

LAMPIRAN

Lampiran 1. Silabus Mata Pelajaran Produk *Pastry* dan *Bakery* Materi Pembuatan *Sweet bread*

Nama Sekolah	: SMK NEGERI 4 SURAKARTA
Bidang Keahlian	: PARIWISATA
Program Keahlian	: KULINER
Kompetensi Keahlian	: TATA BOGA
Mata Pelajaran	: PRODUK <i>Pastry</i> dan <i>Bakery</i> Materi Pembuatan <i>Sweet bread</i>
Durasi (Waktu)	: 21 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. Memahami, menerapkan, menganalisis pembuangan limbah dapur dan mengevaluasi agar tidak mencemari lingkungan. Mengorganisir pembuangan sampah organik dan an organik dengan tepat sehingga terwujud lingkungan yang bersih dan indah.
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. Menjaga kebersihan area kerja dengan selalu membersihkan setelah melakukan pekerjaan dapur termasuk memperhatikan saluran dan pembuangan limbah cair agar tidak mencemari lingkungan. Memisahkan barang atau peralatan dapur yang sudah aus atau tidak layak pakai pada tempat yang aman.

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi	Materi Pokok	Alokasi Waktu (JP)	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Sumber Belajar
3.14 Menganalisis produk roti “sweet bread”	3.14.1 Menjelaskan produk roti “sweet bread” 3.14.2 Menentukan alat yang digunakan pembuatan produk roti “sweet bread” 3.14.3 Menentukan prosedur pembuatan produk roti “sweet bread” 3.14.4 Menentukan teknik penyajian produk roti “sweet bread” 3.14.5 Menentukan kriteria hasil produk roti “sweet bread”	Produk roti “sweet bread”	21	<ul style="list-style-type: none"> • Mengamati untuk mengidentifikasi dan merumuskan masalah tentang produk roti “sweet bread” • Mengumpulkan data tentang produk roti “sweet bread” • Mempraktikkan pembuatan produk roti “sweet bread” • Menganalisis produk roti “sweet bread” • Mengomunikasikan tentang produk roti “sweet bread” 	Pengetahuan: <ul style="list-style-type: none"> • Tes Tertulis • Penugasan Keterampilan: <ul style="list-style-type: none"> • Penilaian Unjuk Kerja 	Anni Faridah, dkk (2008). <i>Patiseri Jilid 2 untuk SMK</i> . Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jendral Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional. Anni Faridah, dkk (2008). <i>Patiseri Jilid 3 untuk SMK</i> . Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jendral Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional. John Dean. (2007). <i>Soft Bread</i> . Jakarta: Gramedia Pustaka UtamaU. S. Wheat Associates. (1981). <i>Bakers Handbook On Practical Baking</i> . Jakarta:

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi	Materi Pokok	Alokasi Waktu (JP)	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Sumber Belajar
4.14. Membuat produk roti “sweet bread”	4.14.1 Menyiapkan alat yang dibutuhkan untuk pembuatan produk roti “sweet bread” 4.14.2 Menyiapkan bahan yang dibutuhkan untuk pembuatan produk roti “sweet bread” 4.14.3 Membuat produk roti “sweet bread” sesuai dengan prosedur, kriteria hasil, keselamatan kerja, hygiene makanan 4.14.4 Menyajikan produk roti “sweet bread” sesuai dengan teknik penyajian dan hygiene					Djambatan Wayne Gisslen (2004). <i>Professional Baking 4th Edition.</i> New York

Lampiran 2. Surat Permohonan Validasi Instrumen TA dan Materi

Hal : Permohonan Validasi Instrumen TA dan Materi

Lampiran : 1 Bendel

Kepada Yth,

Ibu Dra. Risqie Auliana, M.Kes

Dosen Prodi Pendidikan Teknik Boga

Di Fakultas Teknik

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

Nama : Anjang Biyani Galih Janti

NIM : 1551241041

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Judul TA : Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan *Sweet Bread* dengan Metode *Straight Dough* di SMK N 4 Surakarta

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, Agustus 2019
Pemohon,

Anjang Biyani Galih Janti
NIM. 1551241041

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

Lampiran 3. Surat Pernyataan Validasi Materi Awal Naskah Video



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

SURAT PERNYATAAN VALIDASI MATERI VIDEO TUGAS AKHIR SKRIPSI

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Rizqie Auliana, M.Kes.

NIP : 19670805 199303 2 001

Jurusan : Pendidikan Teknik Boga dan Busana

menyatakan bahwa materi video TAS atas nama mahasiswa:

Nama : Anjang Biyani Galih Janti

NIM : 15511244041

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Judul TAS : Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan Sweet Bread dengan Metode Straight Dough di SMK N 4 Surakarta

Setelah dilakukan kajian atas naskah video TAS 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, Juli 2019

Validator,

RizqieAuliana, M.Kes.

NIP. 19670805 199303 2 001

Catatan:

- Beri Tanda ✓



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

Hasil Validasi Materi Video TAS

Nama : Anjang Biyani galih Janti
NIM : 15511244041
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Judul TAS : Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan Sweet Bread dengan Metode Straight Dough di SMK N 4 Surakarta

No.	Saran/Tanggapan
	<p>Materi diurutkan sesuai KD</p> <p>Video pembelajaran teknik boga</p> <p>Pengembangan media video pembelajaran pembuatan Sweet Bread dengan Metode Straight Dough di SMK N 4 Surakarta</p> <p>Untuk mengajarkan dan menerapkan pengetahuan TV, terdapat dapat diterapkan</p> <p>Metode pengajaran metode pendekatan</p> <p>Penyelesaian tugas pembelajaran</p>
	Komentar umum/ lain-lain

Yogyakarta, Juli 2019
Validator,

Rizqie Auliana, M.Kes.

NIP. 19670805 199303 2 001

Lampiran 4. Surat Pernyataan Validasi Instrumen TA Materi

Pertama

SURAT PERNYATAAN VALIDASI INSTRUMEN PENELITIAN TUGAS AKHIR

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Dra. Riqie Auliana, M.Kes

NIP : 19670805 199303 2 001

Jurusan : Pendidikan Teknik Boga

menyatakan bahwa instrumen penelitian TA atas nama mahasiswa :

Nama : Anjang Biyani Galih Janti

NIM : 15511241041

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Judul TA : "Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan Sweet Bread dengan Metode Straight Dough di SMK N 4 Surakarta"

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, 19 November 2019
Validator,

Dra. Riqie Auliana, M.Kes
NIP. 19670805 199303 2 001

Catatan :

- Beri tanda √

Kedua

**SURAT PERNYATAAN VALIDASI
INSTRUMEN PENELITIAN TUGAS AKHIR**

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Dra. Rizqie Auliana, M.Kes

NIP : 19670805 199303 2 001

Jurusan : Pendidikan Teknik Boga

menyatakan bahwa instrumen penelitian TA atas nama mahasiswa :

Nama : Anjang Biyani Galih Janti

NIM : 15511241041

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Judul TA : “Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan Sweet Bread dengan Metode Straight Dough di SMK N 4 Surakarta”

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, Desember 2019
Validator,



Dra. Rizqie Auliana, M.Kes
NIP. 19670805 199303 2 001

Catatan :



Beri tanda √

Lampiran 5. Hasil Validasi Instrumen TA Materi

Pertama

Hasil Validasi Instrumen Penelitian TA

Nama	: Anjang Biyani Galih Janti
NIM	: 1551241041
Judul TA	: Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan Sweet Bread dengan Metode Straight Dough di SMK N 4 Surakarta

No.	Variabel	Saran/Tanggapan
		Tambahkan water kalem
	Komentar Umum/Lain-lain	

Yogyakarta, 19 November 2019
Validator,



Dra. Riqie Auliana, M.Kes.
NIP. 19670805 199303 2 001

Kedua

Hasil Validasi Instrumen Penelitian TA

Nama	: Anjang Biyani Galih Janti
NIM	: 1551241041
Judul TA	: Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan Sweet Bread dengan Metode Straight Dough di SMK N 4 Surakarta

No.	Variabel	Saran/Tanggapan
	Komentar Umum/Lain-lain <i>layak.</i>	

Yogyakarta, Desember 2019
Validator,


Dra. Rizqie Auliana, M.Kes.
NIP. 19670805 199303 2 001

Lampiran 6. Lembar Validasi Media Video Pembelajaran oleh Ahli Materi

Pertama

LEMBAR EVALUASI PENGEMBANGAN MEDIA VIDEO PEMBELAJARAN PEMBUATAN *SWEET BREAD* DENGAN METODE STRAIGHT DOUGH

Materi Pelajaran : *Sweet Bread*
Sasaran Program : Siswa SMK Kelas XI Program Keahlian Patiseri SMK N 4 Surakarta
Judul Penelitian : Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan *Sweet Bread* dengan Metode *Straight Dough* di SMK N 4 Surakarta
Peneliti : Anjang Biyani Galih Janti

Petunjuk Pengisian :

1. Lembar evaluasi ini dimaksudkan untuk mendapatkan informasi dari Bapak/Ibu sebagai Ahli Materi tentang kualitas materi pembelajaran yang sedang dikembangkan dengan media video pembelajaran pembuatan *sweet bread* dengan metode *straight dough*.
2. Lembar evaluasi ini terdiri dari aspek isi, kebahasaan, dan penyajian.
3. Pendapat, saran, penilaian, kritik yang membangun dari Bapak/Ibu sebagai Ahli Materi akan sangat bermanfaat untuk perbaikan dan peningkatan kualitas media video pembelajaran pembuatan *sweet bread* dengan metode *straight dough* ini.
4. Sehubungan dengan hal tersebut, mohon kiranya Bapak/Ibu dapat memberikan tanda “√” untuk setiap pendapat Bapak/Ibu pada kolom di bawah dengan skala 1, 2, 3, atau

4. Contoh :

No	Indikator	SS	S	TS	STS
1.	Kejelasan topik pembelajaran	✓			
2.	Ketepatan istilah	✓			

Skala Penilaian :

Sangat Setuju (SS) = 76-100% kriteria telah terpenuhi

Setuju (S) = 50-75% kriteria telah terpenuhi

Tidak Setuju (TS) = 26-49% kriteria telah terpenuhi

Sangat Tidak Setuju (STS) = kriteria yang terpenuhi < 26%

5. Mohon untuk memberikan kesimpulan umum dari hasil penilaian terhadap media video tersebut
6. Atas bantuan dan kesediaan Bapak/Ibu untuk mengisi lembar evaluasi ini, saya ucapan terima kasih.

**LEMBAR VALIDASI MEDIA VIDEO PEMBELAJARAN PEMBUATAN SWEET
BREAD AHLI MATERI**

A. Penilaian

No.	Indikator	SS	S	TS	STS
A. ASPEK PEMBELAJARAN					
1	Kesesuaian media dengan silabus	✓			
2	Kejelasan tujuan pembelajaran dalam media	✓			
3	Kesesuaian tujuan pembelajaran dengan media	✓			
4	Kesesuaian media dengan karakteristik siswa	✓			
5	Kesesuaian media dengan karakteristik materi	✓			
6	Kesesuaian judul materi dengan materi yang disajikan				
7	Kemudahan memahami materi dalam media		✓		
8	Kemudahan memahami ilustrasi media			✓	
9	Kesesuaian aplikasi dengan konsep materi	✓			
9	Media pembelajaran dapat digunakan kapan saja	✓			
11	Belajar secara mandiri	✓			
B. ASPEK MATERI					
12	Kesesuaian materi dengan tujuan pembelajaran	✓			
13	Kejelasan uraian materi	✓			
14	Kedalaman materi			✓	
15	Kelengkapan materi	✓			
16	Keruntutan penyajian materi		✓		
17	Kesesuaian ilustrasi dengan materi terkait	✓			
18	Ketepatan contoh gambar yang ditampilkan untuk memperjelas materi	✓			
19	Ketepatan video yang diberikan untuk memperjelas materi	✓			
20	Ketepatan penggunaan ejaan dan istilah		✓		
21	Penggunaan bahasa dalam sajian materi	✓			
C. ASPEK MANFAAT					
22	Media pembelajaran mampu memperjelas materi	✓			
23	Media pembelajaran mampu menarik perhatian siswa	✓			
24	Media pembelajaran mampu menyamakan persepsi siswa terhadap materi	✓			
25	Memberikan referensi media pembelajaran bagi guru	✓			
26	Media pembelajaran memudahkan guru dalam menyampaikan materi	✓			

B. Komentar

Contoh Kels -

C. Kesimpulan Umum

Media pembelajaran dengan judul Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan Sweet Bread untuk Siswa XI Pada Mata Pelajaran Produk Pastry & Bakery di SMK N 4 Surakarta dinyatakan :

- 1. Layak untuk selanjutnya digunakan dalam pembelajaran di SMK tanpa revisi.
- 2. Layak untuk selanjutnya digunakan dalam pembelajaran di SMK dengan revisi sesuai saran.
- 3. Tidak layak produksi maupun digunakan dalam pembelajaran di SMK.

Nama Validator :

Instansi : Universitas Negeri Yogyakarta (UNY)

Yogyakarta, November 2019


Drs. Rizqie Auliana, M.Kes
NIP. 19670805 199303 2 001

Kedua

LEMBAR EVALUASI PENGEMBANGAN MEDIA VIDEO PEMBELAJARAN PEMBUATAN SWEET BREAD DENGAN METODE STRAIGHT DOUGH

Materi Pelajaran : *Sweet Bread*
Sasaran Program : Siswa SMK Kelas XI Program Keahlian Patiseri SMK N 4 Surakarta
Judul Penelitian : Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan *Sweet Bread* dengan Metode *Straight Dough* di SMK N 4 Surakarta
Peneliti : Anjang Biyani Galih Janti

Petunjuk Pengisian :

1. Lembar evaluasi ini dimaksudkan untuk mendapatkan informasi dari Bapak/Ibu sebagai Ahli Materi tentang kualitas materi pembelajaran yang sedang dikembangkan dengan media video pembelajaran pembuatan *sweet bread* dengan metode *straight dough*.
2. Lembar evaluasi ini terdiri dari aspek isi, kebahasaan, dan penyajian.
3. Pendapat, saran, penilaian, kritik yang membangun dari Bapak/Ibu sebagai Ahli Materi akan sangat bermanfaat untuk perbaikan dan peningkatan kualitas media video pembelajaran pembuatan *sweet bread* dengan metode *straight dough* ini.
4. Sehubungan dengan hal tersebut, mohon kiranya Bapak/Ibu dapat memberikan tanda “√” untuk setiap pendapat Bapak/Ibu pada kolom di bawah dengan skala 1, 2, 3, atau 4. Contoh :

No	Indikator	SS	S	TS	STS
1.	Kejelasan topik pembelajaran	✓			
2.	Ketepatan istilah	✓			

Skala Penilaian :

Sangat Setuju (SS) = 76-100% kriteria telah terpenuhi

Setuju (S) = 50-75% kriteria telah terpenuhi

Tidak Setuju (TS) = 26-49% kriteria telah terpenuhi

Sangat Tidak Setuju (STS) = kriteria yang terpenuhi < 26%

5. Mohon untuk memberikan kesimpulan umum dari hasil penilaian terhadap media video tersebut
6. Atas bantuan dan kesediaan Bapak/Ibu untuk mengisi lembar evaluasi ini, saya ucapkan terima kasih.

**LEMBAR VALIDASI MEDIA VIDEO PEMBELAJARAN PEMBUATAN SWEET
BREAD AHLI MATERI**

A. Penilaian

No.	Indikator	SS	S	TS	STS
A. ASPEK PEMBELAJARAN					
1	Kesesuaian media dengan silabus	✓			
2	Kejelasan tujuan pembelajaran dalam media	✓			
3	Kesesuaian tujuan pembelajaran dengan media	✓			
4	Kesesuaian media dengan karakteristik siswa	✓			
5	Kesesuaian media dengan karakteristik materi	✓			
6	Kesesuaian judul materi dengan materi yang disajikan	✓			
7	Kemudahan memahami materi dalam media		✓		
8	Kemudahan memahami ilustrasi media		✓		
9	Kesesuaian aplikasi dengan konsep materi	✓			
9	Media pembelajaran dapat digunakan kapan saja	✓			
11	Belajar secara mandiri	✓			
B. ASPEK MATERI					
12	Kesesuaian materi dengan tujuan pembelajaran	✓			
13	Kejelasan uraian materi	✓			
14	Kedalaman materi		✓		
15	Kelengkapan materi	✓			
16	Keruntutan penyajian materi	✓			
17	Kesesuaian ilustrasi dengan materi terkait	✓			
18	Ketepatan contoh gambar yang ditampilkan untuk memperjelas materi	✓			
19	Ketepatan video yang diberikan untuk memperjelas materi	✓			
20	Ketepatan penggunaan ejaan dan istilah	✓			
21	Penggunaan bahasa dalam sajian materi	✓			
C. ASPEK MANFAAT					
22	Media pembelajaran mampu memperjelas materi	✓			
23	Media pembelajaran mampu menarik perhatian siswa	✓			
24	Media pembelajaran mampu menyamakan persepsi siswa terhadap materi	✓			
25	Memberikan referensi media pembelajaran bagi guru	✓			
26	Media pembelajaran memudahkan guru dalam menyampaikan materi	✓			

B. Komentar

Bail

C. Kesimpulan Umum

Media pembelajaran dengan judul Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan Sweet Bread untuk Siswa XI Pada Mata Pelajaran Produk Pastry & Bakery di SMK N 4 Surakarta dinyatakan :

- 1. Layak untuk selanjutnya digunakan dalam pembelajaran di SMK tanpa revisi.
- 2. Layak untuk selanjutnya digunakan dalam pembelajaran di SMK dengan revisi sesuai saran.
- 3. Tidak layak produksi maupun digunakan dalam pembelajaran di SMK.

Nama Validator : Dra. Rizqie Auliana, M.Kes
Instansi : Universitas Negeri Yogyakarta (UNY)

Yogyakarta, 2 Desember 2019



Dra. Rizqie Auliana, M.Kes
NIP. 19670805 199303 2 001

Lampiran 7. Surat Permohonan Validasi Instrumen TA dan Media

Hal : Permohonan Validasi Instrumen TA dan Media
Lampiran : 1 Bendel

Kepada Yth,
Ibu Wika Rinawati, M.Pd
Dosen Prodi Pendidikan Teknik Boga
Di Fakultas Teknik

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

Nama : Anjang Biyani Galih Janti
NIM : 1551241041
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Judul TA : Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan *Sweet Bread* dengan Metode Straight Dough di SMK N 4 Surakarta

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, Agustus 2019
Pemohon,

Anjang Biyani Galih Janti
NIM. 1551241041

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

Lampiran 8. Surat Pernyataan Validasi Instrumen TA Media dan Siswa

Pertama

Hasil Validasi Instrumen Penelitian TA

Nama	: Anjang Biyani Galih Janti
NIM	: 1551241041
Judul TA	: Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan <i>Sweet Bread</i> Metode <i>Straight Dough</i> di SMK N 4 Surakarta

No.	Variabel	Saran/Tanggapan
	Komentar Umum/Lain-lain Perbaikkan angket media pada unsur warna Perbaikkan angket siswa pada unsur suara	

Yogyakarta, Agustus 2019

Validator,



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

Kedua

**SURAT PERNYATAAN VALIDASI
INSTRUMEN PENELITIAN TUGAS AKHIR**

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Wika Rinawati, S.Pd.,M.Pd

NIP : 19760424 200112 2 002

Jurusan : Pendidikan Teknik Boga

menyatakan bahwa instrumen penelitian TA atas nama mahasiswa :

Nama : Anjang Biyani Galih Janti

NIM : 15511241041

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Judul TA : "Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan Sweet Bread dengan Metode Straight Dough di SMK N 4 Surakarta"

Setelah dilakukan kajian atas instrumen penelitian TA tersebut dapat dinyatakan :

Layak digunakan untuk penelitian

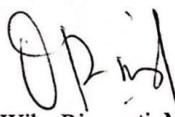
Layak digunakan dengan perbaikan

Tidak layak digunakan untuk penelitian yang bersangkutan

dengan catatan dan saran/perbaikan sebagaimana terlampir.

Demikian agar dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, 19 November 2019
Validator,


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

Catatan :

Beri tanda √

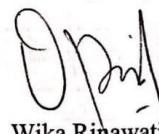
Hasil Validasi Instrumen Penelitian TA

Nama	: Anjang Biyani Galih Janti
NIM	: 1551241041
Judul TA	: Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan Sweet Bread dengan Metode Straight Dough di SMK N 4 Surakarta

No.	Variabel	Saran/Tanggapan
	Komentar Umum/Lain-lain	<i>Sudah Baik</i>

Yogyakarta, 19 November 2019

Validator,



Wika Rinawati, M.Pd

NIP. 19760424 200112 2 002

Lampiran 9. Lembar Validasi Media Video Pembelajaran oleh Ahli Media

Pertama

LEMBAR EVALUASI PENGEMBANGAN MEDIA VIDEO PEMBELAJARAN PEMBUATAN *SWEET BREAD* DENGAN METODE STRAIGHT DOUGH

Materi Pelajaran : Sweet Bread
Sasaran Program : Siswa SMK Kelas XI Program Keahlian Patiseri SMK N 4 Surakarta
Judul Penelitian : Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan *Sweet Bread* dengan Metode *Straight Dough* di SMK N 4 Surakarta
Peneliti : Anjang Biyani Galih Janti

Petunjuk Pengisian :

1. Lembar evaluasi ini dimaksudkan untuk mendapatkan informasi dari Bapak/Ibu sebagai Ahli Media tentang kualitas materi pembelajaran yang sedang dikembangkan dengan media video pembelajaran pembuatan *sweet bread* dengan metode *straight dough*.
2. Lembar evaluasi ini terdiri dari aspek isi, kebahasaan, dan penyajian.
3. Pendapat, saran, penilaian, kritik yang membangun dari Bapak/Ibu sebagai Ahli Media akan sangat bermanfaat untuk perbaikan dan peningkatan kualitas media video pembelajaran pembuatan *sweet bread* dengan metode *straight dough* ini.
4. Sehubungan dengan hal tersebut, mohon kiranya Bapak/Ibu dapat memberikan tanda “√” untuk setiap pendapat Bapak/Ibu pada kolom di bawah dengan skala 1, 2, 3, atau 4. Contoh :

No	Indikator	SS	S	TS	STS
1.	Kejelasan topik pembelajaran				
2.	Ketepatan istilah				

Skala Penilaian :

Sangat Setuju (SS) = 76-100% kriteria telah terpenuhi

Setuju (S) = 50-75% kriteria telah terpenuhi

Tidak Setuju (TS) = 26-49% kriteria telah terpenuhi

Sangat Tidak Setuju (STS) = kriteria yang terpenuhi < 26%

5. Mohon untuk memberikan kesimpulan umum dari hasil penilaian terhadap media video tersebut
6. Atas bantuan dan kesediaan Bapak/Ibu untuk mengisi lembar evaluasi ini, saya ucapkan terima kasih.

**LEMBAR VALIDASI MEDIA VIDEO PEMBELAJARAN PEMBUATAN
SWEET BREAD AHLI MEDIA**

A. Penilaian

No.	Indikator	SS	S	TS	STS
I. SUARA					
1	Suara narator terdengar dengan jelas			✓	
2	Suara narator memiliki artikulasi yang jelas			✓	
3	Program video menggunakan penuturan informatif	✓			
4	Penggunaan kalimat sesuai dengan pemahaman peserta didik	✓			
5	Narasi yang disajikan memiliki intonasi yang jelas			✓	
6	Suara musik pengiring (<i>backsound</i>) dan suara narrator seimbang		✓		
II. MUSIK					
7	Musik pengiring (<i>backsound</i>) yang digunakan adalah musik instrumental membuat video lebih menarik	✓			
8	Musik pengiring (<i>backsound</i>) menggunakan volume yang lemah sehingga tidak mengurangi kejelasan suara narator	✓			
III. NARRATOR					
9	Narasi dalam video dapat menjelaskan materi <i>Sweet Bread</i>	✓			
10	Narasi sesuai dengan video yang ditampilkan	✓			
IV. MATERI					
11	Materi sesuai dengan kompetensi dasar (KD)	✓			
12	Urutan penyampaian materi pelajaran disampaikan secara logis dan runtut	✓			
13	Materi pelajaran disampaikan secara urut	✓			
14	Materi yang disajikan dalam video tepat, baik dari segi kecukupan maupun kedalamannya	✓			
15	Uraian materi yang disajikan relevan dengan kebutuhan belajar peserta didik	✓			
16	Bahasa yang digunakan bersifat komunikatif	✓			
17	Istilah yang digunakan umum dan bersifat instruksional	✓			
V. TULISAN					
18	Ukuran huruf proporsional	✓			
19	Jenis huruf sesuai sehingga dapat terbaca	✓			
VI. WARNA					
20	Keterpaduan warna antar komponen (tulisan atau caption, gambar, video) meningkatkan ketertarikan peserta didik		✓		
21	Warna huruf kontras sehingga terlihat jelas		✓		
VII. PENYAJIAN VIDEO					
22	Durasi penyajian sesuai standar (15-20 menit/ video)	✓			
23	Format sajian video yang ditampilkan menarik peserta didik untuk memahami materi		✓		
VIII. KEMANFAATAN					
24	Video ini memudahkan siswa memahami materi	✓			
25	Penyajian materi dapat menjadi bekal pemahaman sebelum siswa melakukan praktik	-	✓		

B. Komentar

- Suara narator diganti agar lebih baik
- Musik (background) terlalu keras

C. Kesimpulan Umum

Media Pembelajaran dengan judul Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan Sweet Bread untuk Siswa XI Pada Mata Pelajaran Produk Pastry & Bakery di SMK N 4 Surakarta dinyatakan :

- 1. Layak untuk selanjutnya digunakan dalam pembelajaran di SMK tanpa revisi.
- 2. Layak untuk selanjutnya digunakan dalam pembelajaran di SMK dengan revisi sesuai saran.
- 3. Tidak layak produksi maupun digunakan dalam pembelajaran di SMK.

Nama Validator : Wika Rinawati, M.Pd
Instansi : Universitas Negeri Yogyakarta (UNY)

Yogyakarta, 2 Desember 2019



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

Kedua

LEMBAR EVALUASI PENGEMBANGAN MEDIA VIDEO PEMBELAJARAN PEMBUATAN SWEET BREAD DENGAN METODE STRAIGHT DOUGH

Materi Pelajaran	: Sweet Bread
Sasaran Program	: Siswa SMK Kelas XI Program Keahlian Patiseri SMK N 4 Surakarta
Judul Penelitian	: Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan Sweet Bread dengan Metode Straight Dough di SMK N 4 Surakarta
Peneliti	: Anjang Biyani Galih Janti

Petunjuk Pengisian :

1. Lembar evaluasi ini dimaksudkan untuk mendapatkan informasi dari Bapak/Ibu sebagai Ahli Media tentang kualitas materi pembelajaran yang sedang dikembangkan dengan media video pembelajaran pembuatan *sweet bread* dengan metode *straight dough*.
2. Lembar evaluasi ini terdiri dari aspek isi, kebahasaan, dan penyajian.
3. Pendapat, saran, penilaian, kritik yang membangun dari Bapak/Ibu sebagai Ahli Media akan sangat bermanfaat untuk perbaikan dan peningkatan kualitas media video pembelajaran pembuatan *sweet bread* dengan metode *straight dough* ini.
4. Sehubungan dengan hal tersebut, mohon kiranya Bapak/Ibu dapat memberikan tanda “√” untuk setiap pendapat Bapak/Ibu pada kolom di bawah dengan skala 1, 2, 3, atau
4. Contoh :

No	Indikator	SS	S	TS	STS
1.	Kejelasan topik pembelajaran				
2.	Ketepatan istilah				

Skala Penilaian :

Sangat Setuju (SS) = 76-100% kriteria telah terpenuhi

Setuju (S) = 50-75% kriteria telah terpenuhi

Tidak Setuju (TS) = 26-49% kriteria telah terpenuhi

Sangat Tidak Setuju (STS) = kriteria yang terpenuhi < 26%

5. Mohon untuk memberikan kesimpulan umum dari hasil penilaian terhadap media video tersebut
6. Atas bantuan dan kesediaan Bapak/Ibu untuk mengisi lembar evaluasi ini, saya ucapkan terimakasih.

LEMBAR VALIDASI MEDIA VIDEO PEMBELAJARAN PEMBUATAN
SWEET BREAD AHLI MEDIA

A. Penilaian

No.	Indikator	SS	S	TS	STS
I. SUARA					
1	Suara narator terdengar dengan jelas		✓		
2	Suara narator memiliki artikulasi yang jelas		✓		
3	Program video menggunakan penuturan informatif	✓			
4	Penggunaan kalimat sesuai dengan pemahaman peserta didik	✓			
5	Narasi yang disajikan memiliki intonasi yang jelas		✓		
6	Suara musik pengiring (<i>backsound</i>) dan suara narrator seimbang	✓			
II. MUSIK					
7	Musik pengiring (<i>backsound</i>) yang digunakan adalah musik instrumental membuat video lebih menarik	✓			
8	Musik pengiring (<i>backsound</i>) menggunakan volume yang lemah sehingga tidak mengurangi kejelasan suara narator	✓			
III. NARRATOR					
9	Narasi dalam video dapat menjelaskan materi <i>Sweet Bread</i>	✓			
10	Narasi sesuai dengan video yang ditampilkan	✓			
IV. MATERI					
11	Materi sesuai dengan kompetensi dasar (KD)	✓			
12	Urutan penyampaian materi pelajaran disampaikan secara logis dan runtut	✓			
13	Materi pelajaran disampaikan secara urut	✓			
14	Materi yang disajikan dalam video tepat, baik dari segi kecukupan maupun kedalamannya	✓			
15	Uraian materi yang disajikan relevan dengan kebutuhan belajar peserta didik	✓			
16	Bahasa yang digunakan bersifat komunikatif	✓			
17	Istilah yang digunakan umum dan bersifat instruksional	✓			
V. TULISAN					
18	Ukuran huruf proporsional	✓			
19	Jenis huruf sesuai sehingga dapat terbaca	✓			
VI. WARNA					
20	Keterpaduan warna antar komponen (tulisan atau caption, gambar, video) meningkatkan ketertarikan peserta didik	✓			
21	Warna huruf kontras sehingga terlihat jelas	✓			
VII. PENYAJIAN VIDEO					
22	Durasi penyajian sesuai standar (15-20 menit/ video)	✓			
23	Format sajian video yang ditampilkan menarik peserta didik untuk memahami materi	✓			
VIII. KEMANFAATAN					
24	Video ini memudahkan siswa memahami materi	✓			
25	Penyajian materi dapat menjadi bekal pemahaman sebelum siswa melakukan praktik	✓			

B. Komentar

Sudah baik

C. Kesimpulan Umum

Media Pembelajaran dengan judul Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan Sweet Bread untuk Siswa XI Pada Mata Pelajaran Produk Pastry & Bakery di SMK N 4 Surakarta dinyatakan :

- 1. Layak untuk selanjutnya digunakan dalam pembelajaran di SMK tanpa revisi.
- 2. Layak untuk selanjutnya digunakan dalam pembelajaran di SMK dengan revisi sesuai saran.
- 3. Tidak layak produksi maupun digunakan dalam pembelajaran di SMK.

Nama Validator :Wika Rinawati, M.Pd
Instansi : Universitas Negeri Yogyakarta (UNY)

Yogyakarta, 3 Desember 2019


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

Lampiran 10. Surat Ijin Penelitian Fakultas Teknik untuk Cabang Dinas Pendidikan Wilayah VII Surakarta



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

11 November 2019

Yth . Kepala Cabang Dinas Pendidikan Wilayah VII Surakarta
Jl. Slamet Riyadi No.1, Kauman, Ps.Kliwon, Kota Surakarta. Jawa Tengah 57122

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

Nama : Anjang Biyani Galih Janti
NIM : 15511241041
Program Studi : Pend. Teknik Boga - SI
Tujuan : Memohon izin mencari data untuk penulisan Tugas Akhir Skripsi (TAS)
Judul Tugas Akhir : PENGEMBANGAN MEDIA VIDEO PEMBELAJARAN PEMBUATAN SWEET BREAD DENGAN METODE STRAIGHT DOUGH DI SMK N 4 SURAKARTA
Waktu Penelitian : Senin, 11 November 2019 s.d. Sabtu, 29 Februari 2020

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.

Prof. Drs. Herman Dwi Surjono, M.Sc.,MT.,Ph.D.
NIP 19640205 198703 1 001

Lampiran 11. Surat Ijin Penelitian Fakultas Teknik untuk SMK Negeri 4 Surakarta



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 : 577/UN34.15/LT/2019

8 November 2019

Lamp. : 1 Bendel Proposal

Hal : Izin Penelitian

Yth . Kepala Sekolah SMK Negeri 4 Surakarta
Jl. Adi Sucipto No.40, Kerten, Laweyan, Kota Surakarta, Jawa Tengah 57143

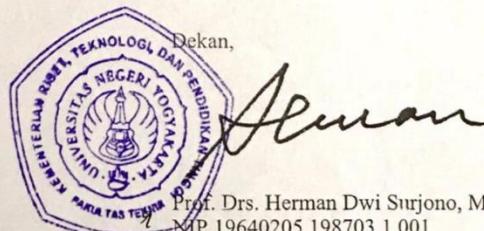
Kami sampaikan dengan hormat, bahwa mahasiswa tersebut di bawah ini:

Nama : Anjang Biyani Galih Janti
NIM : 15511241041
Program Studi : Pend. Teknik Boga - S1
Tujuan : Memohon izin mencari data untuk penulisan Tugas Akhir Skripsi (TAS)
Judul Tugas Akhir : PENGEMBANGAN MEDIA VIDEO PEMBELAJARAN PEMBUATAN SWEET BREAD DENGAN METODE STRAIGHT DOUGH DI SMK N 4 SURAKARTA
Waktu Penelitian : Senin, 11 November 2019 s.d. Sabtu, 29 Februari 2020

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

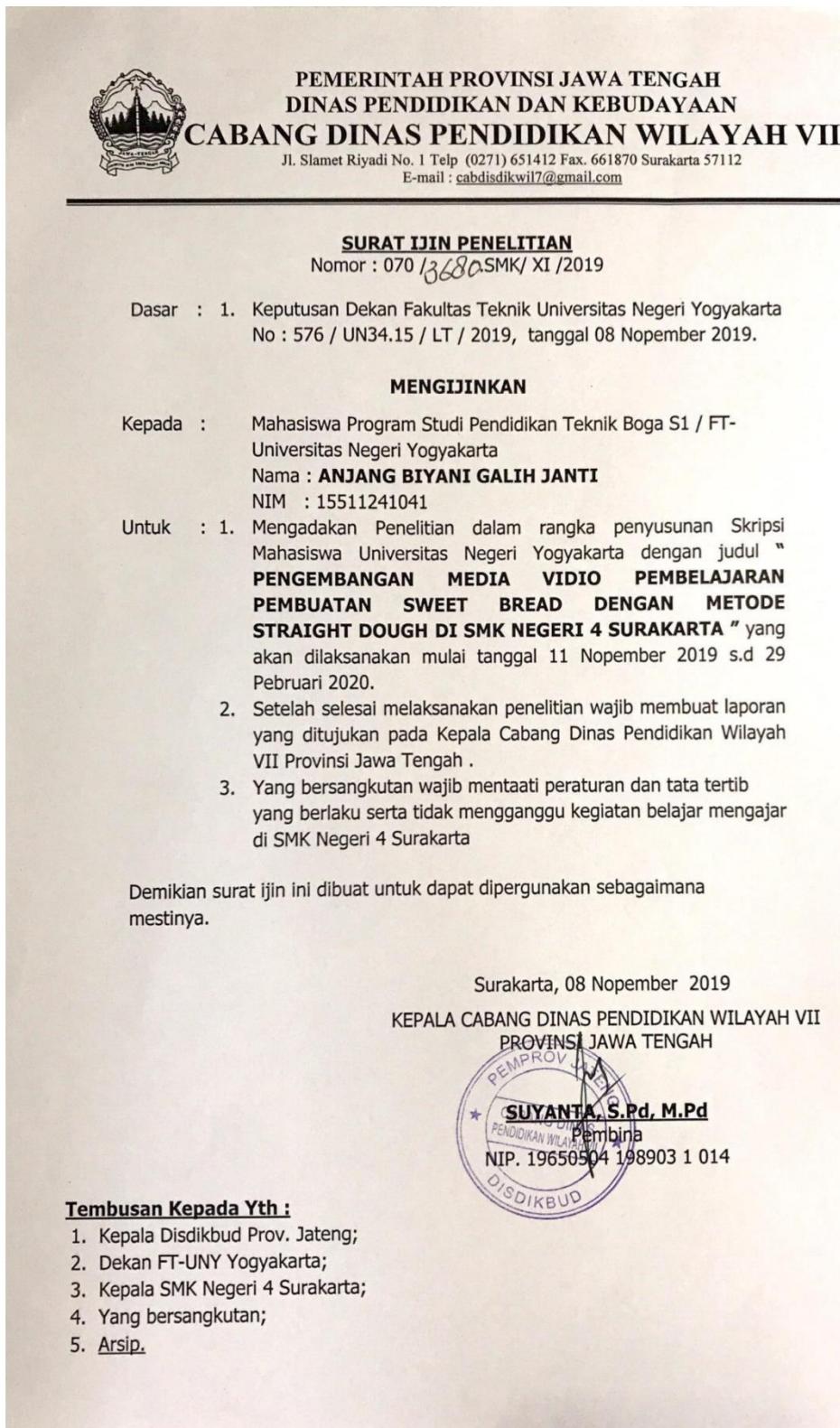
Demikian atas perhatian dan kerjasamanya kami sampaikan terima kasih.

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



Prof. Drs. Herman Dwi Surjono, M.Sc.,MT.,Ph.D.
NP 19640205 198703 1 001

Lampiran 12. Surat Ijin Penelitian Cabang Dinas Pendidikan Wilayah VII Surakarta



Lampiran 13. Hasil Uji Kelayakkan Oleh Ahli Materi

DATA HASIL UJI COBA KELAYAKAN OLEH AHLI MATERI												
ASPEK PENILAIAN	NO BUTIR	SKOR MAX	AHLI MATERI	JUMLAH SKOR	JUMLAH SKOR MAX	PRESNTASE (%)	KATEGORI KELAYAKAN					
PEMBELAJARAN	1	4	4	4	4	100	Sangat Layak					
	2	4	4	4	4	100	Sangat Layak					
	3	4	4	4	4	100	Sangat 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	3	3	4	75	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	4	4	4	100	Sangat Layak					
Jumlah						1050	Sangat Layak					
Rata-rata						95.45						
MATERI	12	4	4	4	4	100	Sangat Layak					
	13	4	4	4	4	100	Sangat Layak					
	14	4	3	3	4	75	Sangat Layak					
	15	4	4	4	4	100	Sangat Layak					
	16	4	4	4	4	100	Sangat Layak					
	17	4	4	4	4	100	Sangat Layak					
	18	4	4	4	4	100	Sangat Layak					
	19	4	4	4	4	100	Sangat Layak					
	20	4	4	4	4	100	Sangat Layak					
	21	4	4	4	4	100	Sangat Layak					
Jumlah						975	Sangat Layak					
Rata-rata						97.50						
MAFAAT	22	4	4	4	4	100	Sangat Layak					
	23	4	4	4	4	100	Sangat Layak					
	24	4	4	4	4	100	Sangat Layak					
	25	4	4	4	4	100	Sangat Layak					
	26	4	4	4	4	100	Sangat Layak					
Jumlah						500	Sangat Layak					
Rata-rata						100.00						
Jumlah rata-rata presentase						292.95	Sangat Layak					
Rata-rata presentase akhir						97.65						

Lampiran 14. Hasil Uji Kelayakan oleh Ahli Media

DATA HASIL UJI COBA KELAYAKAN OLEH AHLI MEDIA							
ASPEK PENILAIAN	NO BUTIR	SKOR MAX	AHLI MEDIA	JUMLAH SKOR	JUMLAH SKOR MAX	PRESINTASE (%)	KATEGORI KELAYAKAN
SUARA	1	4	4	3	4	75	Sangat Layak
	2	4	4	3	4	75	Sangat Layak
	3	4	4	4	4	100	Sangat Layak
	4	4	4	4	4	100	Sangat Layak
	5	4	4	3	4	75	Sangat Layak
	6	4	4	4	4	100	Sangat Layak
Jumlah						525	
Rata-rata						87.50	Sangat Layak
MUSIK	7	4	4	4	4	100	Sangat Layak
	8	4	4	4	4	100	Sangat Layak
Jumlah						200	
Rata-rata						100.00	Sangat Layak
NARATOR	9	4	4	4	4	100	Sangat Layak
	10	4	4	4	4	100	Sangat Layak
Jumlah						200	
Rata-rata						100.00	Sangat Layak
MATERI	11	4	4	4	4	100	Sangat Layak
	12	4	4	4	4	100	Sangat Layak
	13	4	4	4	4	100	Sangat Layak
	14	4	4	4	4	100	Sangat Layak
	15	4	4	4	4	100	Sangat Layak
	16	4	4	4	4	100	Sangat Layak
	17	4	4	4	4	100	Sangat Layak
Jumlah						700	
Rata-rata						100.00	Sangat Layak
TULISAN	18	4	4	4	4	100	Sangat Layak
	19	4	4	4	4	100	Sangat Layak
Jumlah						200	
Rata-rata						100.00	Sangat Layak
WARNA	20	4	4	4	4	100	Sangat Layak
	21	4	4	4	4	100	Sangat Layak
Jumlah						200	
Rata-rata						100.00	Sangat Layak
PENYAJIAN VIDEO	22	4	4	4	4	100	Sangat Layak
	23	4	4	4	4	100	Sangat Layak
Jumlah						200	
Rata-rata						100.00	Sangat Layak
MANFAAT	24	4	4	4	4	100	Sangat Layak
	25	4	4	4	4	100	Sangat Layak
Jumlah						200	
Rata-rata						100.00	Sangat Layak
Jumlah rata-rata presentase						787.50	
Rata-rata presentase akhir						98.44	Sangat Layak

Lampiran 15. Hasil Uji Kelayakan oleh Siswa

			DATA HASIL UJI COBA KELAYAKAN OLEH CALON PENGGUNA																																	
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	28	29	30	JUMLAH SKOR	JUMLAH SKOR MAX	PRESNET ASE (%)	KATEGORI KELAYAKAN
KELENGKAPAN MATERI	1	4	4	3	3	4	4	4	3	4	3	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	3	4	4	3	3	3	3	109	120	90.83	Sangat Layak
	2	4	3	3	3	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	3	3	3	3	111	120	92.50	Sangat Layak		
	3	4	4	4	3	3	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	3	3	3	3	111	120	92.50	Sangat Layak		
	4	4	4	3	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	3	4	4	3	3	3	111	120	92.50	Sangat Layak	
	5	4	3	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	3	3	4	3	112	120	93.33	Sangat Layak		
	6	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	3	3	4	3	114	120	95.00	Sangat Layak		
	7	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	3	3	3	3	113	120	94.17	Sangat Layak		
	8	4	4	3	3	3	4	3	3	4	4	3	3	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	4	3	109	120	90.83	Sangat Layak		
	9	4	4	3	3	4	4	3	3	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	4	112	120	93.33	Sangat Layak		
	10	4	3	4	4	4	4	3	3	3	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	3	3	4	4	111	120	92.50	Sangat Layak		
Jumlah																																	927.5			
Rata-rata																																	92.75	Sangat Layak		
UNSUR SUARA	11	4	3	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	3	4	3	112	120	93.33	Sangat Layak		
	12	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	3	4	3	114	120	95.00	Sangat Layak		
	13	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	3	3	3	113	120	94.17	Sangat Layak		
	14	4	4	3	3	3	4	3	3	4	4	3	3	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	4	3	109	120	90.83	Sangat Layak		
	15	4	4	3	3	4	4	3	3	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	4	4	112	120	93.33	Sangat Layak		
	16	4	3	4	4	4	4	3	3	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	111	120	92.50	Sangat Layak		
	17	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	120	120	100.00	Sangat Layak		
Jumlah																																	659.17			
Rata-rata																																	94.17	Sangat Layak		
PENYAJIAN VIDEO	18	4	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	115	120	95.83	Sangat Layak		
	19	4	4	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	113	120	94.17	Sangat Layak		
Jumlah																																	190.00			
Rata-rata																																	95.00	Sangat Layak		
KEMANFAATAN	20	4	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	113	120	94.17	Sangat Layak		
	21	4	4	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	109	120	90.83	Sangat Layak		
	22	4	3	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	113	120	94.17	Sangat Layak		
	23	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	109	120	90.83	Sangat Layak		
Jumlah																																	370.00			
Rata-rata																																	92.50	Sangat Layak		
Jumlah rata-rata presentase																																	374.42			
Rata-rata presentase akhir																																	93.60	Sangat Layak		

Lampiran 16. Kerangka Naskah Video

KERANGKA NASKAH VIDEO PEMBELAJARAN

PEMBUATAN SWEET BREAD METODE STRAIGHT DOUGH

Mata Pelajaran : Produk *Pastry & Bakery*
 Kompetensi Dasar : Membuat Produk Roti *Sweet bread*
 Sub Kompetensi : Membuat *Sweet bread*
 Penulis Naskah : Anjang Biyani Galih Janti
 Penelaah Materi : Risqie Auliana, M.Kes
 Penelaah Media : Wika Rinawati S.pd, M.Pd
 Durasi : 10-15 menit/ video
 Pemain :
 1. Peraga : Anissa Mutiara
 2. Narator : Desfizar M.N
 Kameramen : Thomas dkk

Judul	Scene	Shoot Type	Video	Photo Insert	Narasi	Teks	Musik / Sound
Opening		<i>Caption shoot</i>			Video pembelajaran ini menyajikan tayangan materi mengenai pembuatan <i>sweet bread</i> dengan metode <i>straight</i>	 VIDEO PEMBELAJARAN PMBUATAN SWEET BREAD METODE STRAIGHT	Instrumental

					<i>dough.</i>	DOUGH Oleh : Anjang Biyani Galih Janti PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA	
Pengertian <i>sweet bread</i>	1	<i>Medium shoot</i>	Gambar produk <i>sweet bread</i> dari berbagai sisi.		<i>Sweet bread</i> atau roti manis merupakan salah satu produk rerotian (<i>Bakery</i>) yang biasanya diolah dari tepung terigu berprotein tinggi, Roti manis adalah roti yang memiliki cita rasa manis, teksturnya empuk, bentuk dan isiannya bervariasi.	Pengertian <i>Sweet bread</i>	
Persiapan Diri	2	Medium shoot	Keseluruhan badan		Sebelum mulai praktik perlu dilakukan persiapan diri yang meliputi :	Persiapan Diri	
	2.1	<i>Close up</i>	Gerakan memegang topi chef		Memakai topi chef, agar rambut tidak terjatuh pada produk makanan	Topi <i>chef</i>	
	2.2	<i>Close up</i>	Neck tie		Menggunakan <i>neck tie</i> untuk menyerap keringat di leher	<i>Neck tie</i>	
	2.3	<i>Close</i>	Jas cook		Menggunakan baju masak / <i>jas cook</i>	<i>Jas cook</i>	

		<i>up</i>			untuk melindungi diri dari panas		
	2.2	<i>Medium shoot</i>	Menggunakan apron		Menggunakan apron untuk melindungi baju agar tidak kotor	Apron	
	2.3	<i>Close up</i>	Serbet		Membawa serbet untuk lap tangan	Serbet,	
	2.4	<i>Close up</i>	Celana		Memakai celana panjang berwarna gelap dan berbahan katun	Celana	
	2.5	<i>Close up</i>	Sepatu		Memakai <i>safety shoes</i> untuk melindungi kaki dari benda berat dan tajam	<i>Safety shoes</i>	
	2.6	<i>Medium shoot</i>	Keseluruhan badan		Berikut adalah keseluruhan dari persiapan diri yang benar		
Sanitasi hygiene tangan	3	<i>Close up</i>		Gambar cara pencucian tangan yang benar	Karena kedua tangan kita bersentuhan langsung dengan produk, untuk itu sebelum melakukan proses pembuatan roti harus melakukan pencucian tangan dengan prosedur yang benar. Berikut adalah langkah-langkah pencucian tangan yang benar	Sanitasi Hygiene Tangan	

	3.1	<i>Close up</i>	Pergelangan tangan dan jari tangan		Serta pastikan tangan tanpa memakai aksesoris, kuku dipotong pendek dan tidak menggunakan pewarna kuku.		
Persiapan Bahan dan Penimbangan	4				<p>Langkah selanjutnya adalah persiapan bahan. Sebelum memulai persiapan bahan, hendaknya bahan ditimbang sesuai dengan berat bahan yang dibutuhkan dalam resep.</p> <p>Dalam bidang <i>Pastry</i>, penimbangan bahan ini harus benar-benar tepat, agar produk yang dihasilkan maksimal.</p>	Persiapan Bahan dan Penimbangan	
	4.1	<i>Medium shoot</i>	Keseluruhan bahan		Berikut adalah bahan-bahan yang dibutuhkan :		
	4.2	<i>Close up</i> di bagian tepung	Tepung terigu protein tinggi		500gr Tepung terigu protein tinggi	Tepung terigu terigu protein tinggi	
	4.3	<i>Close up</i>	Ragi instant		<p>15gr Ragi instant</p> <p>Ada beberapa jenis ragi yang dapat</p>	Ragi instant	

					digunakan dalam membuat <i>sweet bread</i> . Berikut adalah jenis-jenis ragi :		
4.3.1			Gambar <i>Fresh yeast/Ragi Basah (Compressed yeast)</i>	1. <i>Fresh yeast/Ragi Basah (Compressed yeast)</i> Ragi ini lebih sensitive terhadap garam, lebih toleran terhadap air dingin/es, lebih mudah larut, serta memiliki aroma khas yang tidak bisa didapatkan pada ragi jenis lain			
4.3.2			Gambar <i>Active dry yeast / Ragi Koral</i>	2. <i>Active dry yeast / Ragi Koral</i> Ragi ini harus diaktifkan terlebih dahulu dengan cara dilarutkan dengan air pada suhu 40°C sebelum ditambahkan kedalam adonan roti.,			
4.3.3			Gambar <i>Instant Dry yeast / Ragi Kering Instan</i>	3. <i>Instant Dry yeast / Ragi Kering Instan</i> Merupakan jenis ragi yang paling sering digunakan karena praktis. Penggunaan dosis ragi sekitar 1%-2% dari berat tepung terigu.			
4.4	<i>Close up</i>	Gula pasir		75gr Gula pasir sebagai makanan ragi atau <i>yeast</i>	Gula pasir		

	4.5	<i>Close up</i>	Tepung unipan		Bahan pengembang terdiri dari dua jenis: 1. 25gr Tepung unipan	Tepung unipan	
	4.6	<i>Close up</i>	Bread improver		2. 5gr Bread improver	Bread improver	
	4.7	<i>Close up</i>	Mentega		50gr Mentega sebagai pelembut	Mentega	
	4.8	<i>Close up</i>	Kuning telur		2 butir Kuning telur sebagai pembentuk tekstur halus dan seragam	Kuning telur	
	4.9	<i>Close up</i>	Garam dapur		5gr Garam dapur sebagai pengontrol fermentasi pada adonan roti	Garam dapur	
	4.10	<i>Close up</i>	Susu cair		300ml susu cair sebagai pemberi rasa gurih pada roti	Susu Cair	
	4.11	<i>Close up</i>	Meses coklat		Isian <i>sweet bread</i> Isian yang sering digunakan adalah isian dengan rasa gurih seperti olahan susu, daging sapi, daging ayam dan ikan. Sedangkan isian manis seperti selai, meses, pisang, coklat dan bahan isian manis lainnya.	Meses coklat	

					Kali ini kita akan menggunakan meses coklat, pisang dan sosis		
Persiapan Alat	5	<i>Medium shoot</i>	Keseluruhan Alat		Alat yang harus dipersiapkan adalah :	Persiapan Alat	
	5.1	<i>Close up</i>	Kom		1 buah kom	Kom	
		<i>Close up</i>	Bowl		1 buah bowl	Bowl	
	5.2	<i>Close up</i>	Gelas ukur		1 buah tempat susu	Gelas ukur	
	5.3	<i>Close up</i>	Timbangan		1 buah timbangan digital	Timbangan digital	
	5.4	<i>Close up</i>	Strainer		1 buah penyaring tepung	Saringan terigu	
	5.5	<i>Close up</i>	Scraper		1 buah <i>scraper</i>	<i>Scraper</i>	
	5.6	<i>Close up</i>	<i>Pastry brushes/kuas</i>		1 buah kuas	Kuas	

	5.7	<i>Close up</i>	<i>rolling pin</i>		1 buah rolling pin	<i>rolling pin</i>	
	5.8	<i>Close up</i>	<i>plastic wrapped</i>		1 buah <i>plastic wrapped</i>	<i>plastic wrapped</i>	
	5.9	<i>Close up</i>	<i>Proofer</i>		1 buah <i>proofer</i>	<i>Proofer</i>	
	5.10	<i>Close up</i>	<i>Mixer dough</i>		1 buah <i>Mixer dough</i>	<i>Mixer dough</i>	
	5.11	<i>Close up</i>	Loyang kue kering		1 buah loyang besar	Loyang	
	5.12	<i>Close up</i>	Oven		1 buah oven	Oven	
						Proses pembuatan Adonan / Dough Making	
Proses pembuatan Adonan / Dough	6	<i>Caption shoot</i>	Teks		Langkah awal yang terpenting dalam pembuatan adonan roti adalah melakukan proses pencampuran bahan. Kali ini kita akan menggunakan metode	<i>Mixing Procedure (Prosedur Pencampuran)</i>	

Making				pencampuran <i>Straight Dough</i>		
	6.1	<i>Caption shoot</i>	Teks	<p>Tujuan dari pencampuran adonan beragi :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Untuk mencampur semua bahan menjadi satu homogen, 2. Untuk mendistribusikan <i>yeast</i> keseluruh adonan 3. Untuk mengembangkan gluten. 		
	6.2	<i>Caption shoot</i>	Teks	Berikut adalah langkah-langkah metode pencampuran <i>straight dough</i> , yang dibagi dalam tiga fase:	Metode Pencampuran <i>Straight Dough</i>	
	6.3	<i>Close up</i>	Membuat adonan	Fase pertama <i>Pick Up</i> atau pengumpulan bahan		
	6.4	<i>Medium shoot</i>	Membuat adonan	Tambahkan tepung dan <i>instant dry yeast</i> ke dalam <i>mixing bowl</i> . Aduk hingga rata.		
	6.5	<i>Medium shoot</i>	Membuat adonan	Tambahkan sisa bahan kering lain ke dalam <i>mixing bowl</i>		
	6.7	<i>Medium shoot</i>	Membuat adonan	Campur dengan kecepatan rendah hingga sedang		

	6.8	<i>Medium shoot</i>	Membuat adonan		Fase <i>Drying Up</i> Tambahkan cairan susu dan telur sedikit demi sedikit, aduk pada kecepatan tinggi Dalam fase ini setelah mixer mulai bekerja dan cairan mulai dimasukkan, tetapi adonan masih lengket dan menempel pada sisi wadah <i>mixing bowl</i> . Lanjutkan mengaduk hingga 1/3 kalis		
	6.9	<i>Medium shoot</i>	Membuat adonan		Tambahkan seluruh mentega aduk hingga kalis Selanjutnya fase Clean up terjadi ketika adonan tidak lagi menempel pada sisi bawah wadah dan pengaduk. Dimana adonan telah tercampur dengan baik dan merata sehingga pencampuran harus dihentikan.		
	6.10	<i>Caption shoot</i>	Teks			<i>Bulk Fermentation</i>	
Bulk Fermentation	7				Setelah pengadukan selesai langkah selanjutnya adalah <i>Bulk Fermentation</i>		
	7.1	<i>Close</i>	Adonan		<i>Bulk Fermentation</i> dilakukan dengan		

		<i>up</i>			menutup mixing bowl dengan <i>plastic wrapped</i> selama 10 menit.		
	7.2	<i>Close up</i>	Adonan		<p>Setelah 10 menit keluarkan adonan dari mixing bowl dan letakkan di atas meja</p> <p>NOTE :</p> <p>Setiap akan meletakkan adonan di atas meja, lapisi meja dengan sedikit minyak sayur agar adonan tidak menempel pada meja sehingga tidak merusak adonan</p>		
	7.3	<i>Caption shoot</i>	Teks			<i>Knocking back</i>	
<i>Knocking back</i>	8	<i>Close up</i>	Adonan		<p>Selanjutnya <i>knocking back</i> atau menekan adonan yang mengembang dengan tangan</p> <p>Tujuan utama <i>knocking back</i> adalah :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Meratakan suhu adonan, 2. Untuk menghilangkan gas karbondioksida 3. Menarik udara segar ke dalam adonan. 4. Melenturkan gluten . 		

	8.1	<i>Caption shoot</i>	Teks			<i>Scalling and Moulding</i>	
<i>Scalling and Moulding</i>	9	<i>Close up</i>	Adonan		Setelah <i>knocking back</i> selesai, adonan di rounding dan dibiarkan lagi mengembang selama 10 menit.		
	9.1	<i>Medium shoot</i>	Pemotongan adonan		Kemudian dikempiskan lagi dipotong menggunakan <i>scraper</i>		
	9.2	<i>Medium shoot</i>	Penimbangan adonan		Setelah itu ditimbang dengan berat masing-masing 45gr, kemudian adonan dibulatkan atau di rounding.		
	9.3				Di dalam pembuatan <i>sweet bread</i> , ada berbagai macam cara untuk membentuk <i>sweet bread</i> yaitu sebagai berikut :	Macam-macam bentuk <i>sweet bread</i> :	
	9.4	<i>Close up</i>	Pembentukkan <i>sweet bread</i>	Gambar <i>sweet bread</i> bentuk Roll	Bentuk roll Gilas tipis adonan membentuk persegi empat. Isi adonan dengan satu sendok the meses. Isi tepat ditengah Gulung adonan dari arah bawah ke atas, Letakkan adonan di atas meja, salah satu ujung menghadap ke badan, lalu gilas adonan hingga menjadi bentuk tipis		

					panjang Gulung adonan dari ujung yang satu menuju ujung lainnya hingga membentuk gulungan seperti konde.		
9.4.1	<i>Close up</i>	Pembentukkan <i>sweet bread</i>	Gambar <i>sweet bread</i> bentuk lipatan segitiga	Bentuk lipatan segitiga Gilas adonan hingga adonan membentuk segitiga Masukkan isi pisang dan pasta coklat pada sisi yang lebih besar Gulung adonan dari sisi yang besar ke sisi yang kecil,			
9.4.2	<i>Close up</i>	Pembentukkan <i>sweet bread</i>	Gambar <i>sweet bread</i> bentuk simpul	Bentuk simpul 1. Gulung adonan sambil ditarik ke kiri dan kanan sehingga memanjang seperti tongkat 2. Pegang kedua ujung adonan buat sebuah simpul			
9.4.3	<i>Close up</i>	Pembentukkan <i>sweet bread</i>	Gambar <i>sweet bread</i> bentuk kepompong	Bentuk kepompong Gilas adonan menjadi bentuk persegi panjang Taruhan sosis di salah satu ujung adonan, lalu pada $\frac{1}{2}$ adonan buat potongan memanjang mulai dari tengah adonan			

					Buat lagi potongan-potongan memanjang dengan ukuran yang sama ± 1/2 cm, sehingga bentuk adonan menyerupai rumbai-rumbai. Gulung adonan perlahan mulai dari atas menutup sosis hingga ke bawah, mengarah rumbai-rumbai, biarkan bagian ujung-ujung sosis masih terlihat.		
	9.4.4	<i>Medium shoot</i>	Meletakkan adonan di loyang		Kemudian, letakkan adonan yang telah dibentuk di atas Loyang yang sudah diberi kertas silpat.		
	9.5	<i>Caption shoot</i>			<i>Final Proofing</i>	<i>Final Proofing</i>	
<i>Final Proofing</i>	10	<i>Medium shoot</i>	Memasukkan adonan ke <i>proofer</i>		Masukkan adonan ke dalam <i>proofer</i> , diamkan selama 45 menit. <i>NOTE :</i> Sambil menunggu proofing, panaskan oven pada suhu 180°C		
	10.1	<i>Caption shoot</i>				<i>Baking and Humidity</i>	

Baking and Humidity	11	<i>Medium shoot</i>	Mengeluarkan adonan dari <i>proofer</i>		Setelah 45 menit, keluarkan adonan dari <i>proofer</i> .		
	11.1	<i>Close up</i>	Mengolesi kuning telur		<p>Kemudian proses <i>egg wash</i> yaitu pengolesan permukaan adonan roti dengan campuran kuning telur, susu cair dan sedikit minyak.</p> <p>NOTE :</p> <p><i>Egg wash</i> bertujuan untuk menjadikan roti lebih menarik, mengkilat dan bercahaya setelah dipanggang.</p>		
	11.2	<i>Medium shoot</i>	Memasukkan Loyang ke dalam oven		Setelah pengolesan selesai, masukkan Loyang ke dalam oven yang sudah dipanaskan pada suhu 180°C. Panggang 15-17 menit.		
	11.4				<p>Titik kritis sehubungan dengan suhu pengovenan yang perlu diperhatikan :</p> <ol style="list-style-type: none"> (1) Ukuran roti yang kecil dan banyak mengandung gula atau coklat, suhu tidak boleh terlalu panas, agar kulit roti tidak terlalu gosong. (2) Apabila roti berbentuk kecil dan 		

					<p>pipih, suhu oven tidak boleh terlalu tinggi karena roti akan gosong dan volume tidak naik.</p> <p>(3) Apabila ruang oven tidak dipenuhi oleh <i>dough pieces</i>, maka suhu tidak boleh terlalu tinggi. Sebaliknya bila ruang oven penuh dengan <i>dough pieces</i> maka suhu oven harus tinggi</p>		
	11.5	<i>Caption shoot</i>			<i>Cooling</i>	<i>Cooling</i>	
<i>Cooling</i>	12	<i>Close up</i>	Hasil panggangan <i>sweet bread</i>		Setelah matang keluarkan <i>sweet bread</i> dari oven, tunggu sampai dingin.		
	12.1	<i>Close up</i>	Hasil panggangan <i>sweet bread</i>		<p>Karakteristik <i>sweet bread</i> yang baik yaitu:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Memiliki tekstur yg lembut dan jika dipotong memiliki jaringan yang halus, lembut dan elastis. 2. Memiliki warna kerak yang menarik yaitu coklat kekuning-kuningan, 3. Memiliki aroma khas gandum dan 		

					ragi.		
Karakteristik sweet bread yang baik	13	<i>Close up</i>	Menata <i>sweet bread</i> di keranjang roti		<i>Sweet bread</i> biasanya disajikan di dalam sebuah keranjang roti yang dialasi dengan kain.		
Penyajian sweet bread	14.		Memasukkan <i>sweet bread</i> ke dalam kemasan plastik	Gambar roti yang mengalami <i>stalling</i> dan yang tidak mengalami <i>stalling</i>	<i>Sweet bread</i> dikemas menggunakan plastic sebelum dikonsumsi. Pengemasan <i>sweet bread</i> bertujuan untuk menjaga kualitas dan tekstur roti, untuk mencegah proses <i>stalling</i> atau pengerasan permukaan <i>sweet bread</i> . <i>Sweet bread</i> yang dikemas dengan plastic ini bisa bertahan 3-4 hari.		
Penyimpanan dan Pengemasan Sweet bread	15	<i>Close up hasil</i>	Hasil akhir <i>sweet bread</i>				
Hasil produk	16				Berikut evaluasi kegagalan dalam membuat <i>sweet bread</i> dan penyebabnya.		
Evaluasi Kegagalan dalam	17	<i>Close up</i>		Gambar roti dengan volume	Segi Bentuk 1. Volume kurang, disebabkan oleh		

Membuat <i>Sweet bread</i>				kurang	garam yang banyak, <i>yeast</i> sedikit, tepung protein rendah dll		
	17.1	<i>Close up</i>		Gambar roti volume berlebih	2. Volume berlebih disebabkan karena <i>yeast</i> banyak, dan overproof		
	17.2	<i>Close up</i>		Gambar roti bentuk buruk	3. Bentuk buruk disebabkan kesalahan pada saat <i>moulding</i> , kurangnya fermentasi dan proofing		
	17.3	<i>Close up</i>		Gambar roti kulit hancur	4. Kulit hancur disebabkan overmixing, oven terlalu panas, under fermented.		
	17.4	<i>Close up</i>		Gambar roti tekstur padat	Segi Tektur dan Crumb 5. Tekstur padat disebabkan terlalu banyak garam, sedikit cairan, sedikit <i>yeast</i> , dan fermentasi kurang.		
	17.5	<i>Close up</i>		Gambar roti tekstur kasar atau terbuka	6. Tekstur kasar atau terbuka disebabkan banyak ragi, dan overproof,		
	17.6	<i>Close up</i>		Gambar roti gosong	Segi Crust atau permukaan roti 7. Terlalu gelap disebabkan terlalu banyak susu dan gula, suhu oven		

					terlalu tinggi, waktu memanggang lama, dan tidak tercukupinya uap di pembakaran awal.		
	17.7	Close up	Gambar roti pucat	8. Terlalu pucat disebabkan sedikit gula atau lemak, suhu oven terlalu rendah, dan waktu pemanggangan pendek.			
	17.8	Close up	Gambar roti permukaan tebal	9. Permukaan tebal disebabkan oleh sedikit lemak, kesalahan fermentasi, dan sedikit uap.			
	17.9			Dari video pembelajaran ini, kita dapat menarik kesimpulan bahwa, membuat <i>sweet bread</i> itu mudah jika dilakukan melalui metode yang baik dan benar.			
Kesimpulan				Sekian video pembelajaran pembuatan <i>sweet bread</i> . Semoga bermanfaat			
Quis					Jawablah pertanyaan dibawah ini:		
					1. Proses pencampuran adonan pada <i>sweet bread</i> bertujuan untuk....		
					2. Proses		

					pembuatan adonan <i>sweet bread</i> ketika adonan sudah tidak lagi menempel pada <i>mixing bowl</i> disebut dengan tahap.... 3. Fungsi lemak dalam pembuatan <i>sweet bread</i> adalah.... 4. Proses penekanan adonan yang mengembang dengan tangan untuk meratakan suhu adonan disebut dengan proses.... 5. Pengerasan yang terjadi pada permukaan <i>sweet bread</i> yang disimpan pada udara terbuka tanpa pengemas disebut....	
Closing					Penulis Naskah: Anjang Biyani	

Galih Janti

Penelaah Materi:
Dra Rizqie Auliana,
M.Kes

Penelaah Media:
Wika Rinawati,
M.Pd

Talent:
Anissa Mutiara

Narrator: Desfizar
M.N

Camera cru:
Thomas dkk.

Special thanks :



2019

Lampiran 17. Surat SK Pembimbing

KEPUTUSAN DEKAN FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
NOMOR : 72/PTBG/PB/II/2019

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 35 Tahun 2017 Tentang Statuta Universitas Negeri Yogyakarta;
6. Keputusan Menteri Riset dan Pendidikan Tinggi RI Nomor 107/M/KPT/KP/2017 Tentang Pengangkatan Rektor Universitas Negeri Yogyakarta;
7. Peraturan Rektor Nomor 1 Tahun 2019 tentang Peraturan Akademik;
8. Keputusan Rektor Nomor - tahun - 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 : Anjang Biyani Galih Janti
NIM : 15511241041
Prodi Studi : Pend. Teknik Boga - SI
Judul Skripsi/TA : PENGEMBANGAN MEDIA VIDEO PEMBELAJARAN PEMBUATAN SWEET BREAD DENGAN METODE STRAIGHT DOUGH DI SMKN 4 SURAKARTA

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 dinobatkan lulus.

KETIGA : Biaya yang diperlukan dengan adanya Keputusan ini dibebankan pada Anggaran DIPA Universitas Negeri Yogyakarta Tahun 2019.

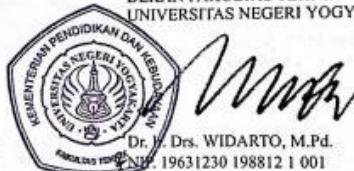
KEEMPAT : Keputusan ini berlaku sejak tanggal 4 Februari 2019.

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 Akademik, Kemahasiswaan, dan Alumni Fakultas Teknik;
 5. Ketua Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana Fakultas Teknik;
 6. Mahasiswa yang bersangkutan;
- Universitas Negeri Yogyakarta.

Ditetapkan di : Yogyakarta
Pada tanggal : 4 Februari 2019

DEKAN FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA,



Dr. H. Widarto, M.Pd.
NIP. 19631230 198812 1 001

Lampiran 18. Angket Uji Kelayakan Oleh Siswa

**LEMBAR VALIDASI MEDIA VIDEO PEMBELAJARAN PEMBUATAN *SWEET BREAD*
OLEH SISWA**

No.	Kriteria Penilaian	SS	S	TS	STS
A. KELENGKAPAN MATERI					
1	Video pembelajaran menampilkan materi sesuai kompetensi dasar				
2	Video pembelajaran menjelaskan pengertian <i>sweet bread</i> dengan jelas				
3	Video pembelajaran menampilkan bahan dengan lengkap				
4	Video pembelajaran menampilkan alat dengan lengkap				
5	Video pembelajaran menampilkan langkah-langkah pembuatan <i>sweet bread</i> secara runtut				
6	Video pembelajaran menjelaskan kriteria hasil produk <i>sweet bread</i> yang baik				
7	Video pembelajaran menampilkan kriteria hasil produk <i>sweet bread</i> yang baik				
8	Urutan penyampaian materi pelajaran disampaikan secara logis dan runtut				
9	Materi disampaikan secara urut mulai dari persiapan bahan, alat, proses pembuatan dan hasil produk pembuatan <i>sweet bread</i>				
10	Uraian materi yang disajikan relevan dengan kebutuhan belajar peserta didik				
B. UNSUSR SUARA					
11	Narator menyampaikan materi dengan jelas dan mudah dipahami				
12	Bahasa yang digunakan sesuai dengan pemahaman siswa				
13	Bahasa yang digunakan bersifat komunikatif				
14	Narasi disampaikan dengan intonasi yang sesuai				
15	Narasi dalam video dapat menjelaskan materi <i>sweet bread</i>				
16	Gambar dan video yang ditampilkan sesuai dengan narasi				
17	Musik pengiring tidak mengganggu kejelasan suara narator				
A. PENYAJIAN VIDEO					
18	Format sajian video yang ditampilkan menarik				
19	Video pembelajaran mampu merepresentasikan proses pembuatan <i>sweet bread</i> dengan jelas				
B. KEMANFAATAN					
20	Video memudahkan siswa memahami materi pembuatan <i>sweet bread</i>				
21	Penyajian materi dapat menjadi bekal pemahaman sebelum siswa melakukan praktik membuat <i>sweet bread</i>				
22	Media dapat digunakan secara individu				
23	Media dapat digunakan secara kelompok				

SARAN/KOMENTAR

Surakarta,.....2019

Responden

.....

Lampiran 19. Foto Uji Kelayakan Oleh Siswa



Gambar 1. Penayangan Video



Gambar 2. Penilaian Siswa Terhadap Video



Gambar 3. Pengisian Angket



Gambar 4. Siswa Kelas XII.Boga 4