

## LAMPIRAN 1. SK PEMBIMBING TAS

### KEPUTUSAN DEKAN FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA NOMOR : 78/PTBG/PB/IX/2019

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

##### DEKAN FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

- Menimbang : a. bahwa untuk kelancaran pelaksanaan kegiatan Tugas Akhir Skripsi (TAS) mahasiswa, dipandang perlu mengangkat dosen pembimbingnya;  
b. bahwa untuk keperluan sebagaimana dimaksud pada huruf a perlu menetapkan Keputusan Dekan Tentang Pengangkatan Dosen Pembimbing Tugas Akhir Skripsi (TAS) Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
- Mengingat : 1. Undang-undang RI Nomor 20 Tahun 2003 Tentang Sistem Pendidikan Nasional (Lembaran Negara Tahun 2003 Nomor 78, Tambahan Lembaran Negara Nomor 4301);  
2. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 4 Tahun 2014 Tentang Penyelenggaraan Pendidikan Tinggi dan Pengelolaan Perguruan Tinggi (Lembaran Negara Tahun 2014 Nomor 16, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5500);  
3. Keputusan Presiden Republik Indonesia Nomor 93 Tahun 1999 Tentang Perubahan Institut Keguruan dan Ilmu Pendidikan menjadi Universitas;  
4. Peraturan Mendiknas RI Nomor 23 Tahun 2011 Tentang Organisasi dan Tata Kerja Universitas Negeri Yogyakarta;  
5. Peraturan Mendiknas RI Nomor 35 Tahun 2017 Tentang Statuta Universitas Negeri Yogyakarta;  
6. Keputusan Menteri Riset dan Pendidikan Tinggi RI Nomor 107/M/KPT.KP/2017 Tentang Pengangkatan Rektor Universitas Negeri Yogyakarta;  
7. Peraturan Rektor Nomor 1 Tahun 2019 tentang Peraturan Akademik;  
8. Keputusan Rektor Nomor - tahun - tentang Pengangkatan Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.

#### MEMUTUSKAN

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

PERTAMA : Mengangkat Saudara :

Nama	:	Dra. Rizqie Auliana, M.Kes.
NIP	:	19670805 199303 2 001
Pangkat/Golongan	:	Pembina, IV/a
Jabatan Akademik	:	Lektor Kepala

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

Nama	:	Anggun Novita Rini
NIM	:	17511247004
Prodi Studi	:	Pend. Tata Boga - S1
Judul Skripsi/TA	:	Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan Puff Pastry Sebagai Pelengkap Breakfast

- KEDUA : Dosen Pembimbing sebagaimana dimaksud dalam Diktum PERTAMA bertugas merencanakan, mempersiapkan, melaksanakan, dan mempertanggungjawabkan pelaksanaan kegiatan bimbingan terhadap mahasiswa sebagaimana dimaksud dalam Diktum PERTAMA sampai mahasiswa dimaksud dinyatakan lulus.
- KETIGA : Biaya yang diperlukan dengan adanya Keputusan ini dibebankan pada Anggaran DIPA Universitas Negeri Yogyakarta Tahun 2019.
- KEEMPAT : Keputusan ini berlaku sejak tanggal 16 September 2019.

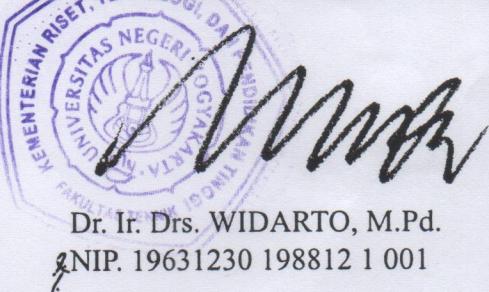
Tembusan Keputusan Dekan ini disampaikan kepada :

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

Ditetapkan di  
Pada tanggal

: Yogyakarta  
: 16 September 2019

DEKAN FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA,



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

## LAMPIRAN 2. SURAT IZIN PENELITIAN



### KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN 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 : 638/UN34.15/LT/2020

6 Januari 2020

Lamp. : 1 Bendel Proposal

Hal : Izin Penelitian

Yth . Yth.

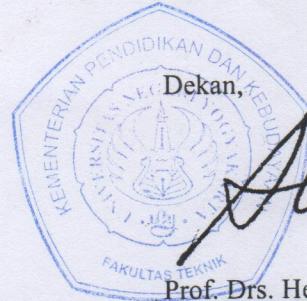
1. Kepala Dinas Pendidikan, Pemuda dan Olahraga Provinsi DIY
2. Kepala SMK Negeri 4 Yogyakarta  
Jalan Sidikan No. 60, Umbulharjo, Yogyakarta

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

Nama	:	Anggun Novita Rini
NIM	:	17511247004
Program Studi	:	Pend. Tata Boga - S1
Tujuan	:	Memohon izin mencari data untuk penulisan Tugas Akhir Skripsi (TAS)
Judul Tugas Akhir	:	Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan Puff Pastry Sebagai Pelengkap Breakfast
Waktu Penelitian	:	7 Januari - 7 Februari 2020

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

Demikian atas perhatian dan kerjasamanya kami sampaikan terima kasih.



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

Tembusan :

1. Sub. Bagian Akademik, Kemahasiswaan, dan Alumni;
2. Mahasiswa yang bersangkutan.

### LAMPIRAN 3. SILABUS SMK N 4 YOGYAKARTA

#### SILABUS

NAMA SEKOLAH : SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA  
 KELAS/ SEMESTER : XII KULINER  
 KOMPETENSI KEAHLIAN : TATA BOGA  
 MATA PELAJARAN : PRODUK PASTRY DAN BAKERY  
 DURASI PEMBELAJARAN : 292 JPL  
 DESKRIPSI KI :

KI 1 Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya.

KI 2 Menghayati dan mengamalkan perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli (gotong royong, kerja sama, toleran, damai), bertanggung-jawab, responsif, dan proaktif melalui keteladanan, pemberian nasihat, penguatan, pembiasaan, dan pengkondisian secara berkesinambungan serta menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.

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

KD 4 Melaksanakan tugas spesifik dengan menggunakan alat, informasi dan prosedur kerja yang lazim dilakukan serta memecahkan masalah sesuai dengan bidang kerja Tata Boga. Menampilkan kinerja dibawah bimbingan dengan mutu dan kualitas yang terukur sesuai dengan standar kompetensi kerja. Menunjukkan keterampilan menalar, mengolah, menyaji secara efektif, kreatif dan produktif, kritis, mandiri, kolaboratif, komunikatif, dan solutif dalam ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipeajarinya di sekolah serta mampu melaksanakan tugas.

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu			Sumber Belajar	PPK
					TM	Tgs	PKL		
3.12 Menerapkan roti tawar 4.12 Membuat roti tawar	3.12.1Menentukan pengertian roti tawar 3.12.2Mengidentifikasi jenis-jenis roti tawar 3.12.3Mengidentifikasi peralatan dan bahan untuk membuat roti tawar	1. Pengertian roti tawar 2. Jenis-jenis roti tawar 3. Peralatan dan bahan untuk membuat roti tawar 4. Pembuatan roti tawar 5. Penanganan limbah/ sampah kulit telur	<b>Mengamati</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Melakukan kegiatan mengamati video/gambar/foto/film atau membaca literatur yang berkaitan dengan roti tawar</li> <li>• Melakukan studi pustaka untuk mencari informasi tentang produk roti tawar</li> </ul>	<b>Tugas/ unjuk kerja</b> Mencari materi dari berbagai sumber tentang roti tawar <b>Portofolio</b> Laporan tertulis kelompok	24	6	-	1. Ani Faridah, Buku Patiseri jilid 1, jilid2, jilid 3, 2008	1.Mandiri 2.Cermat 3.Disiplin 4.Tanggung jawab 5.Kerjasama

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu			Sumber Belajar	PPK
					TM	Tgs	PKL		
	<p>4.12.1 Membuat roti tawar dengan cermat dan tanggung jawab (Nilai karakter)</p> <p>4.12.2 <i>Menentukan solusi tentang sampah kulit telur sebagai bahan hiasan/ kerajinan tangan</i></p>	sisa pembuatan roti tawar	<p><b>Menanya</b> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, jenis, contoh produk, alat dan bahan roti tawar</p> <p><b>Mengumpulkan Informasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengumpulkan informasi serta berdiskusi kelompok membahas materi roti tawar</li> <li>Mendiskusikan hasil pengamatan dengan kajian literatur dari berbagai sumber tentang roti tawar</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi / menalar</b> Membuat laporan hasil pengamatan dan diskusi</p> <p><b>Mengkomunikasikan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan pengamatan</li> <li>Menunjukkan dan mempresentasikan produk/ hasil praktek roti tawar</li> </ul>	<p><b>Tes</b> Tes tertulis bentuk pilihan ganda</p> <p><b>Jurnal</b> Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p>				2. Modul Pembelajaran Pastry Bakery, P4TK Bisnis Pariwisata, 2017	
3.13 Menganalisis roti soft roll dan hard roll 4.13 Membuat produk roti soft roll dan hard roll	<p>3.13.1.Menjelaskan pengertian roti soft roll dan hard roll</p> <p>3.13.2 Mengidentifikasi jenis-jenis roti soft roll dan hard roll</p> <p>3.13.3. Menentukan alat dan bahan untuk membuat roti soft roll dan hard roll</p> <p>4.13.1 Membuat roti jenis soft roll dan hard roll</p>	<p>1.Pengertian roti kelompok soft roll dan hard roll</p> <p>2.Jenis-jenis roti soft roll dan hard roll</p> <p>3.Alat dan bahan untuk membuat roti soft roll dan hard roll</p> <p>4.Pembuatan roti kelompok soft roll dan hard roll</p>	<p><b>Mengamati</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan kegiatan mengamati video/gambar/foto/film atau membaca literatur yang berkaitan dengan roti dari jenis soft roll dan hard roll</li> <li>Melakukan studi pustaka untuk mencari informasi tentang produk-produk soft roll dan hard roll</li> </ul> <p><b>Menanya</b></p>	<p><b>Tugas/ unjuk kerja</b> Mencari materi dari berbagai sumber tentang roti tawar</p> <p><b>Portofolio</b> Laporan tertulis kelompok</p> <p><b>Tes</b> Tes tertulis bentuk pilihan ganda</p>	30	5		<p>1. Ani Faridah, Buku Patiseri jilid 1, jilid2, jilid 3, 2008</p> <p>2. Modul Pembelajaran Pastry Bakery, P4TK Bisnis Pariwisata, 2017</p>	<p>1.Cermat 2.mandiri 3.Disiplin 4.Tanggung jawab 5.Kerjasama</p>

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu			Sumber Belajar	PPK
					TM	Tgs	PKL		
			<p>Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, jenis-jenis, contoh produk, peralatan dan bahan soft dan hard roll</p> <p><b>Mengumpulkan Informasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengumpulkan informasi serta berdiskusi kelompok membahas materi soft dan hard roll</li> <li>• Mendiskusikan hasil pengamatan dengan kajian literatur dari berbagai sumber tentang soft roll dan hard roll</li> </ul> <p>Membuat laporan hasil pengamatan dan diskusi</p> <p><b>Mengkomunikasikan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan pengamatan</li> <li>• Menunjukkan hasil pembuatan roti soft roll dan hard roll</li> </ul>	<p><b>Jurnal</b> Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p>					
3.10 Menganalisis kue dari adonan lembaran/ puff pastry 4.10 Membuat kue dari adonan lembaran/ puff pastry	3.10.1. Menjelaskan pengertian roti dari adonan lembaran/ puff pastry dough 3.13.2 Mengidentifikasi jenis-jenis roti dari adonan lembaran/ puff pastry dough 3.13.3. Menentukan alat dan bahan untuk membuat roti dari adonan lembaran/ puff pastry dough 4.13.1 Membuat roti dari adonan lembaran/ puff	1. Pengertian roti kelompok adonan lembaran/ puff pastry dough 2. Jenis-jenis roti soft roll dan hard roll 3. Alat dan bahan untuk membuat roti soft roll dan hard roll 4. Pembuatan roti kelompok soft roll dan hard roll	<p><b>Mengamati</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Melakukan kegiatan mengamati video/gambar/foto/film atau membaca literatur yang berkaitan dengan adonan lembaran/ puff pastry dough</li> <li>• Melakukan studi pustaka untuk mencari informasi tentang adonan lembaran/ puff pastry dough</li> </ul> <p><b>Menanya</b></p> <p>Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, jenis, contoh produk kue dan roti dari adonan lembaran/ puff pastry dough</p>	<p><b>Tugas/ unjuk kerja</b> Mencari materi dari berbagai sumber tentang roti tawar</p> <p><b>Portofolio</b> Laporan tertulis kelompok</p> <p><b>Tes</b> Tes tertulis bentuk pilihan ganda</p> <p><b>Jurnal</b></p>	24	6		1. Ani Faridah, Buku Patiseri jilid 1, jilid2, jilid 3, 2008 2. Modul Pembelajaran Pastry Bakery, P4TK Bisnis Pariwisata, 2017	1.mandiri 2.Disiplin 3.Tanggung jawab 4.Kerjasama

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu			Sumber Belajar	PPK
					TM	Tgs	PKL		
	pastry dough : voul au vent, horn dan sebagainya		<p><b>Mengumpulkan Informasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengumpulkan informasi serta berdiskusi kelompok membahas materi adonan lembaran/ puff pastry dough</li> <li>Mendiskusikan hasil pengamatan dengan kajian literatur dari berbagai sumber tentang adonan lembaran/ puff pastry dough</li> </ul> <p>Membuat laporan hasil pengamatan dan diskusi</p> <p><b>Mengkomunikasikan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan pengamatan</li> <li>Menunjukkan/ mempresentasikan kue hasil praktek pembuatan roti adonan lembaran/ puff pastry dough</li> </ul>	Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran					
3.14 Menganalisis roti sweet bread 4.14 Membuat roti sweet bread	3.14.1.Menjelaskan pengertian roti dari adonan sweet bread 3.14.2 Mengidentifikasi jenis-jenis roti dari adonan sweet bread 3.14.3. Menentukan alat dan bahan untuk membuat roti dari adonan sweet bread 4.13.1 Membuat roti dari adonan sweet bread	1. Pengertian roti kelompok adonan sweet bread 2.Jenis-jenis roti sweet bread 3.Alat dan bahan untuk membuat roti sweet bread 4.Pembuatan roti kelompok sweet bread	<p><b>Mengamati</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan kegiatan mengamati video/gambar/foto/film atau membaca literatur yang berkaitan dengan sweet bread</li> <li>Melakukan studi pustaka untuk mencari informasi tentang adonan sweet bread</li> </ul> <p><b>Menanya</b></p> <p>Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, jenis, contoh produk roti dari adonan sweet bread</p> <p><b>Mengumpulkan Informasi</b></p>	<p><b>Tugas/ unjuk kerja</b></p> <p>Mencari materi dari berbagai sumber tentang sweet bread</p> <p><b>Portofolio</b></p> <p>Laporan tertulis kelompok</p> <p><b>Tes</b></p> <p>Tes tertulis bentuk pilihan ganda</p> <p><b>Jurnal</b></p> <p>Catatan perkembangan</p>	20	5		1. Ani Faridah, Buku Patiseri jilid 1, jilid2, jilid 3, 2008 2. Modul Pembelajaran Pastry Bakery, P4TK Bisnis Pariwisata, 2017	1.Cermat 2.Disiplin 3.Tanggung jawab 4.Kerjasama 5.mandiri

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu			Sumber Belajar	PPK
					TM	Tgs	PKL		
			<ul style="list-style-type: none"> <li>Mengumpulkan informasi serta berdiskusi kelompok membahas materi adonan sweet bread</li> <li>Mendiskusikan hasil pengamatan dengan kajian literatur dari berbagai sumber tentang sweet bread</li> </ul> <p>Membuat laporan hasil pengamatan dan diskusi</p> <p><b>Mengkomunikasikan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan pengamatan</li> <li>Menunjukkan hasil pembuatan roti adonan sweet bread</li> </ul>	pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran					
3.15 Menganalisis danish dan croissant 4.15 Membuat roti danish dan croissant	3.15.1.Menjelaskan pengertian roti danish dan croissant 3.15.2 Mengidentifikasi jenis-jenis danish dan croissant 3.15.3. Menentukan alat dan bahan untuk membuat roti danish dan croissant 4.15.1Membuat roti danish dan croissant	1.Pengertian roti kelompok danish dan croissant 2.Jenis-jenis roti danish dan croissant 3.Alat dan bahan untuk membuat roti danish dan croissant 4.Pembuatan roti kelompok danish dan croissant	<p><b>Mengamati</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan kegiatan mengamati video/gambar/foto/film atau membaca literatur yang berkaitan dengan danish dan croissant</li> <li>Melakukan studi pustaka untuk mencari informasi tentang danish dan croissant</li> </ul> <p><b>Menanya</b></p> <p>Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, jenis, contoh produk danish dan croissant</p> <p><b>Mengumpulkan Informasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengumpulkan informasi serta berdiskusi kelompok membahas materi danish dan croissant</li> <li>Mendiskusikan hasil pengamatan dengan kajian literatur dari berbagai sumber tentang danish dan croissant</li> </ul>	<p><b>Tugas/ unjuk kerja</b></p> <p>Mencari materi dari berbagai sumber tentang roti tawar</p> <p><b>Portofolio</b></p> <p>Laporan tertulis kelompok</p> <p><b>Tes</b></p> <p>Tes tertulis bentuk pilihan ganda</p> <p><b>Jurnal</b></p> <p>Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p>	32	4		1. Ani Faridah, Buku Patiseri jilid 1, jilid2, jilid 3, 2008 2. Modul Pembelajaran Pastry Bakery, P4TK Bisnis Pariwisata, 2017	1.Tg jawab 2.Cermat 3.Disiplin

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu			Sumber Belajar	PPK
					TM	Tgs	PKL		
			<b>Mengasosiasi / menalar</b> Membuat laporan hasil pengamatan dan diskusi <b>Mengkomunikasikan</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan pengamatan</li> <li>• Menunjukkan hasil praktek danish dan croisant</li> </ul>						
3.1Menganalisis merzipan 4.1Membuat marzipan	3.1.1.Menjelaskan pengertian marzipan 3.1.2 Mengidentifikasi jenis-jenis marzipan 3.1.3. Menentukan alat dan bahan untuk membuat marzipan 4.1.1Membuat marzipan	1. Pengertian marzipan 2.Jenis-jenis marzipan 3.Alat dan bahan untuk membuat marzipan 4.Pembuatan produk-produk kue dan hiasan dari marzipan	<b>Mengamati</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Melakukan kegiatan mengamati video/gambar/foto/film atau membaca literatur yang berkaitan dengan marzipan</li> <li>• Melakukan studi pustaka untuk mencari informasi tentang marzipan</li> </ul> <b>Menanya</b> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, jenis, contoh produk marzipan <b>Mengumpulkan Informasi</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengumpulkan informasi serta berdiskusi kelompok membahas materi marzipan</li> <li>• Mendiskusikan hasil pengamatan dengan kajian literatur dari berbagai sumber tentang marzipan</li> </ul> <b>Mengasosiasi / menalar</b> Membuat laporan hasil pengamatan dan diskusi <b>Mengkomunikasikan</b>	<b>Tugas/ unjuk kerja</b> Mencari materi dari berbagai sumber tentang roti tawar <b>Portofolio</b> Laporan tertulis kelompok <b>Tes</b> Tes tertulis bentuk pilihan ganda <b>Jurnal</b> Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran	12	4		1. Ani Faridah, Buku Patiseri jilid 1, jilid2, jilid 3, 2008 2. Modul Pembelajaran Pastry Bakery, P4TK Bisnis Pariwisata, 2017	1.mandiri 2.Disiplin 3.Tanggung jawab 4.Kerjasama

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu			Sumber Belajar	PPK
					TM	Tgs	PKL		
			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan pengamatan</li> <li>• Menunjukkan hasil praktek marzipan</li> </ul>						
3.2 Menganalisis petit fours 4.2 Membuat petit fours	3.1.1.Menjelaskan pengertian petit fours 3.1.2 Mengidentifikasi jenis-jenis petit fours 3.1.3. Menentukan alat dan bahan untuk membuat petit fours 4.1.1Membuat petit fours	1.Pengertian petit fours 2.Jenis-jenis petit fours 3.Alat dan bahan untuk membuat petit fours 4.Pembuatan produk-produk kue kelompok petit fours	<p><b>Mengamati</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Melakukan kegiatan mengamati video/gambar/foto/film atau membaca literatur yang berkaitan dengan petit fours</li> <li>• Melakukan studi pustaka untuk mencari informasi tentang petit fours</li> </ul> <p><b>Menanya</b></p> <p>Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, jenis, contoh produk petit fours</p> <p><b>Mengumpulkan Informasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengumpulkan informasi serta berdiskusi kelompok membahas materi petit fours</li> <li>• Mendiskusikan hasil pengamatan dengan kajian literatur dari berbagai sumber tentang mpetit fours</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi / menalar</b></p> <p>Membuat laporan hasil pengamatan dan diskusi</p> <p><b>Mengkomunikasikan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan pengamatan</li> <li>• Menunjukkan/ mempresentasikan produk hasil praktek petit fours</li> </ul>	<p><b>Tugas/ unjuk kerja</b></p> <p>Mencari materi dari berbagai sumber tentang roti tawar</p> <p><b>Portofolio</b></p> <p>Laporan tertulis kelompok</p> <p><b>Tes</b></p> <p>Tes tertulis bentuk pilihan ganda</p> <p><b>Jurnal</b></p> <p>Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p>	16	4		1. Ani Faridah, Buku Patiseri jilid 1, jilid2, jilid 3, 2008 2. Modul Pembelajaran Pastry Bakery, P4TK Bisnis Pariwisata, 2017	1. Disiplin 2.Tanggung jawab 3.Kerjasama 4.Mandiri 5.Gotong royong
3.16 Menganalisis pastry bakery	3.1.1.Menjelaskan pengertian pastry	1.Pengertian pastry bakery untuk diet rendah kalori.	<b>Mengamati</b>	<b>Tugas/ unjuk kerja</b>	16	4		3. Ani Faridah, Buku Patiseri jilid	1.Cermat

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu			Sumber Belajar	PPK
					TM	Tgs	PKL		
untuk diet rendah kalori 4.16 Membuat kue dan roti untuk diet rendah kalori	bakery untuk diet rendah kalori. 3.1.2 Mengidentifikasi jenis-jenis pastry bakery untuk diet rendah kalori. 3.1.3. Menentukan alat dan bahan untuk membuat pastry bakery untuk diet rendah kalori. 4.1.1 Membuat pastry bakery untuk diet rendah kalori.	2.Jenis-jenis pastry bakery untuk diet rendah kalori. 3.Alat dan bahan untuk membuat pastry bakery untuk diet rendah kalori. 4.Pembuatan produk-produk kue kelompok pastry bakery untuk diet rendah kalori.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Melakukan kegiatan mengamati video/gambar/foto/film atau membaca literatur yang berkaitan dengan pastry bakery untuk diet rendah kalori.</li> <li>• Melakukan studi pustaka untuk mencari informasi tentang pastry bakery untuk diet rendah kalori.</li> </ul> <p><b>Menanya</b> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, jenis, contoh produk pastry bakery untuk diet rendah kalori.</p> <p><b>Mengumpulkan Informasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengumpulkan informasi serta berdiskusi kelompok membahas materi pastry bakery untuk diet rendah kalori.</li> <li>• Mendiskusikan hasil pengamatan dengan kajian literatur dari berbagai sumber tentang pastry bakery untuk diet rendah kalori.</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi / menalar</b> Membuat laporan hasil pengamatan dan diskusi</p> <p><b>Mengkomunikasikan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan pengamatan</li> <li>• Menunjukkan/ mempresentasikan produk/ hasil praktik pastry bakery untuk diet rendah kalori.</li> </ul>	Mencari materi dari berbagai sumber tentang roti tawar <b>Portofolio</b> Laporan tertulis kelompok <b>Tes</b> Tes tertulis bentuk pilihan ganda <b>Jurnal</b> Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran				1, jilid 2, jilid 3, 2008 4. Modul Pembelajaran Pastry Bakery, P4TK Bisnis Pariwisata, 2017	2. Disiplin 3. Tanggung jawab 4. Kerjasama 5. Mandiri 6. Gotong royong
3.17 Menganalisis pastry bakery	3.17.1. Menjelaskan pengertian pastry	1. Pengertian pastry bakery untuk diet rendah gula	<b>Mengamati</b>	<b>Tugas/ unjuk kerja</b>	16	4		5. Ani Faridah, Buku Patiseri jilid	1. Cermat 2. Disiplin

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu			Sumber Belajar	PPK
					TM	Tgs	PKL		
untuk diet rendah gula 4.17 Membuat kue dan roti untuk diet rendah gula	bakery untuk diet rendah gula 3.17.2 Mengidentifikasi jenis-jenis pastry bakery untuk diet rendah gula 3.17.3. Menentukan alat dan bahan untuk membuat pastry bakery untuk diet rendah gula 4.17.1Membuat pastry bakery untuk diet rendah gula	2. Jenis-jenis pastry bakery untuk diet rendah gula 3. Alat dan bahan untuk membuat pastry bakery untuk diet rendah gula 4. Pembuatan produk-produk kue kelompok pastry bakery untuk diet rendah gula 5.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Melakukan kegiatan mengamati video/gambar/foto/film atau membaca literatur yang berkaitan dengan pastry bakery untuk diet rendah gula</li> <li>• Melakukan studi pustaka untuk mencari informasi tentang pastry bakery untuk diet rendah gula</li> </ul> <p><b>Menanya</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, jenis, contoh produk pastry bakery untuk diet rendah gula</li> </ul> <p><b>Mengumpulkan Informasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengumpulkan informasi serta berdiskusi kelompok membahas materi pastry bakery untuk diet rendah gula</li> <li>• Mendiskusikan hasil pengamatan dengan kajian literatur dari berbagai sumber tentang kue dan roti pastry bakery untuk diet rendah gula</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi / menalar</b> Membuat laporan hasil pengamatan dan diskusi</p> <p><b>Mengkomunikasikan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan pengamatan</li> <li>• Menunjukkan hasil praktik pastry bakery untuk diet rendah gula</li> </ul>	Mencari materi dari berbagai sumber tentang roti tawar <b>Portofolio</b> Laporan tertulis kelompok <b>Tes</b> Tes tertulis bentuk pilihan ganda <b>Jurnal</b> Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran				1, jilid2, jilid 3, 2008 6. Modul Pembelajaran Pastry Bakery, P4TK Bisnis Pariwisata, 2017	3.Tanggung jawab 4.Kerjasama 5.Gotong royong 6.mandiri

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu			Sumber Belajar	PPK
					TM	Tgs	PKL		
3.18 Menganalisis pastry bakery untuk diet rendah protein	3.18.1.Menjelaskan pengertian pastry bakery untuk diet rendah protein	1.Pengertian pastry bakery untuk diet rendah protein	<b>Mengamati</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Melakukan kegiatan mengamati video/gambar/foto/film atau membaca literatur yang berkaitan dengan pastry bakery untuk diet rendah protein</li></ul>	<b>Tugas/ unjuk kerja</b> Mencari materi dari berbagai sumber tentang roti tawar <b>Portofolio</b> Laporan tertulis kelompok <b>Tes</b> Tes tertulis bentuk pilihan ganda <b>Jurnal</b> Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran	16	4		1. Ani Faridah, Buku Patiseri jilid 1, jilid2, jilid 3, 2008 2. Modul Pembelajaran Pastry Bakery, P4TK Bisnis Pariwisata, 2017	1.Cermat 2.Disiplin 3.Tanggung jawab 4.Kerjasama 5.Mandiri 6.Gotong royong
4.18 Membuat kue dan roti untuk diet rendah protein	3.18.2 Mengidentifikasi jenis-jenis kue dan roti pastry bakery untuk diet rendah protein	2.Jenis-jenis pastry bakery untuk diet rendah protein	<b>Menanya</b> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, jenis, contoh produk pastry bakery untuk diet rendah protein <b>Mengumpulkan Informasi</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Mengumpulkan informasi serta berdiskusi kelompok membahas materi pastry bakery untuk diet rendah protein</li><li>• Mendiskusikan hasil pengamatan dengan kajian literatur dari berbagai sumber tentang pastry bakery untuk diet rendah protein</li></ul>						
	3.18.3. Menentukan alat dan bahan untuk membuat pastry bakery untuk diet rendah protein	3.Alat dan bahan untuk membuat pastry bakery untuk diet rendah protein	<b>Mengasosiasi / menalar</b> Membuat laporan hasil pengamatan dan diskusi						
	4.18.1Membuat pastry bakery untuk diet rendah protein	4.Pembuatan produk-produk kue kelompok pastry bakery untuk diet rendah protein	<b>Mengkomunikasikan</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan pengamatan</li><li>• Menunjukkan hasil praktik pastry bakery untuk diet rendah protein</li></ul>						

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu			Sumber Belajar	PPK
					TM	Tgs	PKL		
3.19 Mengevaluasi fusion pastry dan bakery 4.19 Membuat fusion bakery dan pastry	3.19.1.Menjelaskan pengertian petit fours 3.19.2 Mengidentifikasi jenis-jenis petit fours 3.19.3. Menentukan alat dan bahan untuk membuat kue dan roti fusion pastry dan bakery 4.19.1Membuat kue dan roti fusion pastry dan bakery	1. Pengertian fusion pastry dan bakery 2.Fungsi pengembangan fusion pastry dan bakery 3.Alat dan bahan untuk membuat kue dan roti fusion pastry dan bakery 4.Pembuatan produk-produk kue dan roti fusion pastry dan bakery	<p><b>Mengamati</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Melakukan kegiatan mengamati video/gambar/foto/film atau membaca literatur yang berkaitan dengan kue dan roti fusion pastry dan bakery</li> <li>• Melakukan studi pustaka untuk mencari informasi tentang kue dan roti fusion pastry dan bakery</li> </ul> <p><b>Menanya</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, jenis, contoh produk kue dan roti fusion pastry dan bakery</li> </ul> <p><b>Mengumpulkan Informasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengumpulkan informasi serta berdiskusi kelompok membahas materi kue dan roti fusion pastry dan bakery</li> <li>• Mendiskusikan hasil pengamatan dengan kajian literatur dari berbagai sumber tentang kue dan roti fusion pastry dan bakery</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi / menalar</b> Membuat laporan hasil pengamatan dan diskusi</p> <p><b>Mengkomunikasikan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan pengamatan</li> <li>• Menunjukkan dan mempresentasikan hasil praktik kue dan roti fusion pastry dan bakery</li> </ul>	<p><b>Tugas/ unjuk kerja</b> Mencari materi dari berbagai sumber tentang roti tawar</p> <p><b>Portofolio</b> Laporan tertulis kelompok</p> <p><b>Tes</b> Tes tertulis bentuk pilihan ganda</p> <p><b>Jurnal</b> Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p>	32	8		1. Ani Faridah, Buku Patiseri jilid 1, jilid2, jilid 3, 2008 2. Modul Pembelajaran Pastry Bakery, P4TK Bisnis Pariwisata, 2017	1. Disiplin 2.Tanggung jawab 3.Kerjasama 4.Mandiri 5.Gotong royong

Y  
ogyakart  
a,  
Juli  
2019

Kepala Sekolah  
Guru Mata Pelajaran

Setyo Budi Sungkowo, S.Pd  
Dra. Miftakhul Wahniyatun, M.Pd  
NIP 19670325 199006 1 001  
NIP 19671213 199501 2 001

**LAMPIRAN 4. RPP MATA PELAJARAN PRODUK PASTRY DAN BAKERY**  
**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN**

Sekolah	:	SMK N 4 YOGYAKARTA
Mata Pelajaran	:	PRODUK PASTRY & BAKERY
Kelas / Semester	:	XII / Ganjil
Program Keahlian	:	KULINER
Materi Pokok	:	3.10 Menganalisis kue dari adonan lembaran ( <i>puff pastry</i> ) 4.10 Membuat kue dari adonan lembaran ( <i>puff pastry</i> )
Pertemuan	:	2 x Pertemuan
Alokasi Waktu	:	5 Jpl (2 x 5 x 45 menit)

**A. KOMPETENSI INTI**

- KI 1 Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
- KI 2 Menghayati dan mengamalkan perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli (gotong royong, kerja sama, toleran, damai), bertanggung-jawab, responsif, dan proaktif melalui keteladanan, pemberian nasihat, penguatan, pembiasaan, dan pengkondisian secara berkesinambungan serta menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
- KI 3 Memahami, menerapkan, menganalisis, dan mengevaluasi tentang pengetahuan faktual, konseptual, operasional dasar, dan metakognitif sesuai dengan bidang dan lingkup kerja Produk *Pastry* dan *Bakery* 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 menyelesaikan masalah sederhana sesuai dengan bidang kerja *Pastry* dan *Bakery*.
- 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.

**B. KOMPETENSI DASAR**

- 3.10 Menganalisis kue dari adonan lembaran (*puff pastry*).  
4.10 Membuat kue dari adonan (*puff pastry*).

### **C. INDIKATOR PENCAPAIAN KOMPETENSI**

- 3.10.1 Menguraikan pengertian adonan lembaran (*puff pastry*).
- 3.10.2 Menelaah fungsi bahan untuk adonan lembaran (*puff pastry*).
- 3.10.3 Memilih bahan untuk adonan lembaran (*puff pastry*).
- 3.10.4 Merancang prosedur pembuatan adonan lembaran (*puff pastry*).
- 3.10.5 Menyimpulkan kriteria hasil adonan lembaran (*puff pastry*).
- 4.10.1 Menyiapkan alat dan bahan untuk membuat adonan lembaran (*puff pastry*).
- 4.10.2 Mempraktekkan prosedur pembuatan adonan lembaran (*puff pastry*)

### **D. TUJUAN PEMBELAJARAN**

Setelah melakukan kegiatan pembelajaran peserta didik dapat :

- 3.10.1.1 Menguraikan pengertian adonan lembaran (*puff pastry*).
- 3.10.1.2 Menelaah fungsi bahan untuk adonan lembaran (*puff pastry*).
- 3.10.1.3 Memilih bahan untuk adonan lembaran (*puff pastry*).
- 3.10.1.4 Merancang prosedur pembuatan adonan lembaran (*puff pastry*).
- 3.10.1.5 Menyimpulkan kriteria hasil adonan lembaran (*puff pastry*).
- 4.10.1.1 Menyiapkan alat dan bahan untuk membuat adonan lembaran (*puff pastry*).
- 4.10.1.2 Mempraktekkan prosedur pembuatan adonan lembaran (*puff pastry*).

### **E. MATERI PEMBELAJARAN**

1. Pengertian adonan lembaran (*puff pastry*)
2. Fungsi mendeskripsikan pengertian adonan lembaran (*puff pastry*)
3. Cara pembuatan adonan lembaran (*puff pastry*)
4. Metode pelipatan adonan lembaran (*puff pastry*)
5. Teknik pelipatan adonan lembaran (*puff pastry*)
6. Pembentukan/ *Makeup* adonan lembaran (*puff pastry*)
7. Kriteria hasil adonan lembaran (*puff pastry*)
8. Praktek membuat kue dari adonan lembaran (*puff pastry*)
9. Hasil praktek kue dari adonan lembaran (*puff pastry*)
10. Laporan hasil praktek pembuatan kue dari adonan lembaran (*puff pastry*)

### **F. METODE DAN MODEL PEMBELAJARAN**

1. Pendekatan Pembelajaran : Saintifik
2. Metode Pembelajaran : Diskusi, Presentasi, Penugasan, Unjuk Kerja
3. Model Pembelajaran : *Discovery Learning*

### **G. MEDIA, ALAT, DAN SUMBER BELAJAR**

1. Media : Internet, Media *PowerPoint*, Video Pembelajaran *Puff Pastry*
2. Alat : *LCD, proyektor, netbook*
3. Sumber Belajar :
  - Anni Faridah,dkk, Patiseri Jilid 2 dan 3, 2008
  - Modul Pembelajaran *Pastry Bakery*, P4TK Bisnis Pariwisata, 2017

### **H. LANGKAH-LANGKAH PEMBELAJARAN**

## 1. Pertemuan Pertama (Teori)

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu	Metode
Pendahuluan  Model Pembelajaran <i>Discovery Learning</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Guru mengucapkan salam dan berdoa kepada peserta didik</li> <li>▪ Peserta didik merespon salam dari guru mencerminkan sikap religius dan saling menghormati serta menghargai.</li> <li>▪ Guru mengecek (kebersihan, kerapian, dan ventilasi) untuk menekankan pentingnya kerapian dan kebersihan serta kedisiplinan</li> <li>▪ Guru mengabsen kehadiran peserta didik</li> <li>▪ Menanyakan kesiapan peserta didik untuk mengikuti proses pembelajaran</li> <li>▪ Mengajukan pertanyaan yang mengaitkan dengan pengetahuan yang akan dipelajari</li> <li>▪ Menjelaskan tujuan pembelajaran atau kompetensi dasar yang akan dicapai</li> <li>▪ Menyampaikan cakupan materi dan penjelasan uraian kegiatan sesuai silabus</li> </ul>	15	Diskusi, Penugasan .
Kegiatan Inti  <i>Stimulation</i>  <i>Problem Statement</i>	<p style="text-align: center;"><b>Mengamati :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Guru meminta peserta didik untuk melihat tayangan video/gambar <i>puff pastry</i></li> <li>▪ Siswa melihat bahan tayangan yang disajikan oleh guru.</li> <li>▪ Guru menugaskan peserta didik membaca berbagai referensi dari buku maupun internet untuk mengidentifikasi pengertian <i>puff pastry</i>, bahan <i>dengan memperhatikan hygiene dan sanitasi</i>, alat, cara pembuatan, kriteria, teknik pengolahan, penyimpanan dengan menggunakan kemasan yang aman dan ramah lingkungan untuk setiap hasil produksinya.</li> <li>▪ Siswa membaca berbagai referensi berkaitan dengan pengertian <i>puff pastry</i>, bahan dengan memperhatikan hygiene dan sanitasi, alat, cara pembuatan, kriteria, teknik pengolahan dan penyimpanan dengan menggunakan kemasan yang aman dan ramah lingkungan untuk setiap hasil produksinya.</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>Menanya :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Guru menugaskan peserta didik untuk menganalisis tayangan video/gambar tentang pengertian <i>puff pastry</i>, bahan, alat, cara</li> </ul>	180	

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu	Metode
<p><i>Verification</i></p>	<p>pembuatan, kriteria, teknik pengolahan dan penyimpanan dengan menggunakan kemasan yang aman dan ramah lingkungan untuk setiap hasil produksinya.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Peserta didik membuat pertanyaan tentang berbagai hal yang belum diketahui dan apa yang ingin diketahui lebih lanjut terkait dengan pengertian <i>puff pastry</i>, bahan, alat, cara pembuatan, kriteria, teknik pengolahan dan penyimpanan dengan menggunakan kemasan yang aman dan ramah lingkungan untuk setiap hasil produksinya.</li> </ul> <p><b>Mengumpulkan Data:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Guru menugaskan peserta didik untuk mencari jawaban tentang pengertian <i>puff pastry</i>, bahan, alat, cara pembuatan, kriteria, teknik pengolahan dan penyimpanan dengan menggunakan kemasan yang aman dan ramah lingkungan untuk setiap hasil produksinya dan mengingatkan pentingnya sikap kerjasama, toleransi dalam melaksanakan diskusi kelompok.</li> <li>■ Peserta didik menggali informasi melalui berbagai sumber yang berkaitan dengan bahan, alat, cara pembuatan, kriteria, teknik pengolahan dan penyimpanan dengan menggunakan kemasan yang aman dan ramah lingkungan untuk setiap hasil produksinya.</li> <li>■ Peserta didik melakukan persamaan persepsi yang berkaitan dengan bahan, alat, cara pembuatan, kriteria, teknik pengolahan dan penyimpanan dengan menggunakan kemasan yang aman dan ramah lingkungan untuk setiap hasil produksinya.</li> </ul> <p><b>Pembuktian</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Guru melakukan observasi dan penilaian proses terhadap sikap dan pengetahuan siswa selama kegiatan diskusi</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Guru meminta peserta didik untuk mengolah dan menyimpulkan hasil kerja yang berkaitan dengan pengertian <i>puff pastry</i>, bahan dengan memperhatikan hygiene dan sanitasi, alat, cara</li> </ul>		

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu	Metode
<i>Generalization</i>	<p>pembuatan, kriteria, teknik pengolahan dan penyimpanan dengan menggunakan kemasan yang aman dan ramah lingkungan untuk setiap hasil produksinya.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Peserta didik mengolah temuan/data hasil dari berbagai literatur dari hasil observasi , membaca buku maupun internet lalu menyimpulkannya.</li> <li>▪ Peserta didik merangkai pesan tentang pelestarian lingkungan (pemanfaatan sampah dan penanaman pohon organik).</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>Mengkomunikasikan :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Guru menugaskan peserta didik untuk mempresentasikan hasil kerjanya</li> <li>▪ Peserta didik mempresentasikan hasil diskusi pengertian <i>puff pastry</i>, bahan dengan memperhatikan <i>hygiene</i> dan sanitasi, alat, cara pembuatan, kriteria, teknik pengolahan dan penyimpanan dengan menggunakan kemasan yang aman dan ramah lingkungan untuk setiap hasil produksinya.</li> <li>▪ Peserta didik lain memberikan tanggapan terhadap presentasi.</li> <li>▪ Peserta didik menerima tanggapan dari siswa lain dan guru.</li> <li>▪ Peserta didik memperbaiki hasil presentasi pengertian <i>puff pastry</i>, bahan dengan memperhatikan <i>hygiene</i> dan sanitasi, alat, cara pembuatan, kriteria, teknik pengolahan dan penyimpanan dengan menggunakan kemasan yang aman dan ramah lingkungan untuk setiap hasil produksinya.</li> <li>▪ Guru memberikan penguatan dan penilaian otentik selama proses pembelajaran</li> </ul>		
Kegiatan penutup	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Peserta didik menanyakan hal-hal yang masih ragu dan melaksanakan evaluasi</li> <li>▪ Guru membantu peserta didik untuk menjelaskan hal-hal yang diragukan sehingga informasi menjadi benar dan tidak terjadi kesalahpahaman terhadap materi.</li> <li>▪ Peserta didik menyimpulkan materi di bawah bimbingan guru</li> </ul>	30	

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu	Metode
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Peserta didik dan guru merencanakan tindak lanjut pembelajaran untuk pertemuan selanjutnya</li> <li>▪ Peserta didik merefleksi perilaku peduli lingkungan (lampa, listrik, jendela, kebersihan dan kerapihan kelas).</li> <li>▪ Menutup dengan berdoa dan salam</li> </ul>		
	<b>Jumlah</b>	225	

## 2. Pertemuan Kedua (Praktik)

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu	Metode
Pendahuluan	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Guru mengucapkan salam kepada peserta didik dan berdoa sebelum membuka pelajaran</li> <li>▪ Peserta didik merespon salam dari guru mencerminkan sikap religius dan saling menghormati serta menghargai.</li> <li>▪ Guru mengecek kerapian dan kelengkapan baju kerja peserta didik dan kebersihan kelas (kebersihan, kerapihan, dan ventilasi) untuk menekankan pentingnya kerapian dan kebersihan serta kedisiplinan.</li> <li>▪ Guru mengabsen kehadiran peserta didik.</li> <li>▪ Menanyakan kesiapan peserta didik untuk mengikuti proses pembelajaran praktek.</li> <li>▪ Menjelaskan tujuan pembelajaran atau kompetensi dasar yang akan dicapai.</li> <li>▪ Menyampaikan cakupan materi dan penjelasan uraian kegiatan sesuai silabus.</li> <li>▪ Mengajukan pertanyaan yang berkaitan dengan pengetahuan yang sudah dipelajari sebelumnya</li> <li>▪ Pembagian kelompok menjadi 8 kelompok @ 4 peserta didik.</li> <li>▪ Penjelasan tugas kelompok tentang tugas yang diberikan oleh guru</li> <li>▪ Informasi pembagian waktu kegiatan</li> </ul>	15	Diskusi, penugasan .
Inti	<p style="text-align: center;"><b>Mengamati :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Guru meminta peserta didik untuk melihat dan membaca lembaran kerja yang diberikan oleh guru</li> <li>▪ Peserta didik melihat dan membaca lembaran kerja yang disajikan oleh Guru.</li> <li>▪ Guru menugaskan peserta didik membaca berbagai referensi dari buku maupun internet</li> </ul>	180	

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu	Metode
<p><i>Stimulation</i></p>	<p>untuk mencari bukti-bukti bahwa banyak kasus tentang adonan <i>puff pastry</i>/sus dalam bentuk laporan.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Peserta didik membaca berbagai referensi dari buku maupun internet untuk mencari bukti-bukti bahwa banyak kasus tentang adonan <i>puff pastry</i>/sus dalam bentuk laporan.</li> <li>▪ Guru meminta peserta didik untuk mempraktekan adonan <i>puff pastry</i> sesuai dengan tugasnya kelompok masing-masing.</li> <li>▪ Peserta didik dalam kelompok mampu membuat <i>puff pastry</i> dengan bahan, alat, cara membuat, teknik pengolahan, kriteria dan penyimpanan dan penyajian yang menarik dengan menggunakan kemasan yang aman dan ramah lingkungan untuk setiap hasil produksinya</li> </ul>		
<p><i>Problem Statement</i></p>	<p><b>Menanya :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Guru menugaskan peserta didik untuk mengevaluasi hasil praktek yang ditugaskan perkelompok</li> <li>▪ Guru menugaskan peserta didik untuk mencari informasi resep <i>puff pastry</i> yang lainnya</li> <li>▪ Peserta didik membuat pertanyaan tentang berbagai hal yang belum diketahui dan apa yang ingin diketahui lebih lanjut terkait dengan yang baru dipraktekkan</li> </ul>		
<p><i>Verification</i></p>	<p><b>Mengumpulkan Data:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Guru menugaskan peserta didik untuk mencari jawaban tentang berbagai hal yang belum diketahui dan apa yang ingin diketahui lebih lanjut terkait dengan yang baru dipraktekkan dan mengingatkan pentingnya sikap kerjasama, toleransi dalam melaksanakan diskusi kelompok.</li> <li>▪ Peserta didik secara kelompok menyampaikan kesimpulan hasil praktek yang diperolehnya</li> <li>▪ Peserta didik secara kelompok menyusun laporan hasil praktek untuk dikumpulkan</li> </ul> <p><b>Pembuktian</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Guru melakukan observasi dan penilaian proses terhadap sikap dan pengetahuan peserta didik keselama kegiatan diskusi.</li> </ul>		

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu	Metode
<i>Generalization</i>	<p><b>Mengasosiasi :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Guru meminta peserta didik untuk mengevaluasi saat pembuatan adonan <i>puff pastry</i></li> <li>■ Peserta didik mengolah temuan/data hasil dari berbagai literatur dari hasil observasi , membaca buku maupun internet lalu menyimpulkannya</li> <li>■ Peserta didik merangkai pesan tentang pelestarian lingkungan (pemanfaatan sampah,penanaman pohon organic organic,hemat air dan hemat listrik)</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Guru menugaskan peserta didik untuk menyampaikan kesimpulan hasil praktek yang diperoleh</li> <li>■ Peserta didik mempresentasikan hasil diskusi perkelompok tentang kesimpulan hasil praktek</li> <li>■ Peserta didik lain memberikan tanggapan terhadap presentasi.</li> <li>■ Peserta didik menerima tanggapan dari peserta didik lain dan guru.</li> <li>■ Peserta didik menyampaikan pesan tentang pelestarian lingkungan (pemanfaatan sampah dan penanaman pohon organik) di depan kelas dan siswa lain memberikan tanggapan.</li> <li>■ Guru memberikan penguatan dan penilaian otentik selama proses pembelajaran</li> </ul>		
Kegiatan Penutup	<p><b>Rangkuman ,Refleksi, tes, dan tindak lanjut</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Peserta didik menanyakan hal-hal yang masih ragu dan melaksanakan evaluasi</li> <li>■ Guru membantu peserta didik untuk menjelaskan hal-hal yang diragukan sehingga informasi menjadi benar dan tidak terjadi kesalahpahaman terhadap materi.</li> <li>■ Peserta didik menyimpulkan materi di bawah bimbingan guru</li> <li>■ Peserta didik melakukan refleksi terhadap kegiatan yang telah dilakukan, salah satu siswa ditunjuk untuk memberikan tanggapan jalannya diskusi</li> <li>■ Peserta didik mendapatkan penilaian terhadap kegiatan pembelajaran yang telah dilakukan</li> </ul>	30	

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu	Metode
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Guru memberikan apresiasi terhadap peserta didik</li> <li>▪ Peserta didik dan guru merencanakan tindak lanjut pembelajaran untuk pertemuan selanjutnya</li> <li>▪ Guru memberi tugas untuk materi berikutnya</li> <li>▪ Peserta didik merefleksi perilaku peduli lingkungan (lampu, listrik, jendela, kebersihan dan kerapihan kelas).</li> <li>▪ Menutup dengan berdoa dan salam</li> </ul>		
	<b>Jumlah</b>	225	

## I. Penilaian Proses dan Hasil Belajar

### 1. Jenis/ Teknik Penilaian

- a. Penilaian Pengetahuan : Tes Tertulis, Tugas Terstruktur
- b. Penilaian Keterampilan : Tes Praktik/ penilaian produk
- c. Penilaian Unjuk Kerja : Observasi proses

### 2. Bentuk Instrumen

#### a. Bentuk Instrumen: Tes Tulis

Kisi-kisi dan soal Mata Pelajaran : Produk *Pastry & Bakery*

KD 3.10 : Menganalisis kue dari adonan lembaran (*puff pastry*)

KD 4.10 : Membuat kue dari adonan lembaran (*puff pastry*)

Kompetensi Dasar	Indikator	Indikator Soal	Jenis Soal	Soal
3.10 Menganalisis kue dari adonan lembaran ( <i>puff pastry</i> )	3.10.1 Mendeskripsikan pengertian adonan lembaran ( <i>puff pastry</i> )	1. Siswa dapat menjelaskan pengertian <i>puff pastry</i>	Tes tertulis Pilihan ganda	<p>1. Salah satu jenis pastry yg tersusun dari lapisan lemak diantara adonan dan tidak mengandung ragi adalah...</p> <p>a. <i>danish pastry</i>  b. <i>croissant</i>  c. <i>short dough</i>  d. <i>choux paste</i>  e. <i>puff pastry</i></p>
4.10 Membuat kue dari adonan lembaran ( <i>puff pastry</i> )	3.10.2 Menguraikan fungsi bahan untuk adonan lembaran ( <i>puff pastry</i> )	2. Siswa dapat membedakan karakteristik fungsi bahan		<p>2. Tepung terigu yang dipergunakan untuk membuat <i>Puff pastry</i> yaitu....</p> <p>A. <i>high protein flour</i></p>

				<p>B. medium protein flour</p> <p>C. soft protein flour</p> <p>D. wheat flour</p> <p>E. rice flour</p>
	<p>3.10.3 Mengklasifikasikan macam-macam bahan untuk adonan lembaran (<i>puff pastry</i>)</p>	<p>3. Siswa dapat menyebutkan bahan dasar untuk membuat adonan <i>puff pastry</i></p>		<p>3. Bahan-bahan dasar dalam pembuatan <i>puff pastry</i> kecuali.....</p> <p>A. Air</p> <p>B. Telur</p> <p>C. Tepung</p> <p>D. Margarin</p> <p>E. Meses</p>
	<p>3.10.4 Menguraikan cara pembuatan adonan lembaran (<i>puff pastry</i>)</p>	<p>4. Siswa dapat menyebutkan metode pelipatan dalam pembuatan adonan <i>puff pastry</i></p>		<p>4. Berikut ini yang merupakan metode pelipatan <i>puff pastry</i> yakni memasukkan korsvet dalam pembuatan adonan <i>puff pastry</i> adalah ...</p> <p>A. <i>Single fold</i></p> <p>B. <i>French Method</i></p> <p>C. <i>Double fold</i></p> <p>D. <i>Chinese method</i></p> <p>E. <i>Three fold</i></p>
	<p>3.10.5 Menentukan kriteria hasil adonan lembaran (<i>puff pastry</i>)</p>	<p>5. Siswa dapat menentukan kriteria <i>puff pastry</i></p>		<p>5. Kriteria <i>puff pastry</i> yang baik...</p> <p>A. Renyah, terlihat jelas lapisan antar adonan.</p> <p>B. Keras, Renyah</p> <p>C. Cair, terlihat jelas lapisan diantara adonan</p> <p>D. Merekah, Keras</p>

	<p>3.10.6 Menganalisis kue dari adonan lembaran (<i>puff pastry</i>)</p> <p>3.10.7 Mendiskripsikan penyimpanan kue dari adonan lembaran (<i>puff pastry</i>)</p> <p>3.10.8 Menganalisis hasil kue dari adonan lembaran (<i>puff pastry</i>) yang baik.</p>	<p>6. Menganalisis kue dari adonan lembaran (<i>puff pastry</i>)</p> <p>7. Siswa dapat melakukan penyimpanan kue dari adonan lembaran (<i>puff pastry</i>)</p> <p>8. Siswa dapat menganalisis hasil kue dari adonan lembaran (<i>puff pastry</i>) yang baik.</p>	<p>E. Keras, Aroma butter.</p> <p>6. Jika <i>puff pastry</i> tidak mengembang dalam oven kemungkinan disebabkan oleh.....</p> <p>A. Suhu oven kurang dari 200°C</p> <p>B. Adonan lunak</p> <p>C. Sisi adonan terkena egg wash</p> <p>D. Puff pastry tidak diistirahatkan ketika akan dipanggang.</p> <p>E. Semua benar</p> <p>7. Dalam mengoven <i>puff pastry</i> supaya hasil nya baik dan sempurna .....</p> <p>A. Oven dibuka-buka terus</p> <p>B. Oven suhu sedang</p> <p>C. Oven tidak boleh dibuka-buka</p> <p>D. Oven belum panas</p> <p>E. Oven dingin</p> <p>8. Berikut adalah jenis pembentukan adonan/make up</p>
--	--	--	---

				<p>puff pastry, kecuali...</p> <p>A. <i>Turnover</i>      B. <i>Palmiere</i>      C. <i>Voul Au Vent</i>      D. <i>Danish</i>      E. <i>Crème Horn</i></p> <p>9. Penyimpanan <i>puff pastry</i> dalam suhu ruang maksimal dapat bertahan sampai..</p> <p>A. 3 jam      B. 5 jam      C. 3 hari      D. 1 minggu      E. 1 bulan</p> <p>10. <i>Puff pastry</i> supaya tetap lembab kulitnya disimpan dalam.....</p> <p>A. kantong plastik      B. dibungkus kertas koran      C. ditata dinampang      D. dos terbuka      E. oven</p>
	<p>3.10.9 Menyimpan hasil kue dari adonan lembaran (<i>puff pastry</i>) yang baik.</p> <p>3.10.10 Menyimpan hasil kue dari adonan lembaran (<i>puff pastry</i>) yang baik.</p>	<p>9. Siswa dapat menyimpan hasil kue dari adonan lembaran (<i>puff pastry</i>) yang baik.</p> <p>10. Siswa dapat menyimpan hasil kue dari adonan lembaran (<i>puff pastry</i>) yang baik.</p>		
a. Opsi kunci jawaban				

NO	KUNCI JAWABAN
1	E
2	A
3	E
4	B
5	A
6	E
7	C
8	D
9	C
10	A

b. Penilaian Produk /Hasil Praktik

Kelompok : :

No	Produk	Aspek yang dinilai								Keterangan	
		Rupa		Bentuk		Rasa		Tekstur			
		Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak		
1	<b>Membuat puff pastry</b>										
	<b>Rupa</b> Kuning kecoklatan, padat										
	<b>Bentuk</b> Menarik, rapi										
	<b>Rasa</b> Gurih										
	<b>Tekstur</b> Rapuh dan Renyah										

Keterangan Range Nilai

Tidak : 80-85

Ya : 85-90

Gagal : inhal/ 75

**LEMBAR CHECK LIST PRAKTEK**

**Nilai 1: tidak baik**

**Nilai 3 : baik**

**Nilai 2 : kurang baik**

**Nilai 4 : sangat baik**

Aspek Keterampilan yang Dinilai	Bobot Skor	Skala Penilaian				Jumlah Skor	Keterangan kompetensi	Pencapaian
		4	3	2	1			
<b>PERSIAPAN</b>								
a. Persiapan pribadi	<b>10</b>						<i>Skor yang diperoleh</i> <i>skor maksimal</i> $\times$ bobot	
b. Persiapan alat	<b>10</b>							
<b>PROSES</b>								
a. Sistematika kerja	<b>25</b>							
b. Cara kerja	<b>25</b>							
c. K3	<b>10</b>							
<b>HASIL</b>								
a. Ketepatan penggunaan alat	<b>20</b>							
<b>Jumlah total</b>	<b>100</b>							

## RUBRIK PENILAIAN

Aspek Yang Dinilai	Ketercapaian Ideal	Kriteria/Rubrik
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Persiapan</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Persiapan pribadi</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Menggunakan baju seragam yang bersih dan rapi</li> <li>▪ Menggunakan sepatu berhak rendah</li> <li>▪ Rambut atau kerudung rapi</li> <li>▪ Assesoris (jam tangan, cincin dll) tidak digunakan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Nilai 4 kriteria sangat kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 4 indikator penilaian persiapan pribadi</li> <li>▪ Nilai 3 kriteria kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 3 indikator penilaian persiapan pribadi</li> <li>▪ Nilai 2 kriteria kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 2 indikator penilaian persiapan pribadi</li> <li>▪ Nilai 1 kriteria tidak kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 1 indikator penilaian persiapan pribadi</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Persiapan Alat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Memilih peralatan yang sesuai</li> <li>▪ Mengecek kondisi peralatan sebelum digunakan</li> <li>▪ Mengecek kebersihan alat</li> <li>▪ Mengecek kelengkapan asesoris alat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Nilai 4 kriteria sangat kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 4 indikator penilaian persiapan alat</li> <li>▪ Nilai 3 kriteria kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 3 indikator penilaian persiapan alat</li> <li>▪ Nilai 2 kriteria kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 2 indikator penilaian persiapan alat</li> <li>▪ Nilai 1 kriteria tidak kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 1 indikator penilaian persiapan alat</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Proses           <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sistematika kerja</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Mengecek posisi on atau off dari alat</li> <li>▪ Menghubungkan dengan sumber listrik</li> <li>▪ Kondisi tenang</li> <li>▪ Tertib sesuai prosedur</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Nilai 4 kriteria sangat kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 4 indikator penilaian sistematika kerja.</li> <li>▪ Nilai 3 kriteria kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 3 indikator penilaian sistematika kerja</li> <li>▪ Nilai 2 kriteria kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 2 indikator penilaian sistematika kerja</li> <li>▪ Nilai 1 kriteria tidak kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 1 indikator penilaian sistematika kerja</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• K3</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kondisi tangan kering</li> <li>- Kondisi ruang terang</li> <li>- Sirkulasi udara baik</li> <li>- Kondisi lantai kering dan tidak licin</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Nilai 4 kriteria sangat kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 4 indikator penilaian K3</li> </ul>

Aspek Yang Dinali	Ketercapaian Ideal	Kriteria/Rubrik
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Nilai 3 kriteria kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 3 indikator penilaian K3</li> <li>Nilai 2 kriteria kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 2 indikator penilaian K3</li> <li>Nilai 1 kriteria tidak kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 1 indikator penilaian K3</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hasil</li> <li>• Ketepatan penggunaan alat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Menggunakan alat sesuai dengan prosedur yang benar</li> <li>Ketepatan waktu sesuai yang ditetapkan</li> <li>Kesesuaian alat yang tepat ( satu pasangan )</li> <li>Melaksanakan pengoperasian alat sampai tuntas ( awal sampai akhir )</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nilai 4 kriteria sangat kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 4 indikator penilaian ketepatan penggunaan alat</li> <li>Nilai 3 kriteria kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 3 indikator penilaian ketepatan penggunaan alat</li> <li>Nilai 2 kriteria kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 2 indikator penilaian ketepatan penggunaan alat</li> <li>Nilai 1 kriteria tidak kompeten, jika siswa mampu menunjukkan 1 indikator penilaian ketepatan penggunaan alat</li> </ul>

## 1. Penilaian Pengetahuan

Kisi-kisi dan Soal, Opsi Jawaban, Instrumen dan Rubrik Penilaian

### **Rubrik nilai pengetahuan Pelajaran Produk *Pastry & Bakery***

No .	Nama Siswa	Skor setiap nomor soal										Nilai
		No. 1	No. 2	No. 3	No. 4	No. 5	No. 6	No. 7	No. 8	No. 9	No. 10	
1												
2												
3												
4												
5												

#### **Indikator penilaian pengetahuan**

**Setiap jawaban benar mendapat skor 4**

**Setiap jawaban salah mendapat skor 1**

**Rumus pengolahan Nilai adalah**

Jawaban benar diberi skor 1

Jawaban salah diberi skor 0

1. Penilaian Ketrampilan : Portofolio

a. Penugasan

- Membuat laporan diskusi tentang *puff pastry* dan cari resep *puff pastry*
- b. Rubrik Penilaian Portofolio

NO	ASPEK YANG DINILAI	TINGKAT	SKOR
1	Sesuai dengan materi penugasan disertai pengembangan, penulisan sistematis,rapi	Amat Baik	85-100
2	Sesuai dengan materi penugasan tidak disertai pengembangan, penulisan sistematis,rapi	Baik	75-84
3	Kurang sesuai dengan materi penugasan	Cukup	65-75
4	Tidak sesuai dengan materi penugasan	Kurang	< 73

#### PEMBELAJARAN REMIDIAL DAN PENGAYAAN

KOMPETENSI DASAR	RENCANA REMIDI	RENCANA PENGAYAAN
3.10 Menganalisis kue dari adonan lembaran ( <i>puff pastry</i> )	* Menjelaskan ulang materi yang belum paham * Menggerjakan soal yang nilainya belum KKM	* Diberi materi tambahan
4.10 Membuat kue dari adonan lembaran ( <i>puff pastry</i> )	*Melakukan praktek ulang	



**LAMPIRAN 5. SCRIPT VIDEO PEMBELAJARAN****NASKAH VIDEO PEMBELAJARAN****PEMBUATAN PUFF PASTRY UNTUK PELENGKAP BREAKFAST**

Mata Kuliah : Produk *Pastry* dan *Bakery*  
Kompetensi Dasar : 4.10 Membuat kue dari adonan lembaran (*puff pastry*)  
Penulis Naskah : Anggun Novita Rini  
Penelaah Materi : Dra. Rizqie Auliana, M.Kes.  
Penelaah Media : Wika Rinawati, M.Pd.  
Andian Ari Anggraeni, M.Sc.  
Talent : Ahqid Tyas Pambudi  
Camera Crew : Arif Rahmat Setiawan dan Catur Edi Widodo  
Lokasi : Dapur *Pastry* PTBB

<b>Judul</b>	<b>Scene</b>	<b>Shoot Type</b>	<b>Visual</b>		<b>Narasi</b>	<b>Durasi</b>
			<b>Video</b>	<b>Teks</b>		
Opening	1	<i>Caption shoot</i>		VIDEO PEMBELAJARAN PEMBUATAN PUFF PASTRY UNTUK PELENGKAP BREAKFAST  Oleh : Anggun Novita Rini Dosen Pembimbing : Dra. Rizqie Auliana, M.Kes  Pendidikan Teknik Boga Fakultas Teknik	Selamat datang di video pembelajaran pembuatan puff pastry sebagai pelengkap breakfast. Video kali ini akan menyajikan beberapa metode yang berbeda dalam pembuatan adonan puff pastry.	15

				<p>Universitas Negeri Yogyakarta</p> <p>Logo UNY</p>  <p>Mempersembahkan</p>		
	1.1	<i>Caption shoot</i>		<p>Kompetensi Dasar:</p> <p>Menguasai pengolahan produk pengembangan pastry</p>		
	2	<i>Close up</i>	Gambar penyajian puff patry sebagai pelengkap breakfast		<p>Puff pastry sering ditemukan pada menu breakfast di hotel, restaurant maupun café. Puff pastry yang cocok dihidangkan pada saat breakfast adalah sweet pastry atau pastry yang memiliki rasa manis karena breakfast adalah makanan pertama yang dimakan pada pagi hari sebelum kita beraktifitas sehingga mampu memberikan energi bagi tubuh kita.</p>	
Pengertian puff pastry	3	<i>Extreme close up</i> <i>Zoom in</i>	Gambar produk puff pastry dari berbagai sisi.		<p>Puff pastry adalah salah satu jenis pastry yang tidak menggunakan ragi dan tersusun dari lapisan lemak diantara adonan. Lapisan-lapisan tersebut terjadi karena penggilasan dan pelipatan yang berulang-ulang sehingga menghasilkan laminasi adonan dengan lapisan lemak.</p>	20
	3.1	<i>Medium shoot</i>	Gambar proses penggilasan dan pelipatan.			
	3.2	<i>Close up</i>	Gambar proses memotong puff pastry agar telihat lapisan-lapisannya.			
Metode pembuatan puff pastry	4		Gambar memasukkan korsvet ke dalam adonan French Method	<p>French method</p> <p>English method</p> <p>Scotch method</p>	<p>Puff pastry memiliki tiga metode untuk memasukkan lemak roll in atau korsvet ke dalam adonan yaitu, French method, English</p>	20

			English Method Scotch Method		method dan Scotch method. Ketiga metode tersebut dapat disaksikan dalam video ini.	
					Sebelum melakukan praktik mari kita pelajari bahan utama yang digunakan dalam pembuatan puff pastry	10
4.1	<i>Close up</i>	Gambar tepung terigu	Tepung terigu  Hard flour  Medium flour  Soft flour		Pertama, Tepung Terigu. Tepung terigu merupakan olahan dari gandum. Berdasarkan kadar proteinnya tepung terigu terdiri dari tiga jenis yaitu hard flour dengan kadar protein antara 12%-13%, medium flour antara 10%-11% dan soft flour berkisar antara 8%-9%. Dalam pembuatan puff pastry jenis tepung yang digunakan adalah: <i>hard flour</i> (tepung terigu protein tinggi) karena mengandung gluten yang banyak sehingga kemampuan mengembang lebih baik	40
4.2	<i>Close up</i>	Gambar korsvet di shoot dari berbagai sisi.  Gambar korsvet di masukkan ke dalam adonan dan dilipat	Korsvet		Kedua, Korsvet. Korsvet atau shortening pastry atau biasa dikenal dengan pastry fat adalah lemak yang berfungsi untuk membentuk lapisan pada adonan flaky pastry yaitu Croissant, Danish dan Puff Pastry. Lemak ini mengandung hampir 100% lemak yang diperkeras, titik lelehnya di atas suhu tubuh. Dapat diaduk, digiling dan dilipat	40

					tanpa harus diberi pelumas. Korsvet bisa digantikan dengan butter block yaitu campuran butter dengan tepung terigu yang dipadatkan.	
Tips pembuatan puff pastry	5				Puff pastry membutuhkan banyak waktu dan perhatian dalam proses pembuatannya. Oleh karena itu ada hal-hal yang harus diperhatikan dalam proses pembuatan puff pastry yaitu:	15
Menimbang bahan secara tepat	5.1	<i>Close up</i>	Gambar proses menimbang bahan tepung terigu		1. Timbang bahan dengan tepat. Gunakan timbangan digital agar jumlah bahan yang digunakan sesuai dengan resep.	
Menaburkan tepung agar tidak lengket	5.2	<i>Close up</i>	Gambar menaburkan tepung diatas meja kerja		2. Pada proses penggilingan dan pembentukan adonan. Selalu taburi meja kerja dengan sedikit tepung terigu agar adonan tidak menempel pada meja sehingga adonan tidak rusak dan hasilnya rapi.	15
Adonan harus dingin	5.3	<i>Close up</i>	Gambar adonan diambil dari refrigerator		3. Adonan puff pastry seharusnya dingin sesuai suhu ruang dan kaku ketika digilas dan dipotong. Jika terlalu lunak, lapisan dapat saling menempel	15
		<i>Close up</i>	Gambar memencet adonan yang lunak dan diberi tanda			

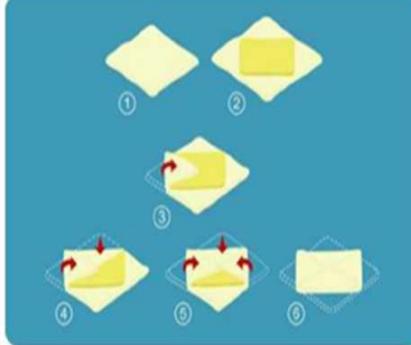
			silang yang menandakan salah.		pada saat dipotong sehingga menghambat proses pengembangan.	
5.4	<i>Close up</i>	Gambar menggiling adonan setebal 3 mm dan diukur menggunakan penggaris.			4. Adonan puff pastry yang telah dilipat digiling dengan ketebalan minimal 3mm, jangan digiling terlalu tipis karena akan merusak lapisan antara adonan dan lemak	14
	<i>Close up</i>	Gambar menggiling adonan terlalu tipis dan diberi tanda silang yang menandakan salah				
5.5	<i>Close up</i>	Gambar memotong adonan menggunakan pastry cutter dan pisau			5. Gunakan pastry cutter atau pisau yang tajam untuk menghasilkan potongan yang lurus, tegas dan seragam	8
5.6	<i>Close up</i>	Gambar menyentuh sisi-sisi potongan dengan jari dan diberi tanda silang yang menandakan salah.			6. Hindari menyentuh sisi-sisi potongan dengan jari karena lapisan akan saling menempel.	8
5.7	<i>Close up</i>	Gambar mengoles egg wash diatas permukaan puff pastry			7. Hindari mengoles egg wash hingga mengenai bagian sisi, karena dapat menyebabkan lapisan saling menempel sehingga tidak dapat mengembang sempurna	12
5.7.1	<i>Close up</i>	Gambar mengoles egg wash yang mengenai bagian sisinya dan diberi tanda silang.				

	5.8	<i>Close up</i>	Gambar produk yang sudah dibentuk turn over diistirahatkan		8. Istirahatkan produk yang sudah dibentuk di tempat yang dingin atau di dalam refrigerator selama 15 menit atau lebih. Hal ini dapat membuat gluten relaks dan mengurangi penyusutan	15
	5.9	<i>Close up</i>	Gambar puff pastry yang tidak mengembang karena suhu $<200^{\circ}\text{C}$ Gambar puff pastry yang gosong karena suhu $>220^{\circ}\text{C}$		9. Suhu pemanggangan terbaik untuk puff pastry adalah sekitar $200^{\circ} - 220^{\circ}\text{C}$ . Suhu yang lebih dingin tidak akan menghasilkan cukup uap di dalam produk untuk mengembangkan adonan dengan baik. Suhu yang lebih tinggi akan membuat kulit terbentuk dengan cepat.	20
Bahan puff pastry	6				Selanjutnya kita akan menyiapkan bahan-bahan untuk membuat adonan dasar puff pastry.	
	6.1	<i>Long shoot</i>	Keseluruhan bahan		Bahan-bahan yang dibutuhkan adalah:	3
	6.2	<i>Close up</i>	Tepung terigu dibentuk kerucut seperti gunung dan ditaburkan.	500 gram Tepung terigu (animasi garis putus-putus)	500 gram tepung terigu protein tinggi	3

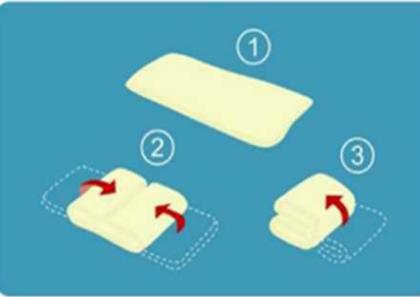
	6.3	<i>Close up</i>	Air (menuang air pada gelas ukur)	200 ml Air (animasi garis putus-putus)	200 ml Air	3
	6.4	<i>Close up</i>	Garam	10 gram Garam (animasi garis putus-putus)	10 gram Garam	3
	6.5	<i>Close up</i>	Margarine (diambil pakai sendok)	25 gram Margarine (animasi garis putus-putus)	25 gram Margarine	3
	6.6	<i>Close up</i>	Butter (dibentuk dadu)	25 gram Butter (animasi garis putus-putus)	25 gram Butter	3
	6.7	<i>Close up</i>	Korsvet (margarine, butter dan korsvet di shoot bersamaan)	200 gr Korsvet (animasi garis putus-putus)	200 gram Korsvet	3
	6.8	<i>Close up</i>	Telur	1 butir Telur (animasi garis putus-putus)	1 butir Telur	3
	6.9	<i>Close up</i>	Gula pasir	Gula pasir (animasi garis putus-putus)	Secukupnya Gula pasir	3
	6.10	<i>Close up</i>	Selai nanas	Selai nanas (animasi garis putus-putus)	Selai nanas	3
Alat	7	<i>Medium shoot</i>	Keseluruhan alat (stop motion)		Alat yang harus dipersiapkan adalah:	3
	7.1	<i>Close up</i>	Rolling pin (motion rolling pin)	Rolling pin (motion rolling pin)	Rolling pin	3
	7.2	<i>Close up</i>	Timbangan digital	Timbangan digital	Timbangan digital	3

	7.3	<i>Close up</i>	Gelas ukur	Gelas ukur	Gelas ukur	3
	7.4	<i>Close up</i>	Plastic tebal 2kg	Plastic tebal	Plastic tebal	3
	7.5	<i>Close up</i>	Pemotong adonan/pastry cutter	Pemotong adonan/pastry cutter	Pemotong adonan/pastry cutter	3
	7.6	<i>Close up</i>	Kuas	Kuas	Kuas	3
	7.7	<i>Close up</i>	Loyang	Loyang	Loyang	3
Proses pembuatan adonan	8	<i>Close up</i>	Pencampuran bahan		Langkah selanjutnya kita akan mulai membuat adonan, campurkan tepung terigu, garam, margarine dan butter ke dalam kom. Aduk hingga membentuk butiran halus	15
	8.1	<i>Close up</i>	Membuat adonan		Masukkan telur dan air ke dalam adonan tepung. Aduk dan uleni hingga tercampur rata dan tidak lengket dengan wadah. Selanjutnya bulatkan adonan	15
	8.2	<i>Close up</i>	Adonan dan plastic Membungkus adonan dengan plastic		Siapkan plastic. Bungkus adonan dengan plastic	5
	8.3	<i>Close up</i>	Memasukkan adonan ke dalam refrigerator		Istirahatkan dalam refrigerator selama 15 menit.	5

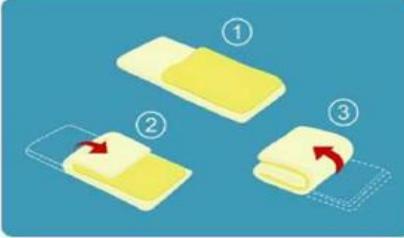
Proses memasukkan korsvet/lemak	9	<i>Medium shoot</i>	Metode memasukkan lemak/korsvet		Setelah adonan diistirahatkan langkah selanjutnya adalah memasukkan korsvet. ada tiga metode memasukkan korsvet,yaitu French method, English method dan Scotch metho. Agar dapat memahami ketiga metode tersebut maka akan diperagakan tiap-tiap adonan.	15
<i>French method</i>	9.1	<i>Medium shoot</i>	<i>French method</i>	<i>French method / Envelope</i>	Metode yang pertama adalah French Method.	3
	9.2	<i>Close up</i>	Membentuk korsvet		Sambil menunggu adonan diistirahatkan, giling korsvet diantara 2 plastik dengan bentuk persegi yang berukuran 20 cm x 20 cm	13
	9.3	<i>Close up</i>	Memasukkan korsvet ke dalam refrigerator  Gambar animasi jam (10 menit)		Sisihkan korsvet yang telah digiling ke dalam refrigerator selama 5-10 menit	7
	9.4	<i>Close up</i>	Mengambil adonan dari refrigerator		Selanjutnya ambil adonan yang ada di dalam refrigerator	5
	9.5	<i>Close up</i>	Menggiling adonan  (menaburkan tepung diatas meja kerja)  (menggiling adonan)		Lalu giling adonan dengan menggunakan rolling pin dengan bentuk persegi yang berukuran 35 cm x 35 cm dengan ketebalan minimal 0,5 cm.	15

	9.6	<i>Close up</i>	Menyiapkan korsvet (mengambil korsvet yang ada di refrigerator)		Ambil korsvet yang ada di dalam refrigerator	4
	9.7	<i>Close up</i>	Proses laminasi		Lepaskan korsvet dari plastic	3
	9.8	<i>Close up</i>	Meletakkan korsvet pada bagian tengah adonan	.	Letakkan korsvet pada bagian tengah adonan	3
	9.9	<i>Close up</i>	Melipat adonan		Lipat adonan sisanya untuk menutupi korsvet menyerupai bentuk amplop.	10
	9.10	<i>Close up</i>	Menutup korsvet dengan adonan		Rapikan adonan hingga menutup seluruh bagian korsvet agar korsvet tidak keluar dari lipatan adonan.	8
	9.11	<i>Close up</i>	Memasukkan adonan ke dalam plastik	Caption: Plastic berfungsi sebagai pelindung agar tidak terjadi pembentukan kulit pada adonan	Siapkan plastic. Bungkus adonan dengan plastic	5
	9.12	<i>Close up</i>	Memasukkan adonan ke dalam refrigerator	Caption : Memasukkan adonan dalam refrigerator bertujuan untuk	Istirahatkan ke dalam refrigerator selama 10 menit.	5

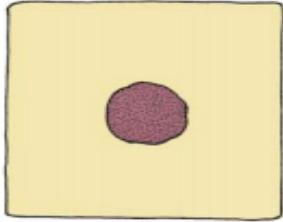
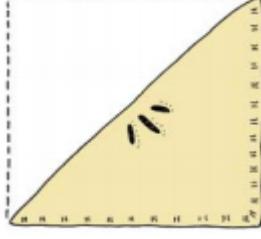
				membantu adonan rileks dan menyamakan kekerasan adonan dengan korsvet.		
Proses pelipatan adonan puff pastry	10	<i>Close up</i>	Teknik pelipatan adonan puff pastry	Jenis lipatan pada puff pastry: 1. Single Fold/ Lipatan Tunggal 2. Double Fold/ Lipatan Ganda	Proses selanjutnya adalah Teknik pelipatan adonan puff pastry. Dalam melipat adonan puff pastry ada dua jenis Teknik melipat yaitu: 1. Single Fold/ Lipatan Tunggal 2. Double Fold/ Lipatan Ganda	13
	10.1	<i>Close up</i>	Adonan puff pastry French method  Menabur sedikit tepung  Menggiling adonan	Caption:  Giling adonan secara perlahan agar lapisan tidak robek dan korsvet keluar dari adonan	Ambil adonan yang sudah diistirahatkan. Giling adonan menggunakan rolling pin dengan ketebalan 1 cm dan bentuk persegi Panjang.	20
	10.2	<i>Close up</i>	Melipat adonan single fold	Single fold	Selanjutnya lipat adonan dengan Teknik lipatan single fold	6
	10.3	<i>Close up</i>	Melipat adonan single fold  Animasi singe fold		Teknik single fold adalah melipat adonan dengan membagi adonan menjadi 3 bagian. Lipat 1/3 bagian hingga terbentuk 2/3 bagian. Selanjutnya, lipat 1/3 bagian diatas lipatan yang pertama.	20

	10.4	<i>Close up</i>	Hasil single fold		Rapikan setiap sisinya.	3
	10.5	<i>Close up</i>	Membungkus adonan ke dalam plastik Memasukkan ke dalam refrigerator		Bungkus dengan plastic dan istirahatkan adonan ke dalam refrigerator selama 10 menit	8
	10.6	<i>Close up</i>	Menggiling adonan	.	Setelah adonan diistirahatkan, giling adonan seperti pada Teknik single fold.	15
	10.7	<i>Close up</i>	Melipat adonan dengan double fold  Animasi double fold		Proses melipat yang kedua yaitu dengan Teknik double fold. Teknik double fold berbeda dengan single fold.  Adonan yang telah digiling dibagi menjadi 4 bagian. $\frac{1}{4}$ bagian yang paling ujung dilipat hingga bertemu ditengah adonan. Selanjutnya lipat adonan jadi 1.	20
	10.8	<i>Close up</i>	Hasil double fold		Rapikan setiap sisinya	3
	10.9	<i>Close up</i>	Memasukkan kedalam refrigerator		Bungkus dengan plastic dan masukkan ke dalam refrigerator selama 10 menit.	6
	10.10	<i>Close up</i>	Layar hitam	Setelah 10 menit keluarkan adonan dan lakukan single fold sekali lagi setelah itu adonan bisa langsung dibentuk.		3

<i>English method</i>	11	<i>Close up</i>	English method		Metode yang kedua adalah English method	3
	11.1	<i>Close up</i>	Membentuk korsvet		Giling korsvet diantara 2 plastik dengan bentuk persegi panjang yang berukuran 25 cm x 15 cm	10
	11.2	<i>Close up</i>	Memasukkan korsvet ke dalam refrigerator Gambar animasi jam (10 menit)		Sisihkan korsvet yang telah digiling ke dalam refrigerator selama 5-10 menit	7
	11.3	<i>Close up</i>	Mengambil adonan dari refrigerator		Selanjutnya ambil adonan yang ada di dalam refrigerator	5
	11.4	<i>Close up</i>	Menggiling adonan (menaburkan tepung diatas meja kerja) (menggiling adonan)		Lalu giling adonan dengan menggunakan rolling pin dengan bentuk persegi Panjang yang berukuran 40 cm x 20 cm dengan ketebalan minimal 0,5 cm.	15
	11.5	<i>Close up</i>	Menyiapkan korsvet (mengambil korsvet yang ada di refrigerator)		Ambil korsvet yang ada di dalam refrigerator	5
	11.6	<i>Close up</i>	Proses laminasi		Lepaskan korsvet dari plastic	3
	11.7	<i>Close up</i>	Meletakkan korsvet pada bagian tengah adonan	Caption: Lebar adonan sebaiknya tersisa minimal 1 cm untuk setiap	Letakkan korsvet pada satu sisi adonan	5

				sisinya agar korsvet tidak keluar dari adonan		
	11.8	<i>Close up</i>	Melibat adonan		Bagi adonan menjadi 3 bagian. 2/3 bagian dilapisi oleh korsvet, lipat 1/3 bagian yang tidak dilapisi korsvet ke tengah, selanjutnya lipatan yang dilapisi korsvet menutup bagian lipatan pertama. Proses pemasukan korsvet English method sama dengan langkah single fold.	20
	11.9	<i>Close up</i>	Menutup korsvet dengan adonan		Rapikan adonan hingga menutupi seluruh bagian korsvet agar korsvet tidak keluar dari lipatan adonan.	8
	11.10	<i>Close up</i>	Memasukkan adonan ke dalam plastik		Siapkan plastic. Bungkus adonan dengan plastic	5
	11.11	<i>Close up</i>	Memasukkan adonan ke dalam refrigerator		Istirahatkan ke dalam refrigerator selama 10 menit.	3
	11.12	<i>Close up</i>	Melibat adonan single-double-single Gambar lipatan adonan single-double-single	Caption: Lakukan pelipatan single-double-single	Selanjutnya adonan English method dapat dilipat dengan lipatan single – double – single seperti pada adonan French method	10
<i>Scotch Method</i>	12	<i>Close up</i>	<i>Scotch Method</i>	<i>Scotch Method</i> 	Metode yang ketiga adalah Scotch method. Scotch method disebut juga dengan quick method, bisa juga disebut dengan blitz puff	25

					dough atau rough puff pastry, karena persiapan adonan lebih sederhana dan lebih sedikit pelipatan yang dibutuhkan. Pada scotch method, metode yang digunakan berbeda dengan metode French method maupun English method. Pada metode scotch lemak dicampur langsung dengan adonan dasar.	
	12.1	<i>Close up</i>	Mencampur adonan dasar dengan lemak yang telah dipotong dadu		Proses pembuatan adonan pada scotch method sama dengan adonan French dan English method. Pada adonan scotch method ditambahkan lemak dalam adonan dasar	15
	12.2	<i>Zoom out</i>	Gambar adonan scotch method yang telihat butiran lemaknya		Karakteristik adonan scotch method adalah terlihat adanya butiran halus lemak.	6
	12.3	<i>Close up</i>	Membentuk adonan		Proses pelipatan pada scotch method menggunakan teknik pelipatan single – double- single. Tetapi dalam metode lipatannya tidak memasukkan korsvet dalam prosesnya.	3
Proses makeup	13	<i>Close up</i>			Nah sekarang adonan puff pastry sudah siap digunakan. Selanjutnya kita akan membentuk adonan atau yang biasa disebut make up.	15

					Kali ini kita akan membuat jenis make up turnover dan mengisinya dengan selai nanas untuk semua metode.	
	13.1	<i>Close up</i>	Makeup turn over		Giling adonan menjadi persegi Panjang dengan ukuran 10 cm x 30 cm. kemudian potong adonan menjadi bentuk persegi dengan ukuran 10 cm	7
	13.2	<i>Close up</i>	Meletakkan filling		Selanjutnya, letakkan selai nanas di bagian tengah	5
	13.3	<i>Close up</i>	Mengoles air di tepi adonan		Lalu, oles bagian tepi permukaan adonan dengan air	5
	13.4	<i>Close up</i>	Melibat adonan diagonal		Kemudian lipat adonan secara diagonal. Tekan bagian tepi potongan adonan.	7
	13.5	<i>Close up</i>	Mengoles Loyang dengan air		Oles Loyang dengan air	
	13.6	<i>Close up</i>	Mengerat permukaan adonan		Jangan lupa untuk mengerat pemukaan adonan dengan pisau, agar udara panas dapat keluar	7
	13.7	<i>Close up</i>	Menata diatas Loyang dan diistirahatkan		Istirahatkan selama 15 menit didalam loyang	3

	13.8	<i>Close up</i>	Mengoles egg wash dan menaburkan gula pasir		Langkah terakhir, oles permukaan adonan dengan egg wash, lalu taburi dengan gula pasir	7
Pemanggangan puff pastry	14	<i>Close up</i>	Pemanggangan puff pastry	.	Selanjutnya panggang puff pastry selama 20-30 menit dengan suhu 200°C hingga mengembang sempurna dan berwarna kuning kecoklatan.	15
	14.1	<i>Close up</i>	Hasil panggangan puff pastry		Setelah matang keluarkan puff pastry dari oven. Tunggu hingga agak dingin	8
Karakteristik puff pastry	15	<i>Close up</i>	Hasil panggangan puff pastry		Karakteristik puff pastry yang baik yaitu memiliki tekstur yang renyah, lembut dan terlihat jelas lapisan-lapisan antara adonan dan lemak. Warnanya kuning kecoklatan, memiliki aroma khas butter dan rasanya gurih dan manis	20
Perbandingan puff pastry	16	<i>Close up</i>	Perbandingan puff pastry dengan tiga metode yang digunakan.  Puff pastry dengan tiga metode berbeda ditata diatas nampan.	French method  English method  Scotch method	Sekarang kita akan melihat perbedaan puff pastry berdasarkan metode yang digunakan. Hasilnya adalah tidak ada perbedaan yang signifikan diantara ketiga metode tersebut.	30

Penutup	17	<i>Close Up</i>	Produk puff pastry		Sekian video pembelajaran pembuatan puff pastry sebagai pelengkap breakfast. semoga bermanfaat dan selamat belajar.	8
	17.1		Layar hitam	<p>Penulis naskah: Anggun Novita Rini</p> <p>Penelaah Materi: Dra. Rizqie Auliana M.Kes</p> <p>Penelaah media: Wika Rinawati, M.Pd. Andian Ari Anggraeni, M.Sc.</p> <p>Talent : Ahqid Tyas Pambudi Narrator: Anggun Novita Rini Camera Crew: Arif Rahmat Setiawan Catur Edi Widodo</p>		

## LAMPIRAN 6. VALIDASI INSTRUMEN PENELITIAN

Hal : Permohonan Validasi Instrumen TA  
Lampiran : 1 Bendel

Yth,  
Ibu Fitri Rahmawati, M.P.  
Dosen Prodi Pendidikan Teknik Boga  
di Fakultas Teknik

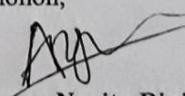
Sehubungan dengan pelaksanaan Tugas Akhir (TA), dengan ini saya:

Nama : Anggun Novita Rini  
NIM : 17511247004  
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga  
Judul TA : Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan *Puff Pastry* sebagai Pelengkap *Breakfast*.

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

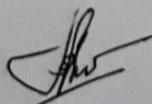
Demikian permohonan saya, atas bantuan dan perhatian Ibu diucapkan terimakasih.

Yogyakarta, 3 Januari 2019  
Pemohon,

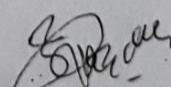
  
Anggun Novita Rini  
NIM. 17511247004

Mengetahui,  
Kaprodi Pendidikan Teknik Boga

Dosen Pembimbing TA,



Dr. Dra. Badraningsih Lastariwati, M.Kes  
NIP. 19600625 198601 2 001



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

**SURAT PERNYATAAN VALIDASI  
INSTRUMEN PENELITIAN TUGAS AKHIR**

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Fitri Rahmawati, M.P.  
NIP : 19751010 200111 2 002  
Jurusan : Pendidikan Teknik Boga dan Busana

Menyatakan bahwa instrument penelitian TA atas nama mahasiswa:

Nama : Anggun Novita Rini  
NIM : 17511247004  
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga  
Judul TA : Pengembangan Media Video Pembelajaran  
Pembuatan *Puff Pastry* sebagai Pelengkap *Breakfast*

Setelah dilakukan kajian atas instrument penelitian TA tersebut dapat dinyatakan:

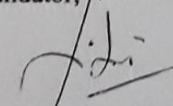
- Layak digunakan untuk penelitian  
 Layak digunakan dengan perbaikan  
 Tidak layak digunakan untuk penelitian yang bersangkutan

Dengan catatan dan saran/perbaikan sebagaimana terlampir.

Demikian agar dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, Januari 2020

Validator,



Fitri Rahmawati, M.P

NIP. 19751010 200111 2 002

Catatan:

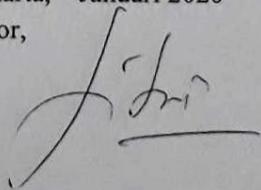
- Beri tanda ✓

### Hasil Validasi Instrumen Penelitian TA

Nama Mahasiswa : Anggun Novita Rini  
NIM : 17511247004  
Judul TA : Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan *Puff Pastry* sebagai Pelengkap *Breakfast*

No.	Variabel	Saran/Tanggapan
	Instrumen kelayakan video untuk Ahli materi	Perbaiki
	Ahli media	sesuai saran
	Pengguna	
	Komentar Umum/Lain-lain Dapat digunakan dengan revisi	

Yogyakarta, Januari 2020  
Validator,



Fitri Rahmawati, M.P  
NIP. 19751010 200112 002

**SURAT PERNYATAAN VALIDASI  
INSTRUMEN PENELITIAN TUGAS AKHIR**

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Fitri Rahmawati, M.P.  
NIP : 19751010 200112 2 002  
Jurusan : Pendidikan Teknik Boga dan Busana

Menyatakan bahwa instrument penelitian TA atas nama mahasiswa:

Nama : Anggun Novita Rini  
NIM : 17511247004  
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga  
Judul TA : Pengembangan Media Video Pembelajaran  
Pembuatan *Puff Pastry* sebagai Pelengkap *Breakfast*

Setelah dilakukan kajian atas instrument penelitian TA tersebut dapat dinyatakan:

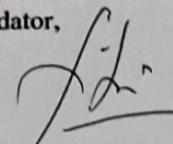
- Layak digunakan untuk penelitian  
 Layak digunakan dengan perbaikan  
 Tidak layak digunakan untuk penelitian yang bersangkutan

Dengan catatan dan saran/perbaikan sebagaimana terlampir.

Demikian agar dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, Januari 2020

Validator,



Fitri Rahmawati, M.P  
NIP. 19751010 200112 2 002

Catatan:

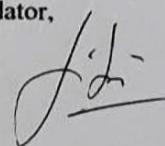
- Beri tanda ✓

### Hasil Validasi Instrumen Penelitian TA

Nama Mahasiswa : Anggun Novita Rini  
NIM : 17511247004  
Judul TA : Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan *Puff Pastry* sebagai Pelengkap *Breakfast*

No.	Variabel	Saran/Tanggapan
	Komentar Umum/Lain-lain	

Yogyakarta, Januari 2020  
Validator,



Fitri Rahmawati, M.P  
NIP. 19751010 200112 2 002

## LAMPIRAN 7. DESKRIPSI BUTIR PENILAIAN ANGKET

### Deskripsi Butir Penilaian Angket Ahli Materi

#### 1. Aspek Penilaian Pembelajaran

No.	Butir Penilaian	Deskripsi
1.	Kesesuaian dengan bahan kajian	Materi dalam video yang disajikan sesuai dengan bahan kajian dalam Kompetensi Inti (KI) 3 dan 4 dan Kompetensi Dasar (KD) 3.10 yaitu menganalisis kue dari adonan lembaran ( <i>puff pastry</i> ) dan KD 4.10 yaitu membuat kue dari adonan lembaran ( <i>puff pastry</i> ).
2.	Kejelasan materi dengan kompetensi dasar	Materi yang disajikan jelas dan tepat untuk mendukung pencapaian kompetensi dasar (KD) 3.10 yaitu menganalisis kue dari adonan lembaran ( <i>puff pastry</i> ) dan KD 4.10 yaitu membuat kue dari adonan lembaran ( <i>puff pastry</i> ).
3.	Ketepatan materi	Materi yang disajikan tepat untuk mendukung pencapaian kompetensi dasar (KD) 3.10 yaitu menganalisis kue dari adonan lembaran ( <i>puff pastry</i> ) dan KD 4.10 yaitu membuat kue dari adonan lembaran ( <i>puff pastry</i> ).
4.	Kesesuaian media dengan karakteristik materi	Media yang digunakan sesuai dengan karakteristik materi dan dapat menampilkan materi secara akurat, tidak menimbulkan banyak tafsir dan sesuai dengan konsep dan definisi yang berlaku dalam materi <i>puff pastry</i> .
5.	Kesesuaian dengan karakteristik belajar	Media yang digunakan sesuai dengan karakteristik belajar siswa yang gemar menggunakan internet dalam mencari sumber belajar.
6.	Kesesuaian dengan gaya belajar	Media yang digunakan sesuai dengan gaya belajar siswa yang menyukai media pembelajaran audio visual.
7.	Kesesuaian dengan fasilitas	Media yang digunakan sesuai dengan fasilitas pendukung yang ada di sekolah baik di dalam maupun di luar kelas.

## 2. Aspek Penilaian Materi.

No	Butir Penilaian	Deskripsi
7.	Kejelasan materi	Materi yang disajikan jelas mulai dari penjelasan <i>puff pastry</i> sebagai pelengkap breakfast, persiapan bahan, persiapan alat, pembuatan adonan, metode pelipatan <i>French method</i> , metode pelipatan <i>English method</i> , metode pelipatan <i>Scotch method</i> , teknik pelipatan <i>single fold</i> , teknik pelipatan <i>double fold</i> , pembentukan metode <i>make up turnover</i> , bentuk produk akhir <i>turnover</i> , karakteristik <i>puff pastry</i> yang baik, sampai dengan perbandingan <i>puff pastry</i> berdasarkan tiga metode pelipatan yang digunakan sesuai dengan tingkat Pendidikan di Sekolah Menengah Kejuruan dan sesuai dengan yang diamanatkan oleh Kompetensi Dasar (KD)
8.	Keruntutan materi	Materi disajikan secara runtut mulai dari mudah ke sukar, dari sederhana ke kompleks dan dari prosedur awal hingga prosedur akhir. Materi bagian sebelumnya bisa membantu pemahaman materi pada bagian selanjutnya.
9.	Ketepatan bahasa	Bahasa yang disajikan tepat untuk menyampaikan pesan mengacu kepada kaidah tata Bahasa Indonesia yang baik dan benar sesuai dengan kelaziman yang berlaku di bidang patisieri.
10.	Ketepatan teks	Teks yang disajikan tepat, tidak menimbulkan banyak tafsir, dan sesuai dengan kenyataan dan efisien untuk meningkatkan pemahaman peserta didik.
11.	Ketepatan gambar	Gambar yang disajikan tepat, sesuai dengan kenyataan dan efisien untuk meningkatkan pemahaman peserta didik.
12.	Kemudahan untuk dipahami	Materi yang disajikan dalam video mudah dipahami oleh peserta didik karena menggunakan Bahasa yang mudah dimengerti.

## 3. Aspek Penilaian Manfaat

No	Butir Penilaian	Deskripsi
----	-----------------	-----------

1.	Sebagai referensi bagi guru	Video dapat menjadi referensi media pembelajaran bagi guru.
2.	Memudahkan guru	Video dapat memudahkan guru dalam proses belajar mengajar.
3.	Meningkatkan motivasi belajar	Video dapat membangkitkan rasa senang ketika peserta didik menontonnya dan mendorong mereka untuk mempelajari video tersebut secara tuntas.
4.	Menyamakan persepsi	Video dapat menyamakan persepsi guru dan persepsi siswa terhadap materi <i>puff pastry</i> .

#### 4. Aspek Penilaian Penggunaan

No	Butir Penilaian	Deskripsi
1.	Memberi pengalaman belajar baru	Video dapat memberikan pengalaman belajar yang baru bagi peserta didik.
2.	Dapat digunakan kapan saja dan dimana saja	Video dapat digunakan kapan saja dan dimana saja.
3.	Dapat digunakan secara mandiri	Video dapat digunakan oleh peserta didik secara mandiri tidak hanya di sekolah, tetapi juga dirumah.
4.	Dapat digunakan secara klasikal.	Video dapat digunakan secara klasikal dengan jumlah siswa maksimal 50 orang dapat dipandu oleh guru atau cukup mendengarkan narasi dari narrator yang telah tersedia dalam video.

## Deskripsi Butir Penilaian Ahli Media

### 1. Aspek Penilaian Suara

No.	Butir Penilaian	Deskripsi
1.	Kualitas suara	Suara yang disajikan memiliki suara yang jernih dan jelas.
2.	Kejelasan pengucapan dan intonasi suara	Pengucapan dan intonasi suara <i>dubber</i> dalam video jelas.
3.	Penggunaan Bahasa mudah dipahami	Tata kalimat yang digunakan untuk menyampaikan pesan jelas, mudah dipahami dan mengacu kepada kaidah tata Bahasa Indonesia yang baik dan benar
4.	Tidak dapat penafsiran ganda dari Bahasa yang digunakan.	Bahasa yang digunakan tidak menimbulkan banyak tafsir dan mudah dipahami oleh peserta didik.

### 2. Aspek Penilaian Musik

No.	Butir Penilaian	Deskripsi
1.	<i>Backsound</i> seimbang dengan suara <i>dubber</i>	Musik pengiring ( <i>backsound</i> ) yang digunakan seimbang dan menggunakan <i>volume</i> yang lemah sehingga tidak mengurangi kejelasan suara <i>dubber</i> .
2.	<i>Backsound</i> menarik	Musik pengiring ( <i>backsound</i> ) yang digunakan adalah music instrumental yang membuat video lebih menarik.

### 3. Aspek Penilaian Warna

No.	Butir Penilaian	Deskripsi
1.	Komposisi warna	Memperhatikan tampilan warna secara keseluruhan yang dapat memberikan nuansa tertentu dan dapat memperjelas materi/isi video.
2.	Pencahayaan	Kesesuaian cahaya dalam video baik dan cahaya dapat mempresentasikan materi dengan jelas, tidak terlalu gelap dan tidak terlalu terang hingga menyilaukan mata.

### 4. Aspek Penilaian Tulisan

No.	Butir Penilaian	Deskripsi
1.	Keterbacaan teks	Teks mampu memperjelas penyajian materi baik dalam bentuk, ukuran yang proporsional serta warna yang menarik.
2.	Pemilihan <i>font</i> huruf	Menggunakan <i>font</i> huruf yang jelas dan komunikatif dalam menyampaikan informasi yang disampaikan.
3.	Kesesuaian warna huruf	Warna huruf yang ditampilkan lebih menonjol daripada warna latar belakangnya ( <i>background</i> )

## 5. Aspek Penilaian Penyajian Video

No.	Butir Penilaian	Deskripsi
1.	Kualitas grafis	Gambar/ grafis dalam video jelas, fokus dan tidak pecah. Gambar mempunyai tampilan resolusi tinggi tetapi <i>support</i> untuk setiap spesifikasi sistem komputer.
2.	<i>Layout</i>	Kesesuaian dan konsistensi tata letak ( <i>layout</i> ) dalam video merupakan satu kesatuan yang utuh. Elemen warna, tulisan, suara, musik ditampilkan secara harmonis dan saling terkait satu dan lainnya.
3.	Kualitas <i>talent</i>	<i>Talent</i> (peraga) dalam video memperagakan adegan dengan jelas, tidak menimbulkan banyak tafsir dan menarik.
4.	Durasi video	Durasi video sesuai untuk video pembelajaran yakni 15-20 menit karena video pembelajaran yang disajikan adalah video pembelajaran praktik.
5.	Hasil <i>video editing</i>	Keseluruhan <i>editing</i> dalam video menarik, tidak membosankan dan mampu memvisualisasikan secara dinamis yang dapat menambah kedalaman pemahaman dan pengertian peserta didik.
6.	Independen	Video independent atau tidak terikat dari <i>hardware</i> , sistem operasi atau jenis browser.
7.	Pencarian di <i>database</i>	Video dapat disimpan dalam <i>database</i> dan dapat ditemukan dan diakses kembali dengan mudah melalui pencarian <i>database</i> tersebut.
8.	Dapat digunakan kembali	Video dapat dengan mudah digunakan kembali karena tidak terikat ruang dan waktu dan tampilannya sesuai dengan perkembangan zaman.

## 6. Aspek Penilaian Penggunaan

No.	Butir Penilaian	Deskripsi
1.	<i>Stand alone.</i>	Video yang dikembangkan tidak bergantung pada bahan ajar lain atau tidak harus digunakan Bersama-sama dengan bahan ajar lain.

2.	Kemudahan penggunaan.	Video pembelajaran mudah untuk dioperasikan.
3.	Dapat digunakan secara individual.	Video dapat digunakan oleh peserta didik secara mandiri tidak hanya di sekolah, tetapi juga dirumah.
4.	Dapat digunakan secara klasikal.	Video dapat digunakan secara klasikal dengan jumlah siswa maksimal 50 orang dapat dipandu oleh guru atau cukup mendengarkan narasi dari <i>narrator</i> yang telah tersedia dalam video.
5.	Dapat digunakan kapan saja dan dimana saja.	Video dapat digunakan kapan saja dan dimana saja tanpa terikat ruang dan waktu dan dapat mengakses sesuai keinginan.

## 7. Aspek Penilaian Manfaat

No.	Butir Penilaian	Deskripsi
1.	Fasilitas pendukung	Fasilitas pendukung yang ada di sekolah tersedia untuk penggunaan media seperti <i>lcd projektor, laptop/computer, speaker</i> dan sebagainya.
2.	Menarik perhatian	Teknologi video yang disajikan mampu menarik perhatian siswa secara tidak langsung akan memfokuskan siswa pada materi yang akan bermakna pada ingatan jangka panjangnya.
3.	Efektif	Video yang disajikan tepat dan sesuai dengan perencanaan sehingga efektif untuk digunakan.
4.	Mudah dipahami	Video yang disajikan memudahkan siswa untuk memahami materi karena menggunakan Bahasa yang sederhana, mudah dimengerti dan menggunakan Bahasa yang umum.
5.	Meningkatkan motivasi	Video dapat membangkitkan rasa senang ketika peserta didik menontonnya dan mendorong mereka untuk mempelajari video tersebut secara tuntas.

## Deskripsi Butir Penilaian Angket Peserta Didik

### 1. Aspek Penilaian Pembelajaran

No.	Butir Penilaian	Deskripsi
1.	Sesuai dengan tujuan pembelajaran	Materi yang disajikan jelas dan tepat untuk mendukung pencapaian kompetensi dasar (KD) 3.10 yaitu menganalisis kue dari adonan lembaran ( <i>puff pastry</i> ) dan KD 4.10 yaitu

No.	Butir Penilaian	Deskripsi
		membuat kue dari adonan lembaran ( <i>puff pastry</i> ).
2.	Sesuai dengan materi	Materi yang disajikan sesuai dengan kompetensi dasar (KD) 3.10 yaitu menganalisis kue dari adonan lembaran ( <i>puff pastry</i> ) dan KD 4.10 yaitu membuat kue dari adonan lembaran ( <i>puff pastry</i> ).
3.	Sesuai dengan fasilitas pendukung	Media yang digunakan sesuai dengan fasilitas pendukung yang ada di sekolah baik di dalam maupun di luar kelas.
4.	Sesuai dengan karakteristik belajar	Media yang digunakan sesuai dengan karakteristik belajar siswa yang gemar menggunakan internet dalam mencari sumber belajar.
5.	Sesuai dengan gaya belajar	Media yang digunakan sesuai dengan gaya belajar siswa yang menyukai media pembelajaran audio visual.

## 2. Aspek Penilaian Media

No.	Butir Penilaian	Deskripsi
1.	Kualitas grafis	Gambar/ grafis dalam video jelas, fokus dan tidak pecah.
2.	Kualitas suara	Suara yang disajikan memiliki suara yang jernih dan jelas dan Musik pengiring ( <i>backsound</i> ) yang digunakan seimbang dan menggunakan <i>volume</i> yang lemah sehingga tidak mengurangi kejelasan suara narator.
3.	Kualitas warna	Memperhatikan perpaduan tampilan warna secara keseluruhan menarik untuk dilihat.
4.	Kualitas teks	Teks mampu memperjelas penyajian materi baik dalam bentuk, ukuran yang proporsional serta warna yang menarik menggunakan Bahasa yang umum.
5.	Kejelasan Bahasa	Bahasa yang digunakan tidak menimbulkan banyak tafsir dan mudah dipahami oleh peserta didik.
	Kejelasan intonasi suara	Pengucapan dan intonasi suara <i>narrator</i> dalam video jelas.
	Durasi	Durasi video sesuai untuk video pembelajaran yakni 15-20 menit karena video pembelajaran yang disajikan adalah video pembelajaran praktik.

### 3. Aspek Penilaian Materi

No.	Butir Penilaian	Deskripsi
1.	Kemudahan pemahaman	Materi yang disajikan dalam video mudah dipahami oleh peserta didik karena menggunakan Bahasa yang mudah dimengerti.
2.	Kejelasan materi.	Materi yang disajikan dalam video jelas.
3.	Keruntutan penyajian	Materi disajikan secara runtut mulai dari mudah ke sukar, dari sederhana ke kompleks dan dari prosedur awal hingga prosedur akhir. Materi bagian sebelumnya bisa membantu pemahaman materi pada bagian selanjutnya..
4.	Kelengkapan materi	Materi yang disajikan lengkap mulai dari pengertian <i>puff pastry</i> hingga penyajiannya.

### 4. Aspek Penilaian Manfaat

No.	Butir Penilaian	Deskripsi
1.	Meningkatkan motivasi	Video dapat membangkitkan rasa senang ketika peserta didik menontonnya dan mendorong mereka untuk mempelajari video tersebut secara tuntas.
2.	Sesuai sebagai variasi media	Video dapat digunakan sebagai variasi dalam media pembelajaran.
3.	Mempermudahkan belajar	Video memudahkan peserta didik untuk belajar dan memahami materi.
4.	Menarik perhatian	Teknologi video yang disajikan mampu menarik perhatian siswa secara tidak langsung akan memfokuskan siswa pada materi yang akan bermakna pada ingatan jangka panjangnya

### 5. Aspek Penilaian Penggunaan

No.	Butir Penilaian	Deskripsi
1.	Dapat digunakan secara individual	Video dapat digunakan oleh peserta didik secara mandiri tidak hanya di sekolah, tetapi juga dirumah.
2.	Dapat digunakan secara klasikal	Video dapat digunakan secara klasikal dengan jumlah siswa maksimal 50 orang dapat dipandu oleh guru atau cukup mendengarkan narasi dari <i>narrator</i> yang telah tersedia dalam video.

<b>No.</b>	<b>Butir Penilaian</b>	<b>Deskripsi</b>
3.	Dapat digunakan kapan saja dan dimana saja	Video dapat digunakan kapan saja dan dimana saja tanpa terikat ruang dan waktu dan dapat mengakses sesuai keinginan..
4.	Kemudahan penggunaan	Video pembelajaran mudah dioperasikan peserta didik untuk belajar. Mudah untuk diputar melalui laptop/computer/smartphone peserta didik.
5.	Praktis	Video praktis untuk digunakan dalam pembelajaran dan kemudahan akses video pembelajaran.

## LAMPIRAN 8. ANGKET PENILAIAN KELAYAKAN AHLI MATERI

### ANGKET PENILAIAN AHLI MATERI PENGEMBANGAN MEDIA VIDEO PEMBELAJARAN PEMBUATAN *PUFF PASTRY* SEBAGAI PELENGKAP *BREAKFAST*

Mata Pelajaran: Produk *Pastry* dan *Bakery*

#### PETUNJUK PENGISIAN

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

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

Kami juga berharap Bapak/Ibu berkenan memberikan komentar dan saran tertulis. Penilian, 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 materi 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 dengan karakteristik belajar siswa yang gemar menggunakan internet dalam mencari sumber belajar.				✓
6.	Kesesuaian dengan gaya belajar siswa yang menyukai media pembelajaran audio visual.				✓
7.	Kesesuaian media dengan fasilitas pendukung di dalam atau di luar kelas.				✓
8.	Kejelasan materi <i>puff pastry</i> sebagai pelengkap <i>breakfast</i>				✓
9.	Kejelasan materi persiapan bahan.				✓
10.	Kejelasan materi persiapan alat.				✓
11.	Kejelasan materi pembuatan adonan.				✓
12.	Kejelasan materi metode pelipatan <i>French Method</i> .				✓
13.	Kejelasan materi metode pelipatan <i>English Method</i> .				✓

No	Kriteria Penilaian	Penilaian			
		STL	TL	L	SL
14.	Kejelasan materi metode pelipatan <i>Scotch Method</i> .				✓
15.	Kejelasan materi teknik pelipatan <i>Single Fold</i> .				✓
16.	Kejelasan materi teknik pelipatan <i>Double Fold</i>				✓
17.	Kejelasan materi pembentukan metode <i>make up Turnover</i>				✓
18.	Kejelasan bentuk produk akhir <i>Turnover</i>				✓
19.	Kejelasan materi karakteristik <i>puff pastry</i>				✓
20.	Kejelasan materi perbandingan <i>puff pastry</i> berdasarkan tiga metode pelipatan yang digunakan				✓
21.	Keruntutan penyajian materi.			✓	
22.	Ketepatan penggunaan bahasa.			✓	
23.	Ketepatan penggunaan teks.			✓	
24.	Ketepatan penggunaan gambar.				✓
25.	Video mudah dipahami.				✓
26.	Video dapat menjadi referensi media pembelajaran bagi guru.				✓
27	Video memudahkan guru dalam PBM				✓
28.	Video dapat meningkatkan motivasi belajar siswa.				✓
29.	Video dapat menyamakan persepsi siswa terhadap materi.				✓
30.	Video dapat memberikan pengalaman belajar yang baru bagi siswa.				✓
31.	Video pembelajaran dapat digunakan kapan saja				✓
32.	Video pembelajaran dapat digunakan dimana saja.				✓
33.	Video pembelajaran dapat digunakan untuk belajar mandiri.				✓
34	Video pembelajaran dapat digunakan secara klasikal.				✓

Yogyakarta, Januari 2020

Validator

Dra. Rizqie Auliana, M.Kes

NIP. 19670805 199303 2 001

**HASIL VALIDASI ANGKET PENELITIAN AHLI MATERI**  
**TUGAS AKHIR SKRIPSI**

Nama : Anggun Novita Rini  
NIM : 17511247004  
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga  
Judul TAS : Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan *Puff Pastry* Sebagai Pelengkap *Breakfast*

No.	Saran/Tanggapan
	<i>Baik yg digunakan</i>
	<b>Komentar umum/lain-lain</b> <i>Dh</i>

Yogyakarta, Januari 2020

Validator



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

**SURAT PERNYATAAN VALIDASI  
INSTRUMEN PENELITIAN TUGAS AKHIR**

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Dra. Rizqie Auliana,M.Kes  
NIP : 19670805 199303 2 001  
Jurusan : Pendidikan Teknik Boga dan Busana

Menyatakan bahwa instrument penelitian TA atas nama mahasiswa:

Nama : Anggun Novita Rini  
NIM : 17511247004  
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga  
Judul TA : Pengembangan Media Video Pembelajaran  
Pembuatan *Puff Pastry* sebagai Pelengkap *Breakfast*

Setelah dilakukan kajian atas instrument penelitian TA tersebut dapat dinyatakan:

- Layak digunakan untuk penelitian  
 Layak digunakan dengan perbaikan  
 Tidak layak digunakan untuk penelitian yang bersangkutan

Dengan catatan dan saran/perbaikan sebagaimana terlampir.

Demikian agar dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, Januari 2020  
Validator,



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

Catatan:

- Beri tanda ✓

**ANGKET PENILAIAN AHLI MATERI**  
**PENGEMBANGAN MEDIA VIDEO PEMBELAJARAN**  
**PEMBUATAN *PUFF PASTRY* SEBAGAI PELENGKAP *BREAKFAST***

Mata Pelajaran: Produk *Pastry* dan *Bakery*

**PETUNJUK PENGISIAN**

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

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

Kami juga berharap Bapak/Ibu berkenan memberikan komentar dan saran tertulis. Penilian, 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 materi 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 dengan karakteristik belajar siswa yang gemar menggunakan internet dalam mencari sumber belajar.				✓
6.	Kesesuaian dengan gaya belajar siswa yang menyukai media pembelajaran audio visual.				✓
7.	Kesesuaian media dengan fasilitas pendukung di dalam atau di luar kelas.				✓
8.	Kejelasan materi <i>puff pastry</i> sebagai pelengkap <i>breakfast</i>				✓
9.	Kejelasan materi persiapan bahan.				✓
10.	Kejelasan materi persiapan alat.				✓
11.	Kejelasan materi pembuatan adonan.				✓
12.	Kejelasan materi metode pelipatan <i>French Method</i> .				✓
13.	Kejelasan materi metode pelipatan <i>English Method</i> .				✓

No	Kriteria Penilaian	Penilaian			
		STL	TL	L	SL
14.	Kejelasan materi metode pelipatan <i>Scotch Method</i> .			✓	
15.	Kejelasan materi teknik pelipatan <i>Single Fold</i> .			✓	
16.	Kejelasan materi teknik pelipatan <i>Double Fold</i>			✓	
17.	Kejelasan materi pembentukan metode <i>make up Turnover</i>				✓
18.	Kejelasan bentuk produk akhir <i>Turnover</i>				✓
19.	Kejelasan materi karakteristik <i>puff pastry</i>				✓
20.	Kejelasan materi perbandingan <i>puff pastry</i> berdasarkan tiga metode pelipatan yang digunakan				✓
21.	Keruntutan penyajian materi.				✓
22.	Ketepatan penggunaan bahasa.				✓
23.	Ketepatan penggunaan teks.				✓
24.	Ketepatan penggunaan gambar.				✓
25.	Video mudah dipahami.				✓
26.	Video dapat menjadi referensi media pembelajaran bagi guru.				✓
27.	Video memudahkan guru dalam PRM				✓
28.	Video dapat meningkatkan motivasi belajar siswa.				✓
29.	Video dapat menyamakan persepsi siswa terhadap materi.				✓
30.	Video dapat memberikan pengalaman belajar yang baru bagi siswa.				✓
31.	Video pembelajaran dapat digunakan kapan saja				✓
32.	Video pembelajaran dapat digunakan dimana saja.				✓
33.	Video pembelajaran dapat digunakan untuk belajar mandiri.				✓
34.	Video pembelajaran dapat digunakan secara klasikal.				✓

Yogyakarta, Januari 2020

Validator

Dra. Miftakhul Wahniyatun, M.Pd

NIP. 19671213 199501 2 001

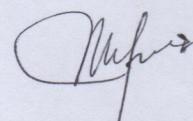
**HASIL VALIDASI ANGKET PENELITIAN AHLI MATERI  
TUGAS AKHIR SKRIPSI**

Nama : Anggun Novita Rini  
NIM : 17511247004  
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga  
Judul TAS : Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan *Puff Pastry* Sebagai Pelengkap *Breakfast*

No.	Saran/Tanggapan
	<p>Pembuatan adonan dan laminasi disajikan per item</p> <p>Banyak macam produk <i>puff pastry</i> dapat ditampilkan</p> <p>Kesesuaian antara yg diucapkan &amp; video</p>
	<p>Komentar umum/lain-lain</p>

Yogyakarta, Januari 2020

Validator



Dra. Miftakhul Wahniyatun, M.Pd.

NIP. 19671213 199501 2 001

**SURAT PERNYATAAN VALIDASI  
INSTRUMEN PENELITIAN TUGAS AKHIR**

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Dra. Miftakhul Wahniyatun, M.Pd.  
NIP : 19671213 199501 2 001  
Jurusan : Kuliner

Menyatakan bahwa instrument penelitian TA atas nama mahasiswa:

Nama : Anggun Novita Rini  
NIM : 17511247004  
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga  
Judul TA : Pengembangan Media Video Pembelajaran  
Pembuatan *Puff Pastry* sebagai Pelengkap *Breakfast*

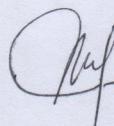
Setelah dilakukan kajian atas instrument penelitian TA tersebut dapat dinyatakan:

- Layak digunakan untuk penelitian
- Layak digunakan dengan perbaikan
- Tidak layak digunakan untuk penelitian yang bersangkutan

Dengan catatan dan saran/perbaikan sebagaimana terlampir.

Demikian agar dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, Januari 2020  
Validator,



Dra. Miftakhul Wahniyatun, M.Pd.  
NIP. 19671213 199501 2 001

Catatan:

- Beri tanda ✓

## LAMPIRAN 9. ANGKET PENILAIAN KELAYAKAN AHLI MEDIA

### ANGKET PENILAIAN AHLI MEDIA PENGEMBANGAN MEDIA VIDEO PEMBELAJARAN PEMBUATAN PUFF PASTRY SEBAGAI PELENGKAP BREAKFAST

Mata Pelajaran: Produk *Pastry* dan *Bakery*

#### 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. Penilian, 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 ucapan terima kasih.

No	Kriteria Penilaian	Penilaian			
		STL	TL	L	SL
1.	Kualitas gambar dalam video.			✓	
2.	Kualitas suara dalam video.				✓
3.	Kejelasan pengucapan dan intonasi suara <i>dubber</i> .				✓
4.	Penggunaan bahasa mudah dipahami.				✓
5.	Tidak terdapat penafsiran ganda dari bahasa yang digunakan.				✓
6.	Suara <i>backsound</i> dan suara <i>dubber</i> seimbang.				✓
7.	Suara <i>backsound</i> menambah daya tarik media.				✓
8.	Komposisi dan warna tampilan video.				✓
9.	Kesesuaian pencahayaan dalam video.				✓
10.	Keterbacaan teks.				✓
11.	Ketepatan pemilihan <i>font</i> huruf.				✓
12.	Kesesuaian warna huruf terhadap <i>background</i> .				✓
13.	Konsistensi tata letak ( <i>layout</i> ) video.				✓
14.	Kualitas peraga ( <i>talent</i> ).				✓
15.	Durasi video sesuai untuk pembelajaran.				✓
16.	Hasil video editing tidak membosankan.				✓

No	Kriteria Penilaian	Penilaian			
		STL	TL	L	SL
17.	Video independen dari <i>hardware</i> , sistem operasi atau jenis <i>browser</i> .				✓
18.	Video dapat disimpan dalam <i>database</i> .				✓
19.	Video dapat ditemukan melalui pencarian <i>database</i> .				✓
20.	Video dapat digunakan kembali.				✓
21.	<i>Stand alone</i> .				✓
22.	Kemudahan pengoperasian media pembelajaran.				✓
23.	Video dapat digunakan secara individual.				✓
24.	Video dapat digunakan secara klasikal.				✓
25.	Video dapat digunakan kapan saja.				✓
26.	Video dapat digunakan dimana saja.				✓
27.	Ketersediaan fasilitas pendukung disekolah untuk penggunaan media.				✓
28.	Video dapat menarik perhatian siswa.				✓
29.	Video efektif untuk digunakan.				✓
30.	Video memudahkan siswa memahami materi.				✓
31.	Video dapat meningkatkan motivasi belajar.				✓

Yogyakarta, Januari 2020

Validator



Wika Rinawati, M.Pd.

NIP. 19760424 200112 2 002

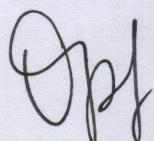
**HASIL VALIDASI ANGKET PENELITIAN AHLI MEDIA**  
**TUGAS AKHIR SKRIPSI**

Nama : Anggun Novita Rini  
NIM : 17511247004  
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga  
Judul TAS : Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan *Puff Pastry* Sebagai Pelengkap *Breakfast*

No.	Saran/Tanggapan
	lemak difokuskan lagi, hilangkan ruang kosong yang ada pada saat adegan lemak / forsyt muncul.
	Komentar umum/lain-lain Sudah layak digunakan untuk penelitian

Yogyakarta, Januari 2020

Validator



Wika Rinawati, M.Pd.

NIP. 19760424 200112 2 002

**SURAT PERNYATAAN VALIDASI  
INSTRUMEN PENELITIAN TUGAS AKHIR**

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Wika Rinawati, M.Pd.  
NIP : 19760424 200112 2 002  
Jurusan : Pendidikan Teknik Boga dan Busana

Menyatakan bahwa instrument penelitian TA atas nama mahasiswa:

Nama : Anggun Novita Rini  
NIM : 17511247004  
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga  
Judul TA : Pengembangan Media Video Pembelajaran  
Pembuatan *Puff Pastry* sebagai Pelengkap *Breakfast*

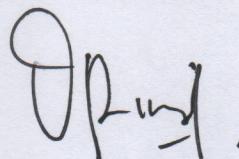
Setelah dilakukan kajian atas instrument penelitian TA tersebut dapat dinyatakan:

- Layak digunakan untuk penelitian
- Layak digunakan dengan perbaikan
- Tidak layak digunakan untuk penelitian yang bersangkutan

Dengan catatan dan saran/perbaikan sebagaimana terlampir.

Demikian agar dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, Januari 2020  
Validator,



Wika Rinawati, M.Pd.

NIP. 19760424 200112 2 002

Catatan:

- Beri tanda √

**LAMPIRAN 10. ANGKET PENILAIAN KELAYAKAN PESERTA DIDIK****ANGKET PENILAIAN PESERTA DIDIK****PENGEMBANGAN MEDIA VIDEO PEMBELAJARAN****PEMBUATAN PUFF PASTRY SEBAGAI PELENGKAP BREAKFAST**Mata Pelajaran : Produk *Pastry* dan *Bakery***PETUNJUK PENGISIAN**

Angket ini dimaksudkan untuk mendapatkan penilaian 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.	Musik pengiring ( <i>backsound</i> ) tidak mengganggu penjelasan narator.				
9	Kualitas perpaduan warna dalam video pembelajaran				
10.	Teks mudah dibaca.				
11.	Bahasa yang digunakan narator mudah dipahami				
12.	Kejelasan pengucapan dan intonasi suara .				

No	Kriteria Penilaian	Penilaian			
		STL	TL	L	SL
13.	Durasi video sesuai untuk pembelajaran (15-20 menit).				
14.	Kemudahan memahami materi.				
15.	Kejelasan materi.				
16.	Keruntutan penyajian materi.				
17.	Kelengkapan materi.				
18.	Video dapat digunakan untuk belajar mandiri				
19.	Video dapat digunakan dalam kegiatan pembelajaran di kelas.				
20.	Video dapat digunakan kapan saja.				
21.	Video dapat digunakan dimana saja.				
22.	Video dapat meningkatkan motivasi belajar.				
23.	Video pembelajaran dapat digunakan sebagai variasi media pembelajaran				
24.	Video pembelajaran mempermudah belajar siswa.				
25.	Video pembelajaran menarik perhatian siswa.				
26.	Video pembelajaran membantu proses pembelajaran.				
27.	Kemudahan pengoperasian video pembelajaran				
28.	Video pembelajaran praktis untuk digunakan.				

bila anda menilai Sangat Tidak Layak (STL) dan Tidak Layak (TL), berikan alasannya.

Komentar/Saran:

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

Yogyakarta, Januari 2020

Validator

(.....)

## LAMPIRAN 11. HASIL PERHITUNGAN PENGOLAHAN DATA

### Rekapitulasi Nilai Kelayakan Oleh Ahli Materi

#### A. Perhitungan Nilai Kelayakan Ahli Materi Aspek Pembelajaran

Aspek Penilaian	No Butir	Skor Max	Skor Ahli I	Skor Ahli II	$\Sigma$ Skor Ahli	$\Sigma$ Skor Max	Percentase (%)	Kategori Kelayakan
Pembelajaran	1	4	4	4	8	8	100	Sangat Layak
	2	4	4	4	8	8	100	Sangat Layak
	3	4	3	4	7	8	87,5	Sangat Layak
	4	4	3	4	7	8	87,5	Sangat Layak
	5	4	4	4	8	8	100	Sangat Layak
	6	4	4	4	8	8	100	Sangat Layak
	7	4	4	3	7	8	87,5	Sangat Layak
<b>Jumlah</b>		28	26	27	53	56	663	Sangat Layak
<b>Rata-rata</b>		4	3,7	3,9	7,6	8	94,64	Sangat Layak

#### B. Perhitungan Nilai Kelayakan Ahli Materi Aspek Materi

Aspek Penilaian	No Butir	Skor Max	Skor Ahli I	Skor Ahli II	$\Sigma$ Skor Ahli	$\Sigma$ Skor Max	Percentase (%)	Kategori Kelayakan
Materi	8	4	4	4	8	8	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	3	7	8	87,5	Sangat Layak
	13	4	4	3	7	8	87,5	Sangat Layak
	14	4	4	3	7	8	87,5	Sangat Layak
	15	4	4	3	7	8	87,5	Sangat Layak
	16	4	4	3	7	8	87,5	Sangat Layak
	17	4	4	4	8	8	100	Sangat Layak
	18	4	4	4	8	8	100	Sangat Layak
	19	4	4	4	8	8	100	Sangat Layak
	20	4	4	4	8	8	100	Sangat Layak
	21	4	3	4	7	8	87,5	Sangat Layak
	22	4	3	4	7	8	87,5	Sangat Layak
	23	4	3	4	7	8	87,5	Sangat Layak
	24	4	4	4	8	8	100	Sangat Layak
	25	4	4	4	8	8	100	Sangat Layak
<b>Jumlah</b>		72	69	67	136	144	1700	Sangat Layak
<b>Rata-rata</b>		4,00	3,83	3,72	7,56	8,00	94,44	Sangat Layak

#### C. Perhitungan Nilai Kelayakan Ahli Materi Aspek Manfaat

Aspek Penilaian	No Butir	Skor Max	Skor Ahli I	Skor Ahli II	$\Sigma$ Skor Ahli	$\Sigma$ Skor Max	Percentase (%)	Kategori Kelayakan
Manfaat	26	4	4	4	8	8	100	Sangat Layak
	27	4	4	4	8	8	100	Sangat Layak
	28	4	4	4	8	8	100	Sangat Layak
	29	4	4	4	8	8	100	Sangat Layak
<b>Jumlah</b>		16	16	16	32	32	400	Sangat Layak
<b>Rata-rata</b>		4	4	4	8	8	100	Sangat Layak

D. Perhitungan Nilai Kelayakan Ahli Materi Aspek Penggunaan

Aspek Penilaian	No Butir	Skor Max	Skor Ahli I	Skor Ahli II	$\Sigma$ Skor Ahli	$\Sigma$ Skor Max	Persentase (%)	Kategori Kelayakan
Penggunaan	30	4	4	4	8	8	100	Sangat Layak
	31	4	4	4	8	8	100	Sangat Layak
	32	4	4	4	8	8	100	Sangat Layak
	33	4	4	4	8	8	100	Sangat Layak
	34	4	4	4	8	8	100	Sangat Layak
<b>Jumlah</b>		20	20	20	40	40	500	Sangat Layak
<b>Rata-rata</b>		<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>100</b>	<b>Sangat Layak</b>

E. Rata-rata Perhitungan Nilai Kelayakan Ahli Materi

Aspek Penilaian	$\Sigma$ Skor	$\Sigma$ Skor Maksimal	Persentase (%)	Kategori Kelayakan
Pembelajaran	53	56	94,64	Sangat Layak
Materi	136	144	94,44	Sangat Layak
Manfaat	32	32	100	Sangat Layak
Penggunaan	40	40	100	Sangat Layak
<b>Rata-rata</b>		<b>97,27</b>	<b>Sangat Layak</b>	

## Rekapitulasi Nilai Kelayakan Oleh Ahli Media

### A. Perhitungan Nilai Kelayakan Ahli Media Aspek Suara

Aspek Penilaian	No Butir	Skor Max	Skor Ahli	Persentase (%)	Kategori Kelayakan
Suara	2	4	4	100	Sangat Layak
	3	4	4	100	Sangat Layak
	4	4	4	100	Sangat Layak
	5	4	4	100	Sangat Layak
<b>Jumlah</b>		16	16	100	Sangat Layak
<b>Rata-rata</b>		4	4	100	Sangat Layak

### B. Perhitungan Nilai Kelayakan Ahli Media Aspek Musik

Aspek Penilaian	No Butir	Skor Max	Skor Ahli	Persentase (%)	Kategori Kelayakan
Musik	6	4	4	100	Sangat Layak
	7	4	4	100	Sangat Layak
<b>Jumlah</b>		8	8	100	Sangat Layak
<b>Rata-rata</b>		4	4	100	Sangat Layak

### C. Perhitungan Nilai Kelayakan Ahli Media Aspek Warna

Aspek Penilaian	No Butir	Skor Max	Skor Ahli	Persentase (%)	Kategori Kelayakan
Warna	8	4	4	100	Sangat Layak
	9	4	4	100	Sangat Layak
<b>Jumlah</b>		8	8	100	Sangat Layak
<b>Rata-rata</b>		4	4	100	Sangat Layak

### D. Perhitungan Nilai Kelayakan Ahli Media Aspek Tulisan

Aspek Penilaian	No Butir	Skor Max	Skor Ahli	Persentase (%)	Kategori Kelayakan
Tulisan	10	4	4	100	Sangat Layak
	11	4	4	100	Sangat Layak
	12	4	4	100	Sangat Layak
<b>Jumlah</b>		16	15	100	Sangat Layak
<b>Rata-rata</b>		4	3,75	100	Sangat Layak

### E. Perhitungan Nilai Kelayakan Ahli Media Aspek Penyajian Video

Aspek Penilaian	No Butir	Skor Max	Skor Ahli	Persentase (%)	Kategori Kelayakan
Penyajian video	1	4	3	75	Layak
	13	4	3	75	Layak
	14	4	3	75	Layak
	15	4	4	100	Sangat Layak
	16	4	4	100	Sangat Layak
	17	4	4	100	Sangat Layak
	18	4	4	100	Sangat Layak
	19	4	4	100	Sangat Layak
	20	4	4	100	Sangat Layak
	<b>Jumlah</b>		33	91,67	Sangat Layak
<b>Rata-rata</b>		7,20	6,60	91,67	Sangat Layak

F. Perhitungan Nilai Kelayakan Ahli Media Aspek Penggunaan

Aspek Penilaian	No Butir	Skor Max	Skor Ahli	Persentase (%)	Kategori Kelayakan
Penggunaan	21	4	4	100	Sangat Layak
	22	4	4	100	Sangat Layak
	23	4	4	100	Sangat Layak
	24	4	4	100	Sangat Layak
	25	4	4	100	Sangat Layak
	26	4	4	100	Sangat Layak
	27	4	3	75	Layak
	Jumlah	28	27	96,43	Sangat Layak
Rata-rata		4	3,86	96,43	Sangat Layak

G. Perhitungan Nilai Kelayakan Ahli Media Aspek Musik

Aspek Penilaian	No Butir	Skor Max	Skor Ahli	Persentase (%)	Kategori Kelayakan
Manfaat	28	4	4	100	Sangat Layak
	29	4	4	100	Sangat Layak
	30	4	4	100	Sangat Layak
	31	4	4	100	Sangat Layak
Jumlah		16	16	100	Sangat Layak
Rata-rata		4	4	100	Sangat Layak

H. Rata-rata Perhitungan Nilai Kelayakan Ahli Media

Aspek Penilaian	$\Sigma$ Skor	$\Sigma$ Skor Maksimal	Persentase (%)	Kategori Kelayakan
Suara	16	16	100	Sangat Layak
Musik	16	16	100	Sangat Layak
Warna	8	8	100	Sangat Layak
Tulisan	16	16	100	Sangat Layak
Penyajian Video	30	32	93,75	Sangat Layak
Penggunaan	27	28	96,43	Sangat Layak
Manfaat	16	16	100	Sangat Layak
Rata-rata		98,60	98,60	Sangat Layak

## **Rekapitulasi Nilai Kelayakan Oleh Calon Pengguna (Peserta Didik)**

Aspek	Penilaian	Responden		Kategori																															
		No	Skor	Kelayakan																															
			butir	Max	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	Σ Skor	Σ Skor	Percentase (%)
Pembelajaran	1	4	4	3	4	3	3	4	3	3	4	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	109	120	90,83	
	2	4	4	3	4	3	3	4	3	3	4	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	107	120	89,17	
	3	4	4	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	4	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	102	120	85
	4	4	4	3	4	4	3	4	3	3	4	3	3	4	4	4	4	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	111	120	92,50	
	5	4	4	4	4	3	4	3	3	4	3	3	4	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	112	120	93,33	
Jumlah		20	20	20	17	18	17	16	20	15	15	19	15	15	15	15	15	15	15	17	20	20	19	19	20	17	20	19	20	20	541	600	451		
Rata-Rata		4	4	3	4	3	3	4	3	3	4	3	3	4	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	108,2	120	90,17	
Media	6	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	118	120	98,33	
	7	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	4	3	3	4	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	111	120	92,50	
	8	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	116	120	96,67	
	9	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	114	120	95,00	
	10	4	3	4	4	3	4	3	4	3	4	3	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	109	120	90,83	
Materi	11	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	4	3	3	4	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	113	120	94,17	
	12	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	4	3	3	4	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	115	120	95,83	
	13	4	3	4	3	4	3	3	4	3	3	4	3	3	4	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	108	120	90	
	Jumlah		32	31	31	32	30	32	30	29	28	27	31	28	23	28	29	29	31	30	32	32	32	29	32	32	27	30	904	960	753				
	Rata-Rata		4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	113	120	94,17	
Manfaat	14	4	4	4	4	3	4	3	4	3	4	3	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	114	120	95,00		
	15	4	4	4	4	4	4	3	4	3	4	3	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	113	120	94,17	
	16	4	4	4	4	3	4	4	4	3	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	110	120	91,67	
	17	4	4	4	4	4	3	4	4	3	4	4	3	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	113	120	94,17	
	Jumlah		16	16	16	14	16	13	16	14	14	14	15	16	13	16	16	14	15	14	16	14	16	16	15	15	450	480	375						
Rata-Rata		4	4	4	4	3	4	4	4	3	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	112,5	120	93,75	
Penggunaan	22	4	4	4	4	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	104	120	86,67	
	23	4	4	4	4	4	3	4	4	3	3	4	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	113	120	94,17	
	24	4	4	4	4	4	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	112	120	93,33	
	25	4	4	4	4	4	4	3	4	3	3	4	3	3	4	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	110	120	91,67	
	26	4	4	4	4	3	3	4	4	3	3	4	3	3	4	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	112	120	93,33	
Jumlah	20	20	20	20	18	18	18	18	15	16	16	16	16	16	15	15	20	20	19	19	18	20	20	19	17	19	19	551	600	459					
	Rata-Rata		4	4	4	4	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	110	120	91,83
	Penggunaan		18	4	4	4	4	4	3	3	3	4	3	3	3	3	3	4	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	112	120	93,33
	Rata-Rata		19	4	4	4	4	4	4	4	3	3	4	3	3	4	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	109	120	90,83
	Jumlah		20	4	4	4	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	108	120	548,3
Rata-Rata		4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	109,67	120	91,39	

B. Rata-rata Perhitungan Nilai Kelayakan oleh Calon Pengguna (Peserta Didik)

Aspek Penilaian	$\Sigma$ Skor	$\Sigma$ Skor Maksimal	Percentase (%)	Kategori Kelayakan
Media	904	960	94,17	Sangat Layak
Materi	450	480	93,75	Sangat Layak
Manfaat	551	600	91,83	Sangat Layak
Penggunaan	658	720	91,39	Sangat Layak
Rata-rata			92,78	Sangat Layak



PEMERINTAH DAERAH DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA  
DINAS PENDIDIKAN, PEMUDA, DAN OLAHRAGA  
BALAI PENDIDIKAN MENENGAH KOTA YOGYAKARTA  
SMKN 4 YOGYAKARTA

*Surat Keterangan*

Jalan Sidikan 60 Yogyakarta Telp. (0274) 372238, 419973 Fax. (0274) 372238  
Website: [www.smkn4jogja.sch.id](http://www.smkn4jogja.sch.id) Email: [info@smkn4jogja.sch.id](mailto:info@smkn4jogja.sch.id) Kode Pos 55162

SURAT KETERANGAN

Nomor : 070 / 114

Yang bertandatangan di bawah ini :

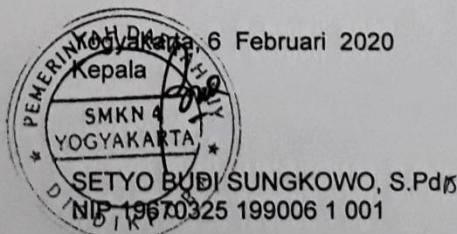
Nama : SETYO BUDI SUNGKOWO, S.Pd  
NIP : 19670325 199006 1 001  
Jabatan : Kepala Sekolah  
Pangkat, Gol : Pembina, IV/a  
Unit Kerja : SMK Negeri 4 Yogyakarta

dengan ini menerangkan bahwa :

Nama : Anggun Novita Rini  
NIM : 17511247004  
Fakultas : Fakultas Teknik  
Program Studi : Pendidikan Tata Boga - S1  
Kampus/Lembaga : Universitas Negeri Yogyakarta

Berdasarkan surat dari Universitas Negeri Yogyakarta No. 638/UN34.15/LT/2020 Tertanggal 6 Januari 2020 Perihal Izin Penelitian, telah melaksanakan Penelitian di SMK Negeri 4 Yogyakarta dengan judul "PENGEMBANGAN MEDIA VIDEO PEMBELAJARAN PEMBUATAN PUFF PASTRY SEBAGAI PELENGKAP BREAKFAST ", dari 7 Januari sampai dengan 7 Februari 2020.

Demikian Surat Keterangan ini buat, untuk dipergunakan seperlunya.



## LAMPIRAN 13. DOKUMENTASI

### DOKUMENTASI



Proses Pengambilan Gambar (*Shooting*)



Proses Penayangan Video Pembelajaran



Pengisian Angket Kelayakan oleh Siswa