

Lampiran 1

SK Pembimbing Tugas Akhir Skripsi

**KEPUTUSAN DEKAN FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
NOMOR : 44/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	: Andian Ari Anggraeni, ST.,M.Sc.
NIP	: 19780911 200212 2 002
Pangkat/Golongan	: Penata Tk.I, III/d
Jabatan Akademik	: Lektor

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

Nama	: Ahmadi Shalih Al Mustaqim
NIM	: 15511241002
Prodi Studi	: Pend. Teknik Boga - S1
Judul Skripsi/TA	: PENGEMBANGAN VIDEO PEMBELAJARAN PEMBUATAN TEPUNG UBI UNGU PADA MATA PELAJARAN PRODUKSI HASIL NABATI UNTUK SISWA KELAS XI SMK N 1 PANDAK

- KEDUA : Dosen Pembimbing sebagaimana dimaksud dalam Diktum PERTAMA bertugas merencanakan, mempersiapkan, melaksanakan, dan bertanggungjawabkan 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 17 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 : 17 Desember 2018

DEKAN FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA,



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

Lampiran 2

Surat Izin Observasi



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

8 Juli 2019

Lampiran : -

Hal : Permohonan Izin Observasi

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

Lampiran 3

Silabus Produksi Hasil Nabati

**SILABUS MATA PELAJARAN KELOMPOK C2
BIDANG KEAHLIAN AGRIBISNIS DAN TEKNOLOGI
PRODUKSI HASIL NABATI
KELAS XI SEM GANJIL
SMK NEGERI 1 PANDAK
TAHUN PELAJARAN 2019/2020**



Oleh :

**YURNALISSA,STP.,M.Pd
NIP. 19720312 200604 2 023**

SILABUS MATA PELAJARAN

NAMA SEKOLAH : SMKN 1 PANDAK
 BIDANG KEAHLIAN : AGRIBISNIS DAN AGROTEKNOLOGI
 PROGRAM KEAHLIAN : AGRIBISNIS PENGOLAHAN HASIL PERTANIAN
 KOMPETENSI KEAHLIAN : AGRIBISNIS PENGOLAHAN HASIL PERTANIAN (APHP)
 MATA PELAJARAN : PRODUKSI HASIL NABATI
 KELAS/ SEMESTER : XI / GANJIL
 DURASI (WAKTU) : 42 PERTEMUAN (1 JP @ 45 MENIT)
 KOMPETENSI INTI :

- KI 3 : **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.
- KI 4 : Melaksanakan tugas spesifik dengan menggunakan alat, informasi, dan prosedur kerja yang lazim dilakukan serta memecahkan masalah sesuai dengan bidang kerja Agribisnis Pengolahan Hasil Pertanian. 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	MATERI PEMBELAJARAN	ALOKASI WAKTU			KEGIATAN PEMBELAJARAN	KKM	PENILAIAN	SUMBER BELAJAR
			TM	PS	PI				
3.1. Menerapkan pengendalian mutu bahan baku pengolahan nabati	3.1.1. Mengidentifikasi mutu bahan baku pengolahan nabati (C2) 3.1.2. Menerapkan pengendalian mutu bahan baku pengolahan nabati (C3)	Mutu bahan baku pengolahan nabat	2 JP			Peserta didik: Mengamati Melihat dan menyimak tentang produksi olahan buah-buahan yang dilakukan di industri sekitar sekolah, di sekolah, di rumah atau dari sumber lainnya.	75	▪ Tes tertulis ▪ Portofolio (karakter dan tugas)	Referensi yang berkaitan dengan produksi olahan hasil buah-buahan yang dapat diperoleh dari internet, jurnal,

						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 buah-buahan. (Kritis/ 4C)			buku, sumber lainnya.
4.1Mengendalikan mutu bahan baku pengolahan nabati	4.1.1. Melakukan pengendalian mutu bahan baku pengolahan nabati (P2)					Eksperimen Melakukan praktik produksi olahan buah-buahan secara berkelompok. (Kreatif/ 4C) Mengasosiasi Mengolah informasi yang telah dikumpulkan dari kegiatan mengamati dan eksperimen produksi olahan buah-buahan dari hasil kegiatan pengamatan, diskusi, eksperimen. (Kolaboratif /4C)			

					Mengkomunikasikan Menyampaikan hasil pengamatan, kesimpulan berdasarkan hasil analisis secara lisan, tertulis, atau media lainnya. (Komunikatif/ 4C) Penugasan Terstruktur: Mengerjakan soal-soal Penugasan Mandiri Tidak Terstruktur Mencari di internet (4.0)			
3.2Mengidentifikasi Buah Segar untuk satuan produksi. 3.3. Menganalisis kebutuhan alat serta cara penggunaannya. 3.4. Menerapkan proses pengecilan	3 2.1 Menyebutkan kembali prinsip dasar pengolahan buah-buahan (C2) 3.2.2 Menjelaskan tentang faktor-faktor yang mempengaruhi pengolahan buah-buahan (C2) 3 3.1 Menjelaskan tentang jenis dan prinsip kerja alat pengolahan buah-buahan (C2) 3 4.1 Menetapkan tentang alur proses	Produksi olahan buah-buahan meliputi : • Pengolahan Buah-Buahan • Pengemasan hasil olahan • Perencanaan Usaha • Pemasaran Yang di dalamnya mencakup : Karakteristik bahan, prinsip dasar pengolahan, faktor-faktor yang mempengaruhi, jenis dan prinsip kerja alat pengolahan, alur proses pengolahan, perencanaan usaha,	10 JP		Peserta didik: Mengamati Melihat dan menyimak tentang produksi olahan buah-buahan yang dilakukan di industri sekitar sekolah, di sekolah, di rumah atau dari sumber lainnya. Menanya Mengajukan pertanyaan tentang karakteristik bahan, prinsip dasar pengolahan, faktor-faktor yang mempengaruhi, jenis dan prinsip kerja alat pengolahan, alur proses pengolahan,	75	▪ Tes tertulis ▪ Portofolio (karakter dan tugas)	• Referensi yang berkaitan dengan produksi olahan hasil buah-buahan yang dapat diperoleh dari internet, jurnal, buku, sumber lainnya.

ukuran buah	pengolahan buah-buahan (C3)	proses pengolahan, pengemasan, dan pemasaran				proses pengolahan, pengemasan hasil olahan, perencanaan usaha, dan pemasaran produksi olahan buah-buahan. (Kritis/ 4C)			
3.5.Menerapkan pengolahan hasil buah-buahan	3 5.1 Melakukan perencanaan usaha pengolahan buah-buahan (C3) 3 5.2 Melakukan proses pengolahan buah-buahan (C3) 3 5.3 Melakukan pengemasan hasil pengolahan buah-buahan (C3) 3 5.4 Melakukan pemasaran hasil olahan buah-buahan (C3)					Eksperimen Melakukan praktik produksi olahan buah-buahan secara berkelompok. (Kreatif/ 4C) Mengasosiasi Mengolah informasi yang telah dikumpulkan dari kegiatan mengamati dan eksperimen produksi olahan buah-buahan dari hasil kegiatan pengamatan, diskusi, eksperimen. (Kolaboratif /4C)			
4.2. Menunjukkan buah segar untuk satuan produksi	4.2.1 Menyiapkan bahan untuk produksi hasil olahan buah-buahan (P1)	Produksi olahan buah-buahan meliputi : menyiapkan bahan, menyiapkan peralatan, melakukan prakti, mengemas hasil, membuat analisa usaha, dan memasarkan hasil olahan buah-buahan				Mengkomunikasikan Menyampaikan hasil pengamatan, kesimpulan berdasarkan hasil analisis secara lisan, tertulis, atau media lainnya. (Komunikatif/ 4C) Penugasan Terstruktur: Mengerjakan soal-			
4.3.Menentukan kebutuhan alat serta cara penggunaannya	4.3.1 Menyiapkan peralatan untuk produksi hasil olahan buah-buahan (P1)								
4.4.Melakukan pengecilan	4.4.1 Melakukan praktik produksi hasil olahan								

ukuran buah	buah-buahan (P3) 4.4.2 Mengemas hasil olahan buah-buahan (P4)					soal Penugasan Mandiri Tidak Terstruktur Mencari di internet (4.0)			
4.5.Memproduksi olahan hasil buah-buahan	4.5.1 Membuat analisa usaha hasil olahan buah-buahan (P2) 4.5.2 Memasarkan hasil olahan buah-buahan (P3) 4.5.3 Mempresentasikan hasil laporan praktik (P3)								
3.6.Mengidentifikasi sayur segar untuk satuan produksi	3.6.1 Mengidentifikasi tegangan permukaan dan elastisitas (C2) 3.6.2 Menjelaskan karakteristik sayuran (C1)	Produksi olahan sayuran meliputi : • Pengolahan sayuran • Pengemasan hasil olahan • Perencanaan Usaha • Pemasaran Yang di dalamnya mencakup : Karakteristik bahan, prinsip dasar pengolahan, faktor-faktor yang mempengaruhi, jenis dan prinsip kerja alat	10 JP			Peserta didik Mengamati Melihat dan menyimak tentang produksi olahan sayuran yang dilakukan di industri sekitar sekolah, di sekolah, di rumah atau dari sumber lainnya. Menanya Mengajukan pertanyaan tentang karakteristik bahan, prinsip dasar pengolahan, faktor-faktor yang	75	▪ Portofolio (laporan hasil praktik) Tes unjuk kerja	Referensi yang berkaitan dengan produksi olahan hasil buah-buahan yang dapat diperoleh dari internet, jurnal, buku, sumber lainnya.
3.7. Menganalisis kebutuhan alat serta cara penggunaannya	3.7.1 Menggali informasi tentang prinsip dasar pengolahan sayuran (C2) 3.7.2 Menggali informasi tentang faktor-faktor								

3.8.Menerapkan proses fermentasi sayuran 3.9.Menerapkan pengolahan hasil sayuran.	yang mempengaruhi pengolahan sayuran (C2) 3.7.3 Menggali informasi tentang jenis dan prinsip kerja alat pengolahan sayuran (C2) 3.7.4 Mempelajari tentang alur proses pengolahan sayuran (C2) 3.7.4 Membuat perencanaan usaha pengolahan sayuran (C3) 3.8.1 • Menerapkan proses fermentasi sayuran (C3) 3.9.1 • Menerapkan proses pengolahan sayuran (C3) • Menerapkan pengemasan hasil pengolahan sayuran (C3) 4.6.1	pengolahan, alur proses pengolahan, perencanaan usaha, proses pengolahan, pengemasan, dan pemasaran			mempengaruhi, jenis dan prinsip kerja alat pengolahan, alur proses pengolahan, proses pengolahan, pengemasan hasil olahan, perencanaan usaha, dan pemasaran produksi olahan sayuran. (Kritis/ 4C) Eksperimen Melakukan praktik produksi olahan sayuran secara berkelompok. (Kreatif/ 4C) Mengasosiasi Mengolah informasi yang telah dikumpulkan dari kegiatan mengamati dan eksperimen produksi olahan sayuran dari hasil kegiatan pengamatan, diskusi, eksperimen. (Kolaboratif /4C) Mengkomunikasikan Menyampaikan hasil pengamatan, kesimpulan berdasarkan hasil analisis secara lisan, tertulis, atau media lainnya.			
---	--	--	--	--	--	--	--	--

4.6. Menunjukan sayur segar untuk satuan produksi	Menerapkan pemasaran hasil olahan sayuran (C3) 4.6.2 Menyiapkan bahan untuk produksi hasil olahan sayuran (P1)					(Komunikatif/ 4C) Penugasan Terstruktur: Mengerjakan soal-soal Penugasan Mandiri Tidak Terstruktur Mencari di internet (4.0)			
4.7. Menentukan kebutuhan alat serta cara penggunaannya	4.7.1 Menyiapkan peralatan untuk produksi hasil olahan sayuran (P1)								
4.8. Mengoperasikan Proses Fermentasi pada Media Cair	4.8.1 Melakukan praktik produksi hasil olahan sayuran (P3)								
4.9. Memproduksi olahan sayuran	4.9.1 Mengemas hasil olahan sayuran (P4) 4.9.2 Membuat analisa usaha hasil olahan sayuran (P2) 4.9.3 Memasarkan hasil olahan sayuran (P3)								

3.10. Mengidentifikasi umbi-umbian untuk satuan produksi 3.11. Menganalisis kebutuhan alat serta cara penggunaannya 3.12. Menerapkan proses pengecilan ukuran umbi-umbian	3.10.1 Menjelaskan karakteristik umbi-umbian (C1) 3.11.1 Menggali informasi tentang prinsip dasar pengolahan umbi-umbian (C2) 3.11.2 Menggali informasi tentang faktor-faktor yang mempengaruhi pengolahan umbi-umbian (C2) 3.11.3 Menggali informasi tentang jenis dan prinsip kerja alat pengolahan umbi-umbian (C2) 3.12.1 Mempelajari tentang alur proses umbi-umbian (C2) 3.12.2 Membuat perencanaan usaha pengolahan umbi-umbian (C3) 3.13.1	Produksi olahan umbi-umbian meliputi : • Pengolahan Buah-Buahan • Pengemasan hasil olahan • Perencanaan Usaha • Pemasaran Yang di dalamnya mencakup : Karakteristik bahan, prinsip dasar pengolahan, faktor-faktor yang mempengaruhi, jenis dan prinsip kerja alat pengolahan, alur proses pengolahan, perencanaan usaha, proses pengolahan, pengemasan, dan pemasaran	10 JP	8JP		Peserta didik Mengamati Melihat dan menyimak tentang produksi olahan umbi-umbian yang dilakukan di industri sekitar sekolah, di sekolah, di rumah atau dari sumber lainnya. 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 umbi-umbian. (Kritis/ 4C) Eksperimen Melakukan praktik produksi olahan umbi-	75	▪ Tes tertulis ▪ Portofolio (karakter dan tugas) •	Referensi yang berkaitan dengan produksi olahan hasil buah-buahan yang dapat diperoleh dari internet, jurnal, buku, sumber lainnya. .
--	---	--	-------	-----	--	--	----	--	---

3.13 Menerapkan pengolahan hasil umbi-umbian.	Menerapkan proses pengolahan umbi-umbian (C3) 3.13.2 Menerapkan pengemasan hasil pengolahan umbi-umbian (C3)					umbian secara berkelompok. (Kreatif/ 4C) Mengasosiasi Mengolah informasi yang telah dikumpulkan dari kegiatan mengamati dan eksperimen produksi olahan umbi-umbian dari hasil kegiatan pengamatan, diskusi, eksperimen. (Kolaboratif /4C) Mengkomunikasikan Menyampaikan hasil pengamatan, kesimpulan berdasarkan hasil analisis secara lisan, tertulis, atau media lainnya. (Komunikatif/ 4C)			
4.10. Menunjukkan umbi-umbian untuk satuan produksi	4.10.1 Menerapkan pemasaran hasil olahan umbi-umbian (C3) 4.10.2 Menyiapkan bahan untuk produksi hasil olahan umbi-umbian (P1)								
4.11. Menentukan kebutuhan alat serta cara penggunaannya	4.11.1 Menyiapkan peralatan untuk produksi hasil olahan umbi-umbian (P1)								
4.12 Melakukan pengecilan ukuran umbi-umbian	4.12.1 Melakukan praktik produksi hasil olahan umbi-umbian (P3) 4.12.2 Mengemas hasil olahan umbi-umbian (P4)					Penugasan Terstruktur: Mengerjakan soal-soal Penugasan Mandiri Tidak Terstruktur Mencari di internet (4.0)			

4.13 Memproduksi olahan umbi umbian	4.13.1 Membuat analisa usaha hasil olahan umbi-umbian (P2) 4.13.2 Memasarkan hasil olahan umbi-umbian (P3)								
--	---	--	--	--	--	--	--	--	--

Keterangan:

TM : Tatap muka

PS : Praktik di Sekolah (2 jam praktik di sekolah setara dengan 1 jam tatap muka)

PI : Praktek di Industri (4 jam praktik di Du/Di setara dengan 1 jam tatap muka)

Lampiran 4

Script Tepung Ubi Ungu

SCRIPT TEPUNG UBI UNGU (Revisi 1)

Scene	Take	Timing	Video	Insert	Narasi	Lokasi	Note
1		5 detik	Dosen		Selamat Pagi. Hari ini kita akan mempraktikkan pembuatan tepung ubi ungu.	Studio	
2		60 detik	Dosen		Seiring dengan perkembangan industri patiseri dan <i>bakery</i> , penggunaan tepung terigu di Indonesia semakin meningkat. Tepung terigu bahkan menjadi bahan pangan pokok nomor 2 setelah beras. Karena gandum merupakan produk impor, maka hal ini menyebabkan ketahanan pangan Indonesia menjadi rendah. Oleh karena itu, penggunaan tepung terigu dalam produk patiseri dan bakery perlu dikurangi dengan cara substitusi menggunakan tepung bahan pangan lokal.	studio	
3		30 detik			Beberapa contoh tepung bahan pangan lokal misalnya tepung singkong, <i>mocaf</i> , tepung ubi ungu, tepung ubi kuning, tepung kentang, tepung sukun, tepung garut, tepung ganyong, dan lain sebagainya.	studio	
4		60 detik	Dosen	Ubi Ungu	Ubi ungu merupakan salah satu jenis ubi jalar yang banyak ditemui di Indonesia selain ubi warna putih, kuning dan merah. Ubi ungu mempunyai komposisi gizi yang baik dan memiliki fungsi fisiologis tertentu bagi kesehatan tubuh. Antosianin pada ubi ungu berfungsi sebagai antioksidan, antikanker, antibakteria, perlindungan terhadap kerusakan hati, penyakit jantung dan stroke.	Studio	

Scene	Take	Timing	Video	Insert	Narasi	Lokasi	Note
5		60 detik		Tepung ubi ungu	Untuk memperpanjang masa simpan, ubi ungu dapat diolah menjadi tepung ubi ungu. Tepung ubi ungu dapat dimanfaatkan menjadi aneka jenis produk olahan pangan. Substitusi tepung ubi dalam produk roti dan mie dapat mencapai 5-40%. Sedangkan substitusi tepung ubi dalam produk kue dan cake dapat mencapai 50-100%.	studio	
6		60 detik	Dosen	Kemasan	Pengemasan tepung ubi ungu bisa dilakukan menggunakan kemasan yang terbuat dari plastik, aluminium foil maupun kombinasi aluminium foil dan plastik. Bentuk kemasan juga bisa bervariasi, seperti kantong dan pouch. Label kemasan dapat dicetak dengan menggunakan kertas stiker.	Studio	
7		120 detik	Talent	Semua Alat	Alat yang digunakan dalam pembuatan tepung ubi ungu adalah sebagai berikut :	Lab	Shoot alat satu persatu
			Timbangan.				
			Talenan.				
			Pisau.				
			Baskom 2 buah.				
			Baki.				
			Cabinet drier.				
			Miller.				
			Ayakan ukuran 80-100 mesh				
			Sealer.				

Scene	Take	Timing	Video	Insert	Narasi	Lokasi	Note
8		10 detik	Text 1				
9		30 detik	Talent		Bahan yang digunakan dalam pembuatan tepung ubi ungu adalah sebagai berikut :	Lab	Shoot setiap bahan
			1 kg ubi ungu.				
			Kemasan plastik.				
			Label.				
10		10 detik	Text 2				
11		60 detik	Talent		Mari kita mulai pembuatan tepung ubi ungu. Pertama kupas ubi ungu lalu cuci hingga bersih.	Lab	
12		120 detik			Potong tipis ubi ungu, dengan ketebalan sekitar 2 sampai 3 milimeter.		
					Rendam ubi ungu dalam air selama 15 menit untuk menghilangkan kotoran, setelah itu tiriskan.		
					Kemudian keringkan ubi ungu dengan <i>cabinet dryer</i> pada suhu 37 derajat C sampai kering. Atau keringkan di bawah sinar matahari. Total waktu pengeringan sekitar 32 jam.		
13		120 detik	Dosen	<i>Cabinet Dryer</i>	<i>Cabinet dryer</i> merupakan pengering mekanis yang memanfaatkan penguapan energi panas. Pengeringan dengan <i>cabinet dryer</i> tidak tergantung pada keberadaan sinar matahari, lebih higienis, konsumsi energi dapat diatur, dan suhu terjaga	Studio	

Scene	Take	Timing	Video	Insert	Narasi	Lokasi	Note
					secara konstan. Tujuan pengeringan tersebut yaitu untuk mengurangi kadar air ubi ungu sampai menjadi 7%.		
14		60 detik	Talent	<i>miller</i>	Setelah irisan ubi ungu kering, haluskan dengan menggunakan <i>miller</i> . <i>Miller</i> adalah mesin untuk menggiling dan menghaluskan bahan kering dengan tingkat kehalusan 20-180 mesh.	Lab	
15		60 detik	Talent		Ayak tepung ubi ungu dengan ayakan ukuran 80-100 mesh untuk memisahkan tepung yang sudah halus dan yang masih kasar.	Lab	
					Haluskan tepung yang masih kasar menggunakan <i>miller</i> , lalu ayak kembali.		
16		60 detik	Talent		Kemas tepung ubi ungu dengan kemasan plastik.	Lab	
					Rekatkan kemasan menggunakan <i>sealer</i> .		
					Tempel label kemasan. Label kemasan memberi informasi penting mengenai komposisi, tanggal kadaluarsa, berat bersih produk dalam kemasan dan merek dagang.		
17		10 detik	Talent		Inilah produk tepung ubi ungu yang siap untuk dipasarkan.	Lab	
18		60 detik	Talent		Mari kita lakukan perhitungan rendemen, timbang berat kemasan kosong, kemudian timbang berat kemasan yang berisi produk, lalu hitung berat netto produk tepung ubi ungu.		
19		10 detik	Text 3		Hitung rendemen dengan rumus berikut ini.		

Scene	Take	Timing	Video	Insert	Narasi	Lokasi	Note
20		60 detik	Dosen		Sekarang mari kita lakukan uji organoleptik pada produk tepung ubi ungu. Uji organoleptik akan menilai warna, aroma, tekstur dan rasa. Sifat organoleptik tepung ubi ungu harus sesuai dengan standar mutu produk tepung ubi ungu.	Studio	
21		30 detik	Talent		Tepung ubi ungu ini memiliki warna ungu pucat, aroma khas ubi ungu, tekstur serbuk halus dan rasa hambar sedikit manis.	Lab	
22		10 detik	Tabel 1		Tulis hasil pengamatan tersebut pada tabel ini, yaitu pada penyimpanan minggu ke-0.		
23		30 detik	Talent		Untuk pengecekan waktu kadaluarsa, dapat dilakukan dengan cara sebagai berikut. Setiap minggu, buka 1 buah kemasan tepung ubi ungu. Lakukan uji organoleptik.	Lab	
24		10 detik	Tabel 2		Tulis hasil uji organoleptik pada tabel ini, yaitu pada minggu ke-1.		
25		60 detik	Tabel 3		Bandingkan dengan hasil uji organoleptik saat produk masih <i>fresh</i> . Adakah perubahan sifat organoleptik? Apabila perubahan sifat organoleptik sudah tidak dapat diterima secara sensoris, maka tepung ubi ungu dianggap sudah kadaluarsa. Waktu kadaluarsa kemudian dituliskan pada label kemasan.		
26		30 detik	Tabel 4		Apabila tidak terdapat perubahan sifat organoleptik pada minggu ke-1, maka uji organoleptik dilakukan lagi pada minggu ke-2, dst. Sampai masa kadaluarsa diketahui.		

Scene	Take	Timing	Video	Insert	Narasi	Lokasi	Note
27		30 detik	Dosen		Umur simpan dari tepung ubi ungu tersebut dipengaruhi oleh beberapa faktor yaitu: 1. Pengeringan ubi ungu. Semakin kering hasil pengeringan ubi ungu, maka umur simpan tepung ubi ungu akan semakin panjang.	Studio	
28		30 detik	Dosen		2. Proses sealing dan jenis sealer. Jika proses sealing tidak sempurna maka akan terjadi kebocoran udara, sehingga produk menjadi lembab dan menggumpal, sehingga cepat kadaluarsa.	Studio	
29		20 detik	Dosen		Demikian video tutorial pembuatan tepung ubi ungu. Selamat mengerjakan praktik pembuatan tepung ubi ungu. Semoga sukses. Terima kasih.	Studio	

LAMPIRAN

TEXT 1

ALAT :

Timbangan

Telenan

Pisau

Baskom 2 buah

Baki

Cabinet dryer

Miller

Ayakan ukuran 80-100 mesh

Sealer

Text 2

BAHAN:

1 kg ubi ungu

Kemasan plastik

Label

Text 3

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

$$\text{Rendemen} = \frac{\text{berat tepung ubi ungu}}{\text{berat ubi ungu}} 100\%$$

TABEL 1

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

TABEL 2

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

TABEL 3

Pengamatan	Penyimpanan		
	Minggu ke-0	Minggu ke-1	Minggu ke-2
Warna	Ungu pucat	Ungu pucat	
Aroma	Khas ubi ungu	Khas ubi ungu	
Tekstur	Serbuk halus	Serbuk tidak halus	
Rasa	Hambar sedikit manis	Hambar sedikit manis	



kadaluarsa

TABEL 4

Pengamatan	Penyimpanan		
	Minggu ke-0	Minggu ke-1	Minggu ke-2
Warna	Ungu pucat	Ungu pucat	Ungu pucat
Aroma	Khas ubi ungu	Khas ubi ungu	Khas ubi ungu
Tekstur	Serbuk halus	Serbuk halus	Serbuk tidak halus
Rasa	Hambar sedikit manis	Hambar sedikit manis	Hambar sedikit manis



kadaluarsa

SCRIPT TEPUNG UBI UNGU (Revisi 2)

Scene	Take	Timing dtk	Video	Insert	Narasi	Lokasi	Note
1		5	Dosen		Selamat datang di video tutorial pembuatan Tepung ubi ungu. Video ini akan menjelaskan cara pembuatan, cara pengemasan dan penentuan waktu kadaluarsa produk tepung ubi ungu.	Studio	
2		40	Dosen		Seiring dengan perkembangan industri patiseri dan <i>bakery</i> , penggunaan tepung terigu di Indonesia semakin meningkat. Tepung terigu bahkan menjadi bahan pangan pokok nomor 2 setelah beras. Karena gandum merupakan produk impor, maka hal ini menyebabkan ketahanan pangan Indonesia menjadi rendah. Oleh karena itu, penggunaan tepung terigu dalam produk patiseri dan bakery perlu dikurangi dengan cara substitusi tepung terigu dengan tepung berbahan pangan lokal.	Studio	
3		15	Dosen		Beberapa contoh tepung bahan pangan lokal misalnya tepung singkong/casava, <i>mocaf</i> , tepung ubi ungu, tepung ubi kuning, tepung kentang, tepung sukun, tepung garut, tepung ganyong, dan lain sebagainya.	Studio	
4		45	Dosen	Ubi Ungu	Ubi ungu merupakan salah satu jenis ubi jalar yang banyak ditemukan di Indonesia selain ubi warna putih, kuning dan merah. Ubi ungu mempunyai komposisi gizi yang baik dan memiliki fungsi fisiologis tertentu bagi kesehatan tubuh. Antosianin pada ubi ungu berfungsi sebagai antioksidan dan antikarsinogenik.	Studio	

Scene	Take	Timing dtk	Video	Insert	Narasi	Lokasi	Note
5		45	Dosen	Tepung ubi ungu	Untuk meningkatkan penggunaan ubi ungu sebagai bahan pangan, ubi ungu dapat diolah menjadi tepung ubi ungu. Tepung ubi ungu dapat digunakan untuk membuta aneka jenis produk olahan pangan. Substitusi tepung ubi dalam produk roti dan mie dapat mencapai 5 sampai dengan 40%. Sedangkan substitusi tepung ubi dalam produk cake dan kue kering dapat mencapai 50 sampai dengan 100%.	studio	
6		40	Dosen	Kemasan	Pengemasan tepung ubi ungu bisa dilakukan dengan menggunakan kemasan yang terbuat dari plastik, aluminium foil maupun kombinasi aluminium foil dan plastik. Bentuk kemasan juga bisa bervariasi, misalnya kantong dan pouch. Label kemasan dapat dicetak dengan menggunakan kertas stiker.	Studio	
7		70	Talent		Alat yang digunakan dalam pembuatan tepung ubi ungu adalah	Lab	
			Timbangan				
			Telenan				
			Pisau				
			Baskom 2 buah				
			Saringan				
			Loyang				
			Cabinet dryer				
			Miller				
			Ayakan ukuran 80-100 mesh, dan				

Scene	Take	Timing dtk	Video	Insert	Narasi	Lokasi	Note
					<i>Impulse sealer</i>		
8		5	Text 1				
9		20	Talent		Bahan yang digunakan dalam pembuatan tepung ubi ungu adalah ...	Lab	
			Bahan		1 kg ubi ungu.		
			satu		Kemasan plastik, dan		
			persatu		Label.		
10		5	Text 2				
11		20	Talent		Sekarang, mari kita mulai pembuatan tepung ubi ungu. Pertama kupas ubi ungu, lalu cuci hingga bersih.	Lab	
12		60	Talent		Iris tipis atau cacah ubi ungu.	Lab	
					Rendam ubi ungu dalam air selama 15 menit untuk menghilangkan kotoran. Setelah itu tiriskan dan tebarkan dalam loyang.		
					Kemudian keringkan ubi ungu dengan <i>cabinet dryer</i> pada suhu 37 derajat celsius, sampai kering. Atau dapat dikeringkan di bawah sinar matahari. Total waktu pengeringan sekitar 32 jam.		
13		60	Dosen	<i>Cabinet Dryer</i>	<i>Cabinet dryer</i> merupakan pengering mekanis yang memanfaatkan energi panas. Keunggulan pengeringan dengan <i>cabinet dryer</i> adalah tidak tergantung pada keberadaan sinar matahari, lebih higienis, konsumsi energi dapat diatur, dan suhu dapat dijaga konstan. Proses pengeringan pada pembuatan tepung bertujuan untuk mengurangi kadar air ubi ungu, sampai menjadi 7%.	Studio	

Scene	Take	Timing dtk	Video	Insert	Narasi	Lokasi	Note
14		60	Talent	<i>miller</i>	Ubi ungu yang sudah kering, kemudian, dihaluskan dengan menggunakan <i>miller</i> . <i>Miller</i> adalah mesin untuk menggiling dan menghaluskan bahan kering dengan tingkat kehalusan 20-180 mesh.	Lab	
15		60	Talent		Ayak tepung ubi ungu dengan ayakan ukuran 80-100 mesh untuk memisahkan serbuk yang sudah halus dan yang masih kasar.	Lab	
					Haluskan serbuk yang masih kasar menggunakan <i>miller</i> .		
					Kemudian ayak kembali.		
16		60	Talent		Mari kita lakukan perhitungan rendemen. Timbang berat tepung ubi ungu.	Lab	
17		5	Text 3		Hitung rendemen dengan rumus berikut ini.	Lab	
18		60	Talent		Kemas tepung ubi ungu ke dalam kemasan kantung plastik.	Lab	
					Rekatkan kemasan menggunakan <i>impulse sealer</i> .		
					Tempelkan label kemasan, yang berisi informasi mengenai komposisi, tanggal kadaluarsa, berat bersih produk dan merek dagang.		
19		5	Talent		Inilah produk tepung ubi ungu yang siap untuk dipasarkan.	Lab	
20		30	Dosen		Sekarang mari kita lakukan uji organoleptik pada produk tepung ubi ungu, untuk menilai warna, aroma, dan tekstur. Sifat organoleptik tepung ubi ungu harus sesuai dengan standar mutu produk tepung ubi ungu yaitu mempunyai warna ungu pucat, aroma normal khas ubi ungu, dan tekstur serbuk halus.	Studio	

Scene	Take	Timing dtk	Video	Insert	Narasi	Lokasi	Note
21		10	Talent		Tepung ubi ungu ini memiliki warna ungu pucat, aroma normal khas ubi ungu, dan tekstur serbuk halus.	Lab	Script bisa diubah sesuai kondisi
22		5	Tabel 1		Tulis hasil pengamatan tersebut pada tabel ini, yaitu pada penyimpanan minggu ke-0.	Lab	
23		15	Talent		Untuk pengecekan waktu kadaluarsa, dapat dilakukan dengan cara sebagai berikut. Setiap minggu, buka 1 buah kemasan tepung ubi ungu. Lakukan uji organoleptik.	Lab	
24		5	Tabel 2		Tulis hasil uji organoleptik pada tabel ini, yaitu pada minggu ke-1.	Lab	
25		20	Tabel 3		Bandingkan dengan hasil uji organoleptik saat produk masih <i>fresh</i> . Adakah perubahan sifat organoleptik? Apabila perubahan sifat organoleptik sudah tidak dapat diterima secara sensoris, maka tepung ubi ungu dianggap sudah kadaluarsa. Waktu kadaluarsa kemudian dituliskan pada label kemasan.	Lab	
26		10	Tabel 4		Apabila tidak terdapat perubahan sifat organoleptik pada minggu ke-1, maka uji organoleptik dilakukan lagi pada minggu ke-2, dst. Sampai masa kadaluarsa diketahui.	Lab	
27		30	Dosen		Umur simpan tepung ubi ungu dipengaruhi oleh beberapa faktor yaitu: 1. Pengeringan ubi ungu.	Studio	

Scene	Take	Timing dtk	Video	Insert	Narasi	Lokasi	Note
					Semakin kering ubi ungu, maka umur simpan tepung ubi ungu akan semakin panjang.		
28		30	Dosen		2. Proses sealing dan jenis sealer. Jika proses <i>sealing</i> tidak sempurna, maka akan terjadi kebocoran kemasan, yang menyebabkan produk kontak dengan uap air. Produk yang lembab akan menggumpal dan menyebabkan cepat kadaluarsa. Sealing dng <i>semi automatic sealer</i> dapat menghasilkan produk yang lebih awet, daripada sealing dengan <i>impulse sealer</i>.	Studio	
29		20	Dosen		Produk tepung ubi ungu yang baik, tidak hanya harus sesuai dengan standar mutu produk, tetapi juga harus bisa bertahan lama selama proses penyimpanan. Anda telah menyaksikan video tutorial pembuatan tepung ubi ungu. Selamat mencoba membuat produk ini ya. Semoga sukses...	Studio	

LAMPIRAN

TEXT 1

ALAT

Timbangan

Telenan

Pisau

Baskom 2 buah

Saringan

Loyang

Cabinet dryer

Miller

Ayakan ukuran 80-100 mesh

Impulse sealer

Text 2

BAHAN

1 kg ubi ungu

Kemasan plastik

Label

Text 3

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

$$\text{Rendemen} = \frac{\text{berat tepung ubi ungu}}{\text{berat ubi ungu}} \times 100\%$$

TABEL 1

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

TABEL 2

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

TABEL 3

Pengamatan	Penyimpanan		
	Minggu ke-0	Minggu ke-1	Minggu ke-2
Warna	Ungu pucat	Ungu pucat	
Aroma	Khas ubi ungu	Khas ubi ungu	
Tekstur	Serbuk halus	Serbuk tidak halus	



kadaluarsa

TABEL 4

Pengamatan	Penyimpanan		
	Minggu ke-0	Minggu ke-1	Minggu ke-2
Warna	Ungu pucat	Ungu pucat	Ungu pucat
Aroma	Khas ubi ungu	Khas ubi ungu	Khas ubi ungu
Tekstur	Serbuk halus	Serbuk halus	Serbuk tidak halus



kadaluarsa

SCRIPT TEPUNG UBI UNGU (Revisi 3)

Scene	Take	Timing dtk	Video	Insert	Narasi	Lokasi	Note
1		5	Dosen		Selamat datang di video tutorial pembuatan Tepung ubi ungu. Video ini akan menjelaskan cara pembuatan, cara pengemasan dan penentuan waktu kadaluarsa produk tepung ubi ungu.	Studio	
2		40	Dosen		Seiring dengan perkembangan industri patiseri dan <i>bakery</i> , penggunaan tepung terigu di Indonesia semakin meningkat. Tepung terigu bahkan menjadi bahan pangan pokok nomor 2 setelah beras. Karena gandum merupakan produk impor, maka hal ini menyebabkan ketahanan pangan Indonesia menjadi rendah. Oleh karena itu, penggunaan tepung terigu dalam produk patiseri dan bakery perlu dikurangi dengan cara substitusi tepung terigu dengan tepung berbahan pangan lokal.	Studio	
3		15	Dosen		Beberapa contoh tepung bahan pangan lokal misalnya tepung singkong/casava, <i>mocaf</i> , tepung ubi ungu, tepung ubi kuning, tepung kentang, tepung sukun, tepung garut, tepung ganyong, dan lain sebagainya.	Studio	
4		45	Dosen	Ubi Ungu	Ubi ungu merupakan salah satu jenis ubi jalar yang banyak ditemukan di Indonesia selain ubi warna putih, kuning dan merah. Ubi ungu mempunyai komposisi gizi yang baik dan memiliki fungsi fisiologis tertentu bagi kesehatan tubuh. Antosianin pada ubi ungu berfungsi sebagai antioksidan dan antikarsinogenik.	Studio	

Scene	Take	Timing dtk	Video	Insert	Narasi	Lokasi	Note
5		45	Dosen	Tepung ubi ungu	Untuk meningkatkan penggunaan ubi ungu sebagai bahan pangan, ubi ungu dapat diolah menjadi tepung ubi ungu. Tepung ubi ungu dapat digunakan untuk membuta aneka jenis produk olahan pangan. Substitusi tepung ubi dalam produk roti dan mie dapat mencapai 5 sampai dengan 40%. Sedangkan substitusi tepung ubi dalam produk cake dan kue kering dapat mencapai 50 sampai dengan 100%.	studio	
6		40	Dosen	Kemasan	Pengemasan tepung ubi ungu bisa dilakukan dengan menggunakan kemasan yang terbuat dari plastik, aluminium foil maupun kombinasi aluminium foil dan plastik. Bentuk kemasan juga bisa bervariasi, misalnya kantong dan pouch. Label kemasan dapat dicetak dengan menggunakan kertas stiker.	Studio	
7		70	Talent		Alat yang digunakan dalam pembuatan tepung ubi ungu adalah	Lab	
			Timbangan				
			Telenan				
			Pisau				
			Baskom 2 buah				
			Saringan				
			Loyang				
			Cabinet dryer				
			Miller				
			Pisau pengupas atau piller				

Scene	Take	Timing dtk	Video	Insert	Narasi	Lokasi	Note
					Ayakan ukuran 80-100 mesh, dan		
					<i>Impulse sealer</i>		
8		5	Text 1				
9		20	Talent		Bahan yang digunakan dalam pembuatan tepung ubi ungu adalah ...	Lab	
			Bahan		1 kg ubi ungu.		
			satu		Kemasan plastik, dan		
			persatu		Label.		
10		5	Text 2				
11		20	Talent		Sekarang, mari kita mulai pembuatan tepung ubi ungu. Pertama kupas ubi ungu, lalu cuci hingga bersih.	Lab	
12		60	Talent		Iris tipis kemudian cacah ubi ungu.	Lab	
					Rendam ubi ungu dalam air selama 15 menit untuk menghilangkan kotoran. Setelah itu tiriskan dan tebarkan dalam loyang.		
					Kemudian keringkan ubi ungu dengan <i>cabinet dryer</i> pada suhu 37 derajat celsius, sampai kering. Atau dapat dikeringkan di bawah sinar matahari. Total waktu pengeringan sekitar 32 jam.		
					Cek ubi ungu, apabila sudah kering keluarkan dari <i>cabinet dryer</i>		
13		60	Dosen	<i>Cabinet Dryer</i>	<i>Cabinet dryer</i> merupakan pengering mekanis yang memanfaatkan energi panas. Keunggulan pengeringan dengan <i>cabinet dryer</i> adalah tidak tergantung pada keberadaan sinar matahari, lebih higienis, konsumsi energi dapat diatur, dan suhu dapat dijaga konstan. Proses	Studio	

Scene	Take	Timing dtk	Video	Insert	Narasi	Lokasi	Note
					pengeringan pada pembuatan tepung bertujuan untuk mengurangi kadar air ubi ungu, sampai menjadi 7%.		
14		60	Talent	<i>millar</i>	Ubi ungu yang sudah kering, kemudian, dihaluskan dengan menggunakan <i>millar</i> . <i>Miller</i> adalah mesin untuk menggiling dan menghaluskan bahan kering dengan tingkat kehalusan 20-180 mesh.	Lab	
15		60	Talent		Ayak tepung ubi ungu dengan ayakan ukuran 80-100 mesh untuk memisahkan serbuk yang sudah halus dan yang masih kasar.	Lab	
					Haluskan serbuk yang masih kasar menggunakan <i>millar</i> .		
					Kemudian ayak kembali.		
16		60	Talent		Mari kita lakukan perhitungan rendemen. Timbang berat tepung ubi ungu.	Lab	
17		5	Text 3		Hitung rendemen dengan rumus berikut ini.	Lab	
18		60	Talent		Kemas tepung ubi ungu ke dalam kemasan kantung plastik.	Lab	
					Rekatkan kemasan menggunakan <i>impulse sealer</i> .		
					Tempelkan label kemasan, yang berisi informasi mengenai komposisi, tanggal kadaluarsa, berat bersih produk dan merek dagang.		
19		5	Talent		Inilah produk tepung ubi ungu yang siap untuk dipasarkan.	Lab	
20		30	Dosen		Sekarang mari kita lakukan uji organoleptik pada produk tepung ubi ungu, untuk menilai warna, aroma, dan tekstur.	Studio	

Scene	Take	Timing dtk	Video	Insert	Narasi	Lokasi	Note
					Sifat organoleptik tepung ubi ungu harus sesuai dengan standar mutu produk tepung ubi ungu yaitu mempunyai warna ungu pucat, aroma normal khas ubi ungu, dan tekstur serbuk halus.		
21		10	Talent		Tepung ubi ungu ini memiliki warna ungu pucat, aroma normal khas ubi ungu, dan tekstur serbuk halus.	Lab	Script bisa diubah sesuai kondisi
22		5	Tabel 1		Tulis hasil pengamatan tersebut pada tabel ini, yaitu pada penyimpanan minggu ke-0.	Lab	
23		15	Talent		Untuk pengecekan waktu kadaluarsa, dapat dilakukan dengan cara sebagai berikut. Setiap minggu, buka 1 buah kemasan tepung ubi ungu. Lakukan uji organoleptik.	Lab	
24		5	Tabel 2		Tulis hasil uji organoleptik pada tabel ini, yaitu pada minggu ke-1.	Lab	
25		20	Tabel 3		Bandingkan dengan hasil uji organoleptik saat produk masih <i>fresh</i> . Adakah perubahan sifat organoleptik? Apabila perubahan sifat organoleptik sudah tidak dapat diterima secara sensoris, maka tepung ubi ungu dianggap sudah kadaluarsa. Waktu kadaluarsa kemudian dituliskan pada label kemasan.	Lab	
26		10	Tabel 4		Apabila tidak terdapat perubahan sifat organoleptik pada minggu ke-1, maka uji organoleptik dilakukan lagi pada minggu ke-2, dst. Sampai masa kadaluarsa diketahui.	Lab	

Scene	Take	Timing dtk	Video	Insert	Narasi	Lokasi	Note
27		30	Dosen		Umur simpan tepung ubi ungu dipengaruhi oleh beberapa faktor yaitu: 1. Pengeringan ubi ungu. Semakin kering ubi ungu, maka umur simpan tepung ubi ungu akan semakin panjang.	Studio	
28		30	Dosen		2. Proses sealing dan jenis sealer. Jika proses <i>sealing</i> tidak sempurna, maka akan terjadi kebocoran kemasan, yang menyebabkan produk kontak dengan uap air. Produk yang lembab akan menggumpal dan menyebabkan cepat kadaluarsa. Sealing dng <i>semi automatic sealer</i> dapat menghasilkan produk yang lebih awet, daripada sealing dengan <i>impulse sealer</i>.	Studio	
29		20	Dosen		Produk tepung ubi ungu yang baik, tidak hanya harus sesuai dengan standar mutu produk, tetapi juga harus bisa bertahan lama selama proses penyimpanan. Anda telah menyaksikan video tutorial pembuatan tepung ubi ungu. Selamat mencoba membuat produk ini ya. Semoga sukses...	Studio	

LAMPIRAN

TEXT 1

ALAT

Timbangan

Telenan

Pisau

Baskom 2 buah

Saringan

Loyang

Cabinet dryer

Miller

Pisau pengupas atau *piller*

Ayakan ukuran 80-100 mesh

Impulse sealer

Text 2

BAHAN

1 kg ubi ungu

Kemasan plastik

Label

Text 3

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

$$\text{Rendemen} = \frac{\text{berat tepung ubi ungu}}{\text{berat ubi ungu}} \times 100\%$$

TABEL 1

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

TABEL 2

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

TABEL 3

Pengamatan	Penyimpanan		
	Minggu ke-0	Minggu ke-1	Minggu ke-2
Warna	Ungu pucat	Ungu pucat	
Aroma	Khas ubi ungu	Khas ubi ungu	
Tekstur	Serbuk halus	Serbuk tidak halus	



kadaluarsa

TABEL 4

Pengamatan	Penyimpanan		
	Minggu ke-0	Minggu ke-1	Minggu ke-2
Warna	Ungu pucat	Ungu pucat	Ungu pucat
Aroma	Khas ubi ungu	Khas ubi ungu	Khas ubi ungu
Tekstur	Serbuk halus	Serbuk halus	Serbuk tidak halus



kadaluarsa

SCRIPT TEPUNG UBI UNGU (Revisi 4)

Scene	Take	Timing dtk	Video	Insert	Narasi	Lokasi	Note
1		5	Dosen		Selamat datang di video tutorial pembuatan Tepung ubi ungu. Video ini akan menjelaskan cara pembuatan, cara pengemasan dan cara penentuan waktu kadaluarsa produk tepung ubi ungu.	Studio	
2		40	Dosen		Seiring dengan perkembangan industri patiseri dan <i>bakery</i> di Indonesia, penggunaan tepung terigu di Indonesia semakin meningkat. Bahkan tepung terigu menjadi bahan pangan pokok nomor 2 setelah beras. Karena gandum merupakan produk impor, maka hal ini menyebabkan ketahanan pangan Indonesia menjadi rendah. Oleh karena itu, penggunaan tepung terigu dalam produk patiseri dan bakery perlu dikurangi dengan cara substitusi tepung terigu dengan tepung berbahan pangan lokal.	Studio	
3		15	Dosen		Beberapa contoh tepung bahan pangan lokal yang berasal dari umbi-umbian adalah tepung singkong/casava, tepung <i>mocaf</i> , tepung ubi ungu, tepung ubi kuning, tepung kentang, tepung garut, tepung ganyong, dan lain sebagainya.	Studio	
4		45	Dosen	Ubi Ungu	Ubi ungu merupakan salah satu jenis ubi jalar yang banyak dikembangkan di Indonesia selain ubi warna putih, kuning dan merah. Ubi ungu memiliki komposisi gizi yang baik dan memiliki fungsi fisiologis tertentu bagi kesehatan tubuh. Kandungan Antosianin pada ubi ungu berfungsi sebagai antioksidan dan antikanker.	Studio	

Scene	Take	Timing dtk	Video	Insert	Narasi	Lokasi	Note
5		45	Dosen	Tepung ubi ungu	Untuk meningkatkan penggunaan ubi ungu sebagai bahan pangan, maka ubi ungu dapat dibuat menjadi tepung ubi ungu. Kemudian tepung ubi ungu ini digunakan untuk membuat aneka jenis produk olahan pangan. Substitusi tepung ubi pada pembuatan roti dan mie dapat mencapai 5 sampai dengan 40%. Sedangkan substitusi tepung ubi pada pembuatan cake dan kue kering dapat mencapai 50 sampai dengan 100%.	studio	
6		40	Dosen	Kemasan	Pengemasan tepung ubi ungu dapat dilakukan dengan aneka jenis bahan kemasan misalnya plastik, aluminium foil atau kombinasi plastik dengan aluminium foil. Bentuk kemasan juga bisa dipilih antara bentuk kantong atau pouch. Sedangkan label kemasan bisa diprint dicetak dengan menggunakan kertas stiker.	Studio	
7		70	Talent		Alat yang digunakan dalam pembuatan tepung ubi ungu adalah	Lab	
			Timbangan				
			Telenan				
			Pisau				
			Baskom 2 buah				
			Saringan				
			Loyang				
			Cabinet dryer				

Scene	Take	Timing dtk	Video	Insert	Narasi	Lokasi	Note
					Miller		
					Pisau pengupas atau <i>peeler</i>		
					Ayakan ukuran 80-100 <i>mesh</i> , dan		
					<i>Impulse sealer</i>		
8		5	Text 1				
9		20	Talent		Bahan yang digunakan dalam pembuatan tepung ubi ungu adalah ...	Lab	
			Bahan		1 kg ubi ungu.		
			satu		Kemasan plastik, dan		
			persatu		Label.		
10		5	Text 2				
11		20	Talent		Sekarang, mari kita mulai pembuatan tepung ubi ungu. Pertama kupas ubi ungu, lalu cuci hingga bersih.	Lab	
12		60	Talent		Iris tipis kemudian cacah ubi ungu.	Lab	
					Rendam ubi ungu dalam air selama 15 menit untuk menghilangkan kotoran.		
					Setelah itu tiriskan dan tebarkan dalam loyang.		
					Kemudian keringkan ubi ungu dengan <i>cabinet dryer</i> pada suhu 37 derajat celsius, sampai kering. Atau dapat dikeringkan di bawah sinar matahari. Total waktu pengeringan sekitar 32 jam.		
					Cek ubi ungu, apabila sudah kering keluarkan dari <i>cabinet dryer</i>		

Scene	Take	Timing dtk	Video	Insert	Narasi	Lokasi	Note
13		60	Dosen	<i>Cabinet Dryer</i>	<i>Cabinet dryer</i> merupakan pengering mekanis yang memanfaatkan energi panas. Keunggulan pengeringan dengan <i>cabinet dryer</i> adalah tidak tergantung pada keberadaan sinar matahari, lebih higienis, konsumsi energi dapat diatur, dan suhu dapat dijaga konstan. Proses pengeringan pada pembuatan tepung ubi ungu berfungsi untuk mengurangi kadar air ubi ungu hingga mencapai 7%.	Studio	
14		60	Talent	<i>millar</i>	Ubi ungu yang sudah kering, kemudian, dihaluskan dengan menggunakan <i>millar</i> . <i>Miller</i> adalah mesin untuk menggiling dan menghaluskan bahan kering dengan tingkat kehalusan 20-180 mesh.	Lab	
15		60	Talent		Ayak tepung ubi ungu dengan ayakan ukuran 80-100 mesh untuk memisahkan serbuk yang sudah halus dan yang masih kasar.	Lab	
					Haluskan serbuk yang masih kasar menggunakan <i>millar</i> .		
					Kemudian ayak kembali.		
16		60	Talent		Mari kita lakukan perhitungan rendemen. Timbang berat tepung ubi ungu.	Lab	
17		5	Text 3		Hitung rendemen dengan rumus berikut ini.	Lab	
18		60	Talent		Kemas tepung ubi ungu ke dalam kemasan kantung plastik.	Lab	
					Rekatkan kemasan menggunakan <i>impulse sealer</i> .		
					Tempelkan label kemasan, yang berisi informasi mengenai komposisi, tanggal kadaluarsa, berat bersih produk dan merek dagang.		
19		5	Talent		Inilah produk tepung ubi ungu yang siap untuk dipasarkan.	Lab	

Scene	Take	Timing dtk	Video	Insert	Narasi	Lokasi	Note
20		30	Dosen		Mari sekarang kita lakukan uji organoleptik pada produk tepung ubi ungu, untuk menilai warna, aroma, dan tekstur. Sifat organoleptik tepung ubi ungu harus sesuai dengan standar mutu tepung ubi ungu yaitu mempunyai warna ungu muda, aroma normal khas ubi ungu, dan tekstur serbuk halus.	Studio	
21		10	Talent		Tepung ubi ungu ini memiliki warna ungu muda, aroma normal khas ubi ungu, dan tekstur serbuk halus.	Lab	Script bisa diubah sesuai kondisi
22		5	Tabel 1		Tulis hasil pengamatan tersebut pada tabel ini, yaitu pada penyimpanan minggu ke-0.	Lab	
23		15	Talent		Untuk pengecekan waktu kadaluarsa, dapat dilakukan dengan cara sebagai berikut. Setiap minggu, buka 1 buah kemasan tepung ubi ungu. Lakukan uji organoleptik.	Lab	
24		5	Tabel 2		Tulis hasil uji organoleptik pada tabel ini, yaitu pada minggu ke-1.	Lab	
25		20	Tabel 3		Bandingkan dengan hasil uji organoleptik saat produk masih <i>fresh</i>. Adakah perubahan sifat organoleptik? Apabila perubahan sifat organoleptik sudah tidak dapat diterima secara sensoris, maka tepung ubi ungu dianggap sudah kadaluarsa. Waktu kadaluarsa kemudian dituliskan pada label kemasan.	Lab	

Scene	Take	Timing dtk	Video	Insert	Narasi	Lokasi	Note
26		10	Tabel 4		Apabila tidak terdapat perubahan sifat organoleptik pada minggu ke-1, maka uji organoleptik dilakukan lagi pada minggu ke-2, dst. Sampai masa kadaluarsa diketahui.	Lab	
27		30	Dosen		Umur simpan tepung ubi ungu dipengaruhi oleh beberapa faktor : 1. Pengeringan ubi ungu. Semakin kering ubi ungu, maka tepung daya simpannya akan semakin panjang.	Studio	
28		30	Dosen		2. Proses sealing dan jenis sealer. Jika proses <i>sealing</i> tidak sempurna, maka akan terjadi kebocoran pada kemasan, sehingga serbuk tepung dapat berkontak dengan uap air yang ada di udara, kemudian serbuk tepung menjadi lembab menggumpal sehingga produk lebih cepat kadaluarsa. Sealing dengan <i>semi automatic sealer</i> akan menghasilkan produk yang lebih awet, daripada sealing dengan <i>impulse sealer</i> .	Studio	
29		20	Dosen		Produk tepung ubi ungu yang baik, tidak hanya harus sesuai dengan standar mutu tepung ubi ungu, tetapi juga harus mampu disimpan dalam jangka waktu yang lama. Anda telah menyaksikan video tutorial pembuatan tepung ubi ungu. Selamat mencoba mengerjakan produk ini dan sampai jumpa pada video tutorial berikutnya	Studio	

LAMPIRAN

TEXT 1

ALAT

Timbangan

Telenan

Pisau

Baskom 2 buah

Saringan

Loyang

Cabinet dryer

Miller

Pisau pengupas atau *piller*

Ayakan ukuran 80-100 *mesh*

Impulse sealer

Text 2

BAHAN

1 kg ubi ungu

Kemasan plastik

Label

Text 3

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

$$\text{Rendemen} = \frac{\text{berat tepung ubi ungu}}{\text{berat ubi ungu}} \times 100\%$$

TABEL 1

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

TABEL 2

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

TABEL 3

Pengamatan	Penyimpanan		
	Minggu ke-0	Minggu ke-1	Minggu ke-2
Warna	Ungu muda	Ungu muda	
Aroma	Khas ubi ungu	Khas ubi ungu	
Tekstur	Serbuk halus	Serbuk tidak halus	



kadaluarsa

TABEL 4

Pengamatan	Penyimpanan		
	Minggu ke-0	Minggu ke-1	Minggu ke-2
Warna	Ungu muda	Ungu muda	Ungu muda
Aroma	Khas ubi ungu	Khas ubi ungu	Khas ubi ungu
Tekstur	Serbuk halus	Serbuk halus	Serbuk tidak halus



kadaluarsa

Lampiran 5

Script Animasi Tepung Ubi Ungu

Script Animasi Tepung Ubi ungu

Keterangan :

- Gambar Full: satu scene full isinya gambar
- Gambar (kanan): gambar dimasukkan di sisi kanan talent (atau sisi kiri penonton)
- Gambar (kiri): gambar dimasukkan di sisi kiri talent (atau sisi kanan penonton)

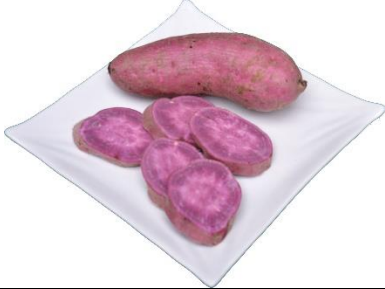
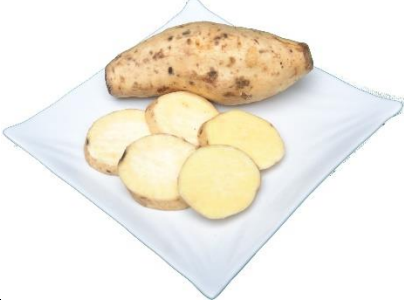
Scene	Animasi/file insert	Narasi video
	Text (tiap scene 1 tulisan) Logo UNY Pembuatan Tepung Ubi Ungu	
	Andian Ari Anggraeni, M.Sc Wika Rinawati, M.Pd Ahmadi Shalih Al Mustaqim	
	Juni 2019	
3	Text kanan : • tepung singkong • mocaf • tepung ubi ungu • tepung ubi kuning • tepung kentang • tepung garut • tepung ganyong	Beberapa contoh tepung bahan pangan lokal yang berasal dari umbi-umbian adalah tepung singkong/ <i>cassava</i> , tepung <i>mocaf</i> , tepung ubi ungu, tepung ubi kuning, tepung kentang, tepung garut, tepung ganyong, dan lain sebagainya
4	Gambar kanan: ubi ungu Gambar kanan: ubi putih Gambar kiri: ubi kuning Gambar kiri: ubi merah	Ubi ungu merupakan salah satu jenis ubi jalar yang banyak dikembangkan di Indonesia selain ubi warna putih, kuning dan merah.
4	Text kanan: gizi Text kanan: fungsi fisiologis Text kiri: antosianin	Ubi ungu memiliki komposisi gizi yang baik dan memiliki fungsi fisiologis tertentu bagi kesehatan tubuh.

Scene	Animasi/file insert	Narasi video
		Kandungan Antosianin pada ubi ungu berfungsi sebagai antioksidan dan antikanker.
5	Video insert: produk tepung ubi ungu	Untuk meningkatkan penggunaan ubi ungu sebagai bahan pangan, maka ubi ungu dapat dibuat menjadi tepung ubi ungu.
5	Text kiri: roti dan mie 5-40% Text kiri : cake dan kue 50 – 100%	Kemudian tepung ubi ungu ini digunakan untuk membuat aneka jenis produk olahan pangan. Substitusi tepung ubi pada pembuatan roti dan mie dapat mencapai 5 sampai dengan 40%. Sedangkan substitusi tepung ubi pada pembuatan cake dan kue kering dapat mencapai 50 sampai dengan 100%.
6	GAMBAR FULL (dengan teks): plastik, aluminium foil, kombinasi plastik & aluminium foil GAMBAR FULL (dengan teks): kantong, pouch Gambar kiri: label	Pengemasan tepung ubi ungu dapat dilakukan dengan aneka jenis bahan kemasan misalnya plastik, aluminium foil atau kombinasi plastik dengan aluminium foil. Bentuk kemasan juga bisa dipilih antara bentuk kantong atau pouch. Sedangkan label kemasan bisa diprint dicetak dengan menggunakan kertas stiker.
13	Teks kanan: tidak tergantung sinar matahari	Cabinet dryer adalah merupakan pengering mekanis yang memanfaatkan penguapan energi panas. Kelebihan cabinet dryer adalah tidak tergantung pada sinar matahari,

Scene	Animasi/file insert	Narasi video
	lebih higienis Text kiri : konsumsi energi dapat diatur suhu konstan.	lebih higienis, konsumsi energi dapat diatur, suhu terjaga secara konstan.
20	Text kiri : • warna • aroma • tekstur	Mari sekarang kita lakukan uji organoleptik pada produk tepung ubi ungu, untuk menilai warna, aroma, dan tekstur.
20	Text kiri : • ungu muda • aroma normal khas ubi ungu • serbuk halus	Sifat organoleptik tepung ubi ungu harus sesuai dengan standar mutu tepung ubi ungu yaitu mempunyai warna ungu muda, aroma normal khas ubi ungu, dan tekstur serbuk halus.
27	Text kiri : Pengeringan	Umur simpan tepung ubi ungu dipengaruhi oleh beberapa faktor : 1. Pengeringan ubi ungu. Semakin kering ubi ungu, maka tepung daya simpannya akan semakin panjang.
28	Text kiri : Proses <i>sealing</i> & jenis <i>sealer</i>	2. Proses <i>sealing</i> dan jenis <i>sealer</i>. Jika proses <i>sealing</i> tidak sempurna, maka akan terjadi kebocoran pada kemasan, sehingga serbuk tepung dapat berkontak dengan uap air yang ada di udara, kemudian serbuk tepung menjadi lembab menggumpal sehingga produk lebih cepat kadaluarsa. <i>Sealing</i> dengan semi automatic <i>sealer</i> akan menghasilkan produk yang

Scene	Animasi/file insert	Narasi video
		lebih awet, daripada sealing dengan impulse sealer.
	SUMBER GAMBAR (lihat di bawah)	

URL Sumber Gambar

Gambar	Url
	
	
	
	

Lampiran 6

Revisi Video Tepung Ubi Ungu

REVISI 1 : Tepung Ubi Ungu

15 Oktober 2019

- Warna background sekarang ini sangat mencocok. Gunakan papan tulis hijau saja (tolong kirimkan contohnya dulu ke bu Andian).
- Music terlalu dominan (kecilkan volume)
- Kamera samping terlalu terang.
- Ukuran text dalam satu scene disamakan. Gunakan font bulat seperti video2 terbaru (manisan, sorbet, abon, sale).

TIME	KESALAHAN	REVISI
00.01	Text: Pengolahan Nabati	Text: Produksi Hasil Nabati
0:27 sd 0:30	Kamera samping lighting over	Kamera samping lighting dikurangi, supaya sama dengan kamera depan
0:38 sd 0:55 0:42 sd 0:55 0:52 sd 0:55		Effect shape hole Text kanan: bahan pangan pokok nomor 2 Text Kiri: ketahanan pangan rendah Text kiri: substitusi tepung terigu
1.10 sd 1:11		Text menggunakan animasi float in . Text disamakan ukuran fontnya. Dalam satu baris, gunakan warna yg sama. Warna beda jika sudah ganti baris.
1:19 sd 1.21	Gambar ubi kuning dan merah	Ukuran dan posisi gambar disamakan dengan yang di sebelah kiri
01.20 sd 1:23		Beri jeda lebih panjang (2 detik) setelah presenter mengucapkan kata ubi merah. Supaya gambar ubi merah terlihat jelas (mata audience bisa melihat gambar tsb lebih lama). Gambar ubi keluar setelah presenter selesai mengucapkan kata: Ubi ungu memiliki Gambar menggunakan animasi smoke effect . Ukuran gambar

TIME	KESALAHAN	REVISI
		disamakan dan diperkecil agar tidak bertumpuk dengan tangan presenter
01.25 sd 1:32	Text : Antosianin	Effect animasi shape hole . Text satu warna saja. Text antosianin diganti mejadi: antioksidan & antikanker
1:33 sd 1:37	Kamera samping lighting over	Kamera samping lighting dikurangi, supaya sama dengan kamera depan
01.38 sd 1:40	Tepung terlihat gelap	Warna produk dibuat jadi warna ungu muda
1:42 sd 1:46		Text: Tepung ubi dibuat diolah menjadi aneka produk pangan.
1:47 sd 1:48	Kamera samping lighting over	Kamera samping lighting dikurangi, supaya sama dengan kamera depan
01.49 sd 2:03	Text: cake dan Kue	Warna font disamakan Kata-kata: merah Angka: putih Text: cake dan kue kering
2:03 sd 2:10	Kamera samping lighting over	Kamera samping lighting dikurangi, supaya sama dengan kamera depan
02.10 sd 2:26		Gambar menggunakan animasi float in . Kemunculan gambar disesuaikan dengan waktu pengucapan presenter.
02.27 sd 2:28		Tambahkan Horizontal Transition
02.35 sd 03.06	Taplak hijau, background text hijau: kurang kontras	Background text menggunakan warna merah.
02. 56	Text “pisau pengupas atau <i>piller</i> ”	Text diganti “pisau pengupas atau <i>peeler</i> ”
03:01	Text : ayakan ukuran 80-100 mesh	Ditulis (italic) Text : ayakan ukuran 80-100 <i>mesh</i>

TIME	KESALAHAN	REVISI
03.12 sd 3:13		Tambahkan Vertical Transition
03.19 sd 03.26	Taplak hijau, background text hijau: kurang kontras	Background text menggunakan warna merah
03.31 sd 3:32		Tambahkan Horizontal Transition
3:42 sd d 3:47	Terlalu lama.	Potong adegan setelah dubber selesai berbicara.
4:35 sd 4:39		Effect shape hole Text kanan presenter: pengering mekanis Text kiri presenter: energi panas (text sesuai kecepatan suara presenter)
04:42 sd 4:51		Text satu warna dalam 1 kalimat. Text boleh beda warna jika beda kalimat. Font sama untuk semua kalimat.
4:52 sd 5:01	Kamera samping lighting over	Kamera samping lighting dikurangi, supaya sama dengan kamera depan.
4:57 sd 5:01		Text: menurunkan kadar air hingga 7%
5:01 sd 5:19	Adegan terpotong di bagian atas	Apakah bisa di zoom out sehingga adegan sisi atas terlihat? Adegan terlalu panjang (total 12 detik saja). Potong adegan saat memasukkan ubi ke dalam alat.
5:53 sd 5:57		Background warna polos saja supaya text terlihat jelas.
06.25 sd 6:26	.	Tambahkan “Vertical Transition”
06.32 sd 6:40		Ukuran font disamakan
06.42 sd 6:48		Ukuran font disamakan. Usahakan tidak menyentuh tangan presenter (font diperkecil, atau dibuat 2 baris). Boleh beda warna antar kalimat, tapi 1 kalimat 1 warna.
07.00 sd 7:08		Background warna polos saja.

TIME	KESALAHAN	REVISI
		Warna tabel diganti sesuai dengan tabel 1 dibawah ini
07.25 sd 7:31		Background warna polos saja. Warna tabel diganti sesuai dengan tabel 2 dibawah ini
07.32 sd 8:01		Background warna polos saja. Warna tabel diganti sesuai dengan tabel 3 dibawah ini
		Text “ungu pucat” diganti “ungu muda”
08.02 sd 8:19		Background warna polos saja. Warna tabel diganti sesuai dengan tabel 4 dibawah ini
		Text “ungu pucat” diganti “ungu muda”
08.19 sd 8:20	.	Tambahkan “Horizontal Transition”
08.25 sd 8:53		Satu kalimat satu warna. Beda kalimat boleh beda warna. Ukuran font sama.
08.37 sd 8:53		Pada saat presenter menjelaskan berikut ini, tambahkan animasi. Text (penjelasan presenter) : Jika proses <i>sealing</i> tidak sempurna, maka akan terjadi kebocoran pada kemasan, sehingga serbuk tepung dapat berkontak dengan uap air yang ada di udara, kemudian serbuk tepung menjadi lembab menggumpal sehingga produk lebih cepat kadaluarsa.
08.56 sd 9:01		Gambar menggunakan animasi bubble effect atau float in
9:02 sd 9:09	Kamera samping lighting over	Kamera samping lighting dikurangi, supaya sama dengan kamera depan.
9:07 sd 9:09		Efect shape hole .

TIME	KESALAHAN	REVISI
9:09 sd 9:13		Text: mutu baik
9:11 sd 9:13		Text: umur simpan lama
09.13 sd 9:14		Tambahkan “Round Transition”
09.26		Masukkan sumber music dan logo lab tv

TEXT 1

ALAT
Timbangan
Telenan
Pisau
Baskom 2 buah
Saringan
Loyang
<i>Cabinet dryer</i>
<i>Miller</i>
Pisau pengupas atau <i>peeler</i>
Ayakan ukuran 80-100 <i>mesh</i>
<i>Impulse sealer</i>

TABEL 1

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

TABEL 2

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

TABEL 3

Pengamatan	Penyimpanan		
	Minggu ke-0	Minggu ke-1	Minggu ke-2
Warna	Ungu muda	Ungu muda	
Aroma	Khas ubi ungu	Khas ubi ungu	
Tekstur	Serbuk halus	Serbuk tidak halus	



kadaluarsa

TABEL 4

Pengamatan	Penyimpanan		
	Minggu ke-0	Minggu ke-1	Minggu ke-2
Warna	Ungu muda	Ungu muda	Ungu muda
Aroma	Khas ubi ungu	Khas ubi ungu	Khas ubi ungu
Tekstur	Serbuk halus	Serbuk halus	Serbuk tidak halus



kadaluarsa

REVISI 2 : Tepung Ubi Ungu

7 November 2019

Font tabel tolong jangan kaku (tolong dibuat seperti font rendemen saja). Yaitu pada menit ke

6:57 – 7:04

7:21 – 8:10

Contoh font pada rendemen:

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

$$\text{Rendemen} = \frac{\text{berat tepung ubi ungu}}{\text{berat ubi ungu}} \times 100\%$$

TIME	KESALAHAN	REVISI
00.10	Ahmadi Shalih Al Mustaqim	Andian Ari Anggraeni, M.Sc Wika Rinawati, M.Pd Ahmadi Shalih Al Mustaqim Ponco Walipranoto, M.Pd Dewi Eka Murniati, M.M
1:42 sd 1:46	Text: Tepung ubi dibuat diolah menjadi aneka produk pangan.	Text: Tepung ubi diolah menjadi aneka produk pangan.
01.49 sd 2:03		Font semua warna putih
2:11 sd 2:37		Label kemasan jangan diletakkan di scene ini (scene ini sd menit ke 2:22 saja)
2:23 sd 2:37		Label kemasan dimasukkan disini, di sebelah presenter.
2:27 sd 2:28		Speed transisi diperlambat. Kemudian suara dubber scene berikutnya mulai masuk bersamaan dengan

TIME	KESALAHAN	REVISI
		transisi. Karena scene berikutnya terlalu lama (tdk ada variasi gambar)
2:38 – 2:39	Text: telenan	Text: talenan
3:08 – 3:11	Text: Telenan	Text: Talenan
03.12 sd 3:13		Speed transisi diperlambat. Kemudian suara dubber scene berikutnya mulai masuk bersamaan dengan transisi. Karena scene berikutnya terlalu lama (tdk ada variasi gambar)
4:38 – 4:42	Bocor suara motor	
5:50 – 5:53	Garis terlalu panjang	berat produk berat bahan baku utama
7:28 – 7:52	Warna tabel salah	Perhatikan warna pada Tabel 3 di bawah ini. Yg diberi blok hijau ada di bagian baris Tekstur.
7:53 – 8:10	Warna tabel salah Durasi terlalu lama	Perhatikan warna pada Tabel 4 di bawah ini. Yg diberi blok hijau ada di bagian baris Tekstur. Scene selesai setelah dubber selesai berbicara.
8:28	Bocor suara	Hilangkan suara
8:46 – 8:53		Gambar diganti dengan gambar ini (gambar kita sendiri) Semi automatic sealer  https://drive.google.com/open?id=1GqTz0hqYrOFGfUuLZY-M2xNbqQ2-9R3h

TIME	KESALAHAN	REVISI
		Impulse sealer  https://drive.google.com/open?id=1GzQ1ZD5ReooBTkpFm9J3CuNJ0cpMpxD-
Last	url background salah	http://bit.ly/background17

TABEL 3

Pengamatan	Penyimpanan		
	Minggu ke-0	Minggu ke-1	Minggu ke-2
Warna	Ungu muda	Ungu muda	
Aroma	Khas ubi ungu	Khas ubi ungu	
Tekstur	Serbuk halus	Serbuk tidak halus	



kadaluarsa

TABEL 4

Pengamatan	Penyimpanan		
	Minggu ke-0	Minggu ke-1	Minggu ke-2
Warna	Ungu muda	Ungu muda	Ungu muda
Aroma	Khas ubi ungu	Khas ubi ungu	Khas ubi ungu
Tekstur	Serbuk halus	Serbuk halus	Serbuk tidak halus



kadaluarsa

Lampiran 7

Surat Izin Penelitian



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

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

Nomor : 458/UN34.15/LT/2019

4 September 2019

Lamp. : 1 Bendel Proposal

Hal : Izin Penelitian

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 : Ahmadi Shalih Al Mustaqim
NIM : 15511241002
Program Studi : Pend. Teknik Boga - S1
Tujuan : Memohon izin mencari data untuk penulisan Tugas Akhir Skripsi (TAS)
Judul Tugas Akhir : PENGEMBANGAN VIDEO PEMBELAJARAN PEMBUATAN TEPUNG
UBI UNGU PADA MATA PELAJARAN PRODUKSI HASIL NABATI
UNTUK SISWA KELAS XI SMK N 1 PANDAK
Waktu Penelitian : 9 September - 31 Oktober 2019

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

Demikian atas perhatian dan kerjasamanya kami sampaikan terima kasih.

Tembusan :

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

Dekan,

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

Lampiran 8

Surat Izin Dikpora DIY



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

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

Yogyakarta, 04 September 2019

Nomor : 070/08772
Lamp : -
Hal : Pengantar Penelitian

Kepada Yth.

1. Kepala SMK Negeri 1
Pandak, Bantul, DIY

Dengan hormat, memperhatikan surat dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta nomor 458/UN34.15/LT/2019 tanggal 04 September 2019 perihal Penelitian, kami sampaikan bahwa Dinas Pendidikan, Pemuda, dan Olahraga DIY memberikan ijin kepada:

Nama : Ahmadi Shalih Al Mustaqim
NIM : 15511241002
Prodi/Jurusan : Pendidikan Teknik Boga
Fakultas : Fakultas Teknik
Universitas : Universitas Negeri Yogyakarta
Judul : PENGEMBANGAN VIDEO PEMBELAJARAN PEMBUATAN
TEPUNG UBI UNGU PADA MATA PELAJARAN PRODUKSI HASIL
NABATI UNTUK SISWA KELAS XI SMK N 1 PANDAK
Lokasi : SMK Negeri 1 Pandak, Bantul, DIY,
Waktu : 09 September 2019 s.d 31 Oktober 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



*Scan kode untuk cek validnya surat ini.

Tembusan Yth :

Catatan:

Hasil print out dan bukti rekomendasi ini
sudah berlaku tanpa Cap

Lampiran 9

Validasi Angket dan Instrumen Penelitian

UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

FAKULTAS TEKNIK

Alamat: Kampus Karangmalang, Yogyakarta, 55281
Telp. (0274) 586168 psw. 276,289,292 (0274) 586734

Hal : Permohonan Validasi Tugas Akhir Skripsi
Lampiran : 1 Bendel

Kepada Yth,
Dr. Mutiara Nugraheni, STP., M. Si
Dosen Jurusan Pendidikan Teknik Boga
di Fakultas Teknik UNY

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

Nama : Ahmadi Shalih Al Mustaqim
NIM : 15511241002
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Judul TAS : Pengembangan Video Pembelajaran Pembuatan Tepung Ubi
Ungu Pada Mata Pelajaran Produksi Hasil Nabati Untuk Siswa
Kelas XI SMKN 1 Pandak

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

Demikian permohonan saya, atas bantuan dan perhatian Bapak/Ibu diucapkan terima kasih.

Yogyakarta, 03 September 2019

Pemohon,



Ahmadi Shalih Al Mustaqim
NIM. 15511241002

Mengetahui,
Ketua Program Studi
Pendidikan Teknik Boga,



Dr. Mutiara Nugraheni, STP., M. Si.

NIP. 19770131 200212 2 001

Disetujui,
Dosen Pembimbing,



Andian Ari Anggraeni, M.Sc

NIP. 19780911 200212 2 002

UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

FAKULTAS TEKNIK

Alamat: Kampus Karangmalang, Yogyakarta, 55281
Telp. (0274) 586168 psw. 276,289,292 (0274) 586734

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

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Dr. Mutiara Nugraheni, STP., M. Si.

NIP : 19770131 200212 2 001

Jurusan : Pendidikan Teknik Boga

Menyatakan bahwa instrumen penelitian TAS atas nama mahasiswa:

Nama : Ahmadi Shalih Al Mustaqim

NIM : 15511241002

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Judul TAS : Pengembangan Video Pembelajaran Pembuatan Tepung Ubi
Ungu Pada Mata Pelajaran Produksi Hasil Nabati Untuk Siswa
Kelas XI SMKN 1 Pandak

Setelah dilakukan kajian atas instrumen penelitian TAS tersebut dapat dinyatakan:

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

Demikian agar dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, September 2019

Validator,

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

Catatan:

☐ Beri tanda ✓

ANGKET PENILAIAN AHLI MATERI

PENGEMBANGAN VIDEO PEMBELAJARAN PEMBUATAN TEPUNG UBI UNGU PADA MATA PELAJARAN PRODUKSI HASIL NABATI UNTUK SISWA KELAS XI SMKN 1 PANDAK

Mata Pelajaran: Produksi Hasil Nabati

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:

- STL = Sangat Tidak Layak
TL = Tidak Layak
L = Layak
SL = Sangat 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 materi untuk mencapai kompetensi dasar.				
3	Ketepatan materi untuk mendukung kompetensi dasar.				
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.				

No	Kriteria Penilaian	Penilaian			
		STL	TL	L	SL
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.				
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,

2019

Validator



(Muham Nugraeni)
NIP

HASIL VALIDASI ANGKET PENELITIAN AHLI MATERI
TUGAS AKHIR SKRIPSI

Nama : Ahmadi Shalih Al Mustaqim

NIM : 15511241002

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Judul TAS : Pengembangan Video Pembelajaran Pembuatan Tepung Ubi Ungu Pada Mata Pelajaran Produksi Hasil Nabati Untuk Siswa Kelas XI SMKN 1 Pandak

No.	Saran/Tanggapan
	Instrumen sudah cukup baik. namun kajian di bab II masih blm support. Mohon diperbaiki shg bisa support. Sumber pustaka di kajian teori (jangan Laporan penelitian)
	Komentar umum/ lain-lain

Yogyakarta, September 2019

Validator,



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

NIP. 19770131 200212 2 001

ANGKET PENILAIAN AHLI MEDIA

PENGEMBANGAN VIDEO PEMBELAJARAN PEMBUATAN TEPUNG UBI UNGU PADA MATA PELAJARAN PRODUKSI HASIL NABATI UNTUK SISWA KELAS XI SMKN 1 PANDAK

Mata Pelajaran: Produksi Hasil Nabati

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:

- STL = Sangat Tidak Layak
- TL = Tidak Layak
- L = Layak
- SL = Sangat 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	Video independen dari hardware, sistem operasi atau jenis browser.				

No	Kriteria Penilaian	Penilaian			
		STL	TL	L	SL
21	Video dapat disimpan dalam database.				
22	Video dapat ditemukan melalui pencarian database.				
23	Video dapat digunakan kembali.				
24	Video tepat digunakan sebagai media pembelajaran <i>Student Centered Learning</i> .				
25	<i>Stand alone</i> .				
26	Kemudahan pengoperasian media pembelajaran.				
27	Video dapat digunakan secara individual.				
28	Video dapat digunakan secara klasikal.				
29	Video dapat digunakan kapan saja.				
30	Ketersediaan fasilitas pendukung disekolah untuk penggunaan media.				
31	Video menarik perhatian siswa.				
32	Video efektif untuk digunakan.				
33	Video dapat meningkatkan motivasi belajar.				

Yogyakarta,

2019

Validator



(Mutiara Nugraheni)
NIP.

HASIL VALIDASI ANGKET PENELITIAN AHLI MEDIA
TUGAS AKHIR SKRIPSI

Nama : Ahmadi Shalih Al Mustaqim

NIM : 15511241002

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Judul TAS : Pengembangan Video Pembelajaran Pembuatan Tepung Ubi Ungu Pada Mata Pelajaran Produksi Hasil Nabati Untuk Siswa Kelas XI SMKN 1 Pandak

No.	Saran/Tanggapan
	Instrumen sudah baik, namun blm di support dgn teori yang ada di bab II. Mohon di lengkapi.
	Komentar umum/ lain-lain

Yogyakarta, September 2019

Validator,



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

NIP. 19770131 200212 2 001

ANGKET PENILAIAN PENGGUNA

PENGEMBANGAN VIDEO PEMBELAJARAN PEMBUATAN TEPUNG UBI UNGU PADA MATA PELAJARAN PRODUKSI HASIL NABATI UNTUK SISWA KELAS XI SMKN 1 PANDAK

Mata Pelajaran: Produksi Hasil Nabati

PETUNJUK PENGISIAN

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

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

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

No	Kriteria Penilaian	Penilaian			
		STL	TL	L	SL
1	Kesesuaian media dengan kompetensi dasar.				
2	Kesesuaian media dengan materi yang dipelajari.				
3	Ketersediaan fasilitas pendukung di sekolah untuk penggunaan media.				
4	Kesesuaian dengan karakteristik belajar siswa yang gemar menggunakan internet dalam mencari sumber belajar.				
5	Kesesuaian dengan gaya belajar siswa yang menyukai media pembelajaran audio visual.				
6	Kualitas gambar dalam video pembelajaran.				
7	Kualitas suara dalam video pembelajaran.				
8	Kualitas <i>sound effect</i> dalam video pembelajaran.				
9	Kualitas komposisi dan warna tampilan media.				
10	Teks mudah dibaca.				
11	Kualitas gambar atau animasi.				
12	Bahasa yang digunakan <i>presenter</i> mudah dipahami.				
13	Bahasa yang digunakan <i>dubber</i> mudah dipahami.				
14	Kejelasan pengucapan dan intonasi suara <i>presenter</i> .				
15	Kejelasan pengucapan dan intonasi suara mahasiswa.				
16	Durasi video sesuai untuk pembelajaran (10-15 menit)				
17	Kemudahan memahami materi.				
18	Kedalaman materi.				
19	Keruntutan penyajian materi.				

No	Kriteria Penilaian	Penilaian			
		STL	TL	L	SL
20	Kelengkapan materi.				
21	Video dapat digunakan untuk belajar mandiri.				
22	Video dapat digunakan dalam kegiatan pembelajaran di kelas.				
23	Video dapat digunakan kapan saja.				
24	Video pembelajaran meningkatkan motivasi belajar.				
25	Video pembelajaran dapat digunakan sebagai variasi media pembelajaran.				
26	Video pembelajaran mempermudah belajar siswa.				
27	Video pembelajaran menarik perhatian siswa.				
28	Video pembelajaran membantu proses pembelajaran				
29	Kemudahan pengoperasian video pembelajaran.				
30	Video pembelajaran praktis untuk digunakan.				

Apabila Anda menilai Sangat Tidak Layak (STL) dan Tidak Layak (TL), berikan alasannya.

Komentar/ saran:

Yogyakarta,

Juli 2019

Validator


(.....Mukarni Hugarani.....)

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

Nama : Ahmadi Shalih Al Mustaqim

NIM : 15511241002

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Judul TAS : Pengembangan Video Pembelajaran Pembuatan Tepung Ubi Ungu Pada Mata Pelajaran Produksi Hasil Nabati Untuk Siswa Kelas XI SMKN 1 Pandak

No.	Saran/Tanggapan
	Instrumen sudah baik, namun blm di support dengan kajiiran teor' di bab II. Mohon diperbaiki & ditambahkan
	Komentar umum/ lain-lain

Yogyakarta, September 2019

Validator,



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

NIP. 19770131 200212 2 001

Lampiran 10

Hasil Validasi Ahli Materi

UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

FAKULTAS TEKNIK

Alamat: Kampus Karangmalang, Yogyakarta, 55281
Telp. (0274) 586168 psw. 276,289,292 (0274) 586734

Hal : Permohonan Validasi Tugas Akhir Skripsi
Lampiran : 1 Bendel

Kepada Yth,
Amrinarsih, S.T.P.
Guru Jurusan Agribisnis Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian
di SMK Negeri 1 Pandak

Sehubungan dengan rencana pelaksanaan Tugas Akhir Skripsi (TAS),

Dengan ini saya:

Nama : Ahmadi Shalih Al Mustaqim
NIM : 15511241002
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Judul TAS : Pengembangan Video Pembelajaran Pembuatan Tepung Ubi
Ungu Pada Mata Pelajaran Produksi Hasil Nabati Untuk Siswa
Kelas XI SMKN 1 Pandak

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

Demikian permohonan saya, atas bantuan dan perhatian Bapak/Ibu diucapkan terima kasih.

Yogyakarta, 7 Oktober 2019

Pemohon,



Ahmadi Shalih Al Mustaqim
NIM. 15511241002

Mengetahui,
Guru Jurusan ATPHP



Amrinarsih, S.T.P.

NIP. 197708092005012009

Disetujui,
Dosen Pembimbing,



Andian Ari Anggraeni, M.Sc

NIP. 19780911 200212 2 002

UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

FAKULTAS TEKNIK

Alamat: Kampus Karangmalang, Yogyakarta, 55281
Telp. (0274) 586168 psw. 276,289,292 (0274) 586734

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

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Amrinarsih, S.T.P.

NIP : 197708092005012009

Menyatakan bahwa instrumen penelitian TAS atas nama mahasiswa:

Nama : Ahmadi Shalih Al Mustaqim

NIM : 15511241002

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Judul TAS : Pengembangan Video Pembelajaran Pembuatan Tepung Ubi
Ungu Pada Mata Pelajaran Produksi Hasil Nabati Untuk Siswa
Kelas XI SMKN 1 Pandak

Setelah dilakukan kajian atas instrumen penelitian TAS tersebut dapat dinyatakan:

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

Demikian agar dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, 7 Oktober 2019

Validator,



Amrinarsih, S.T.P.
NIP. 197708092005012009

Catatan:

☐ Beri tanda ✓

Kisi-Kisi Instrumen Ahli Materi

No	Aspek penilaian	Indikator	No butir	Jumlah butir
1.	Pembelajaran	Kesesuaian dengan bahan kajian	1	1
		Kesesuaian dengan kompetensi dasar	2-3	2
		Kesesuaian dengan karakteristik materi	4	1
		Kesesuaian untuk SCL	5	1
		Kesesuaian dengan karakteristik belajar	6	1
		Kesesuaian dengan gaya belajar	7	1
		Kesesuaian dengan fasilitas	8	1
2.	Materi	Kejelasan materi pembukaan	9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16	8
		Ketepatan bahasa	17	1
		Ketepatan teks	18	1
		Ketepatan gambar	19	1
		Ketepatan animasi	20	1
		Kemudahan untuk dipahami	21	1
		Sebagai referensi	22	1
3.	Manfaat	Memudahkan guru	23	1
		Meningkatkan motivasi belajar	24	1
		Menyamakan persepsi	25	1
		Memberi pengalaman belajar baru	26	1
		Dapat digunakan kapan saja dan dimana saja	27, 28	2
		Dapat digunakan secara mandiri ataupun klasikal	29,30	2
		Total		

ANGKET PENILAIAN AHLI MATERI

PENGEMBANGAN VIDEO PEMBELAJARAN PEMBUATAN TEPUNG UBI UNGU PADA MATA PELAJARAN PRODUKSI HASIL NABATI UNTUK SISWA KELAS XI SMKN 1 PANDAK

Mata Pelajaran: Produksi Hasil Nabati

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:

- STL = Sangat Tidak Layak
TL = Tidak Layak
L = Layak
SL = Sangat 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 materi untuk mencapai kompetensi dasar.				✓
3	Ketepatan materi untuk mendukung kompetensi dasar.				✓
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.				✓

No	Kriteria Penilaian	Penilaian			
		STL	TL	L	SL
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.				✓
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



(Amrinarsih, STP)
NIP 197708052005012009

HASIL VALIDASI ANGKET PENELITIAN AHLI MATERI
TUGAS AKHIR SKRIPSI

Nama : Ahmadi Shalih Al Mustaqim

NIM : 15511241002

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Judul TAS : Pengembangan Video Pembelajaran Pembuatan Tepung Ubi Ungu Pada
Mata Pelajaran Produksi Hasil Nabati Untuk Siswa Kelas XI SMKN 1 Pandak

No.	Saran/Tanggapan
	Perlu diberikan kriteria kering secara organoleptik saat potongan ubi ungu selesai dikeringkan dengan cabinet drier (tanpa harus mengukur kadar air)
	Komentar umum/ lain-lain Secara umum video pembelajaran tentang pembuatan Tepung ubi ungu sudah baik dan mudah dipahami

Yogyakarta, Oktober 2019
Validator,



Amrinarsih, S.T.P.

NIP. 197708092005012009

UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

FAKULTAS TEKNIK

Alamat: Kampus Karangmalang, Yogyakarta, 55281
Telp. (0274) 586168 psw. 276,289,292 (0274) 586734

Hal : Permohonan Validasi Tugas Akhir Skripsi
Lampiran : 1 Bendel

Kepada Yth,
Ichda Chayati, MP.
Dosen Jurusan Pendidikan Teknik Boga
di Fakultas Teknik UNY

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

Nama : Ahmadi Shalih Al Mustaqim
NIM : 15511241002
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Judul TAS : Pengembangan Video Pembelajaran Pembuatan Tepung Ubi
Ungu Pada Mata Pelajaran Produksi Hasil Nabati Untuk Siswa
Kelas XI SMKN 1 Pandak

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

Demikian permohonan saya, atas bantuan dan perhatian Bapak/Ibu diucapkan terima kasih.

Yogyakarta, 7 Oktober 2019

Pemohon,



Ahmadi Shalih Al Mustaqim
NIM. 15511241002

Mengetahui,
Dosen Validator Materi



Ichda Chayati, MP.

NIP. 197206072000122001

Disetujui,
Dosen Pembimbing,



Andian Ari Anggraeni, M.Sc

NIP. 19780911 200212 2 002

UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

FAKULTAS TEKNIK

Alamat: Kampus Karangmalang, Yogyakarta, 55281
Telp. (0274) 586168 psw. 276,289,292 (0274) 586734

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

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Ichda Chayati, MP.
NIP : 197206072000122001
Jurusan : Pendidikan Teknik Boga

Menyatakan bahwa instrumen penelitian TAS atas nama mahasiswa:

Nama : Ahmadi Shalih Al Mustaqim
NIM : 15511241002

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Judul TAS : Pengembangan Video Pembelajaran Pembuatan Tepung Ubi
Ungu Pada Mata Pelajaran Produksi Hasil Nabati Untuk Siswa
Kelas XI SMKN 1 Pandak

Setelah dilakukan kajian atas instrumen penelitian TAS tersebut dapat dinyatakan:

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

Demikian agar dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, 7 Oktober 2019

Validator,



Ichda Chayati, MP.
NIP. 197206072000122001

Catatan:

☐ Beri tanda ✓

Kisi-Kisi Instrumen Ahli Materi

No	Aspek penilaian	Indikator	No butir	Jumlah butir
1.	Pembelajaran	Kesesuaian dengan bahan kajian	1	1
		Kesesuaian dengan kompetensi dasar	2-3	2
		Kesesuaian dengan karakteristik materi	4	1
		Kesesuaian untuk SCL	5	1
		Kesesuaian dengan karakteristik belajar	6	1
		Kesesuaian dengan gaya belajar	7	1
		Kesesuaian dengan fasilitas	8	1
2.	Materi	Kejelasan materi pembukaan	9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16	8
		Ketepatan bahasa	17	1
		Ketepatan teks	18	1
		Ketepatan gambar	19	1
		Ketepatan animasi	20	1
		Kemudahan untuk dipahami	21	1
		3.	Manfaat	Sebagai referensi
Memudahkan guru	23			1
Meningkatkan motivasi belajar	24			1
Menyamakan persepsi	25			1
Memberi pengalaman belajar baru	26			1
Dapat digunakan kapan saja dan dimana saja	27, 28			2
Dapat digunakan secara mandiri ataupun klasikal	29,30			2
Total				30

ANGKET PENILAIAN AHLI MATERI

PENGEMBANGAN VIDEO PEMBELAJARAN PEMBUATAN TEPUNG UBI UNGU PADA MATA PELAJARAN PRODUKSI HASIL NABATI UNTUK SISWA KELAS XI SMKN 1 PANDAK

Mata Pelajaran: Produksi Hasil Nabati

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:

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

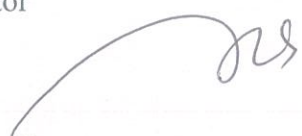
Kami juga berharap Bapak/Ibu berkenan memberikan komentar dan saran tertulis. Penilaian, komentar, saran, dan koreksi Bapak/Ibu akan sangat bermanfaat untuk memperbaiki dan meningkatkan kualitas media ini. Atas kesediaan Bapak/Ibu untuk mengisi angket ini kami ucapkan terima kasih.

No	Kriteria Penilaian	Penilaian			
		STL	TL	L	SL
1	Kesesuaian video dengan bahan kajian dalam KI KD.				✓
2	Kejelasan materi untuk mencapai kompetensi dasar.				✓
3	Ketepatan materi untuk mendukung kompetensi dasar.				✓
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.			✓	

No	Kriteria Penilaian	Penilaian			
		STL	TL	L	SL
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.				✓
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, 14-10-2019

Validator


 (Ichda Hayati, MP.....)
 NIP 197206072000122001

HASIL VALIDASI ANGKET PENELITIAN AHLI MATERI
TUGAS AKHIR SKRIPSI

Nama : Ahmadi Shalih Al Mustaqim

NIM : 15511241002

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Judul TAS : Pengembangan Video Pembelajaran Pembuatan Tepung Ubi Ungu Pada
Mata Pelajaran Produksi Hasil Nabati Untuk Siswa Kelas XI SMKN 1 Pandak

No.	Saran/Tanggapan
	Untuk uji kadaluwarsa, sebaiknya pengujian aroma dilakukan saat tepung masih di dalam kemasan (sesudah kemasan dibuka menggunakan gunting), bukan setelah tepung dikeluarkan dari kemasan
	Komentar umum/ lain-lain Baik, bagus, jelas

Yogyakarta, Oktober 2019
Validator,



Ichda Chayati, MP.

NIP. 197206072000122001

Data Penilaian Video oleh Ahli Materi

Aspek	No Butir	Skor Max	Ahli Materi 1	Ahli Materi 2	ΣSkor	Σskor Max	Presentase (%)	Tingkat kelayakan
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	4	8	8	100	Sangat Layak
Materi	Jumlah	32	32	32	64	64	800	
	Rata-rata	4.00	4.00	4.00	8.00	8.00	100	Sangat Layak
	9	4	4	4	8	8	100	Sangat Layak
	10	4	4	4	8	8	100	Sangat Layak
	11	4	4	4	8	8	100	Sangat Layak
	12	4	4	4	8	8	100	Sangat Layak
	13	4	4	4	8	8	100	Sangat Layak
	14	4	4	3	7	8	88	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	3	7	8	88	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	50	102	104	1275	
	Rata-rata	4.00	4.00	3.85	7.85	8.00	98	Sangat Layak
	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

Manfaat	26	4	4	4	4	8	8	100	Sangat Layak
	27	4	4	4	4	8	8	100	Sangat Layak
	28	4	4	4	4	8	8	100	Sangat Layak
	29	4	4	4	4	8	8	100	Sangat Layak
	30	4	4	4	4	8	8	100	Sangat Layak
Jumlah		36	36	36	36	72	72	900	
Rata-rata		4.00	4.00	4.00	4.00	8	8	100	Sangat Layak

Hasil Rekapitulasi Validasi Ahli Materi

Aspek Penilaian	Σhasil Skor	Σskor Max	Presentase (%)	Tingkat Kelayakan
Aspek Pembelajaran	64	64	100.0	Sangat Layak
Aspek Materi	102	104	98.1	Sangat Layak
Aspek Manfaat	72	72	100.0	Sangat Layak
Jumlah	238	240	99.4	Sangat Layak

Keterangan
Video : Tepung Ubi ungu

Lampiran 11

Hasil Validasi Ahli Media

UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

FAKULTAS TEKNIK

Alamat: Kampus Karangmalang, Yogyakarta, 55281
Telp. (0274) 586168 psw. 276,289,292 (0274) 586734

Hal : Permohonan Validasi Tugas Akhir Skripsi
Lampiran : 1 Bendel

Kepada Yth,
Wika Rinawati, S.Pd. .M.Pd.
Dosen Jurusan Pendidikan Teknik Boga
di Fakutas Teknik UNY

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

Nama : Ahmadi Shalih Al Mustaqim
NIM : 15511241002
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Judul TAS : Pengembangan Video Pembelajaran Pembuatan Tepung Ubi
Ungu Pada Mata Pelajaran Produksi Hasil Nabati Untuk Siswa
Kelas XI SMKN 1 Pandak

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

Demikian permohonan saya, atas bantuan dan perhatian Bapak/Ibu diucapkan terima kasih.

Yogyakarta, 7 Oktober 2019

Pemohon,



Ahmadi Shalih Al Mustaqim
NIM. 15511241002

Mengetahui,
Dosen Validator Media



Wika Rinawati, S.Pd. .M.Pd.

NIP. 197604242001122002

Disetujui,
Dosen Pembimbing,



Andian Ari Anggraeni, M.Sc

NIP. 19780911 200212 2 002

UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

FAKULTAS TEKNIK

Alamat: Kampus Karangmalang, Yogyakarta, 55281
Telp. (0274) 586168 psw. 276,289,292 (0274) 586734

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

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

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

NIP : 197604242001122002

Jurusan : Pendidikan Teknik Boga

Menyatakan bahwa instrumen penelitian TAS atas nama mahasiswa:

Nama : Ahmadi Shalih Al Mustaqim

NIM : 15511241002

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Judul TAS : Pengembangan Video Pembelajaran Pembuatan Tepung Ubi
Ungu Pada Mata Pelajaran Produksi Hasil Nabati Untuk Siswa
Kelas XI SMKN 1 Pandak

Setelah dilakukan kajian atas instrumen penelitian TAS tersebut dapat dinyatakan:

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

Demikian agar dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, 7 Oktober 2019

Validator,



Wika Rinawati, S.Pd. .M.Pd.
NIP. 197604242001122002

Catatan:

☐ Beri tanda ✓

Kisi-Kisi Instrumen Ahli Media

No	Aspek penilaian	Indikator	No butir	Jumlah soal
1.	Media	Kualitas grafis	1	1
		Kualitas suara	2,3	2
		Kejelasan bahasa dan intonasi suara	4, 5, 6, 7	4
		Keterbacaan teks dan kontraks warna	8, 9, 10, 11	4
		Layout	12	1
		Pencahayaan	13,14	2
		Kuaiitas animasi	15	1
		Kualitas talent	16,17	2
		Durasi video	18	1
		Interaksi	19	1
		Independen	20	1
		Pencarian di database	21,22	2
		Dapat digunakan kembali	23	1
		Kesesuaian sebagai media SCL	24	1
2.	Penggunaan	Stand alone	25	1
		Kemudahan penggunaan	26	1
		Dapat digunakan secara individual dan klasikal	27, 28	2
		Dapat digunakan kapan saja	29	1
		Fasilitas pendukung	30	1
		Menarik perhatian	31	1
3.	Manfaat	Efektif	32	1
		Meningkatkan motivasi	33	1
		Meningkatkan motivasi	33	1
				33

ANGKET PENILAIAN AHLI MEDIA

PENGEMBANGAN VIDEO PEMBELAJARAN PEMBUATAN TEPUNG UBI UNGU PADA MATA PELAJARAN PRODUKSI HASIL NABATI UNTUK SISWA KELAS XI SMKN 1 PANDAK

Mata Pelajaran: Produksi Hasil Nabati

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:

- STL = Sangat Tidak Layak
TL = Tidak Layak
L = Layak
SL = Sangat 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	Video independen dari hardware, sistem operasi atau jenis browser.				✓

No	Kriteria Penilaian	Penilaian			
		STL	TL	L	SL
21	Video dapat disimpan dalam database.				✓
22	Video dapat ditemukan melalui pencarian database.				✓
23	Video dapat digunakan kembali.				✓
24	Video tepat digunakan sebagai media pembelajaran <i>Student Centered Learning</i> .				✓
25	<i>Stand alone</i> .				✓
26	Kemudahan pengoperasian media pembelajaran.				✓
27	Video dapat digunakan secara individual.				✓
28	Video dapat digunakan secara klasikal.				✓
29	Video dapat digunakan kapan saja.				✓
30	Ketersediaan fasilitas pendukung disekolah untuk penggunaan media.				✓
31	Video menarik perhatian siswa.			✓	
32	Video efektif untuk digunakan.				✓
33	Video dapat meningkatkan motivasi belajar.			✓	

Yogyakarta,

2019

Validator



(.....)
NIP.

HASIL VALIDASI ANGKET PENELITIAN AHLI MEDIA
TUGAS AKHIR SKRIPSI

Nama : Ahmadi Shalih Al Mustaqim

NIM : 15511241002

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Judul TAS : Pengembangan Video Pembelajaran Pembuatan Tepung Ubi Ungu Pada Mata Pelajaran Produksi Hasil Nabati Untuk Siswa Kelas XI SMKN 1 Pandak

No.	Saran/Tanggapan
	Komentar umum/ lain-lain

Yogyakarta, Oktober 2019

Validator,



Wika Rinawati, S.Pd. .M.Pd.

NIP. 197604242001122002

Data Penilaian Video oleh Ahli Media

Aspek	No Butir	Skor Max	Ahli Media	ΣSkor	Σskor Max	Presentase (%)	Tingkat kelayakan
Media	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	4	4	4	100	Sangat Layak
	8	4	4	4	4	100	Sangat 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
	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	3	3	4	75	Layak
	16	4	4	4	4	100	Sangat Layak
	17	4	4	4	4	100	Sangat Layak
	18	4	3	3	4	75	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
	22	4	4	4	4	100	Sangat Layak
	23	4	4	4	4	100	Sangat Layak
	24	4	4	4	4	100	Sangat Layak
Jumlah		96	94	94	96	2350	
Rata-rata		4.00	3.92	3.92	4	97.9	Sangat Layak
	25	4	4	4	4	100	Sangat Layak
	26	4	4	4	4	100	Sangat Layak
	27	4	4	4	4	100	Sangat Layak

Penggunaan	28	4	4	4	4	4	100	Sangat Layak
	29	4	4	4	4	4	100	Sangat Layak
	30	4	4	4	4	4	100	Sangat Layak
	31	4	4	3	3	3	75	Layak
	Jumlah	28	27	27	27	28	675	
Rata-rata		4.00	3.86	3.86	3.86	4	96.4	Sangat Layak
Manfaat	32	4	4	4	4	4	100	Sangat Layak
	33	4	3	3	3	4	75	Layak
Jumlah	8	7	7	7	8	175		
Rata-rata	4.00	3.50	3.50	3.50	4	87.5		Sangat Layak

Hasil Rekapitulasi Validasi Ahli Media

Aspek Penilaian	Σhasil Skor	Σskor Max	Presentase (%)	Tingkat Kelayakan
Aspek Media	94	96	97.9	Sangat Layak
Aspek Penggunaan	27	28	96.4	Sangat Layak
Aspek Manfaat	7	8	87.5	Sangat Layak
Rata-Rata	128	132	93.9	Sangat Layak

Keterangan
Video : Tepung Ubi Ungu

Lampiran 12

Hasil Uji Kelayakan oleh Calon Pengguna

Data Hasil Uji Coba Kelayakan Pengguna Video Pembelajaran Pembuatan Tepung Ubi Ungu

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	3	3	3	3	3	3	3	4	3	4	3	3	4	4	4	3	4	3	3	4	4	4	3	4	4	3	3	3	101	120	84.2	Sangat Layak	
	2	4	3	3	4	3	3	4	3	3	4	3	4	3	3	4	3	3	4	3	4	3	2	4	4	4	3	4	3	3	3	3	100	120	83.3	Sangat Layak	
	3	4	3	4	3	4	2	3	3	3	3	3	4	3	3	4	3	3	3	4	4	3	3	4	3	4	3	4	3	3	4	100	120	83.3	Sangat Layak		
	4	4	3	3	3	3	3	4	3	4	3	4	3	4	3	4	4	3	3	3	4	4	3	4	4	3	4	3	4	3	3	100	120	83.3	Sangat Layak		
	5	4	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	4	3	4	4	3	3	3	3	4	4	3	3	4	3	3	3	4	4	4	102	120	85.0	Sangat Layak		
Jumlah	20	15	16	15	17	15	16	14	16	17	17	17	17	18	18	17	16	16	19	20	15	14	20	19	18	15	17	19	17	16	17	503	600	419.2			
Rata-rata	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	4	3	3	3	4	4	3	3	4	4	4	4	3	4	4	3	3	100.6	120	83.8	Sangat Layak		
Media	6	4	4	4	4	3	4	3	4	4	4	3	4	4	3	3	3	3	3	4	4	3	3	4	4	4	4	3	4	4	3	3	108	120	90.0	Sangat Layak	
	7	4	3	3	3	3	3	3	3	4	3	4	4	4	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	95	120	79.2	Layak	
	8	4	3	4	3	3	3	4	2	3	4	3	4	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	93	120	77.5	Layak	
	9	4	4	3	4	3	3	3	4	4	3	4	3	4	3	4	4	3	3	4	3	4	4	4	4	4	3	3	3	4	4	3	3	105	120	87.5	Sangat Layak
	10	4	4	3	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	3	4	3	4	4	110	120	91.7	Sangat Layak	
	11	4	3	4	3	3	3	4	3	4	4	4	4	4	4	3	3	3	3	3	4	4	3	4	3	4	3	3	4	3	4	3	4	104	120	86.7	Sangat Layak
	12	4	3	3	3	4	3	4	3	4	4	3	4	4	3	4	4	4	3	4	4	3	4	4	4	4	3	4	3	4	4	3	105	120	87.5	Sangat Layak	
	13	4	3	3	3	3	3	4	4	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	4	3	3	4	4	3	3	4	3	3	3	97	120	80.8	Sangat Layak	
	14	4	4	3	3	3	3	3	4	4	4	4	3	3	4	4	4	4	3	4	4	3	3	4	3	3	3	4	3	4	3	3	102	120	85.0	Sangat Layak	
	15	4	4	3	3	3	4	3	3	3	3	3	4	3	4	3	4	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	95	120	79.2	Layak	
	16	4	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	4	3	3	4	3	3	3	4	3	3	4	4	3	3	3	4	4	3	4	3	99	120	82.5	Sangat Layak
Jumlah	44	37	37	38	34	35	36	33	40	41	36	40	40	37	38	38	33	38	42	38	33	35	41	40	35	33	39	37	38	36	35	1113	1320	927.5			
Rata-rata	4	3	3	3	3	3	4	3	4	4	4	4	4	3	3	3	3	3	4	3	3	3	4	4	3	4	3	3	3	3	3	101.2	120	84.3	Sangat Layak		
Materi	17	4	4	3	3	3	3	4	4	4	4	4	4	4	3	3	4	3	3	4	3	2	3	4	4	4	4	3	4	3	4	4	3	102	120	85.0	Sangat Layak
	18	4	3	3	3	4	3	4	3	4	4	4	4	4	3	3	4	3	3	3	4	3	3	4	4	4	4	3	4	3	3	3	99	120	82.5	Sangat Layak	
	19	4	4	3	3	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	3	3	4	4	4	4	4	4	3	3	3	3	104	120	86.7	Sangat Layak	
	20	4	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	4	3	3	4	4	4	4	3	4	3	3	3	100	120	83.3	Sangat Layak	
Jumlah	16	14	12	13	13	14	12	14	15	15	14	15	12	13	14	12	13	16	13	11	12	16	16	15	14	14	13	13	13	12	405	480	337.5				
Rata-rata	4	3	3	3	3	3	4	4	4	4	4	4	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	4	4	4	4	4	3	3	3	3	101.3	120	84.4	Sangat Layak		
Manfaat	24	4	4	3	3	3	3	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	3	3	3	3	3	4	4	4	4	3	4	3	4	3	4	101	120	84.2	Sangat Layak	
	25	4	3	3	3	4	3	3	3	4	3	4	3	4	3	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	3	4	3	3	3	3	102	120	85.0	Sangat Layak	
	26	4	4	3	3	4	3	4	3	4	4	4	4	4	3	4	3	4	3	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	3	3	107	120	89.2	Sangat Layak	
	27	4	3	4	3	3	3	4	4	4	4	4	4	4	3	3	3	3	3	4	3	3	4	3	4	3	3	4	4	3	3	3	100	120	83.3	Sangat Layak	
Jumlah	28	4	3	4	3	4	3	4	3	4	4	4	4	4	4	4	3	4	3	4	4	3	3	4	3	3	3	4	4	3	3	3	105	120	87.5	Sangat Layak	
	29	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	3	3	4	4	4	4	3	4	3	3	3	105	120	87.5	Sangat Layak	
	30	4	3	3	3	3	3	3	3	4	4	3	4	4	4	4	3	3	3	4	4	3	3	4	4	4	4	4	3	4	3	4	105	120	87.5	Sangat Layak	
	31	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	3	3	4	4	4	4	4	3	3	3	3	105	120	87.5	Sangat Layak	
Jumlah	20	17	18	15	16	17	15	15	18	19	16	20	18	19	18	18	15	17	18	20	15	15	20	20	19	18	16	17	18	15	18	520	600	433.3			
Rata-rata	4	3	4	3	3	3	3	3	4	4	3	4	4	4	4	4	4	3	3	4	4	3	4	4	4	4	4	4	3	4	3	4	104.0	120	86.7	Sangat Layak	

Hasil Rekapitulasi Uji Coba Kelayakan oleh Siswa

Aspek penilaian	Σhasil Skor	ΣSkor Max	Rata-Rata Presentase (%)	Tingkat Kelayakan
Aspek Pembelajaran	503	600	83.8	Sangat Layak
Aspek Media	1113	1320	84.3	Sangat Layak
Aspek Materi	405	480	84.4	Sangat Layak
Aspek Manfaat	515	600	85.8	Sangat Layak
Aspek Penggunaan	520	600	86.7	Sangat Layak
Jumlah	3056	3600	85.0	Sangat Layak

Lampiran 13

Dokumentasi



Lampiran 14.

Sertifikat Hak Cipta HaKI



REPUBLIK INDONESIA
KEMENTERIAN HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA

SURAT PENCATATAN CIPTAAN

Dalam rangka perlindungan ciptaan di bidang ilmu pengetahuan, seni dan sastra berdasarkan Undang-Undang Nomor 28 Tahun 2014 tentang Hak Cipta, dengan ini menerangkan:

Nomor dan tanggal permohonan : EC00201983684, 25 November 2019

Pencipta

Nama : **Andian Ari Anggraeni, S.T, Wika Rinawati, S.Pd, , dkk**
Alamat : Sapen GK I 366 RT 021 RW 006 Demangan Gondokusuman, Kota Yogyakarta, Di Yogyakarta, 55221
Kewarganegaraan : Indonesia

Pemegang Hak Cipta

Nama : **LPPM UNY**
Alamat : Jl. Colombo No. 1 Karangmalang Yogyakarta, Sleman, Di Yogyakarta, 55281
Kewarganegaraan : Indonesia
Jenis Ciptaan : **Karya Rekaman Video**
Judul Ciptaan : **Pembuatan Tepung Ubi Ungu**
Tanggal dan tempat diumumkan untuk pertama kali di wilayah Indonesia atau di luar wilayah Indonesia : 10 November 2019, di Yogyakarta
Jangka waktu perlindungan : Berlaku selama 50 (lima puluh) tahun sejak Ciptaan tersebut pertama kali dilakukan Pengumuman.
Nomor pencatatan : 000165823

adalah benar berdasarkan keterangan yang diberikan oleh Pemohon.

Surat Pencatatan Hak Cipta atau produk Hak terkait ini sesuai dengan Pasal 72 Undang-Undang Nomor 28 Tahun 2014 tentang Hak Cipta.



a.n. MENTERI HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA
DIREKTUR JENDERAL KEKAYAAN INTELEKTUAL

Dr. Freddy Harris, S.H., LL.M., ACCS.
NIP. 196611181994031001

LAMPIRAN PENCIPTA

No	Nama	Alamat
1	Andian Ari Anggraeni, S.T	Sapen GK I 366 RT 021 RW 006 Demangan Gondokusuman
2	Wika Rinawati, S.Pd	Jl. Nogopuro III/3 Gowok RT 001 RW 001 Caturtunggal Depok
3	Ahmadi Shalih Al Mustaqim	Dsn Ngares Kulon RT 011 RW 005 Ngareskidul Gedeg
4	Ponco Walipranoto	Perum PIB C5 Mertosanan Wetan RT 011 Potorono Banguntapan
5	Dewi Eka Murniati, S.E	Karangwaru Kidul TR 2/469 RT 050 RW 013 Karangwaru Tegalrejo

