

Lampiran 1. Silabus SMK N 2 Godean

Kompetensi Dasar	Standar Kompetensi	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
3.10. Menganalisis <i>puff pastry</i>	3.10.1. Merumuskan pengertian kue adonan lembaran (<i>puff pastry</i>) 3.10.2. Merumuskan jenis jenis kue dari adonan lembaran (<i>puff pastry</i>) 3.10.3. Merumuskan fungsi kue dari adonan lembaran (<i>puff pastry</i>) 3.10.4. Merumuskan hasil analisa kue dari adonan lembaran (<i>puff pastry</i>)	a. Pengertian kue dari adonan lembaran (<i>puff pastry</i>) b. Jenis jenis kue dari adonan (<i>puff pastry</i>) c. Fungsi kue dari adonan lembaran (<i>puff pastry</i>) d. Analisis kasus pembuatan kue dari adonan lembaran	1. Pendahuluan Orientasi a. Membuka pelajaran dengan salam b. Berdoa c. Menyanyikan lagu nasional d. Pengodisian kelas Appersepsi a. Guru mengajukan pertanyaan terkait dengan puuf pastry ayng telah diketahui oleh peserta didik b. Peserta didik merespon Motivasi Guru menyampaikan manfaat atau pentingnya mempelajari materi <i>puff pastry</i> . Memberikan acuan a. Menyampaikan KD dan materi yang akan dipelajari b. Menyampaikan tujuan pembelajaran c. Menyampaikan rencana kegiatan pembelajaran d. Menyampaikan teknik penilaian 2. Inti (Pembelajaran <i>discovery learning</i>) Pemberian rangsangan Mengamati : a. Peserta didik mengamati video tentang <i>puff pastry</i> b. Peserta didik disajikan gambar produk	Observasi Pengamatan sikap saat berdiskusi, uji coba dan presentasi Tes Tes tertulis Keterampilan Penilaian unjuk kerja Proyek/ Penugasan Portofolio	10 Jam	Internet Gisslen, W. (2012). <i>Profesional Baking</i> . Canada: John Wiley & Sons. Inc. Faridah, A., Pada, K., & Yulastri, A. (2008). <i>Patiseri Jilid 2</i> . Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Raharja, K. T. (2016). <i>Dasar Pastry</i> . Surabaya: Politeknik NSC Surabaya.
4.10. Membuat <i>puff pastry</i>	4.10.1 Menyiapkan alat dan bahan untuk mengolah <i>puff pastry</i> 4.10.2 Mengolah <i>puff pastry</i>	a. Alat dan bahan untuk <i>puff pastry</i> b. Cara membuat kue <i>puff pastry</i>				

Kompetensi Dasar	Standar Kompetensi	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
			<p><i>puff pastry</i></p> <p>Identifikasi Masalah Menanya : a. Peserta didik menulis pertanyaan yang berkaitan dengan video yang telah ditayangkan. b. Guru membagi ke dalam 8 kelompok masing-masing 3 orang. Antar kelompok saling menukarkan pertanyaan.</p> <p>Pengumpulan data Mengumpulkan informasi : secara berkelompok peserta didik mencari informasi untuk menjawab pertanyaan.</p> <p>Mengolah data Mengasosiasi : peserta didik mendiskusikan jawaban kelompok, dan merumuskan menjadi satu jawaban yang disepakati. Pembuktian : a. Guru membimbing pelaksanaan pembelajaran dan memberikan masukan serta memberikan masukan terhadap hasil diskusi. b. Peserta didik memperhatikan dan membandingkan hasil diskusi kelompoknya dengan masukan dari guru.</p> <p>Menarik kesimpulan Mengomunikasikan a. Secara bergantian tiap kelompok</p>			

Kompetensi Dasar	Standar Kompetensi	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
			<p>mempresentasikan</p> <p>b. Peserta didik membuat hasil presentasi dan mengumpulkannya</p> <p>3. Penutup</p> <p>a. Peserta didik bersama guru menyimpulkan materi</p> <p>b. Guru memberikan konfirmasi dan penguatan terhadap materi dan hasil kesimpulan dari pembelajaran.</p> <p>c. Guru melakukan refleksi terhadap kegiatan pembelajaran</p> <p>d. Guru memberikan umpan balik terhadap proses pembelajaran</p> <p>e. Menginformasikan rencana pembelajaran berikutnya.</p> <p>f. Memberikan penugasan untuk meringkas materi <i>puff pastry</i> yang sudah dipelajari.</p> <p>g. Berdoa dipimpin oleh salah satu peserta didik</p> <p>h. Ditutup dengan salam</p>			

Lampiran 2. Sinopsis Media Video

Sinopsis Naskah Video

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 2 Godean

Mata Pelajaran : Produk Pastry dan Bakery

Tingkat /Semester : XI / Ganjil

Alokasi Waktu : 10 jam.

Kompetensi Dasar : 3.10. Menganalisis kue dari adonan lembaran (*puff pastry*)

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

Indikator Pencapaian Kompetensi (IPK) :

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

3.10.1 Siswa mampu menguraikan pengertian kue dari adonan lembaran (*puff pastry*).

3.10.2 Siswa mampu menunjukkan jenis jenis kue dari adonan lembaran (*puff pastry*).

3.10.3 Siswa mampu mengonsep fungsi kue dari adonan lembaran (*puff pastry*).

3.10.4 Siswa mampu menelaah kasus pada pembuatan kue dari adonan lembaran (*puff pastry*).

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

4.10.1 Siswa mampu menggunakan alat dalam pembuatan kue dari adonan lembaran (*puff pastry*).

4.10.2 Siswa mampu menggunakan bahan dalam pembuatan kue dari adonan lembaran (*puff pastry*).

4.10.3 Siswa mampu menyelesaikan prosedur pengolahan adonan lembaran (*puff pastry*) dengan teknik pelapisan *french method*.

4.10.4 **Siswa mampu menyelesaikan pembuatan lima jenis produk dari adonan lembaran (*puff pastry*) dengan *make up* yang berbeda.**

Tujuan Pembelajaran :

Setelah mengikuti pembelajaran ini peserta didik diharapkan mampu :

1. Menguraikan pengertian kue *puff* dengan lancar
2. Menunjukkan jenis jenis kue *puff* dengan tepat
3. Mengonsepan fungsi kue *puff* dengan baik
4. Menelaah kasus dalam pembuatan kue *puff* secara mendalam
5. Menggunakan alat dalam pembuatan kue *puff* dengan tepat
6. Menggunakan bahan dalam pembuatan kue *puff* dengan tepat
7. Menyelesaikan pembuatan *puff* dengan metode *French*
8. Menyelesaikan pembuatan lima jenis kue *puff* dengan metode *make up* yang berbeda

Pokok Materi :

1. Pengertian kue *puff*.
2. Jenis-jenis kue *puff*.
3. Fungsi kue *puff*.
4. Kasus kegagalan dalam pembuatan kue *puff*.
5. Alat dan bahan dalam pembuatan kue *puff*.
6. Prosedur pembuatan *puff* dengan metode *French*
7. **Lima metode *make up* yang berbeda**

Durasi Video : 10-15 menit

Penulis Naskah : Ahqid Tyas Pambudi

Pengkaji Isi : Rizqie Auliana. M.Kes

Pengkaji Media : Wika Rinawati M.Pd

Referensi : Wayne, Gislen. (2012). *Profesional Baking*. Canada: John Wiley & Sons. Inc.

Bo, Fibreg. (2002). *The Profesional Pastry Chef*. USA: John Wiley & Sons, Inc.

Renee, B., & Chyntia, N. (2009). *Memorable Recipes*. Kansas City: Andrews McMeel Publishing.

Martha, H. (2008). *Puff*. California: Chronicle Book LLC.

Sinopsis


Video pembelajaran *make-up puff pastry* akan ini menyajikan materi pengertian kue dari adonan lembaran (puff pastry), fungsi kue dari adonan lembaran (puff pastry), , kasus pada pembuatan produk adonan lembaran (puff pastry), alat dan bahan dalam pembuatan produk adonan lembaran (puff pastry) dan prosedur *make up* lima jenis produk dari adonan lembaran (puff pastry) yang berbeda.

Rincian Konten Video

Video pembelajaran *make-up puff pastry* ini meliputi bagian pendahuluan, isi dan penutup. Bagian pendahuluan berisi kalimat nama video, logo instansi, caption pembuka, dan tujuan video pembelajaran. Bagian isi meliputi materi pengertian kue dari adonan puff pastry, fungsi kue dari adonan puff pastry, kasus kasus kegagalan dalam pembuatan puff pastry, alat dan bahan yang diperlukan dalam proses pembentukan puff pastry, teknik pelapisan *french method* dan tutorial pembentukan produk *puff pastry* (*Vol-au-vent*, *Palmiere*, *Creme Horn*, *Turnover* dan *Pinwheels*). Bagian penutup dalam video ini ditampilkan kalimat penutup serta ucapan terimakasih kepada semua pihak yang terkait.

Lampiran 3. Naskah Video Tervalidasi

NASKAH VIDEO

Scene	Shoot	Take	Visual (inframe)	Narasi	Sound	Durasi
						(detik)
1	1		<p>Pembukaan Menampilkan Judul “Video Pembelajaran Makeup Puff Pastry” “Mata Pelajaran Produk Pastry dan Bakery” “Oleh Ahqid Tyas Pambudi dan Dosen Pembimbing Andian Ari Anggraeni M.Sc” “Pendidikan Teknik Boga dan Busana” “Juli 2019” Logo UNY</p>  <p>Caption Pembuka “Mempersembahkan” Proses pembuatan puff pastry</p>	<p>Selamat datang di video pembelajaran untuk siswa SMK Program Kompetensi Keahlian Tata Boga. Video kali ini akan menyajikan proses pembuatan kue puff dengan beberapa teknik make up yang berbeda.</p>	Opening Sound	12
2	1		<p>Caption setiap indikator pencapaian</p> <p>Proses pembuatan puff pastry</p>	<p>Setelah peserta didik menyaksikan tanyangan video pembelajaran ini diharapkan mampu :</p> <p>Menguraikan pengertian kue puff dengan lancar, Menunjukkan jenis jenis kue puff dengan tepat, Mengonsepan fungsi kue puff dengan baik,</p>		15

Scene	Shoot	Take	Visual (inframe)	Narasi	Sound	Durasi
						(detik)
				Menelaah kasus dalam pembuatan kue puff secara mendalam, Menggunakan alat dan bahan dalam pembuatan kue puff dengan tepat, Menyelesaikan pembuatan puff dengan metode French serta pembuatan lima jenis kue puff dengan metode make up yang berbeda.		
3	1		Presenter	Salam semua, sebelum kita memulai pembelajaran pada hari ini mari nyamankan duduk kita dan minumlah air putih agar kita tetap fokus dalam memperhatikan materi ini.		
	2		Presenter	Nah sebelumnya apakah kalian tahu apa itu adonan lembaran atau puff pastry ? dan pernahkan kalian mencicipinya ?		15
	3		Presenter dan foto zuppa Soup dan Kue Makuta	Mungkin sebagian dari kalian pernah mencicipinya namun tidak menyadari bahwa itu merupakan produk dari kue puff pastry. Misalnya Zuppa Soup dan Kue Artis Bandung Makuta Kalian pasti tahu kan ?		
	4		Presenter Caption “TANPA RAGI” “PROES PELIPATAN” “LEMAK CORSVET”	Puff pastry merupakan produk pastry tanpa ragi yang pembuatannya melalui proses pelipatan dengan lemak corsvet. Ingat yaa ! Korsvet, KORSVET		

Scene	Shoot	Take	Visual (inframe)	Narasi	Sound	Durasi
						(detik)
	5		Presenter <i>Mematahkan kue puff</i> Mengoven adonan	Tekstur puff pastry mudah patah dan berlapis-lapis, hal ini disebabkan karena proses penguapan dari lemak corseset yang sebelumnya telah ditambahkan.		
	6		Presenter	Adonan puff sebenarnya bisa kita buat sendiri, tapi puff sheet siap pakai juga sudah tersedia toko bahan kue atau kalian bisa mencarinya di online shop.		
	7		Presenter Caption “ SALTY ” “ Puff Pastry ” “ SWEET ” “ Puff Pastry ” Caption “ SALTY ” “ Asin dan Berempah ”	Ada dua jenis kue puff pastry yaitu Salty dan Sweet. Kue puff jenis Salty memiliki rasa asin dan berempah.		20
4	2		Presenter Caption “ SAYUR ” “ DAGING ” “ IKAN ” caption “ APPETIZER ” “ SIDEDISH SOUP DAN MAINCOURSE ” “ BREAKFAST ”	Biasanya menggunakan isian sayur atau bahan hewani seperti daging dan ikan. Kue puff jenis ini biasanya disajikan untuk appetizer, side dish untuk soup dan maincourse serta breakfast.		

Scene	Shoot	Take	Visual (inframe)	Narasi	Sound	Durasi
						(detik)
	3		Presenter Caption “SWEET” “Manis dan Masam”	Sedangkan kue puff jenis Sweet cenderung memiliki rasa manis atau terkadang masam.		
	4		Presenter Caption “BUAH” “CONFECTIONARY” “COKELAT” “CREAM” “SELAI” Caption “DESSERT” “COOKIES” “BREAKFAST”	Biasanya menggunakan isian buah-buahan, confectionary, cokelat, cream dan selai. Kue puff jenis ini biasa digunakan sebagai dessert, cookies ataupun breakfast.		
	5		Presenter	Baiklah, sampai di sini apakah ada yang kalian bingungkan ? semoga jelas yaa Mari kita lanjutkan.		
5	1		Presenter	Ada beberapa kasus yang sering terjadi dalam proses pembuatan kue puff. Kalian harus tahu kasus kasus tersebut agar kalian bisa menghindarinya selama proses pembuatan. Diantaranya adalah		
	2		Caption “Kasus-Kasus Dalam Pembuatan Puff Pastry”	Kasus-kasus dalam pembuatan puff pastry		
	3		Caption “PERMUKAAN BERKERIPUT” <i>Membungkus adonan menggunakan plastik</i>	Permukaan berkeriput karena pengistirahatannya yang kurang. Lakukan proses pengistirahatan 15-30 menit.		

Scene	Shoot	Take	Visual (inframe)	Narasi	Sound	Durasi
						(detik)
			Caption “ 15-30 MENIT ”			
	4		Caption “ TIDAK MENGEMBANG SEMPURNA ” <i>Insert korsvet</i>	Kasus selanjutnya yaitu tidak mengembang sempurna. Tidak mengembang sempurna bisa disebabkan karena jumlah penggunaan korsvet yang kurang		
	5		Meletakkan corsvet tidak bermerek	atau menggunakan korsvet berkualitas rendah.		
	6		<i>Menggilas adonan</i>	Selain itu proses penggilasan kurang merata,		
	7		<i>Memotong adonan puff pastry</i>	atau menggunakan alat pemotong yang tidak tajam.		
	8		Caption “ BERMINYAK ”	Kasus selanjutnya yaitu tekstur kue berminyak,		
	9		<i>Memasukkan loyang ke oven</i>	disebabkan karena suhu terlalu rendah sehingga corsvet meleleh keluar sebelum mengembang atau jumlah corsvet yang terlalu banyak		
	10		<i>Menunjukkan indikator suhu pada oven</i>			
	11		Caption “ TIDAK RATA ”	Kasus selanjutnya yaitu permukaan yang tidak rata,		
	12		<i>Menusuknusus permukaan puff dengan garpu</i>	Untuk mencegahnya kue sebaiknya ditusuk tusuk		

Scene	Shoot	Take	Visual (inframe)	Narasi	Sound	Durasi
						(detik)
	13		<i>Menggores turnover</i>	atau gores permukaanya sebelum dipanggang		
	12		Caption “ TIDAK MATANG SEMPURNA ” <i>turnover kemudian memotong turn over yang tidak matang bagian dalamnya</i>	Kasus selanjutnya yaitu kue tidak matang sempurna, kue tidak matang sempurna dikarenakan suhu yang terlalu tinggi atau terlalu rendah.		
	13		Caption “ BENTUK KURANG PRESISI ” <i>Proses make up puff adonan</i>	Kasus selanjutnya yaitu bentuk kurang presisi, disebabkan karena pemotongan tidak lurus, adonan terlalu lembek atau terjadi proses penarikan pada adonan.		
6	1		Caption transisi “ Persiapan Bahan Adonan Puff Pastry ”	Persiapan bahan puff pastry		
	2		shoot bahan	Bread flour atau tepung terigu butter atau mentega, ice water atau air es serta lemak kornvet.		
7	1		Caption transisi “ Persiapan Bahan Topping Puff Pastry ”	Persiapan bahan topping puff pastry		
	2		Bahan muncul satu persatu	Egg yolk dan susu untuk egg wash dan berbagai bahan filling dan topping seperti pastry cream, strawberry, dark cokelat, sugar, roux, meringue serta peneapple jam.		15
8	1		Caption transisi “ Persiapan Alat Make Up Puff Pastry ”	Persiapan alat make up puff pastry		

Scene	Shoot	Take	Visual (inframe)	Narasi	Sound	Durasi
						(detik)
	2		Peralatan muncul satu persatu	Tray pastry mat, cutin board, plastic, ring cutter, roling pin, small bowl, brush, ruller, rol cutter, knife, fork, dan cetakan.		12
9	1		Presenter Caption “ PROSEDUR PEMBUATAN ADONAN ”	Sebelum memasuki proses make up kalian harus mengetahui prosedur pembuatan adonan lembaran.		
	2			meskipun sudah banyak tersedia dalam bentuk siap pakai namun kalian para calon chef juga harus tahu cara pembuatannya		
	3		<i>Memasukkan air ke bowl mixer dan menghidupkan mixer</i>	Prosedur pembuatan adonan puff pastry tahap pertama dalam pembuatan adonan berawal dari pembuatan adonan dasar		
	4		<i>Meletakkan adonan dasar ke meja</i>	Kemudian penggilasan lemak dengan metode French		
	5		<i>Mengistirahatkan adonan</i>	Istirahatkan sebentar		
	6		<i>Memipihkan adonan dan</i>	Pipihkan adonan dasar menjadi bentuk persegi,		
	7		<i>Insert corsvet</i>	letakkan lemak corsvet dibagian tengah		
	8		<i>Melipat adonan</i>	kemudian lipat adonan sisanya kedalam		

Scene	Shoot	Take	Visual (inframe)	Narasi	Sound	Durasi
						(detik)
	9		<i>Menggilas dengan Rolling pin</i> Caption “ SINGLE-DOUBLE-SINGLE ”	Dan lakukan penggilasan dengan teknik single-double-single		
	10		<i>Meletakkan adonan dan mengistirahatkan adonan (freeze)</i>	jangan lupa untuk diberi jeda di setiap langkahnya untuk mengistirahatkan gluten adonan, agar gluten rileks dan kalis		
	11		<i>Memotong lembaran (freeze)</i>	Setelah pelipatan lemak sudah selesai maka pemipihan terakhir dilakukan hingga ketebalan 3 mm Lalu potong bagian tepinya agar lapisan lemaknya terbuka Setelah adonan puff jadi kalian bisa melakukan proses make up.		
10	1		<i>Caption</i> “ Lima Metode Make Up puff pastry ”	Berikut ini lima jenis kue puff dengan metode make up yang berbeda,		
11	1		Background dapur (, transparansi putih) Caption “ VolAuVent ”	Vol-Au-Vent		2
	2		<i>adonan puff</i>	siapkan adonan puff sheet		45
	3		<i>Memotong adonan</i>	potong adonan dengan ring <i>cutter</i> berdiameter sama 7,5 cm. Buat lah beberapa potong adonan.		
	4		<i>Memotong adonan</i>	Potong dengan ring cutter berdiameter 5 cm pada bagian tengah adonan.		
	5		<i>Mengoles egg wash</i>	Olesi adonan lingkaran dengan <i>egg wash</i> atau air. Kemudian letakkan adonan yang berbentuk cincin di atasnya.		
	6		<i>Menusuk dengan garpu</i>	Tusuk-tusuk permukaan adonan dengan garpu		

Scene	Shoot	Take	Visual (inframe)	Narasi	Sound	Durasi
						(detik)
	7		<i>Mendiamkan adonan (freeze)</i>	Diamkan adonan selama 15 menit..		
	8		<i>Mengoles egg wash</i>	Lalu olesi permukaannya dengan <i>egg wash</i> secara hati hati. Jangan sampai mengenai bagian tepi adonan.		
	9		<i>Memasukkan kedalam oven</i>	Panggang adonan di oven suhu 170 derajat Celcius selama 20 menit. Untuk mengisi volauvent biasanya memanggang setengah matang adonan, filling, oven kembali hingga matang		
	10		<i>bentuk jadi vol au vent</i>			
12	1		Caption “ Palmiere ”	Palmiere		3
	2		<i>Menaburi meja dengan gula</i>	Taburi meja dengan gula pasir hingga rata.		
	3		<i>Meletakkan adonan puff, menaburi dengan gula</i>	Letakkan puff pastry berukuran 40 kali 15 sentimeter di atas meja. Taburi bagian atas adonan dengan gula pasir, hingga rata.		
	4		<i>Meroll adonan puff</i>	Kemudian roll adonan dengan <i>rolling pin</i> untuk menempelkan gula pasir pada adonan.		
	5		<i>Menandai adonan</i>	Tandai bagian tengah adonan.		
	6		<i>Melipat adonan</i>	Kemudian gulung setiap sisi adonan hingga bertemu di tengah.		
	7		<i>Membungkus adonan dengan plastik</i>	Bungkus adonan yang sudah dibentuk		
	8		<i>Memasukkan adonan ke refrigerator</i>	Simpan adonan dalam <i>refrigerator</i> hingga kokoh,		
	9		<i>Mengeluarkan adonan yang udah set</i>	Potong adonan setebal 6 mm. Dan pastikan menggunakan pisau tipis dan tajam.		
	10		<i>Memotong adonan</i>			

Scene	Shoot	Take	Visual (inframe)	Narasi	Sound	Durasi
						(detik)
	11		<i>Menata adonan</i>	tata di atas <i>baking tray</i> . Dan panggang dengan suhu 150derajat Celcius selama 25 menit		
	12		<i>oven</i>			
	13		<i>bentuk jadi palmiere (_panning samping)</i>	Palmiere siap disajikan		
13	1		Caption “ Turnover ”	Turnover		3
	2		<i>ukuran puff pastry</i>	Siapkan adonan puff pastry berukuran 30 kali 30 sentimeter		40
	3		<i>Memotong puff pastry</i>	Potong menjadi bentuk persegi dengan ukuran 10 sentimeter,		
	4		<i>Meletakkan filling</i>	Letakkan <i>filling</i> di bagian tengah adonan		
	5		<i>Mengoles air</i>	Olesi bagian tepi adonan dengan air.		
	6		<i>Melipat adonan</i>	Lipat adonan secara diagonal. Tekan bagian tepi adonan. Letakan diatas <i>Banking tray</i>		
	7		<i>Mengerat adonan</i>	Kerat permukaan adonan dengan pisau,		
	8		<i>Istirahatkan adonan</i>	Istirahatkan selama 15 menit		
	9		<i>Mengoles dengan egg wash dan menabur gula</i>	Olesi permukaan adonan dengan egg wash.		
	10		<i>Membawa Loyang masuk oven (panning)</i>	Panggang dalam oven suhu 170 derajat celsius, hingga matang.		
	11		<i>Produk turn over (_panning samping)</i>	Turnover siap disajikan		
14	1		Caption “ Creme Horn ”	<i>Creme Horn</i>		3
	2		<i>ukuran puff pastry</i>	Siapkan adonan lembatan puff pastry potongan adonan menjadi bentuk persegi panjang dengan ukuran 3 kali 40 sentimeter.		40
	3		<i>Memoles adonan</i>	Olesi permukaan atas adonan dengan air		
	4		<i>melilitkan puff sheet</i>	Lilitkan adonan pada cetakan <i>creme horn</i> , dengan permukaan yang diolesi berada di luar. Jangan tarik adonan karena akan menyebabkan adonan menjadi lebih panjang		
	5		<i>Menata creme horn di atas loyang</i>	Kemudian letakkan adonan di atas loyang, dengan		

Scene	Shoot	Take	Visual (inframe)	Narasi	Sound	Durasi
						(detik)
				sambungan berada di bagian bawah.		
	6		<i>Mengistirahatkan adonan</i>	istirahatkan 15 menit.		
	7		<i>Mengolesi egg wash</i>	Olesi bagian atas adonan dengan egg wash,		
	8		<i>Menaburi gula pasir</i>	dan taburi gula pasir diatas nya		
	9		<i>Memasukkan loyang kedalam oven</i>	Panggang dalam oven bersuhu 170 derajat celcius.		
	10		<i>mengisi dengan pastry cream</i>	Setelah matang, dinginkan lalu isi dengan filling pastry cream. atau bisa diganti dengan mousses, cream cheese, butter cream atau ganache.		
	11		<i>creme horn yang sudah jadi</i>	Creme Horn siap disajikan		
15	1		<i>Caption "Pinwheels"</i>	Pinwheels		3
	2		<i>ukuran puff pastry</i>	Siapkan adonan puff pastry berukuran 20 kali 30 cm, potong menjadi bentuk persegi berukuran 10 kali 10 cm		40
	3		<i>memotong bagian ujung</i>	Potong diagonal pada ujung lembaran sepanjang 3,5 cm. Pastikan bagian tengah jangan sampai putus.		
	4		<i>melipat ujung puff</i>	Lipat empat ujung bilah secara selang seling ke bagian tengah.		
	5		<i>merekatkan ujung puff</i>			
	6		<i>menata di loyang</i>	Tata adonan diatas loyang,		
	7		<i>memberi filling</i>	Gunakan topping pastry cream		
	8		<i>mendiamkan adonan</i>	diamkan adonan selama 15 menit		
	9		<i>Mengolesi egg wash</i>	Olesi adonan dengan egg wash		
	10		<i>memanggang adonan</i>	Panggang adonan selama 35 menit dalam oven bersuhu 170 derajat celcius		

Scene	Shoot	Take	Visual (inframe)	Narasi	Sound	Durasi
						(detik)
	11		<i>pinwheels jadi</i>	Pinwhells siap disajikan.		
16	1		<p>Presenter <i>Puff pastry keseluruhan yang sudah jadi</i> Caption “Penulis Naskah : Ahqid Tyas Pambudi Dosen Pembimbing :Andian Ari Anggaeni M.Sc Director : Ahqid Tyas Pambudi Cameraman : Khabib Anwari Presenter : Viqia Nurani Nikita Editor : Khabib Anwari Viqia Nurani Nikita Bagus Santosa Validator Video: Wika Rinawati. M.Pd Validator Materi: Rizqie Auliana, M.Kes Peraga : Fathia Bela Ayuningtyas Crew Shooting : Ade Bagus Fadilah,Maulidina Imroatun, Dwi Apriliyanto, Dinda Ragita Wulandari, Anjang Biyani Galih Janti “ “</p>	Demikian lah video pembelajaran pada kali ini. Latihlah terus kemampuan kalian dalam berkreasi makeup puff pastry agar kalian mahir dalam membuat bentuk bentuk puff puff pastry. Semogabermanfaat dan sampai jumpa		50

Lampiran 4. Surat Permohonan Validasi Instrumen Penelitian.



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

SURAT PERMOHONAN VALIDASI INSTRUMEN PENELITIAN

Hal : Permohonan Validasi Instrumen Penelitian Tugas Akhir Skripsi
Lampiran : 1 Bendel

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

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

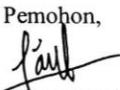
Nama : Ahqid Tyas Pambudi
NIM : 15511244014
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Judul TAS : Pengembangan Video Pembelajaran Materi Make-Up Puff
Pastry dalam Mata Pelajaran Pastry dan Bakery di SMK
Negeri 2 Godean

Dengan hormat, memohon ibu berkenan memberikan validasi terhadap angket yang telah saya susun. Sebagai bahan pertimbangan, bersama ini saya lampirkan :
(1) proposal TA, (2) draft instrumen penelitian TA.

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

Yogyakarta, 3 Oktober 2019

Pemohon,


Ahqid Tyas Pambudi
NIM. 15511244014

Mengetahui,

Ketua Program Studi
Pendidikan Teknik Boga,

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

Dosen Pembimbing,

Andian Ari Anggreini, ST., M.Sc.
NIP. 19780911 200212 2 002

Lampiran 5. Hasil Validasi Instrumen Penelitian



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

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

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

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

NIP : 19760424 200112 2 002

Jurusan : Pendidikan Teknik Boga dan Busana

menyatakan bahwa instrumen penelitian TA atas nama mahasiswa:

Nama : Ahqid Tyas Pambudi

NIM : 15511244014

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Judul TAS : Pengembangan Video Pembelajaran Materi Make-Up Puff
Pastry dalam Mata Pelajaran Pastry dan Bakery di SMK
Negeri 2 Godean

Setelah dilakukan kajian atas instrumen penelitian TA tersebut dapat dinyatakan:

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

Demikian agar dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, 3 Oktober 2019

Validator,

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

NIP. 19760424 200112 2 002

Catatan:



Beri Tanda ✓



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

Hasil Validasi Instrumen Penelitian TA


Nama : Ahqid Tyas Pambudi
NIM : 15511244014
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Judul TAS : Pengembangan Video Pembelajaran Materi Make-Up Puff Pastry dalam Mata Pelajaran Pastry dan Bakery di SMK Negeri 2 Godean

No.	Saran/Tanggapan
1.	Jangan menggunakan kata "dan" untuk poin penilaian yang tidak sama, Harus salah satu / dijadikan 2 nomor
2.	Hindari pertanyaan dengan kata "Kualitas" jadikan lebih spesifik
3.	Semua penilaian yang belum spesifik diganti dengan yang lebih jelas
	Komentar umum/ lain-lain

Yogyakarta, 3 Oktober 2019
Validator,

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

Lampiran 6. Surat Perijinan Tempat Shooting

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

SURAT PERMOHONAN IZIN LABORATORIUM

Hal : Permohonan Izin Laboratorium Pasrty PTBB
Lampiran : 1 lembar

Kepada Yth,
Wika Rinawati, S.Pd. .M.Pd.
Koordinator Laboratorium Praktik
Jurusan Pendidikan Teknik Boga Busana
Fakultas Teknik UNY


Sehubungan dengan rencana pelaksanaan *shooting* video pembelajaran untuk Tugas Akhir Skripsi (TAS), dengan ini saya:

Nama : Ahqid Tyas Pambudi
NIM : 15511244014
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Judul TAS : Pengembangan Video Pembelajaran pada Materi Make-Up Puff Pastry dalam Mata Pelajaran Pastry dan Bakery di SMK Negeri 2 Godean

Dengan hormat, memohon ibu berkenan memberikan izin menggunakan laboratorium praktik pastry pada hari Selasa hingga Rabu tanggal 20 Agustus 2019- 21 Agustus 2019. Penggunaan laboratorium meliputi **peminjaman area dapur dan alat dapur**. Adapun daftar peminjama alat dapur terlampir

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

Yogyakarta, 20 Agustus 2019

Pemohon,

Ahqid Tyas Pambudi
NIM. 15511244014

Acc *Acc*
20/8 *20/8 19*




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

Daftar Peminjaman Alat Dapur

No	Nama Alat	Spesifikasi	Jumlah	
1.	Meja	Stainless	1	✓
2.	Rolling pin	Kayu	1	✓
3.	Mangkuk	Melamin	6	✓
4.	Mixer	Mixer dough kecil	1	
5.	Gelas ukur	Plastik	1	✓
6.	Cetakan crème horn	Stainless	8	✓
7.	Loyang	Antilengket, besar	3	✓
8.	Oven		1	✓
9.	Baskom	Stainless	5	✓

Lampiran 7. Surat Permohonan Validasi Naskah Video


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

SURAT PERMOHONAN VALIDASI NASKAH VIDEO

Hal : Permohonan Validasi Naskah Video Tugas Akhir Skripsi
Lampiran : 1 Bendel

Kepada Yth,
Rizqie Auliana, M.Kes.
Dosen Pendidikan Teknik Boga
Jurusan Pendidikan Teknik Boga Busana
Fakultas Teknik UNY


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

Nama : Ahqid Tyas Pambudi
NIM : 15511244014
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Judul TAS : Pengembangan Video Pembelajaran pada Materi Make-Up Puff Pastry dalam Mata Pelajaran Pastry dan Bakery di SMK Negeri 2 Godean


Dengan hormat, memohon ibu berkenan memberikan validasi terhadap naskah video yang telah saya susun. Sebagai bahan pertimbangan, bersama ini saya lampirkan **Naskah Video Pembelajaran Make-up Puff Pastry (script)**


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

Yogyakarta, Juni 2019


Permohon,

Ahqid Tyas Pambudi
NIM. 15511244014

Mengetahui,

Ketua Program Studi
Pendidikan Teknik Boga,

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

Dosen Pembimbing,

Andian Ari Anggreini, ST., M.Sc.
NIP. 19780911 200212 2 002

Hasil Validasi Naskah Video



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

SURAT PERNYATAAN VALIDASI
NASKAH VIDEO TUGAS AKHIR SKRIPSI

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

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


menyatakan bahwa naskah video TAS atas nama mahasiswa:

Nama : Ahqid Tyas Pambudi
NIM : 15511244014
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Judul TAS : Pengembangan Video Pembelajaran Materi Make-Up Puff Pastry Pada Mata Pelajaran Pastry dan Bakery di SMK Negeri 2 Godean

Setelah dilakukan kajian atas naskah video TAS tersebut dapat dinyatakan:

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

Demikian agar dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, Juli 2019
Validator,

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

Catatan:
☐ Beri Tanda ✓



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

Hasil Validasi Naskah Video TAS

Nama : Ahqid Tyas Pambudi
NIM : 15511244014
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Judul TAS : Pengembangan Video Pembelajaran Materi Make-Up Puff
Pastry Pada Mata Pelajaran Pastry dan Bakery di SMK
Negeri 2 Godean


No.	Saran/Tanggapan
	Komentar umum/ lain-lain

Yogyakarta, Juli 2019
Validator,

Rizqie Auliana, M.Kes.

NIP. 19670805 199303 2 001

Lampiran 8. Hasil Validasi Materi Video



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

SURAT PERNYATAAN VALIDASI
NASKAH VIDEO TUGAS AKHIR SKRIPSI

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

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


menyatakan bahwa naskah video TAS atas nama mahasiswa:

Nama : Ahqid Tyas Pambudi
NIM : 15511244014
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Judul TAS : Pengembangan Video Pembelajaran Materi Make-Up Puff
Pastry Pada Mata Pelajaran Pastry dan Bakery di SMK
Negeri 2 Godean

Setelah dilakukan kajian atas naskah video TAS tersebut dapat dinyatakan:

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

Demikian agar dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, 26 Desember 2019
Validator,

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

Catatan:
☐ Beri Tanda ✓



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

Hasil Validasi Naskah Video TAS

Nama : Ahqid Tyas Pambudi
NIM : 15511244014
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Judul TAS : Pengembangan Video Pembelajaran Materi Make-Up Puff Pastry Pada Mata Pelajaran Pastry dan Bakery di SMK Negeri 2 Godean


No.	Saran/Tanggapan
	<i>Perbaiki beberapa tulisan berbahasa Inggris sehingga bacanya juga benar.</i>
	Komentar umum/ lain-lain <i>Baik</i>

Yogyakarta, 26 Desember 2019
Validator,

Rizqie Auliana, M.Kes.

NIP 19670805 199303 2 001

Lampiran 9. Surat Permohonan Validasi Media


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

SURAT PERMOHONAN VALIDASI MEDIA PEMBELAJARAN VIDEO

Hal : Permohonan Validasi Media Pembelajaran Video *Make-Up Puff Pastry*
Lampiran : 1 Bendel


Kepada Yth,
Rizqie Auliana, M.Kes.
Dosen Pendidikan Teknik Boga
Jurusan Pendidikan Teknik Boga Busana
Fakultas Teknik UNY

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


Nama : Ahqid Tyas Pambudi
NIM : 15511244014
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Judul TAS : Pengembangan Video Pembelajaran pada Materi Make-Up Puff Pastry dalam Mata Pelajaran Pastry dan Bakery di SMK Negeri 2 Godean


Dengan hormat, memohon ibu berkenan memberikan validasi terhadap **materi** media yang telah saya buat. Sebagai bahan pertimbangan, bersama ini saya lampirkan : (1) naskah video dan (2) instrumen validasi media.

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


Yogyakarta, 28 Januari 2020
Pemohon,

Ahqid Tyas Pambudi
NIM. 15511244014

Mengetahui,

Ketua Program Studi
Pendidikan Teknik Boga,

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

Dosen Pembimbing,

Andian Ari Anggraeni, ST, M.Sc.
NIP. 19780911 200212 2 002

Lampiran 10. Hasil Validasi Media oleh Ahli Materi

	UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA FAKULTAS TEKNIK PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA Alamat: Kampus Karang Malang, Yogyakarta, 55281
<hr/>	
SURAT PERNYATAAN VALIDASI MEDIA PEMBELAJARAN VIDEO	
Saya yang bertanda tangan dibawah ini:	
Nama	: Rizqie Auliana, M.Kes.
NIP	: 19670805 199303 2 001
Jurusan	: Pendidikan Teknik Boga dan Busana
menyatakan bahwa media pembelajaran video <i>make-up puff pastry</i> atas nama:	
Nama	: Ahqid Tyas Pambudi
NIM	: 15511244014
Program Studi	: Pendidikan Teknik Boga
Judul TAS	: Pengembangan Video Pembelajaran pada Materi Make-Up Puff Pastry dalam Mata Pelajaran Pastry dan Bakery di SMK Negeri 2 Godean
Setelah dilakukan kajian atas media pembelajaran video tersebut dapat dinyatakan:	
<input checked="" type="checkbox"/>	Layak digunakan untuk penelitian
<input type="checkbox"/>	Layak digunakan dengan perbaikan
<input type="checkbox"/>	Tidak layak digunakan untuk penelitian yang bersangkutan dengan catatan dan saran/perbaikan sebagaimana terlampir.
Demikian agar dapat digunakan sebagaimana mestinya.	
Yogyakarta, 28 Januari 2020 Validator,	
Rizqie Auliana, M.Kes. NIP. 19670805 199303 2 001	
Catatan:	<input type="checkbox"/> Beri Tanda ✓



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

Hasil Validasi Media Pembelajaran Video

Nama : Ahqid Tyas Pambudi
NIM : 15511244014
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Judul TAS : Pengembangan Video Pembelajaran pada Materi Make-Up Puff Pastry dalam Mata Pelajaran Pastry dan Bakery di SMK Negeri 2 Godean

No.	Saran/Tanggapan
	<p>Saat pembukaan → agak cepat .</p> <p>Istilah Corsket → <u>pastry margarine</u></p> <p>↓</p> <p>butter .</p>
	<p>Komentar umum/ lain-lain</p> <p>Baik if digunakan</p>

Yogyakarta, 28 Januari 2020
Validator,

Rizqie Auliana, M.Kes.

NIP. 19670805 199303 2 001

VALIDASI VIDEO PEMBELAJARAN MAKE-UP PUFF PASTRY 9
OLEH AHLI MATERI

Materi : *Puff Pastry*
 Sasaran : Siswa Kelas XII Program Keahlian Jasa Boga SMK N 2 Godean
 Judul Penelitian : Pengembangan Media Video Pembelajaran pembuatan *Puff Pastry* untuk Siswa Kelas XI Pada
 Mata Pelajaran : Produk *Pastry & Bakery* di SMK N 2 Godean
 Validator : Rizqie Auliana, M.Kes.

Petunjuk

1. Ibu dimohon memberikan validasi terhadap media pembelajaran “video pembelajaran *make-up puff pastry*”.
2. Validasi dapat disampaikan dengan memberi tanda cek (✓) pada kolom dengan memilih alternatif penilaian yang tersedia. Ada empat alternatif penilaian, yaitu :

Keterangan :

STL = Sangat Tidak Layak

TL = Tidak Layak

L = Layak

SL = Sangat Layak

No	Kriteria Penilaian	Penilaian			
		STL	TL	L	SL
1.	Materi dalam video sesuai dengan materi pembelajaran.				✓
2.	Kesesuaian materi video dengan standar kompetensi lulusan.				✓
3.	Kesesuaian materi video dengan karakteristik belajar audien.				✓
4.	Kontinuitas materi <i>make-up puff pastry</i> dalam video.				✓
5.	Kesesuaian judul video dengan isi materi dalam video.				✓
6.	Kejelasan instruksi dalam video.			✓	
7.	Kejelasan prosedur persiapan dan penggunaan bahan.			✓	
8.	Kejelasan prosedur persiapan dan penggunaan alat.				✓
9.	Kejelasan prosedur pembuatan adonan.			✓	
10.	Kejelasan prosedur pembentukan metode <i>make up Vol-Au-Vent</i> .				✓
11.	Kejelasan bentuk produk akhir <i>Vol-Au-Vent</i> .				✓
12.	Kejelasan prosedur pembentukan metode <i>make up Palmiere</i> .				✓
13.	Kejelasan bentuk produk akhir <i>Palmiere</i> .				✓
14.	Kejelasan prosedur pembentukan metode <i>make up Pinwheel</i> .				✓

No	Kriteria Penilaian	Penilaian			
		STL	TL	L	SL
15.	Kejelasan bentuk produk akhir <i>Pinwheel</i> .				✓
16.	Kejelasan prosedur pembentukan metode <i>make up Crème horn</i> .				✓
17.	Kejelasan bentuk produk akhir <i>Crème horn</i> .				✓
18.	Kejelasan prosedur pembentukan metode <i>make up Turnover</i> .				✓
19.	Kejelasan bentuk produk akhir <i>Turnover</i> .				✓
20.	Kejelasan prosedur penanganan kasus kasus kegagalan dalam pembuatan kue puff.			✓	
21.	Kesesuaian pemilihan kata dalam menyampaikan materi.			✓	
22.	Kesesuaian ilustrasi yang digunakan.				✓
23.	Penyajian materi dalam video mudah dipahami.				✓
24.	Video dapat memberikan pengalaman belajar baru.				✓
25.	Video dapat memberikan kemudahan kepada guru dalam menyampaikan materi <i>make up puff pastry</i> .				✓
26.	Keefektifan (tepat guna) video dalam mencapai tujuan pembelajaran yang telah ditetapkan.				✓
27.	Video dapat dijadikan sebagai referensi sumber belajar.				✓
28.	Video sesuai dengan ketersediaan fasilitas di sekolah.				✓
29.	Video dapat digunakan kapan saja.				✓
30.	Video dapat digunakan di mana saja.				✓

Sleman, 29 Januari 2020
Ahli Materi


(.....Rizqia Auliana.....)



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

SURAT PERMOHONAN VALIDASI MEDIA PEMBELAJARAN VIDEO

Hal : Permohonan Validasi Media Pembelajaran Video *Make-Up Puff Pastry*
Lampiran : 1 Bendel

Kepada Yth,
Janti Utami, S.Pd.
Guru Pastry dan Bakery
SMK Negeri 2 Godean

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


Nama : Ahqid Tyas Pambudi
NIM : 15511244014
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Judul TAS : Pengembangan Video Pembelajaran pada Materi Make-Up Puff Pastry dalam Mata Pelajaran Pastry dan Bakery di SMK Negeri 2 Godean

Dengan hormat, memohon ibu berkenan memberikan validasi terhadap **materi** media yang telah saya buat. Sebagai bahan pertimbangan, bersama ini saya lampirkan : (1) naskah video dan (2) instrumen validasi media.

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


Yogyakarta, 28 Januari 2020

Pemohon,



Ahqid Tyas Pambudi
NIM. 15511244014

Mengetahui,

Ketua Program Studi
Pendidikan Teknik Boga,


Dr. Dra. Badraningsih Lestariwati M.Kes.
NIP. 19600625 198601 2 001

Dosen Pembimbing,


Andian Ari Anggraeni ST M.Sc.
NIP. 19780911 200212 2 002



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

**SURAT PERNYATAAN VALIDASI
MEDIA PEMBELAJARAN VIDEO**

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Janti Utami, S.Pd.

Sebagai : Guru SMK N 2 Godean pengampu mata pelajaran Pastry dan Bakery
menyatakan bahwa media pembelajaran video *make-up puff pastry* atas nama:

Nama : Ahqid Tyas Pambudi

NIM : 15511244014

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Judul TAS : Pengembangan Video Pembelajaran pada Materi Make-Up
Puff Pastry dalam Mata Pelajaran Pastry dan Bakery di SMK
Negeri 2 Godean

Setelah dilakukan kajian atas media pembelajaran video 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, 28 Januari 2020

Validator,

Janti Utami, S.Pd.

Catatan:



Beri Tanda ✓



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

Hasil Validasi Media Pembelajaran Video

Nama : Ahqid Tyas Pambudi
NIM : 15511244014
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Judul TAS : Pengembangan Video Pembelajaran pada Materi Make-Up Puff Pastry dalam Mata Pelajaran Pastry dan Bakery di SMK Negeri 2 Godean

No.	Saran/Tanggapan
	Sacara keseluruhan sudah cukup baik, perlu sedikit tambahan di bagian penggunaan tepung terigu.
	Komentar umum/ lain-lain

Yogyakarta, 28 Januari 2020
Validator,

Janti Utami, S.Pd.

**VALIDASI VIDEO PEMBELAJARAN MAKE-UP PUFF PASTRY
OLEH AHLI MATERI**

Materi : *Puff Pastry*
 Sasaran : Siswa Kelas XII Program Keahlian Jasa Boga SMK N 2 Godean
 Judul Penelitian : Pengembangan Media Video Pembelajaran pembuatan *Puff Pastry* untuk Siswa Kelas XI Pada
 Mata Pelajaran : Produk *Pastry & Bakery* di SMK N 2 Godean
 Validator : Rizqie Auliana, M.Kes.

Petunjuk

1. Ibu dimohon memberikan validasi terhadap media pembelajaran "video pembelajaran *make-up puff pastry*".
2. Validasi dapat disampaikan dengan memberi tanda cek (✓) pada kolom dengan memilih alternatif penilaian yang tersedia. Ada empat alternatif penilaian, yaitu :

Keterangan :

STL = Sangat Tidak Layak

TL = Tidak Layak


L = Layak

SL = Sangat Layak

No	Kriteria Penilaian	Penilaian			
		STL	TL	L	SL
1.	Materi dalam video sesuai dengan materi pembelajaran.				✓
2.	Kesesuaian materi video dengan standar kompetensi lulusan.				✓
3.	Kesesuaian materi video dengan karakteristik belajar audien.				✓
4.	Kontinuitas materi <i>make-up puff pastry</i> dalam video.				✓
5.	Kesesuaian judul video dengan isi materi dalam video.				✓
6.	Kejelasan instruksi dalam video.				✓
7.	Kejelasan prosedur persiapan dan penggunaan bahan.				✓
8.	Kejelasan prosedur persiapan dan penggunaan alat.				✓
9.	Kejelasan prosedur pembuatan adonan.				✓
10.	Kejelasan prosedur pembentukan metode <i>make up Vol-Au-Vent</i> .				✓
11.	Kejelasan bentuk produk akhir <i>Vol-Au-Vent</i> .				✓
12.	Kejelasan prosedur pembentukan metode <i>make up Palmiere</i> .				✓
13.	Kejelasan bentuk produk akhir <i>Palmiere</i> .				✓
14.	Kejelasan prosedur pembentukan metode <i>make up Pinwheel</i> .				✓


No	Kriteria Penilaian	Penilaian			
		STL	TL	L	SL
15.	Kejelasan bentuk produk akhir <i>Pinwheel</i> .				✓
16.	Kejelasan prosedur pembentukan metode <i>make up Crèmehorn</i> .				✓
17.	Kejelasan bentuk produk akhir <i>Crèmehorn</i> .				✓
18.	Kejelasan prosedur pembentukan metode <i>make up Turnover</i> .				✓
19.	Kejelasan bentuk produk akhir <i>Turnover</i> .				✓
20.	Kejelasan prosedur penanganan kasus kasus kegagalan dalam pembuatan kue puff.				✓
21.	Kesesuaian pemilihan kata dalam menyampaikan materi.				✓
22.	Kesesuaian ilustrasi yang digunakan.				✓
23.	Penyajian materi dalam video mudah dipahami.				✓
24.	Video dapat memberikan pengalaman belajar baru.				✓
25.	Video dapat memberikan kemudahan kepada guru dalam menyampaikan materi <i>make up puff pastry</i> .				✓
26.	Keefektifan (tepat guna) video dalam mencapai tujuan pembelajaran yang telah ditetapkan.				✓
27.	Video dapat dijadikan sebagai referensi sumber belajar.				✓
28.	Video sesuai dengan ketersediaan fasilitas di sekolah.				✓
29.	Video dapat digunakan kapan saja.				✓
30.	Video dapat digunakan di mana saja.				✓

Sleman, 28 - 1 - 2019 2020
Ahli Materi


(Jani Utami S.Pd)

Lampiran 11. Surat Permohonan Validasi Media oleh Ahli Media

10



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

SURAT PERMOHONAN VALIDASI MEDIA PEMBELAJARAN

Hal : Permohonan Validasi Media Pembelajaran *Video Make-up Puff Pastry*
Lampiran : 1 Bendel

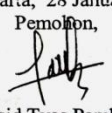
Kepada Yth,
Wika Rinawati, S.Pd. .M.Pd.
Dosen Pendidikan Teknik Boga
Jurusan Pendidikan Teknik Boga Busana
Fakultas Teknik UNY

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

Nama : Ahqid Tyas Pambudi
NIM : 15511244014
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Judul TAS : Pengembangan Video Pembelajaran pada Materi Make-Up Puff Pastry dalam Mata Pelajaran Pastry dan Bakery di SMK Negeri 2 Godean

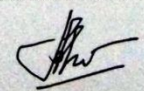
Dengan hormat, memohon ibu berkenan memberikan validasi terhadap media pembelajaran video yang telah saya susun. Sebagai bahan pertimbangan, bersama ini saya lampirkan : (1) naskah video dan (2) instrumen validasi media.

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

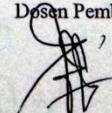
Yogyakarta, 28 Januari 2020
Pemohon,

Ahqid Tyas Pambudi
NIM. 15511244014

Mengetahui,


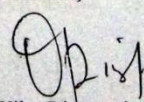
Ketua Program Studi
Pendidikan Teknik Boga,


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

Dosen Pembimbing,


Andian Ari Anggraeni, ST., M.Sc.
NIP. 19780911 200212 2 002

Lampiran 12. Hasil Validasi Media oleh Ahli Media

	<p>UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA FAKULTAS TEKNIK PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA Alamat: Kampus Karang Malang, Yogyakarta, 55281</p>
<p>SURAT PERNYATAAN VALIDASI MEDIA PEMBELAJARAN VIDEO</p>	
<p>Saya yang bertanda tangan dibawah ini:</p>	
Nama	: Wika Rinawati, S.Pd. .M.Pd.
NIP	: 19760424 200112 2 002
Jurusan	: Pendidikan Teknik Boga dan Busana
<p>menyatakan bahwa media pembelajaran video make-up puff pastry atas nama :</p>	
Nama	: Ahqid Tyas Pambudi
NIM	: 15511244014
Program Studi	: Pendidikan Teknik Boga
Judul TAS	: Pengembangan Video Pembelajaran pada Materi Make-Up Puff Pastry dalam Mata Pelajaran Pastry dan Bakery di SMK Negeri 2 Godean
<p>Setelah dilakukan kajian atas media video pembelajaran tersebut dapat dinyatakan:</p>	
<input checked="" type="checkbox"/>	Layak digunakan untuk penelitian
<input type="checkbox"/>	Layak digunakan dengan perbaikan
<input type="checkbox"/>	Tidak layak digunakan untuk penelitian yang bersangkutan dengan catatan dan saran/perbaikan sebagaimana terlampir.
<p>Demikian agar dapat digunakan sebagaimana mestinya.</p>	
<p>Yogyakarta, 28 Januari 2020 Validator,  Wika Rinawati, S.Pd. .M.Pd. NIP. 19760424 200112 2 002</p>	
Catatan:	<input type="checkbox"/> Beri Tanda ✓



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

Hasil Validasi Media Pembelajaran Video

Nama : Ahqid Tyas Pambudi
NIM : 15511244014
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Judul TAS : Pengembangan Video Pembelajaran pada Materi Make-Up
Puff Pastry dalam Mata Pelajaran Pastry dan Bakery di SMK
Negeri 2 Godean

No.	Saran/Tanggapan
	Komentar umum/ lain-lain

Yogyakarta, 28 Januari 2020

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

VALIDASI VIDEO PEMBELAJARAN MAKE-UP PUFF PASTRY
OLEH AHLI MEDIA

Materi : *Puff Pastry*
 Sasaran : Siswa Kelas XII Program Keahlian Jasa Boga SMK N 2 Godean
 Judul Penelitian : Pengembangan Media Video Pembelajaran pembuatan *Puff Pastry* untuk Siswa Kelas XI Pada
 Mata Pelajaran : Produk *Pastry & Bakery* di SMK N 2 Godean
 Validator : Wika Rinawati, M.Pd.

Petunjuk

1. Ibu dimohon memberikan validasi terhadap media pembelajaran "video pembelajaran *make-up puff pastry*".
2. Validasi dapat disampaikan dengan memberi tanda cek (✓) pada kolom dengan memilih alternatif penilaian yang tersedia. Ada empat alternatif penilaian, yaitu :

Keterangan :

STL = Sangat Tidak Layak

TL = Tidak Layak

L = Layak

SL = Sangat Layak

No	Kriteria Penilaian	Penilaian			
		STL	TL	L	SL
1.	Gambar dalam video jelas (tidak pecah).				✓
2.	Suara <i>presenter</i> dalam video jelas.				✓
3.	Suara <i>dubber</i> dalam video jelas.			✓	
4.	Suara <i>backsound</i> video jelas.				✓
5.	Kejelasan pengucapan suara dan intonasi <i>presenter</i> .				✓
6.	Kejelasan pengucapan suara dan intonasi <i>dubber</i> .				✓
7.	Keterbacaan teks (<i>font</i> huruf) video.				✓
8.	Keserasian komposisi warna yang digunakan dalam video.			✗	✓
9.	Desain <i>lay out</i> dalam video menarik.			✓	
10.	Ketepatan ilustrasi yang digunakan dalam video.				✓
11.	Keserasian pengaturan cahaya dalam video.			✓	
12.	Bahasa yang digunakan sesuai dengan karakteristik audien.				✓
13.	Durasi video ideal sebagai video tutorial (10-15 menit).				✓
14.	Hasil keseluruhan <i>editing</i> tidak membosankan.				✓


No	Kriteria Penilaian	Penilaian			
		STL	TL	L	SL
15.	<i>Angle camera</i> tidak monoton.				✓
16.	Keserasian penggunaan efek dalam video.				✓
17.	Kontinuitas posisi objek di masing masing <i>scene</i> .				✓
18.	<i>Talent</i> (peraga) yang digunakan mengilustrasikan dengan jelas.				✓
19.	Profesionalitas <i>presenter</i> baik.				✓
20.	Video menarik perhatian secara keseluruhan.				✓
21.	Video efektif digunakan sebagai media pembelajaran.				✓
22.	Video dapat meningkatkan motivasi belajar siswa.			✓	
23.	Video dapat berdiri sendiri, tidak bergantung dengan media pembelajaran lain.				✓
24.	Video mudah digunakan dan dioperasikan.				✓
25.	Video dapat digunakan secara individual.				✓
26.	Video dapat digunakan secara klasikal.				✓
27.	Video sesuai dengan ketersediaan fasilitas di sekolah.			✓	
28.	Video mudah disebarluaskan.				✓
29.	Video dapat digunakan kapan saja.				✓
30.	Video dapat digunakan dimana saja.				✓

Sleman, ...30 Januari 2019
Ahli Media



(.....)

Lampiran 13. Surat Perijinan 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

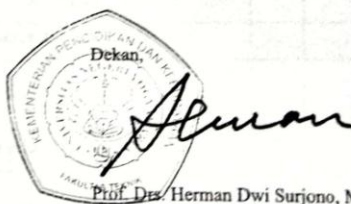
Nomor : 24/UN34.15/LT/2020 27 Januari 2020
Lamp. : 1 Bendel Proposal
Hal : Izin Penelitian

**Yth. Kepala Sekolah SMK Negeri 2 Godean
Jl. Jae Sumantoro Sidoagung Godean Sleman**

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

Nama : Ahqid Tyas Pambudi
NIM : 15511244014
Program Studi : Pend. Tata Boga - S1
Tujuan : Memohon izin mencari data untuk penulisan Tugas Akhir Skripsi (TAS)
Judul Tugas Akhir : Pengembangan Video Pembelajaran pada Materi Make up Puff Pastry Mata Pelajaran Pastry dan Bakery di SMK Negeri 2 Godean
Waktu Penelitian : Senin - Jumat, 27 - 31 Januari 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.


Dekan,
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 14. SK Pembimbing

**KEPUTUSAN DEKAN FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
NOMOR : 29/PTBG/PB/XII/2018**

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

DEKAN FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

Menimbang : a. bahwa untuk kelancaran pelaksanaan kegiatan Tugas Akhir Skripsi (TAS) mahasiswa, dipandang perlu mengangkat dosen pembimbingnya;
b. bahwa untuk keperluan sebagaimana dimaksud pada huruf a perlu menetapkan Keputusan Dekan Tentang Pengangkatan Dosen Pembimbing Tugas Akhir Skripsi (TAS) Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.

Mengingat : 1. Undang-undang RI Nomor 20 Tahun 2003 Tentang Sistem Pendidikan Nasional (Lembaran Negara Tahun 2003 Nomor 78, Tambahan Lembaran Negara Nomor 4301);
2. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 4 Tahun 2014 Tentang Penyelenggaraan Pendidikan Tinggi dan Pengelolaan Perguruan Tinggi (Lembaran Negara Tahun 2014 Nomor 16, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5500);
3. Keputusan Presiden Republik Indonesia Nomor 93 Tahun 1999 Tentang Perubahan Institut Keguruan dan Ilmu Pendidikan menjadi Universitas;
4. Peraturan Mendiknas RI Nomor 23 Tahun 2011 Tentang Organisasi dan Tata Kerja Universitas Negeri Yogyakarta;
5. Peraturan Mendiknas RI Nomor 34 Tahun 2011 Tentang Statuta Universitas Negeri Yogyakarta;
6. Keputusan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan RI Nomor 98/MPK.A4/KP/2013 Tentang Pengangkatan Rektor Universitas Negeri Yogyakarta;
7. Peraturan Rektor Nomor 2 Tahun 2014 tentang Peraturan Akademik;
8. Keputusan Rektor Nomor 800/UN.34/KP/2016 tahun 2016 tentang Pengangkatan Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.

MEMUTUSKAN

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

PERTAMA : Mengangkat Saudara :

Nama	: Andian Ari Anggraeni, ST.,M.Sc.
NIP	: 19780911 200212 2 002
Pangkat/Golongan	: Penata Tk.I, III/d
Jabatan Akademik	: Lektor

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

Nama	: Ahqid Tyas Pambudi
NIM	: 15511244014
Prodi Studi	: Pend. Teknik Boga - S1
Judul Skripsi/TA	: PENGEMBANGAN VIDEO PEMBELAJARAN MATERI MAKE-UP PUFF PASTRY DALAM MATA PELAJARAN PASTRY DAN BAKERY DI SMK NEGERI 2 GODEAN

- KEDUA : Dosen Pembimbing sebagaimana dimaksud dalam Diktum PERTAMA bertugas merencanakan, mempersiapkan, melaksanakan, dan mempertanggungjawabkan pelaksanaan kegiatan bimbingan terhadap mahasiswa sebagaimana dimaksud dalam Diktum PERTAMA sampai mahasiswa dimaksud dinyatakan lulus.
- KETIGA : Biaya yang diperlukan dengan adanya Keputusan ini dibebankan pada Anggaran DIPA Universitas Negeri Yogyakarta Tahun 2018.
- KEEMPAT : Keputusan ini berlaku sejak tanggal 20 Desember 2018.

Tembusan Keputusan Dekan ini disampaikan kepada :

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

Ditetapkan di : Yogyakarta
Pada tanggal : 20 Desember 2018

DEKAN FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA,



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

Lampiran 15. Tabulasi Hasil Validasi Media oleh Siswa

No Soal	Soal	Siswa																															Rerata	Persen
Aspek Pembelajaran		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31		
1.	Kesesuaian materi video dengan materi pembelajaran.	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	3	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	3	3	4	3	4	3,74	94%
2.	Video sesuai dengan karakteristik belajar siswa.	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	3	3	4	3	4	3,77	94%
3.	Kontinuitas materi make-up puff pastry dalam video.	4	3	3	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	3	3	3	3	3	3	4	3	4	3,65	91%
Aspek Materi																																		93%
4.	Kesesuaian judul video dengan isi materi.	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	3	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	3	3	3	3	4	4	4	3	4	3,74	94%
5.	Kejelasan instruksi yang disampaikan.	3	4	4	4	4	3	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	4	4	4	3	4	3,81	95%
6.	Kejelasan materi dalam video.	3	4	4	4	4	3	4	4	4	3	3	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	3	3	3	3	4	3	4	3,65	91%
7.	Kedalaman materi dalam video.	3	3	4	3	4	3	3	4	3	3	3	4	4	4	3	4	4	4	4	3	4	4	4	4	3	3	3	3	4	3	4	3,52	88%
8.	Kejelasan bentuk produk akhir setiap jenis kue puff.	4	3	4	4	4	3	4	4	4	3	3	4	3	4	3	4	4	4	4	3	4	4	4	3	3	3	3	3	4	3	4	3,58	90%
Aspek Media																																		91%
9.	Keakraban interaksi presenter dengan peserta	4	4	3	3	4	3	3	4	4	3	3	4	4	4	3	4	4	4	4	3	4	4	4	4	3	3	3	3	3	3	4	3,55	89%

	didik.																																		
10.	Gambar dalam video jelas (tidak pecah).	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	3	4	4	4	3	4	3,77	94%	
11.	Suara presenter dalam video jelas.	4	3	3	4	4	4	4	3	4	3	4	4	3	4	4	3	4	3	4	3	4	3	3	4	3	3	3	3	4	3	4	3,52	88%	
12.	Suara dubber (pengisi suara) dalam video jelas.	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	3,94	98%	
13.	Suara backsound video jelas.	4	3	3	4	4	4	3	4	4	3	3	4	4	4	3	4	4	3	4	4	4	4	4	3	3	3	3	3	4	3	4	3,58	90%	
14.	Keterbacaan teks (font) yang digunakan dalam video.	4	4	4	3	4	4	3	4	4	4	3	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	3	3	3	4	3	4	3,68	92%	
15.	Keserasian komposisi warna yang digunakan.	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	3	4	4	4	3	4	3,81	95%	
16.	Profesionalitas presenter baik.	4	4	4	4	4	4	4	3	4	3	3	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	3	3	3	4	3	4	3,68	92%	
17.	Talent (peraga) yang digunakan mengilustrasikan dengan jelas.	3	4	3	3	4	3	4	4	3	3	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	3	3	3	4	3	4	3,58	90%	
18.	Ilustrasi yang digunakan dalam video sesuai dengan maksud pesan.	4	4	4	4	4	3	4	4	4	3	2	4	4	4	3	4	4	4	4	4	3	4	4	3	3	3	3	3	4	3	4	3,58	90%	
19.	Kemenarikn desain lay out.	3	4	4	3	4	3	4	3	3	3	2	4	4	4	3	4	3	4	4	4	3	4	4	3	3	3	3	3	4	3	4	3,42	85%	
20.	Keserasian pengaturan cahaya dalam video.	3	4	3	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	3	4	3	4	3	4	3,71	93%	
21.	Hasil keseluruhan editing tidak membosankan.	3	3	4	3	4	3	4	4	4	3	2	4	4	3	3	4	3	4	4	4	3	4	4	3	3	3	3	4	3	4	3	4	3,45	86%

22.	Video disajikan secara menarik.	4	4	4	3	4	3	4	4	3	3	3	4	4	4	4	3	3	4	4	3	4	4	3	3	3	3	4	4	4	3	4	3,58	90%
23.	Durasi video ideal sebagai video tutorial (10-15 menit).	3	4	4	4	4	3	3	3	4	3	2	4	4	4	4	4	3	3	4	4	4	4	3	3	3	3	4	3	4	3	4	3,52	88%
Aspek Kegunaan																														91%				
24.	Video mudah digunakan dan dioperasikan.	4	4	4	4	4	4	3	4	4	3	3	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	3	3	3	3	4	3	4	3	4	3,68	92%
25.	Video sesuai dengan ketersediaan fasilitas di sekolah.	3	3	4	4	4	3	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	3	3	4	4	4	3	4	3,71	93%
Aspek Manfaat																														92%				
26.	Video dapat memberikan pengalaman belajar baru.	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	3	3	4	3	4	3	4	3,74	94%
27.	Video meningkatkan motivasi belajar siswa.	3	4	4	3	4	4	4	3	4	4	4	4	3	4	4	4	3	4	4	3	4	4	4	3	3	3	4	4	4	3	4	3,68	92%
28.	Video dapat digunakan dimana saja.	4	4	4	3	3	3	4	4	4	3	3	3	3	4	3	3	3	4	4	3	4	4	3	3	3	3	4	3	4	3	4	3,45	86%
29.	Video dapat digunakan kapan saja.	3	4	4	4	4	3	4	4	4	3	3	4	4	4	3	3	3	4	4	3	4	4	3	3	3	3	4	4	4	3	4	3,58	90%
30.	Keefektifan video sebagai media pembelajaran.	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	3	3	4	4	4	3	4	3,81	95%
																														3,42	91%			
																														3,65	91%			

Lampiran 16. Contoh Validasi oleh Calon Pengguna

ANGKET PENILAIAN VIDEO PEMBELAJARAN OLEH PENGGUNA 16

Setelah melihat video pembelajaran *make-up puff pastry* untuk Siswa Kelas XII Pada Mata Pelajaran Produk *Pastry & Bakery*, Anda diminta memberikan penilaian dengan cara mengisi angket dibawah ini.

Petunjuk :

1. Anda dimohon memberikan validasi terhadap media pembelajaran "video pembelajaran *make-up puff pastry*".
2. Validasi Anda dapat disampaikan dengan memberi tanda cek (✓) pada kolom dengan memilih alternatif penilaian yang tersedia. Dimohon untuk bersedia memberikan komentar dan tanggapan terhadap video ini. Ada empat alternatif penilaian, yaitu :

Keterangan :

STL = Sangat Tidak Layak

TL = Tidak Layak

L = Layak

SL = Sangat Layak

No	Kriteria Penilaian	Penilaian			
		STL	TL	L	SL
1.	Kesesuaian materi video dengan materi pembelajaran.			✓	
2.	Video sesuai dengan karakteristik belajar siswa.			✓	
3.	Kontinuitas materi <i>make-up puff pastry</i> dalam video.			✓	
4.	Kesesuaian judul video dengan isi materi.				✓
5.	Kejelasan instruksi yang disampaikan.				✓
6.	Kejelasan materi dalam video.			✓	
7.	Kedalaman materi dalam video.			✓	
8.	Kejelasan bentuk produk akhir setiap jenis kue puff.			✓	
9.	Keakraban interaksi <i>presenter</i> dengan peserta didik.			✓	
10.	Gambar dalam video jelas (tidak pecah).				✓
11.	Suara <i>presenter</i> dalam video jelas.			✓	
12.	Suara <i>dubber</i> (pengisi suara) dalam video jelas.				
13.	Suara <i>backsound</i> video jelas.			✓	
14.	Keterbacaan teks (<i>font</i>) yang digunakan dalam video.			✓	
15.	Keserasian komposisi warna yang digunakan.				✓
16.	Profesionalitas <i>presenter</i> baik.			✓	
17.	<i>Talent</i> (peraga) yang digunakan mengilustrasikan dengan jelas.			✓	

18.	Ilustrasi yang digunakan dalam video sesuai dengan maksud pesan.			✓	
19.	Kemenarikan desain <i>lay out</i> .			✓	
20.	Keserasian pengaturan cahaya dalam video.				✓
21.	Hasil keseluruhan <i>editing</i> tidak membosankan.				✓
22.	Video disajikan secara menarik.				✓
23.	Durasi video ideal sebagai video tutorial (10-15 menit).				✓
24.	Video mudah digunakan dan dioperasikan.				✓
25.	Video sesuai dengan ketersediaan fasilitas di sekolah.				✓
26.	Video dapat memberikan pengalaman belajar baru.				✓
27.	Video meningkatkan motivasi belajar siswa.				✓
28.	Video dapat digunakan dimana saja.				✓
29.	Video dapat digunakan kapan saja.				✓
30.	Keefektifan video sebagai media pembelajaran.				✓

Saran / Komentar :

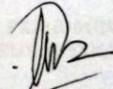
.....

.....

.....

.....

Sleman, 31 Januari 2020
Validator


FATMI WULANDARI

Lampiran 17. SK Penguji

**KEPUTUSAN DEKAN FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
NOMOR : 86/PTBG/TAS/II/II/2020**

**TENTANG
PENGANGKATAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR SKRIPSI (TAS) MAHASISWA
FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

DEKAN FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

- Menimbang : a. bahwa untuk menguji Tugas Akhir Skripsi (TAS) mahasiswa, dipandang perlu mengangkat Tim Pengujinya;
- b. bahwa untuk keperluan sebagaimana dimaksud pada huruf a perlu menetapkan Keputusan Dekan Tentang Pengangkatan Tim Penguji 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 Menristekdikti 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 1.27/UN34/IX/2019 tahun 2019 tentang Pengangkatan Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.

MEMUTUSKAN

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

PERTAMA : Mengangkat Saudara :

- | | | |
|---------|-----------------------------------|--------------------------------------|
| 1. Nama | : Andian Ari Anggraeni, ST.,M.Sc. | |
| NIP | : 19780911 200212 2 002 | sebagai Ketua merangkap Penguji |
| 2. Nama | : Minta Harsana, A.Par.,M.Sc. | |
| NIP | : 19690314 200501 1 001 | sebagai Sekretaris merangkap Penguji |
| 3. Nama | : Dra. Sutriyati Purwanti, M.Si. | |
| NIP | : 19611216 198803 2 001 | sebagai Penguji Utama |

sebagai Tim Penguji bagi TUGAS AKHIR SKRIPSI (TAS) mahasiswa sebagai berikut :

Nama	: Ahqid Tyas Pambudi
NIM	: 15511244014
Program Studi	: Pend. Tata Boga - S1
Judul TUGAS AKHIR SKRIPSI (TAS)	: PENGEMBANGAN VIDEO PEMBELAJARAN MATERI MAKE-UP PUFF PASTRY DALAM MATA PELAJARAN PASTRY DAN BAKERY DI SMK NEGERI 2 GODEAN

- KEDUA : Tim Penguji sebagaimana dimaksud dalam Diktum PERTAMA bertugas mengevaluasi naskah skripsi, memberi masukan perbaikan, memberikan penilaian, dan penguasaan kontekstual TUGAS AKHIR SKRIPSI (TAS) Mahasiswa.
- KETIGA : Biaya yang diperlukan dengan adanya Keputusan ini dibebankan pada Anggaran DIPA Universitas Negeri Yogyakarta Tahun 2020.
- KEEMPAT : Keputusan ini berlaku sejak tanggal 17 Februari 2020.

SALINAN Keputusan Dekan ini disampaikan kepada :

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

Ditetapkan di : Yogyakarta
Pada tanggal : 17 Februari 2020

DEKAN FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA,



Prof. Drs. HERMAN DWI SURJONO, M.Sc., MT., Ph.D.
NIP. 19640205 198703 1 001