

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 <i>puff pastry</i> 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</p> <p>Menanya :</p> <p>a. Peserta didik menulis pertanyaan yang berkaitan dengan video yang telah ditayangkan.</p> <p>b. Guru membagi ke dalam 8 kelompok masing-masing 3 orang. Antar kelompok saling menukarkan pertanyaan.</p> <p>Pengumpulan data</p> <p>Mengumpulkan informasi : secara berkelompok peserta didik mencari informasi untuk menjawab pertanyaan.</p> <p>Mengolah data</p> <p>Mengasosiasi : peserta didik mendiskusikan jawaban kelompok, dan merumuskan menjadi satu jawaban yang disepakati.</p> <p>Pembuktian :</p> <p>a. Guru membimbing pelaksanaan pembelajaran dan memberikan masukan serta memberikan masukan terhadap hasil diskusi.</p> <p>b. Peserta didik memperhatikan dan membandingkan hasil diskusi kelompoknya deham masukan dari guru.</p> <p>Menarik kesimpulan</p> <p>Mengomunikasikan</p> <p>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. Mengonsepkan 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 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 | | Pembukaan Menampilkan Judul “Video Pembelajaran Makeup Puff Pastry” “Mata Pelajaran Produk Pastry dan Bakery” “Oleh Ahqid Tyas Pembudi dan Dosen Pembimbing Andian Ari Anggraeni M.Sc” “Pendidikan Teknik Boga dan Busana” “Juli 2019” Logo UNY  Caption Pembuka “Mempersembahkan” Proses pembuatan puff pastry | 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. | Opening Sound | 12 |
| 2 | 1 | | Caption setiap indikator pencapaian Proses pembuatan puff pastry | Setelah peserta didik menyaksikan tayangan video pembelajaran ini diharapkan mampu : Menguraikan pengertian kue puff dengan lancar, Menunjukkan jenis-jenis kue puff dengan tepat, Mengonseptkan fungsi kue puff dengan baik, | | 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 corsvet 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. | | |
| 4 | 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 |
| | 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 | 3 | | Presenter Caption “SWEET” “Manis dan Masam” | Sedangkan kue puff jenis Sweet cenderung memiliki rasa manis atau terkadang masam. | | |
| | | | 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. | | |
| | | | 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>Menusuknusuk permukaan puff dengan garpu</i> | Untuk mencegahnya kue sebaiknya ditusuk tusuk | | |

| Scene | Shoot | Take | Visual (inframe) | Narasi | Sound | Durasi (detik) |
|-------|-------|------|---|---|-------|-------------------|
| | | | | | | |
| 13 | 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 “ BENTUKKURANG 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 Patry” | Persiapan bahan puff pastry | | |
| | 2 | | shoot bahan | Bread flour atau tepung terigu butter atau mentega, ice water atau air es serta lemak korsvet. | | |
| 7 | 1 | | Caption transisi “Persiapan Bahan Toping Puff Patry” | Persiapan bahan topping puff patry | | |
| | 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, meisses serta peneaple jam. | | 15 |
| 8 | 1 | | Caption transisi “Persiapan Alat Make Up Paff Pastry” | Persiapan alat make up paff 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 | | <p>Presenter</p> <p>Caption “PROSEDUR PEMBUATAN ADONAN”</p> | 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 | | | 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 cutter berdiameter sama 7,5 cm. Buatlah beberapa potong adonan. | | |
| | 4 | | <i>Memotong adonan</i> | Potong dengan ring cutter berdiameter 5 cm pada bagian tengah adonan. | | |
| | 5 | | <i>Mengoles egg wah</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 | 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 | | <i>Caption “Palmiere”</i> | 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) |
| 13 | 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</i> (<u>panning</u> samping) | Palmiere siap disajikan | | |
| 13 | 1 | | Caption “ <i>Turnover</i> ” | 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> | Letakan <i>filling</i> di bagian tengah adonan | | |
| | 5 | | <i>Mengoles air</i> | Olesi bagian tepi adonan dengan air. | | |
| | 6 | | <i>Melibat adonan</i> | Lipat adonan secara diagonal. Tekan bagian tepi adonan. Letakan diatas Banking tray | | |
| | 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</i> (<u>panning</u> samping) | Turnover siap disajikan | | |
| 14 | 1 | | Caption “ <i>Creme Horn</i> ” | <i>Creme Horn</i> | | 3 |
| | 2 | | <i>ukuran puff pastry</i> | Siapkan adonan lembatan puff pastry poton 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 creme horn, 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) |
| 15 | | | | sambungan berada di bagian bawah. | | |
| | 6 | | <i>Mengistirahatkan adonan</i> | istirahatkan 15 menit. | | |
| | 7 | | <i>Mengolesi egg wash</i> | Olesi bagian atas adonan denan egg wah, | | |
| | 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 | | |
| | 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> | <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</p> | | 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 ucapan
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 and 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

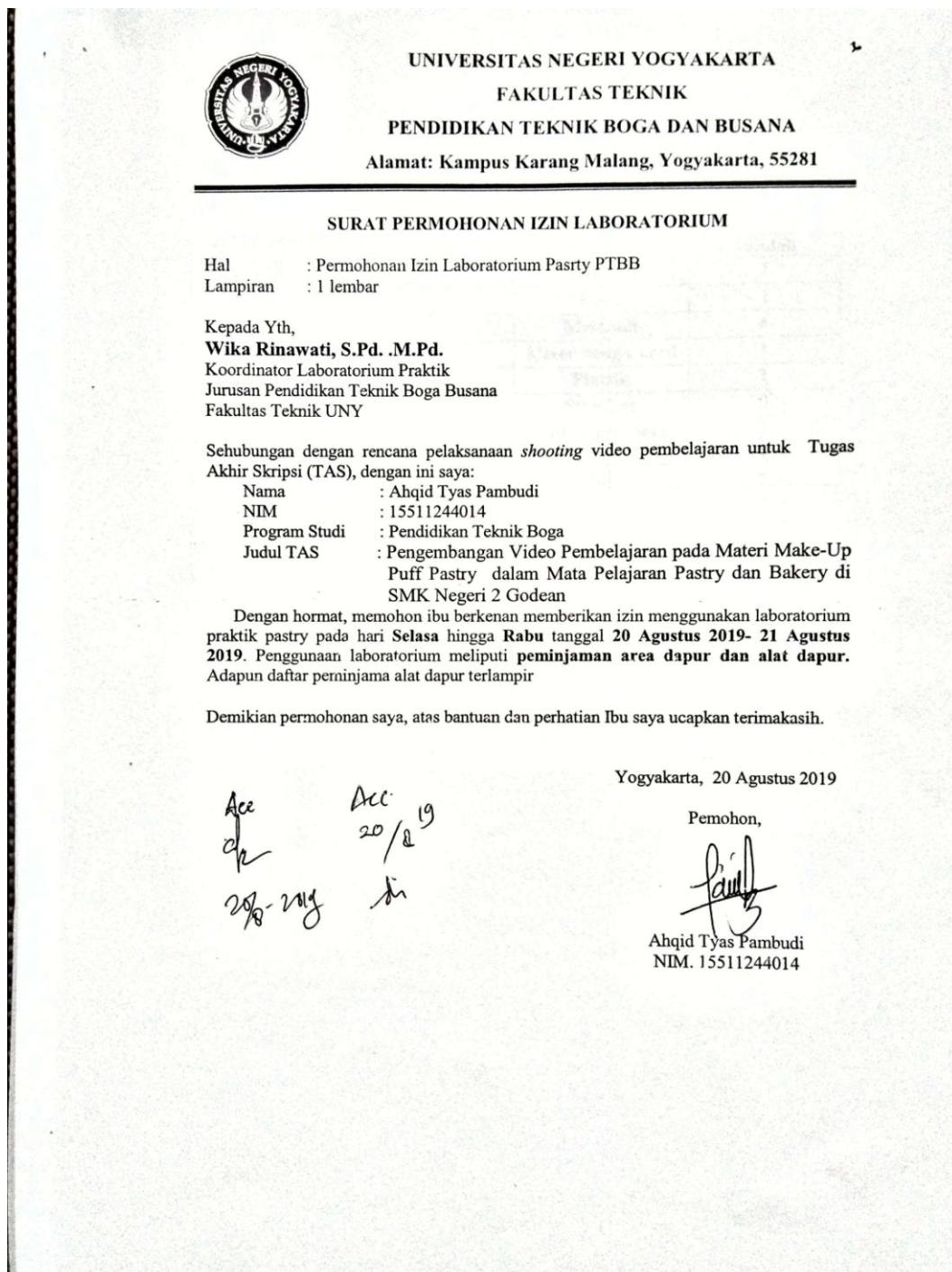
Nama : Ahqid Tyas Pembudi
NIM : 15511244014
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Judul TAS : Pengembangan Video Pembelajaran Materi Make-Up Puff Pastry dalam Mata Pelajaran Pastry dan Bakery di SMK Negeri 2 Godean

| No. | Saran/Tanggapan |
|-----|--|
| 1. | <i>Jangan menggunakan kata "dan" untuk point penilaian yang tidak sama, Harus salah satu / dijadikan 2 nomor</i> |
| 2. | <i>Hindari pertanyaan dengan kata "kualitas" jadikan lebih spesifik</i> |
| 3. | <i> Semua penilaian yang belum spesifik diganti dengan yang lebih jelas</i> |
| | 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

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 Pembudi |
| 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 ucapan terimakasih.

Yogyakarta, Juni 2019

Penohon,
Ahqid Tyas Pembudi
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 Pembudi
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

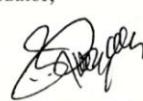
menyatakan bahwa naskah video TAS atas nama mahasiswa:

Nama : Ahqid Tyas Pembudi
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

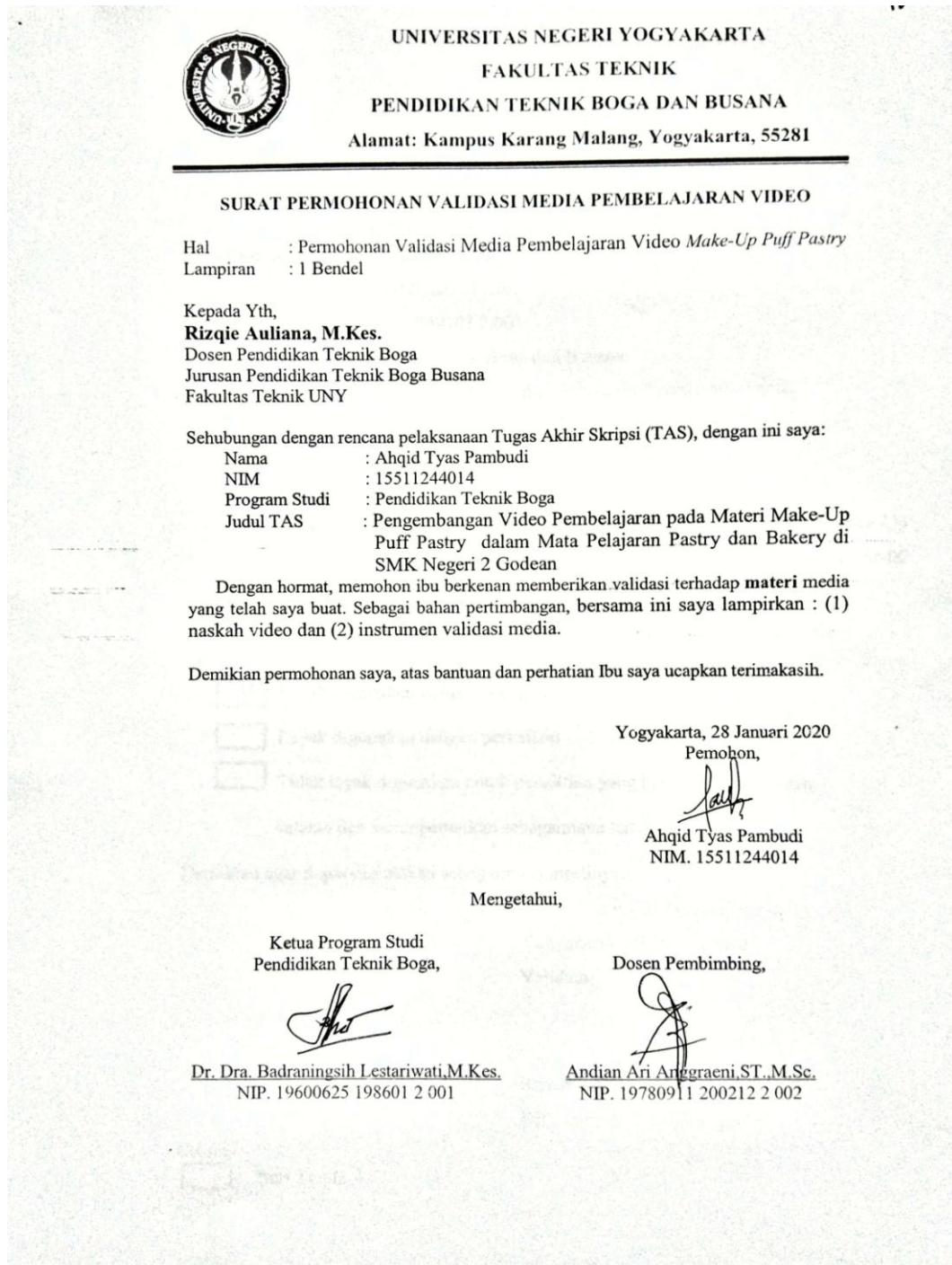
| No. | Saran/Tanggapan |
|-----|---|
| | <i>Pada selisih beberapa tulisan berbahasa Inggris sehingga bacanya juga berasar.</i> |
| | Komentar umum/ lain-lain <i>Baik</i> |

Yogyakarta, 26 Desember 2019
Validator,

Rizqie Auliana, M.Kes.

NIP 19670805 199303 2 001

Lampiran 9. Surat Permohonan Validasi Media



Lampiran 10. Hasil Validasi Media oleh Ahli Materi


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

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,

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

Catatan:
 Beri Tanda ✓



W
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 . Isitah corsvet → <u>pastry margarine</u>. ↓ butter .</p> |
| | Komentar umum/ lain-lain <i>Baik w/ digunakan</i> |

Yogyakarta, 28 Januari 2020
Validator,

Rizqie Auliana, M.Kes.

NIP. 19670805 199303 2 001

VALIDASI VIDEO PEMBELAJARAN *MAKE-UP PUFF PASTRY* 3
OLEH AHLI MATERI

| | |
|------------------|--|
| Materi | : <i>Puff Pastry</i> |
| Sasaran | : Siswa Kelas XII Program Keahlian Jasa Boga SMK N 2 Godean |
| Judul Penelitian | : Pengembangan Media Video Pembelajaran pembuatan <i>Puff Pastry</i> untuk Siswa Kelas XI Pada |
| Mata Pelajaran | : Produk <i>Pastry & Bakery</i> 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>Cremehorn</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 Aulia.....



UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

FAKULTAS TEKNIK

PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA

Alamat: Kampus Karang Malang, Yogyakarta, 55281

8

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 Afif Anggaeni, 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 |
|-----|---|
| | <p>Secara kesimpulan sudah cukup baik, perlu sedikit tambahan di bagian penggunaan tepung terigu.</p> |
| | Komentar umum/ lain-lain |

Yogyakarta, 28 Januari 2020
Validator,

Janti Utami, S.Pd.

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

| | |
|------------------|--|
| Materi | : <i>Puff Pastry</i> |
| Sasaran | : Siswa Kelas XII Program Keahlian Jasa Boga SMK N 2 Godean |
| Judul Penelitian | : Pengembangan Media Video Pembelajaran pembuatan <i>Puff Pastry</i> untuk Siswa Kelas XI Pada |
| Mata Pelajaran | : Produk <i>Pastry & Bakery</i> 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 :

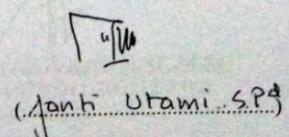
Keterangan :

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

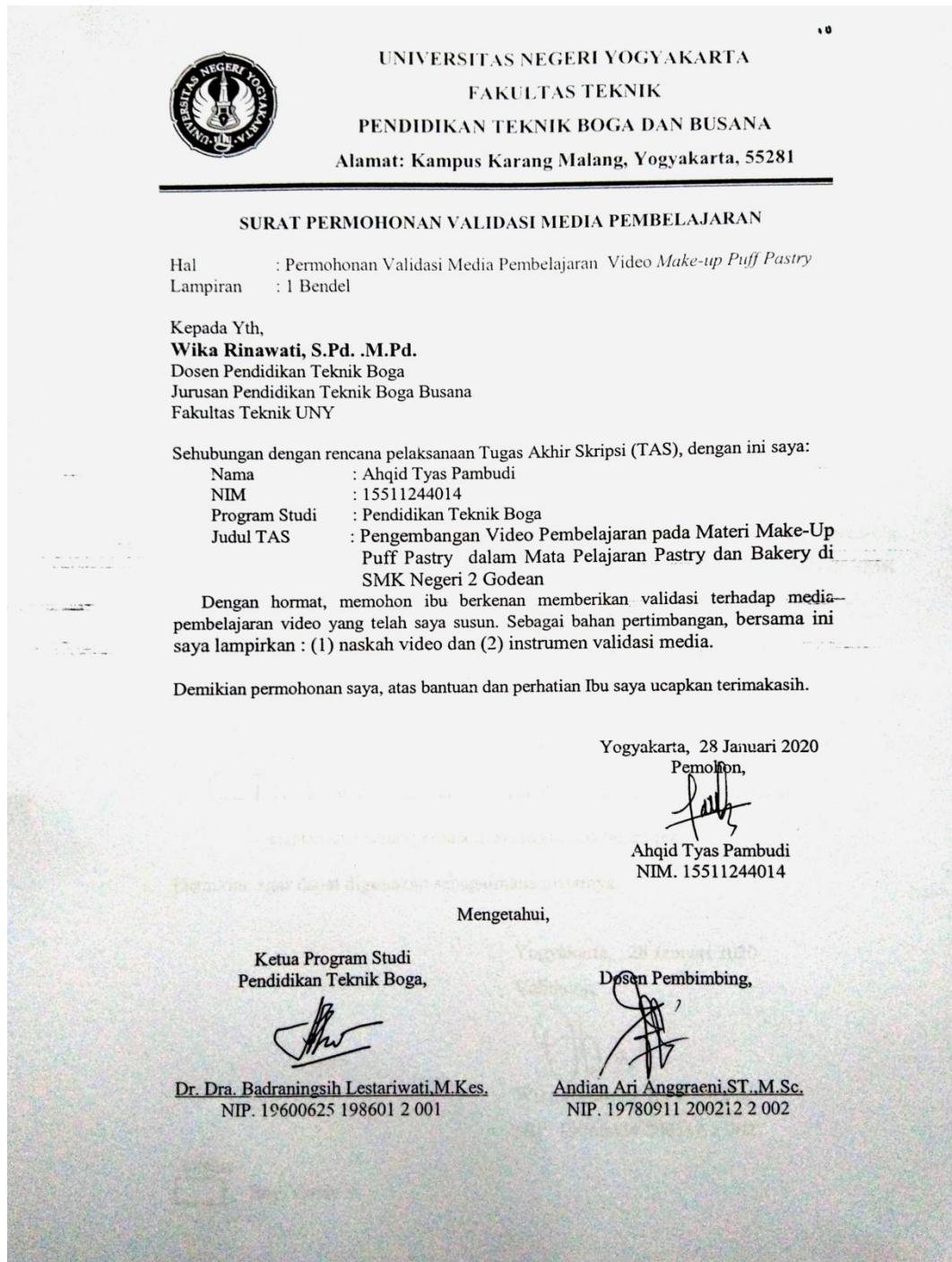
| No | Kriteria Penilaian | Penilaian | | | |
|-----|--|-----------|----|---|----|
| | | STL | TL | L | SL |
| 1. | Materi dalam video sesuai dengan materi pembelajaran. | | | | ✓ |
| 2. | Kesesuaian materi video dengan standar kompetensi lulusan. | | | | ✓ |
| 3. | Kesesuaian materi video dengan karakteristik 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>Cremehorn</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, 4.8 - 1 - 2019 10:20
Ahli Materi


(Janhi Utami, S.Pd)

Lampiran 11. Surat Permohonan Validasi Media oleh Ahli Media



Lampiran 12. Hasil Validasi Media oleh Ahli Media



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

NIP : 19760424 200112 2 002

Jurusan : Pendidikan Teknik Boga dan Busana

menyatakan bahwa media pembelajaran video make-up puff pastry atas nama :

Nama : Ahqid Tyas Pembudi

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 video pembelajaran 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,

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

NIP. 19760424 200112 2 002

Catatan:

Beri Tanda √



UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

FAKULTAS TEKNIK

PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA

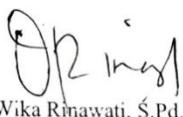
Alamat: Kampus Karang Malang, Yogyakarta, 55281

Hasil Validasi 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 | : <i>Puff Pastry</i> |
| Sasaran | : Siswa Kelas XII Program Keahlian Jasa Boga SMK N 2 |
| Judul Penelitian | Godean |
| Mata Pelajaran | : Pengembangan Media Video Pembelajaran pembuatan <i>Puff Pastry</i> untuk Siswa Kelas XI Pada |
| Validator | : Produk <i>Pastry & Bakery</i> di SMK N 2 Godean |
| | : 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
12
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:

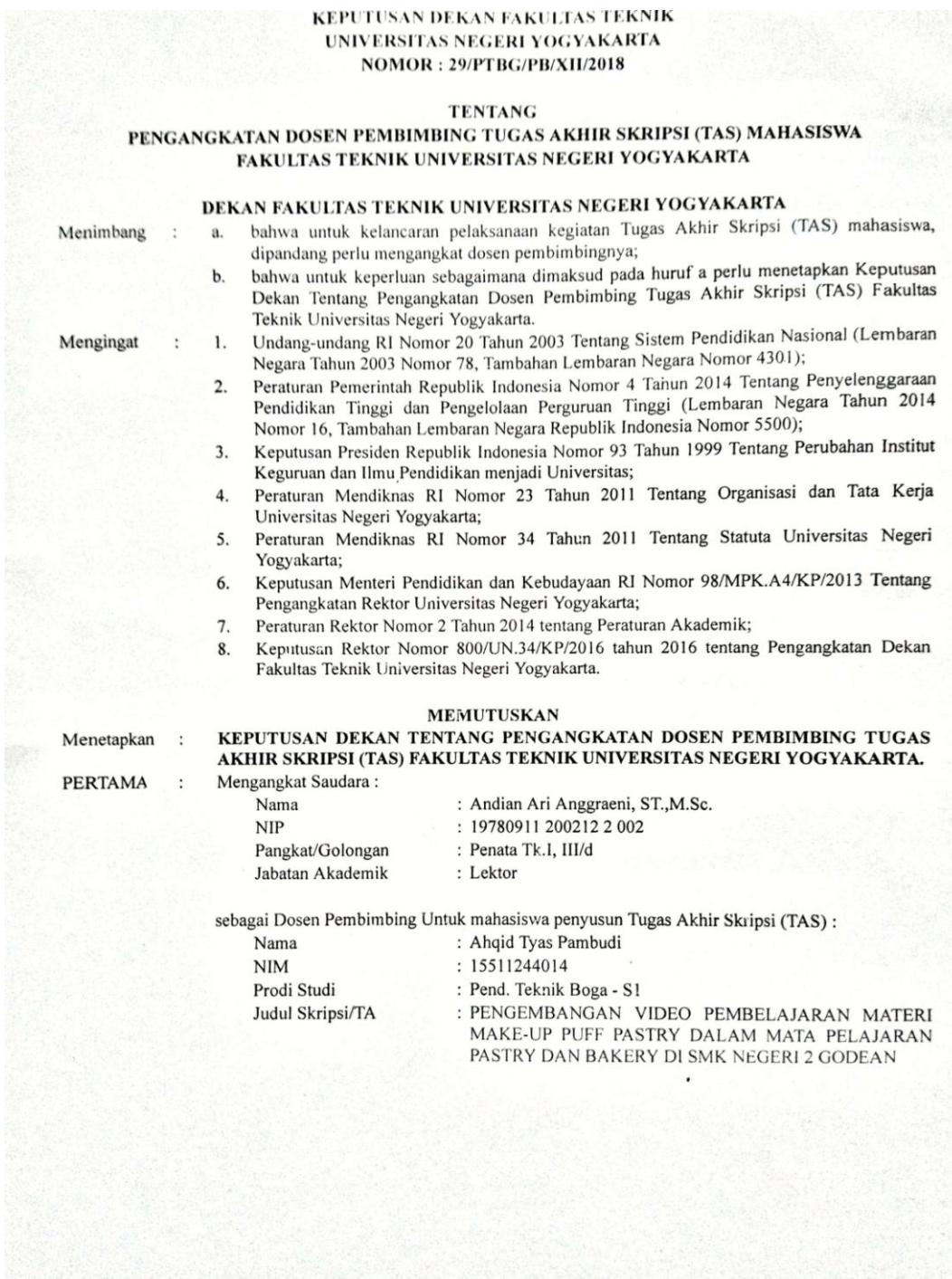
| | | |
|-------------------|---|--|
| Nama | : | Ahqid Tyas Pambudi |
| NIM | : | 15511244014 |
| Program Studi | : | Pend. Tata Boga - S1 |
| Tujuan | : | Memohon izin mencari data untuk penulisan Tugas Akhir Skripsi (TAS) |
| Judul Tugas Akhir | : | Pengembangan Video Pemebelajaran pada Materi Make 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.


Prof. Dr. 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



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 | |
|---------|--|-------|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|------|------|--------|--------|-----|
| | | 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 | | |
| | Aspek Pembelajaran | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1. | Kesesuaian materi video dengan materi pembelajaran. | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 3 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 3 | 4 | 3 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 3 | 3 | 3 | 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 | 3 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 3 | 3 | 3 | 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 | 3 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 4 | 3 | 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 | 3 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 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 | 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 | 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 | 4 | 3 | 4 | 4 | 4 | 3 | 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 | 4 | 4 | 4 | 3 | 4 | 4 | 4 | 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 | 4 | 3 | 3 | 4 | 4 | 4 | 4 | 3 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 4 | 3,55 | 89% | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|----------------|--|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|------|------|------|-----|
| 22. | Video disajikan secara menarik. | 4 | 4 | 4 | 3 | 4 | 3 | 4 | 4 | 3 | 3 | 3 | 4 | 4 | 4 | 3 | 3 | 4 | 4 | 3 | 3 | 3 | 3 | 4 | 4 | 3 | 3 | 3 | 4 | 4 | 3 | 4,58 | 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 | 3 | 3 | 4 | 4 | 4 | 4 | 3 | 3 | 3 | 3 | 4 | 3 | 4 | 3 | 4,52 | 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 | 3 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 3 | 3 | 3 | 4 | 3 | 4 | 3 | 4,68 | 92% | | |
| 25. | Video sesuai dengan ketersediaan fasilitas di sekolah. | 3 | 3 | 4 | 4 | 4 | 3 | 4 | 4 | 4 | 3 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 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 | 3 | 3 | 3 | 4 | 3 | 4 | 3 | 4,74 | 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 | 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 | 4 | 3 | 3 | 3 | 4 | 4 | 3 | 4 | 4 | 3 | 3 | 3 | 4 | 3 | 4 | 3 | 4,45 | 86% | | |
| 29. | Video dapat digunakan kapan saja. | 3 | 4 | 4 | 4 | 4 | 3 | 4 | 4 | 4 | 3 | 3 | 4 | 4 | 4 | 3 | 3 | 4 | 4 | 3 | 4 | 4 | 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 | 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 :

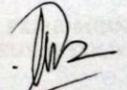
.....

.....

.....

.....

Sielman, 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 : PENGEMBANGAN VIDEO PEMBELAJARAN MATERI MAKE-UP PUFF

AKHIR PASTRY DALAM MATA PELAJARAN PASTRY DAN BAKERY DI SMK

SKRIPSI NEGERI 2 GODEAN

(TAS)

KEDUA : Tim Penguji sebagaimana dimaksud dalam Diktum PERTAMA bertugas mengevaluasi naskah skripsi, memberi masukan perbaikan, memberikan penilaian, dan pengusaan 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