			✓	
16	Kualitas <i>talent</i> dosen (<i>presenter</i>).			✓	
17	Kualitas <i>talent</i> mahasiswa.			✓	
18	Durasi video sesuai untuk pembelajaran.			✓	
19	Presenter tampak komunikatif kepada siswa			✓	
20	Stand alone.				✓
21	Kemudahan pengoperasian media pembelajaran.				✓
22	Video dapat digunakan secara individual.				✓
23	Video dapat digunakan kapan saja.				✓
24	Video menarik perhatian siswa.			✓	
25	Video efektif untuk digunakan.			✓	
26	Video dapat meningkatkan motivasi belajar.			✓	
27	Video independen dari hardware, sistem operasi atau jenis browser.				✓
28	Video dapat disimpan dalam database.				✓

No	Kriteria Penilaian	Penilaian			
		STL	TL	L	SL
29	Video dapat ditemukan melalui pencarian database.				✓
30	Video dapat digunakan kembali.				✓
31	Video tepat digunakan sebagai media pembelajaran <i>student centered learning</i>				✓

Yogyakarta, September 2019
Validator,



(Harisatu Zakaria, S.Pd.)

Data Penilaian Video oleh Ahli Materi								
Aspek	No Butir	Skor Max	Ahli Materi 1 Video	Ahli Materi 2 Video	ΣSkor	Σskor Max	Presentase (%)	Tingkat
Pembelajaran	1	4	4	4	8	8	100	Sangat Layak
	2	4	4	4	8	8	100	Sangat Layak
	3	4	4	4	8	8	100	Sangat Layak
	4	4	4	4	8	8	100	Sangat Layak
	5	4	4	4	8	8	100	Sangat Layak
	6	4	4	4	8	8	100	Sangat Layak
	7	4	4	4	8	8	100	Sangat Layak
	8	4	4	3	7	8	88	Sangat Layak
Jumlah		32	32	31	63	64	788	
Rata-rata		4,00	4,00	3,88	7,88	8,00	98	Sangat Layak
Materi	9	4	4	4	8	8	100	Sangat Layak
	10	4	4	4	8	8	100	Sangat Layak
	11	4	4	3	7	8	88	Sangat Layak
	12	4	4	4	8	8	100	Sangat Layak
	13	4	4	4	8	8	100	Sangat Layak
	14	4	4	4	8	8	100	Sangat Layak
	15	4	4	4	8	8	100	Sangat Layak
	16	4	4	4	8	8	100	Sangat Layak
	17	4	4	4	8	8	100	Sangat Layak
	18	4	4	4	8	8	100	Sangat Layak
	19	4	4	4	8	8	100	Sangat Layak
	20	4	4	4	8	8	100	Sangat Layak
	21	4	4	4	8	8	100	Sangat Layak
Jumlah		52	52	51	103	104	1288	
Rata-rata		4,00	4,00	3,92	7,92	8,00	99	
Manfaat	22	4	4	4	8	8	100	Sangat Layak
	23	4	4	4	8	8	100	Sangat Layak
	24	4	4	4	8	8	100	Sangat Layak
	25	4	4	4	8	8	100	Sangat Layak
	26	4	4	4	8	8	100	Sangat Layak
	27	4	4	4	8	8	100	Sangat Layak
	28	4	4	4	8	8	100	Sangat Layak
	29	4	4	4	8	8	100	Sangat Layak
	30	4	4	4	8	8	100	Sangat Layak
Jumlah		36	36	36	72	72	900	
Rata-rata		4,00	4,00	4,00	8	8	100	

Hasil Rekapitulasi Validasi Ahli Materi				
Aspek Penilaian	Σ hasil Skor	Σ skor Max	Presentase (%)	Tingkat Kelayakan
Aspek Pembelajaran	63	64	98,0	Sangat Layak
Aspek Materi	103	104	99,0	Sangat Layak
Aspek Manfaat	72	72	100,0	Sangat Layak
Jumlah			297,0	
Rata-Rata			99,0	Sangat Layak

Data Penilaian Video oleh Ahli Media							
Aspek	No Butir	Skor Max	Ahli Materi 1 Video	ΣSkor	Σskor Max	Presentase	Tingkat
Media	1	4	3	3	4	75	Layak
	2	4	3	3	4	75	Layak
	3	4	3	3	4	75	Layak
	4	4	4	4	4	100	Sangat Layak
	5	4	4	4	4	100	Sangat Layak
	6	4	4	4	4	100	Sangat Layak
	7	4	4	4	4	100	Sangat Layak
	8	4	3	3	4	75	Layak
	9	4	4	4	4	100	Sangat Layak
	10	4	4	4	4	100	Sangat Layak
	11	4	3	3	4	75	Layak
	12	4	3	3	4	75	Layak
	13	4	3	3	4	75	Layak
	14	4	3	3	4	75	Layak
	15	4	3	3	4	75	Layak
	16	4	3	3	4	75	Layak
	17	4	3	3	4	75	Layak
	18	4	3	3	4	75	Layak
	19	4	3	3	4	75	Layak
Jumlah		76	63	63	76	1575	
Rata-rata		4,00	3,32	3,32	4	83	Sangat Layak
Penggunaan	20	4	4	4	4	100	Sangat Layak
	21	4	4	4	4	100	Sangat Layak
	22	4	4	4	4	100	Sangat Layak
	23	4	4	4	4	100	Sangat Layak
	24	4	3	3	4	75	Layak
	25	4	3	3	4	75	Layak
	26	4	3	3	4	75	Layak
	27	4	4	4	4	100	Sangat Layak
	28	4	4	4	4	100	Sangat Layak
	29	4	4	4	4	100	Sangat Layak
	30	4	4	4	4	100	Sangat Layak
	31	4	4	4	4	100	Sangat Layak
Jumlah		48	45	45	48	1125	
Rata-rata		4,00	3,75	3,75	4	94	Sangat Layak

Hasil Rekapitulasi Validasi Ahli Media				
Aspek Penilaian	Σ hasil Skor	Σ skor Max	Presentase (%)	Tingkat Kelayakan
Aspek Media	63	76	83,0	Sangat Layak
Aspek Penggunaan	45	48	94,0	Sangat Layak
Jumlah			177,0	
Rata-Rata			88,5	Sangat Layak

Data Hasil Uji Coba Kelayakan Pengguna Video Pembuatan Sosis Sapi																																					
Aspek Penilaian	No Butir	Skor Max	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	29	30	Σ Skor Siswa	Σ Skor Max	Persentase (%)	Kategori Kelayakan		
Pembelajaran	1	4	3	3	4	4	3	4	4	4	3	3	4	3	3	4	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	100	120	83	Sangat Layak		
	2	4	4	3	4	4	3	4	3	4	3	3	4	4	4	4	4	4	4	3	4	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	104	120	87	Sangat Layak		
	3	4	3	3	4	3	3	3	3	3	3	4	4	4	3	3	4	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	98	120	82	Sangat Layak		
	4	4	3	4	3	3	3	3	3	3	3	4	3	4	3	4	3	4	3	4	3	3	4	3	3	3	3	4	3	4	3	98	120	82	Sangat Layak		
	5	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	4	3	3	3	4	3	3	4	3	3	3	3	3	4	3	4	3	97	120	81	Sangat Layak	
Jumlah	20	17	15	18	17	16	17	15	15	20	16	17	20	16	17	20	16	17	17	18	15	17	18	15	15	15	15	20	15	18	15	497	600	414			
Rata-rata	4	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	4	3,2	3,4	4	3	3	4	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3,6	3	99,4	120	82,8	Sangat Layak	
Media	6	4	3	3	3	3	4	4	3	3	4	3	3	4	3	3	4	3	3	4	3	4	3	3	3	3	3	3	4	3	3	99	120	83	Sangat Layak		
	7	4	3	3	2	4	3	4	3	3	4	4	3	4	3	4	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	4	3	3	97	120	81	Sangat Layak		
	8	4	3	3	2	3	3	3	4	3	3	3	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	4	3	3	95	120	79	Sangat Layak		
	9	4	4	3	3	3	4	4	3	4	3	4	4	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	96	120	80	Sangat Layak		
	10	4	4	3	4	4	4	4	3	3	3	3	3	3	3	4	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	101	120	84	Sangat Layak		
	11	4	4	4	4	3	4	3	4	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	97	120	81	Sangat Layak		
	12	4	3	4	4	3	4	3	3	4	3	3	4	3	4	3	4	3	4	3	4	3	3	3	3	3	3	4	3	4	3	100	120	83	Sangat Layak		
	13	4	3	4	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	95	120	79	Sangat Layak		
	14	4	3	3	4	3	4	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	2	3	95	120	79	Sangat Layak	
	15	4	3	3	2	4	3	4	2	4	3	4	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	94	120	78	Sangat Layak		
	16	4	3	4	3	4	3	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	4	2	3	93	120	78	Sangat Layak	
Jumlah	44	36	34	35	38	35	40	35	39	33	33	39	36	33	39	34	37	35	38	33	36	36	33	33	33	33	33	33	40	33	36	34	33	1062	1320	885	
Rata-rata	4	3	3	3	4	3	4	3	4	3	3	4	3,3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3,3	3,1	3	96,545	120	80,5	Sangat Layak
Materi	17	4	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	4	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	93	120	78	Sangat Layak		
	18	4	3	4	3	4	4	3	4	3	4	3	4	3	3	3	3	3	4	3	3	4	3	3	3	4	3	4	3	3	3	3	99	120	83	Sangat Layak	
	19	4	3	3	3	4	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	3	4	3	3	3	3	3	3	96	120	80	Sangat Layak	
	20	4	2	3	3	3	4	3	4	3	4	3	3	4	3	3	4	3	3	4	3	4	4	3	4	3	4	3	3	3	3	3	98	120	82	Sangat Layak	
Jumlah	16	11	13	12	15	16	12	14	12	15	12	12	12	14	12	12	14	13	13	12	15	15	12	12	14	12	12	14	12	13	11	386	480	322			
Rata-rata	4	3	3	3	4	3	4	3	4	3	3	3	3	3	4	3	4	3	4	3	4	3	4	3	3	3	3	4	3	3	3,3	3	96,5	120	80,4	Sangat Layak	
Manfaat	21	4	3	4	3	3	3	3	3	3	3	4	3	4	3	4	4	3	3	4	4	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	100	120	83	Sangat Layak	
	22	4	3	4	3	3	3	4	3	3	4	3	3	4	3	3	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	97	120	81	Sangat Layak	
	23	4	3	4	3	4	4	3	3	3	3	3	3	3	4	3	4	3	4	3	3	4	3	3	3	3	3	4	4	4	4	3	101	120	84	Sangat Layak	
	24	4	3	4	3	4	3	4	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	4	3	3	4	3	3	3	3	3	3	4	3	3	97	120	81	Sangat Layak		
	25	4	3	4	4	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	4	3	3	4	3	3	3	3	3	3	4	3	3	100	120	83	Sangat Layak		
Jumlah	20	15	20	17	18	17	16	17	15	15	17	15	15	16	20	18	15	15	19	16	16	15	15	15	15	15	15	18	18	17	15	495	600	413			
Rata-rata	4	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	4	3	4	3	4	3	3	3	3	3	3	3	4	4	3,6	3,4	3	99	120	82,5	Sangat Layak	
Penggunaan	26	4	3	4	3	3	4	3	3	4	3	4	4	3	4	3	4	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	97	120	81	Sangat Layak	
	27	4	3	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	3	4	3	104	120	87	Sangat Layak	
	28	4	3	4	3	3	3	3	4	3	4	4	4	4	4	4	4	3	3	3	3	4	4	3	3	3	3	4	3	4	3	101	120	84	Sangat Layak		
	29	4	3	3	3	4	3	3	4	3	4	4	4	4	4	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	96	120	80	Sangat Layak		
	30	4	2	3	3	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	4	3	3	4	3	3	3	3	3	3	4	4	3	98	120	82	Sangat Layak		
	31	4	3	3	4	3	3	3	4	3	4	3	4	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	97	120	81	Sangat Layak		
Jumlah	24	17	19	22	21	20	21	18	20	24	18	24	22	18	24	19	20	18	18	20	18	19	19	18	18	21	20	20	21	18	593	720	494				
Rata-rata	4	3	3	4	4	3	4	3	4	3	4	3	4	3	4	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	4	3	99	120	82	Sangat Layak		

Hasil Rekapitulasi Uji Coba Kelayakan oleh Siswa				
Aspek penilaian	Σ hasil Skor	Σ Skor Max	Rata-Rata Presentase (%)	Tingkat Kelayakan
Aspek Pembelajaran	497	600	82,8	Sangat Layak
Aspek Media	1062	1320	80,5	Sangat Layak
Aspek Materi	386	480	80,4	Sangat Layak
Aspek Manfaat	495	600	82,5	Sangat Layak
Aspek Penggunaan	392	480	81,7	Sangat Layak
Hasil Akhir			81,6	Sangat Layak

DOKUMENTASI



Peneliti sedang menjelaskan tentang penggunaan media video pembelajaran dan tata cara mengisi angket



Siswa sedang menyaksikan media video pembelajaran pembuatan sosis sapi



Siswa sedang mengisi angket yang telah disediakan