

LAMPIRAN

Lampiran 1. SK Bimbingan TAS

**KEPUTUSAN DEKAN FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
NOMOR : 12/PTBG/PB/XII/2020**

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

DEKAN FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

- Menimbang : a. bahwa untuk kelancaran pelaksanaan kegiatan Tugas Akhir Skripsi (TAS) mahasiswa, dipandang perlu mengangkat dosen pembimbingnya;
- b. bahwa untuk keperluan sebagaimana dimaksud pada huruf a perlu menetapkan Keputusan Dekan Tentang Pengangkatan Dosen Pembimbing Tugas Akhir Skripsi (TAS) Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
- Mengingat : 1. Undang-undang RI Nomor 20 Tahun 2003 Tentang Sistem Pendidikan Nasional (Lembaran Negara Tahun 2003 Nomor 78, Tambahan Lembaran Negara Nomor 4301);
2. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 4 Tahun 2014 Tentang Penyelenggaraan Pendidikan Tinggi dan Pengelolaan Perguruan Tinggi (Lembaran Negara Tahun 2014 Nomor 16, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5500);
3. Keputusan Presiden Republik Indonesia Nomor 93 Tahun 1999 Tentang Perubahan Institut Keguruan dan Ilmu Pendidikan menjadi Universitas;
4. Peraturan Mendiknas RI Nomor 23 Tahun 2011 Tentang Organisasi dan Tata Kerja Universitas Negeri Yogyakarta;
5. Peraturan Mendiknas RI Nomor 35 Tahun 2017 Tentang Statuta Universitas Negeri Yogyakarta;
6. Keputusan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan RI Nomor 5723/MPK/RHS/KP/2021 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 DOSEN PEMBIMBING TUGAS AKHIR SKRIPSI (TAS) FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA.**

PERTAMA : Mengangkat Saudara :

Nama : Dr. Fitri Rahmawati, M.P.
NIP : 19751010 200112 2 002
Pangkat/Golongan : Penata Tingkat I, III/d
Jabatan Akademik : Lektor

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

Nama : Yendha May Good Cha Manggala
NIM : 16511244008
Prodi Studi : Pendidikan Tata Boga - S1
Judul Skripsi/TA : PENGEMBANGAN VIDEO PEMBELAJARAN PADA MATA PELAJARAN PRAKARYA DAN KEWIRAUSAHAAN DI SMA NEGERI 1 BAWANG BANJARNEGARA

- 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 2020.
- KEEMPAT : Keputusan ini berlaku sejak tanggal 29 Desember 2020.

Tembusan Keputusan Dekan ini disampaikan kepada :

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

Ditetapkan di : Yogyakarta
Pada tanggal : 29 Desember 2020



DEKAN FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA,

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

Lampiran 2. Surat Izin Penelitian

5/4/2021

SURAT IZIN PENELITIAN



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
FAKULTAS TEKNIK**

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

Nomor : 323/UN34.15/LT/2021
Lamp. : 1 Bendel Proposal
Hal : Izin Penelitian

4 Mei 2021

Yth. Kepala Sekolah SMAN 1 Bawang Banjarnegara
Jl. Raya Pucang No.134, Blater, Pucang, Bawang, Banjarnegara, Jawa Tengah

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

Nama : Yendha May Good Cha Manggala
NIM : 16511244008
Program Studi : Pendidikan Tata Boga - S1
Tujuan : Memohon izin mencari data untuk penulisan Tugas Akhir Skripsi (TAS)
Judul Tugas Akhir : PENGEMBANGAN VIDEO PEMBELAJARAN PADA MATA PELAJARAN PRAKARYA DAN KEWIRAUSAHAAN DI SMA NEGERI 1 BAWANG BANJARNEGARA
Waktu Penelitian : 5 - 31 Mei 2021

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.

SILABUS

Sekolah : SMA Negeri 1 Bawang Mata Pelajaran : PRAKARYA DAN KEWIRAUSAHAAN
Tahun Pelajaran: 2020/2021 Kelas/Program: XI/IPA-IPS
Kurikulum : Kurikulum 2013 Semester : GENAP

Kompetensi Inti

- KI 1 : Menerima dan menjalankan ajaran agama yang dianutnya”. Adapun rumusan Kompetensi Sikap Sosial adalah “Menunjukkan perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli (gotong royong, kerja sama, toleran, damai), santun, responsif, dan pro-aktif sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
- KI 2 : keteladanan, pembiasaan, dan budaya sekolah dengan memperhatikan karakteristik mata pelajaran serta kebutuhan dan kondisi siswa
- KI 3 : memahami , menerapkan, menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian, serta menerapkan pengetahuan prosedural pada bidang kajian yang spesifik sesuai dengan bakat dan minatnya untuk memecahkan masalah
- KI 4 : Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu menggunakan metoda sesuai kaidah keilmuan.

Kompetensi Inti	Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pembelajaran / Topik / Subtopik	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
Memahami,	Memahami perencanaan	3.6.1 Memahami ide dan	Ide dan peluang	Test tertulis	6x45	Buku referensi dan

Kompetensi Inti	Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pembelajaran / Topik / Subtopik	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
menerapkan, dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural, dan metakognitif berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian, serta menerapkan pengetahuan prosedural pada bidang kajian yang spesifik sesuai dengan bakat dan minatnya untuk memecahkan masalah	usaha pengolahan makanan internasional dari bahan pangan nabati dan hewani meliputi ide dan peluang usaha, sumber daya, administrasi, dan pemasaran	<p>peluang usaha pengolahan makanan internasional dari bahan pangan nabati dan hewani</p> <p>3.6.2 Menganalisis peluang usaha pengolahan makanan internasional dari bahan pangan nabati dan hewani</p> <p>3.6.3 Memahami sumber daya yang di</p> <p>butuhkan untuk usaha pengolahan Makanan internasional dari bahan pangan nabati dan hewani</p> <p>3.6.4 Memahami administrasi dan</p> <p>pemasaran usaha pengolahan makanan Internasional dari bahan pangan nabati dan hewani</p> <p>3.1.5 Memahami langkah-langkah penyusunan perencanaan usaha pengolahan makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani</p>	usaha Analisa peluang usaha Sumber daya yang di butuhkan Administrasi dan pemasaran Langkah-langkah penyusunan perencanaan usaha	Lembar diskusi siswa Pengamatan/ Observasi Pengamatan/ Observasi pada saat diskusi kelompok Unjuk kerja Unjuk kerja pada saat praktik penyusunan pengolahan makanan internasional dari bahan hewani dan nabati		<p>artikel Lembar diskusi siswa Internet Lingkungan alam sekitar</p>
Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan	Menyusun perencanaan usaha pengolahan makanan internasional dari bahan	4.6.1 Menyusun perencanaan usaha pengolahan makanan internasional dari bahan pangan				<p>Buku referensi dan artikel Lembar diskusi siswa</p>

Kompetensi Inti	Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pembelajaran / Topik / Subtopik	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, serta mampu menggunakan metode sesuai kaidah keilmuan	pangan nabati dan hewani meliputi ide dan peluang usaha, sumber daya, administrasi, dan pemasaran	nabati dan hewani meliputi ide dan peluang usaha, sumber daya, administrasi, dan pemasaran				Internet Lingkungan alam sekitar
Memahami, menerapkan, dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, dan prosedural, dan metakognitif berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian, serta menerapkan pengetahuan prosedural pada bidang kajian yang spesifik sesuai dengan bakat dan minatnya	Menganalisis sistem pengolahan makanan internasional dari bahan pangan nabati dan hewani berdasarkan daya dukung yang dimiliki oleh daerah setempat	<p>3.7.1 Menjelaskan pengertian dan karakteristik makanan internasional dari bahan pangan nabati dan hewani</p> <p>3.7.2 Menganalisis teknik pengolahan makanan internasional dari bahan pangan nabati dan hewani</p> <p>3.7.3 Menganalisis kegunaan bahan kemasan</p>	<p>Macam-macam makanan internasional</p> <p>Teknik pengolahan kegunaan bahan kemasan</p> <p>Penyajian dan pengemasan</p>	<p>Test tertulis</p> <p>Lembar diskusi siswa Penilaian Harian 1</p> <p>Pengamatan/ Observasi pada saat diskusi kelompok dan praktik pengolahan makanan internasional dari bahan nabati dan hewani</p>	6 x 45	<p>Buku referensi dan artikel</p> <p>Lembar diskusi siswa</p> <p>Internet</p> <p>Lingkungan alam sekitar</p>

Kompetensi Inti	Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pembelajaran / Topik / Subtopik	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
untuk memecahkan masalah						
Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, serta mampu menggunakan metode sesuai kaidah keilmuan	Mengolah/ membuat makanan internasional dari bahan pangan nabati dan hewani berdasarkan daya dukung yang dimiliki oleh daerah setempat	4.7.1 Mengolah makanan internasional dari bahan pangan nabati dan hewani berdasarkan daya dukung yang dimiliki daerah setempat 4.7.2 Menyajikan dan mengemas hasil pengolahan makanan internasional dari bahan pangan nabati dan hewani				Buku referensi dan artikel Lembar diskusi siswa Internet Lingkungan alam sekitar
Memahami, menerapkan, dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural, dan metakognitif berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian, serta menerapkan	Memahami perhitungan titik impas (Break Even Point) usaha pengolahan makanan internasional dari bahan pangan nabati dan hewani	3.8.1 Mengolah informasi yang didapat tentang penghitungan titik impas /BEP (Break Event Point) usaha pengolahan makanan internasional dari bahan pangan nabati dan hewani 3.8.2 Menganalisis hasil pengamatan/kajian literatur dan diskusi tentang penghitungan titik impas /BEP (Break Event Point) usaha pengolahan makanan internasional dari bahan pangan nabati dan hewani 3.8.3 Menyimpulkan hasil pengamatan/kajian literatur dan diskusi tentang penghitungan titik impas /BEP (Break Event Point) usaha pengolahan makanan internasional dari	Biaya tetap dan tidak tetap Taksiran harga jual Perhitungan titik impas		6x45	Buku referensi dan artikel Lembar diskusi siswa Internet Lingkungan alam sekitar

Kompetensi Inti	Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pembelajaran / Topik / Subtopik	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
pengetahuan prosedural pada bidang kajian yang spesifik sesuai dengan bakat dan minatnya untuk memecahkan masalah		bahan pangan nabati dan hewani				
Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, serta mampu menggunakan metode sesuai kaidah keilmuan	Menghitung titik impas (Break Even Point) usaha pengolahan makanan internasional dari bahan pangan nabati dan hewani	4.8.1 Menghitung titik impas (break even point) usaha pengolahan makanan internasional dari bahan pangan nabati dan hewani 4.8.2 Menyajikan hasil penghitungan titik impas /BEP (Break Event Point) usaha pengolahan makanan internasional dari bahan pangan nabati dan hewani				Buku referensi dan artikel Lembar diskusi siswa Internet Lingkungan alam sekitar
Memahami, menerapkan, dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural, dan metakognitif berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan,	Menganalisis strategi promosi produk usaha pengolahan makanan internasional dari bahan pangan nabati dan hewani	3.9.1 Memahami mengenal konsumen dan pesaing pemasaran produk usaha pengolahan makanan internasional dari bahan pangan nabati dan hewani 3.9.2 Memahami strategi promosi produk usaha pengolahan makanan internasional dari bahan pangan nabati dan hewani 3.9.3 Memahami rencana promosi produk usaha pengolahan makanan internasional dari bahan pangan nabati dan hewani	Mengenal konsumen dan pesaing Strategi promosi Rencana promosi Media promosi	Tugas mandiri terstruktur Menganalisis cara menentukan pemasaran usaha pengolahan	6x45	Buku referensi dan artikel Lembar diskusi siswa Internet Lingkungan alam sekitar

Kompetensi Inti	Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pembelajaran / Topik / Subtopik	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian, serta menerapkan pengetahuan prosedural pada bidang kajian yang spesifik sesuai dengan bakat dan minatnya untuk memecahkan masalah						
Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, serta mampu menggunakan metode sesuai kaidah keilmuan	Melakukan promosi produk usaha pengolahan makanan internasional dari bahan pangan nabati dan hewani	4.9.1 Melakukan promosi produk usaha pengolahan makanan internasional dari bahan pangan nabati dan hewani 4.9.2 Membagikan pengalaman promosi produk usaha pengolahan makanan internasional dari bahan pangan nabati dan hewani di depan kelas secara lisan				Buku referensi dan artikel Lembar diskusi siswa Internet Lingkungan alam sekitar
Memahami, menerapkan, dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural, dan metakognitif berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni,	Menganalisis laporan kegiatan usaha pengolahan makanan internasional dari bahan pangan nabati dan hewani	3.10.1 Memahami komponen evaluasi hasil usaha pengolahan makanan internasional dari bahan pangan nabati dan hewani 3.10.2 Memahami tahapan dan teknik pembuatan laporan 3.10.3 Menganalisis pengembangan usaha pengolahan makanan internasional dari bahan pangan nabati dan hewani	Komponen laporan kegiatan hasil usaha Teknik pembuatan laporan Tahap pembuatan laporan	Test tertulis Lembar diskusi siswa Pengamatan/ Observasi Pengamatan/ Observasi pada saat diskusi kelompok	6x45	Buku referensi dan artikel Lembar diskusi siswa Internet Lingkungan alam sekitar

Kompetensi Inti	Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pembelajaran / Topik / Subtopik	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian, serta menerapkan pengetahuan prosedural pada bidang kajian yang spesifik sesuai dengan bakat dan minatnya untuk memecahkan masalah						
Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, serta mampu menggunakan metode sesuai kaidah keilmuan	Menyusun laporan kegiatan usaha pengolahan makanan internasional dari bahan pangan nabati dan hewani	4.10.1 Mengevaluasi hasil kegiatan usaha pengolahan makanan internasional dari bahan pangan nabati dan hewani 4.10.2 Menyajikan hasil analisis dan simpulan tentang laporan hasil evaluasi dalam berbagai bentuk media (lisan/tulisan)				Buku referensi dan artikel Lembar diskusi siswa Internet Lingkungan alam sekitar

Banjarnegara, 2 Juni 2020
Mengetahui,
Kepala SMA Negeri 1 Bawang



Drs. A. Junaidi A., M.M.
NIP. 19650107 198901 1 002

Guru Mata Pelajaran

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Fitrian Setya Utami".

Fitrian Setya Utami, S.Pd
NIP --.

Catatan :

.....

.....

Lampiran 4. RPP Mapel Prakarya dan Kewirausahaan



RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

MATA PELAJARAN: PRAKARYA DAN KEWIRAUSAHAAN

KELAS /SEMESTER: XI/ GENAP

PROGRAM : IPA-IPS

MATERI : SISTEM PENGOLAHAN MAKANAN
INTERNASIONAL

SMA NEGERI 1 BAWANG
BANJARNEGARA
TAHUN PELAJARAN 2020/2021

PETA MATERI WIRAUSAHA MAKANAN INTERNASIONAL



RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Sekolah : SMA NEGERI 1 BAWANG
 Mata Pelajaran : PRAKARYA DAN KEWIRAUSAHAAN
 Kelas/Semester : XI/GENAP
 : Sistem Pengolahan Fish Burger
 Alokasi Waktu : 6 JP

A. Kompetensi Inti (KI)

- KI 1 : Menerima dan menjalankan ajaran agama yang dianutnya”. Adapun rumusan Kompetensi Sikap Sosial adalah “Menunjukkan perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli (gotong royong, kerja sama, toleran, damai), santun, responsif, dan pro-aktif sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
 KI 2 : keteladanan, pembiasaan, dan budaya sekolah dengan memperhatikan karakteristik mata pelajaran serta kebutuhan dan kondisi siswa
 KI 3 : memahami , menerapkan, menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian, serta menerapkan pengetahuan prosedural pada bidang kajian yang spesifik sesuai dengan bakat dan minatnya untuk memecahkan masalah
 KI 4 : Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu menggunakan metoda sesuai kaidah keilmuan.

B. Kompetensi Dasar dan Indikator

Kompetensi dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi)
3.7 Menganalisis sistem pengolahan makanan internasional dari bahan pangan nabati dan hewani berdasarkan daya dukung yang dimiliki oleh daerah setempat	3.7.1 Menjelaskan pengertian makanan internasional 3.7.2 Memahami karakteristik makanan internasional 3.7.3 Menganalisis teknik pengolahan makanan internasional 3.7.4 Menganalisis kegunaan bahan kemasan
7 Mengolah/ membuat makanan internasional dari bahan pangan nabati dan hewani berdasarkan daya dukung yang dimiliki oleh daerah setempat	4.7.1 Menyiapkan alat dan bahan pada pengolahan makanan internasional 4.7.2 Mengolah makanan internasional 4.7.3 Menyajikan serta mengemas makanan internasional

C. Tujuan Pembelajaran

Setelah mengkaji berbagai sumber belajar dalam kegiatan pembelajaran berbasis saintifik, peserta didik diharapkan mampu:

1. Menjelaskan pengertian makanan internasional dengan benar.
2. Menentukan salah satu makanan internasional dengan benar.
3. Menjelaskan pengertian hidangan fish burger dengan benar.
4. Menganalisis karakteristik pada hidangan fish burger dengan tepat.
5. Menganalisis teknik pengolahan makanan internasional dengan tepat.
6. Menganalisis teknik pengolahan hidangan fish burger dengan tepat.
7. Menganalisis kegunaan bahan kemas dengan tepat
8. Menyiapkan alat dan bahan pada pengolahan hidangan fish burger dengan benar.
9. Membuat hidangan fish burger dengan benar.
10. Menyajikan dan mengemas hidangan fish burger dengan benar.

D. Materi Pembelajaran

1. Pengertian makanan internasional
2. Pengertian hidangan fish burger
3. Karakteristik hidangan fish burger
4. Teknik pengolahan makanan internasional
5. Teknik pengolahan hidangan fish burger
6. Pengertian kemasan
7. Kegunaan kemasan
8. Kriteria Bahan Kemasan

E. Metode Pembelajaran

1. Pendekatan : Saintifik
2. Model : *Project Based Learning*
3. Metode : Tanya jawab, wawancara, dan diskusi

F. Media Pembelajaran

1. Alat& Bahan

Spidol, Papan Tulis, Laptop, Proyektor, Lembar Penilaian

2. Media:

Video Pembelajaran Materi Sistem Pengolahan Makanan Internasional

G. Sumber Belajar

1. Modul PKWU Peserta didik Kelas XI semester 2, Kemendikbud, Tahun 2017
2. Buku referensi yang relevan,
3. Internet
4. Lingkungan sekitar

H. Kegiatan Pembelajaran

Pertemuan I (KD 3.7)

No	Kegiatan Pembelajaran	Waktu
1.	<p>Kegiatan Pendahuluan</p> <p>Orientasi</p> <p>Guru bersama peserta didik melaksanakan tadarus Al-Qur'an</p> <p>Guru meminta salah satu peserta Didik memimpin doa sebelum mengawali pembelajaran</p> <p>Menyanyikan lagu wajib nasional (jam pertama)</p> <p>Guru membuka pelajaran dengan mengucapkan salam</p> <p>Guru mengondisikan kelas agar siap untuk proses pembelajaran (mengecek kebersihan kelas, mengatur tempat duduk, menanyakan kesiapan peserta didik untuk belajar)</p> <p>Guru melakukan presensi peserta didik</p> <p>Apersepsi</p> <p>Guru mengajukan pertanyaan yang mengaitkan pengetahuan sebelumnya dengan materi yang akan dipelajari</p> <p>Peserta didik menjawab pertanyaan guru</p>	30 menit

No	Kegiatan Pembelajaran	Waktu
	<p>Motivasi</p> <p>Guru menyampaikan manfaat dari materi yang akan dipelajari</p> <p>Memberi Acuan</p> <p>Guru menyampaikan KD 3.7 / materi sistem pengolahan makanan internasional</p> <p>Guru menyampaikan tujuan pembelajaran</p> <p>Guru menjelaskan kegiatan pembelajaran yang akan dilaksanakan</p> <p>Guru membagi peserta didik menjadi 7 kelompok, masing-masing kelompok terdiri dari 5 peserta didik</p>	
2.	<p>Kegiatan Inti</p> <p>Fase I: <i>Stimulation</i> (Memberi rangsangan/stimulus)</p> <p>Mengamati</p> <p>Secara berkelompok peserta didik diminta menggali materi dari berbagai sumber belajar dan menuliskan tentang pengertian makanan internasional, contoh makanan internasional, teknik pengolahan pada salah satu makanan internasional dengan menumbuhkan rasa ingin tahu</p> <p>Fase II: <i>Problem Statement</i> (pertanyaan/identifikasi masalah)</p> <p>Menanyan</p> <p>Siswa mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian makanan internasional, contoh makanan internasional, teknik pengolahan pada makanan internasional</p> <p>Fase III: <i>Data Collection</i> (mengumpulkan data)</p> <p>Mengumpulkan Data</p> <p>Peserta didik berdiskusi dan menggali informasi dengan menggunakan berbagai sumber belajar untuk</p>	155 menit

No	Kegiatan Pembelajaran	Waktu
	<p>mengumpulkan data terkait pertanyaan yang diajukan dengan menumbuhkan rasa ingin tahu</p> <p>Fase IV: <i>Data Processing</i> (mengolah data)</p> <p>Mengasosiasi</p> <p>Guru memfasilitasi jalannya diskusi</p> <p>Peserta didik mengolah dan menganalisis data terkait dengan diskusi</p> <p>Fase V: <i>Verification</i> (pembuktian)</p> <p>Guru membimbing pelaksanaan pembelajaran dan memberikan masukan serta memberikan penguatan</p> <p>Peserta didik memperhatikan dan membandingkan hasil diskusi kelompoknya dengan masukan dari guru</p> <p>Fase VI: <i>Generalization</i> (menarik kesimpulan / generalisasi)</p> <p>Mengkomunikasikan</p> <p>Secara bergantian tiap kelompok mempresentasikan hasil diskusi kelompok dengan menumbuhkan sikap tanggung jawab</p> <p>Guru memberikan penguatan dan penjelasan mengenai apa yang dipresentasikan peserta didik</p> <p>Guru mencatat kemajuan belajar peserta didik</p>	
3	<p>Kegiatan Penutup</p> <p>Peserta didik diberikan soal latihan tentang sistem pengolahan makanan internasional sesuai KD 3.7</p> <p>Peserta didik mengerjakan soal latihan dan mengumpulkannya ke guru</p> <p>Peserta didik dengan dibimbing guru membuat simpulan tentang materi sistem pengolahan makanan internasional</p> <p>Guru memberikan konfirmasi dan penguatan terhadap kesimpulan dari hasil pembelajaran.</p> <p>Memberikan umpan balik terhadap proses dan hasil pembelajaran.</p> <p>Melakukan kegiatan tindak lanjut.</p> <p>Guru menginformasikan rencana kegiatan pembelajaran berikutnya</p>	40 menit

No	Kegiatan Pembelajaran	Waktu
	Guru memberi salam untuk menutup kegiatan pembelajaran	
Total		225 Menit

I. Teknik Penilaian

No	Penilaian	Jenis Tes	Instrumen
1	Sikap (rasa ingin tahu dan tanggung jawab)	Non tes (observasi)	Jurnal Penilaian
2	Pengetahuan	Tes Tertulis	Soal Tes Tertulis Lembar penilaian
3	Ketrampilan	Praktik (Proyek)	Lembar Penilaian Praktik

1). Penilaian Sikap

Jurnal Sikap pada Mata Pelajaran Prakarya dan Kewirausahaan
(Sistem Pengolahan Makanan Internasional)

No	Tanggal	Nama Peserta Didik	Catatan Perilaku	Sikap (Aspek)	Ket*
1					
2					
3					

*) Keterangan bisa berupa tindak lanjut dan/atau perkembangan sikap peserta didik

2). Penilaian Pengetahuan

Kisi-Kisi Pengembangan Tes Kognitif

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi (IPK)	Indikator Soal	Jenis Soal
------------------	---------------------------------------	----------------	------------

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi (IPK)	Indikator Soal	Jenis Soal
3.7 Menganalisis sistem pengolahan makanan internasional dari bahan pangan nabati dan hewani berdasarkan daya dukung yang dimiliki oleh daerah setempat	3.7.3 Menganalisis teknik pengolahan makanan internasional	Peserta didik dapat menganalisis serta menyebutkan jenis-jenis teknik pengolahan pada makanan internasional	Pilihan Ganda dan Uraian

3). Penilaian Ketrampilan

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi (IPK)	Aspek
Menganalisis sistem pengolahan makanan internasional dari bahan pangan nabati dan hewani berdasarkan daya dukung yang dimiliki oleh daerah setempat	3.7.1 Menjelaskan pengertian makanan internasional	<p>Perencanaan :</p> <p>Peserta didik dapat melakukan presentasi mengenai pengertian makanan internasional dengan benar</p> <p>Peserta didik dapat melakukan presentasi mengenai karakteristik pada salah satu contoh makanan internasional dengan benar</p> <p>Peserta didik dapat melakukan presentasi mengenai beberapa teknik pengolahan yang digunakan pada salah satu contoh makanan internasional dengan benar</p> <p>Peserta didik dapat melakukan presentasi tentang kegunaan pada bahan kemas dan kemasan yang digunakan pada salah satu makanan internasional dengan benar</p>
	3.7.2 Memahami karakteristik makanan internasional	
	3.7.3 Menganalisis teknik pengolahan makanan internasional	
	3.7.4 Menganalisis kegunaan bahan kemas	
4.7 Mengolah/membuat makanan internasional dari bahan pangan nabati dan hewani	4.7.1 Menyiapkan alat dan bahan pada pengolahan makanan internasional	<p>Pelaksanaan :</p> <p>1. Peserta didik mampu menyiapkan alat dan bahan pada pengolahan makanan internasional dengan tepat</p> <p>2. Peserta didik dapat mengolah salah</p>
	4.7.2 Mengolah makanan	

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi (IPK)	Aspek
berdasarkan daya dukung yang dimiliki oleh daerah setempat	internasional 4.7.3Menyajikan serta mengemas makanan internasional	satu makanan internasional dengan baik dan benar 3. Peserta didik dapat menyajikan serta mengemas salah satu makanan internasional dengan baik dan benar
		Pelaporan Hasil : 1. Peserta didik mampu menuliskan hasil laporan proyek dengan penulisan yang baik dan benar.

Lembar Penilaian Proyek

No	Nama Peserta Didik	Kriteria Penilaian			Jumlah Nilai
		Perencanaan (25)	Pelaksanaan (50)	Pelaporan (25)	

Remidial dan Pengayaan

- 1) Pembelajaran remedial dilakukan bagi Peserta didik yang capaian KD nya belum tuntas.
- 2) Tahapan pembelajaran remedial dilaksanakan melalui remedial *teaching* (klasikal), atau tutor sebaya, atau tugas dan diakhiri dengan tes.
- 3) Tes remedial, dilakukan sebanyak 3 kali dan apabila setelah 3 kali ters remedial belum mencapai ketuntasan, maka remedial dilakukan dalam bentuk tugas khusus.

MATERI VIDEO

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi
3.7 menganalisis sistem pengolahan makanan internasional dari bahan pangan nabati dan hewani berdasarkan daya dukung yang dimiliki oleh daerah setempat.	<p>3.7.1 Menjelaskan pengertian makanan internasional</p> <p>3.7.2 Memahami karakteristik makanan internasional</p> <p>3.7.3 Menganalisis teknik pengolahan makanan internasional</p> <p>3.7.4 Menganalisis kegunaan bahan kemasan</p>
4.7 mengolah/membuat makanan internasional dari bahan pangan nabati dan hewani berdasarkan daya dukung yang dimiliki oleh daerah setempat.	<p>4.7.1 Menyiapkan alat dan bahan pada pengolahan makanan internasional</p> <p>4.7.2 Mengolah makanan internasional</p> <p>4.7.3 Menyajikan serta mengemas makanan internasional</p>

Tujuan Pembelajaran:

1. Menjelaskan pengertian makanan internasional dengan benar.
2. Menentukan salah satu makanan internasional dengan benar.
3. Menjelaskan pengertian hidangan fish burger dengan benar.
4. Menganalisis karakteristik pada hidangan fish burger dengan tepat.
5. Menganalisis teknik pengolahan makanan internasional dengan tepat.
6. Menganalisis teknik pengolahan hidangan fish burger dengan tepat.
7. Menganalisis kegunaan bahan kemasan dengan tepat
8. Menyiapkan alat dan bahan pada pengolahan makanan internasional dengan benar.
9. Membuat makanan internasional dengan benar.

10. Menyajikan dan mengemas makanan internasional dengan benar.

3.7.1 Menjelaskan pengertian makanan internasional

1. Pengertian Makanan Internasional

Makanan internasional adalah makanan yang biasa dikonsumsi di suatu negara dengan sumber bahan makanannya berasal dari negara tersebut dan mempunyai karakter makanan yang identik dengan negara asalnya.

2. Pengertian Hidangan Fish Burger

Humberger yang artinya makanan dari kota Hamburg di negara Jerman. Saat ini humberger dapat juga disebut dengan burger. Burger atau humberger merupakan makanan Kontinental karena berasal dari negara Eropa. Produk ini sudah lama digemari oleh masyarakat luas karena rasanya yang enak, gurih, dan sesuai dengan selera konsumen.

Hidangan burger menjadi salah satu ikon fast food atau makanan cepat saji yang terkenal di Indonesia, karena penikmat hidangan ini berasal dari berbagai kalangan dan usia. Tua muda, kecil hingga dewasa. Sehingga burger dapat dijadikan sebagai salah satu produk yang menjanjikan untuk bisnis kuliner.

Seiring kemajuan zaman, burger diproses dengan cara yang kreatif, terus berkembang dan berinovasi termasuk pula dengan isian yang tidak hanya menggunakan daging cincang, namun dapat digantikan menggunakan isian ikan goreng *crispy* bersama dengan khas saus tartar yang diberi nama dengan *fish burger*.

3.7.2 Memahami Karakteristik Makanan Internasional

1. Karakteristik Fish Burger

Fish Burger merupakan salah satu hidangan yang diinovasi oleh perusahaan makanan cepat saji di Amerika Serikat yang mana humberger identik menggunakan daging sapi cincang diganti menggunakan ikan kakap fillet, dory fillet, ataupun patin

fillet yang digoreng crispy menggunakan tepung panir, kemudian dihidangkan bersama dengan roti berbentuk bundar yang disebut dengan “bun” yang diiris menjadi dua bagian. Tidak lupa dilengkapi dengan sayur-sayuran berupa selada dan tomat serta berisikan keju slice. Saus pada fish burger menggunakan saus tomat dan saus tartar yang merupakan saus kental berwarna putih terbuat dari mayones dan asinan ketimun dalam botol, caper, bawang bombay dan daun parsli segar.

Fish Burger dapat disajikan sebagai hidangan One Dish Meal atau hidangan sepiringan. Istilah hidangan sepiringan adalah hidangan yang disajikan dalam satu piring. Walaupun disajikan dalam satu piring kebutuhan akan karbohidrat, protein dan sayur akan terpenuhi dalam hidangan sepiringan ini. Pada dasarnya, ciri-ciri pada hidangan sepiringan mudah, ringkas, berkhasiat dan cepat saji.

3.7.3 Menganalisis Teknik Pengolahan Makanan Internasional

1. Teknik Pengolahan Makanan Internasional

Pengolahan makanan adalah sebuah teknik atau proses untuk mengubah bahan mentah menjadi makanan matang agar dapat diterima secara sensoris, yang meliputi aroma, rasa, bentuk dan tekstur serta aman untuk dimakan sehingga nilai gizi yang terkandung dalam bahan pangan tersebut dapat dimanfaatkan secara maksimal.

2. Teknik Pengolahan Hidangan Fish Burger

Terdapat beberapa teknik yang diperlukan dalam membuat hidangan fish burger, diantaranya:

A) Baking



Roti “bun” yang ada pada burger menggunakan teknik Baking. Baking yaitu Teknik memanggang di dalam oven dengan konveksi uap udara panas yang mengitarinya. Suhu yang digunakan dalam pembuatan roti bun dengan suhu 170 derajat celcius selama 20 menit. Baking termasuk teknik pengolahan panas kering atau dapat disebut dengan “Dry Heat Cooking” karena tidak ada air yang digunakan dalam proses pengolahan tersebut.

B) Deep-frying



Deep-Frying adalah metode menggoreng dengan minyak berjumlah banyak sehingga semua bagian makanan yang digoreng terendam di dalam minyak panas. *Deep frying* diklasifikasikan ke dalam teknik pengolahan panas kering atau dapat disebut dengan “Dry Heat Cooking”. *Deep-frying* digunakan dalam menggoreng ikan pada fish burger untuk mendapatkan hasil penggorengan yang optimal. Umumnya suhu panas yang digunakan dalam teknik Deep-Frying berkisar antara 177-190 °C. Pada suhu tersebut maka ikan yang digoreng akan menghasilkan rasa yang renyah.

3.7.4 Menganalisis kegunaan bahan kemas fish burger dengan tepat

1. Pengertian Kemasan

Kemasan adalah kegiatan penempatan produksi ke dalam wadah dengan segala jenis material lainnya yang dilakukan oleh produsen untuk disampaikan kepada

konsumen. Kemasan yang dibuat haruslah dapat menjaga mutu produk hingga sampai ke tangan konsumen.

2.Fungsi kemasan

Fungsi kemasan harus memenuhi persyaratan sebagai berikut:

- a. Kemampuan/daya membungkus yang baik untuk memudahkan dalam penanganan, pengangkutan, distribusi, penyimpanan dan penyusunan/ penumpukan.
- b. Kemampuan melindungi isinya, misalnya perlindungan dari udara panas/dingin, sinar/cahaya matahari, bau asing, benturan/tekanan mekanis, kontaminasi mikroorganisme.
- c. Kemampuan sebagai daya tarik terhadap konsumen.
- e. Mempunyai ukuran, bentuk dan bobot yang sesuai dengan norma atau standar yang ada, mudah dibuang, dan mudah dibentuk atau dicetak.

3.Kriteria bahan kemasan:

- a. Tidak beracun;
- b. Kedap udara;
- c. Kedap air;
- d. Mudah dibuka dan ditutup;
- e. Anti mikroba;
- f. Mudah dibuang;
- g. Mencegah kebocoran produk;
- i. Cocok dengan produk yang dikemas



4.7.1 Menyiapkan Alat dan Bahan pada Pengolahan Makanan Internasional

1. Menyiapkan Alat dan Bahan pada Pengolahan Hidangan Fish Burger

Bahan	Jumlah
Bun	2 Buah
Bahan isi (Filling)	
Fillet ikan kakap	1 Ekor
Lime Juice	1/2 buah
Salt	1/4 sdt
Pepper	1/4 sdt
Flour	25 gr
Milk	50 gr
Bread Crumb	25 gr
Margarine	1 sdm
Cooking Oil	50 ml
Pelengkap	
Tartar Sauce	2 sdm
Tomato Sauce	1 sdt
Lettuce	
Tomato	

Alat	Jumlah
Pisau	1
Cutting Board/ Talenan	1
Wajan Penggoreng	1
Pencapit	1

Spatula	1
Kompor	1
Kemasan Fish Burger (Paper Box)	1

4.7.2 Mengolah Makanan Internasional

1. Mengolah Hidangan Fish Burger

Prosedur:

1. Marinade ikan dengan lime juice, garam, dan lada. Diamkan selama 15 menit dalam refrierator.
2. Proses coat : lumuri ikan dengan tepung terigu, celupkan dalam susu dan gulingkan dalam bread crumb.
3. Goreng ikan dalam minyak banyak dan sedikit mentega, goreng hingga *golden brown*.
4. Belah buns melintang, oleskan tartar sauce dan tomato slice. Letakkan daun selada dan ikan diantara roti. Oles tomato sauce diatas ikan dan letakkan tomato slice.
5. Sajikan dengan *potatoes chip* dan salad.

Sumber Resep : Buku Kumpulan Resep Kontinental UNY
(ikan kakap dimodifikasi menggunakan ikan patin)

4.7.23 Menyajikan dan mengemas hasil pengolahan makanan internasional dari

bahan pangan nabati dan hewani

1. Penyajian dan Pengemasan Fish Burger

Kemasan yang digunakan untuk produk fish burger adalah berbahan kertas yang mudah terurai dan berbentuk kotak (Paper Box)



DAFTAR PUSTAKA

- Hardiman. (2011). *Aneka Burger Bungkus*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Komariah, K. dkk., (2014). *Kumpulan Resep Masakan Kontinental*. Yogyakarta: Yogyakarta State Univeristy
- Minantyo, H. (2011). *Dasar-Dasar Pengolahan Makanan*. Surabaya: Graha Ilmu
- Mulyatiningsih, E (2007). *Teknik-Teknik Dasar Memasak*. Yogyakarta: FT UNY
- Setyowati, I, dkk. (2017). *Buku Modul Prakarya dan Kewirausahaan Kelas XI SMA*. Jawa Tengah: PT. Macananjaya Cemerlang

Lampiran 5. Naskah Video Pembelajaran Prakarya

Scene	Visual	Audio/Narasi/Music	Keterangan	Durasi
1	Opening			
1.a	<p>Caption Shot (Zoom in) Judul</p> <p>VIDEO PEMBELAJARAN PRAKARYA DAN KEWIRAUSAHAAN SISTEM PENGOLAHAN MAKANAN INTERNASIONAL</p> <p>Oleh :</p> <p>Yendha May Good Cha Manggala</p> <p>PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA</p> <p>UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA</p>	Instrumental Music		7 detik
1.b	Presenter berdiri (Close Up)	Selamat datang di video pembelajaran Prakaya dan Kewirausahaan.		5 detik
1.c	Presenter berdiri (Zoom Out) pada	Pada mata pelajaran prakarya dan		30 detik

saat menampilkan bagan yang berada di kanan presenter



kewirausahaan, terdapat materi tentang “Wirausaha Makanan Internasional”.

Dalam materi tersebut, kita perlu mempelajari tentang:

Perencanaan Usaha Makanan Internasional

Sistem Pengolahan Makanan Internasional

Menghitung Break Event Point pada Usaha Makanan Internasional

Promosi Produk Hasil Usaha Makanan Internasional



Laporan Kegiatan Usaha Makanan Internasional.


Tangan kanan mengarahkan ke arah bagan ‘peta materi wirausaha makanan internasional’. dari arah atas (A.Perencanaan Usaha Makanan Internasional) Hingga ke arah bawah (E.Laporan Kegiatan Usaha Makanan Internasional).

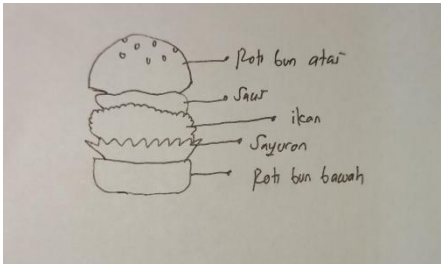
1.d	<p>Tampilan pada bagan (B.Sistem Pengolahan Makanan Internasional) di pilih dengan perubahan pewarnaan yang berbeda dan di fokuskan serta diperbesar (Zoom In)</p> <p>Dan bagan A,C,D,E hilang (digeser ke kanan)</p>	<p>Dalam video ini, kita akan fokus membahas pada poin yang ke 2 yaitu tentang (Sistem Pengolahan Makanan Internasional) dengan kompetensi dasar dan indikator pencapaian kompetensi sebagai berikut:</p> <p>(Transisi Captioon Shoot)</p> <p>Kompetensi Dasar:</p> <p>3.7 menganalisis sistem pengolahan makanan internasional dari bahan pangan nabati dan hewani</p> <p>4.7 mengolah/membuat makanan internasional dari bahan pangan nabati dan hewani</p> <p>Indikator Pencapaian Kompetensi:</p> <p>3.7.1 Menjelaskan pengertian Makanan Internasional</p> <p>3.7.2 Memahami karakteristik pada makanan</p>	<p>Presenter memilih item pada bagan (B. Sistem Pengolahan Makanan Internasional)</p>	15 detik
-----	---	--	---	----------

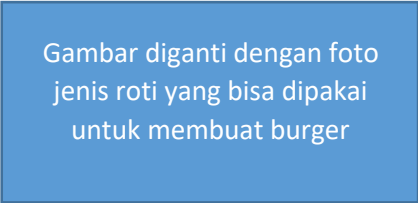
		<p>internasional</p> <p>3.7.3 Menganalisis teknik pengolahan makanan internasional</p> <p>3.7.4 Menganalisis kegunaan bahan kemasan</p> <p>4.7.1 Menyiapkan alat dan bahan yang dibutuhkan pada proses pengolahan makanan internasional</p> <p>4.7.2 Mengolah makanan internasional</p> <p>4.7.3 Menyajikan serta mengemas hasil pengolahan makanan internasional</p>		
1.e	<p>Transisi ke Caption Shoot (Peak In)</p> <p>Menampilkan Kompetensi Dasar Kemudian IPK, dan dilanjutkan materi pembahasan</p> <p>Kompetensi Dasar:</p> <p>3.7 menganalisis sistem pengolahan makanan internasional dari bahan pangan nabati dan hewani</p> <p>4.7 mengolah/membuat makanan internasional dari bahan pangan</p>			15 detik

	<p>nabati dan hewani</p> <p>Indikator Pencapaian Kompetensi:</p> <p>3.7.1 Menjelaskan pengertian Makanan Internasional</p> <p>3.7.2 Memahami karakteristik pada makanan internasional</p> <p>3.7.3 Menganalisis teknik pengolahan makanan internasional</p> <p>3.7.4 Menganalisis kegunaan bahan kemasan</p> <p>4.7.1 Menyiapkan alat dan bahan yang dibutuhkan pada proses pengolahan makanan internasional</p> <p>4.7.2 Mengolah makanan internasional</p> <p>4.7.3 Menyajikan serta mengemas hasil pengolahan makanan internasional</p>			
2	Bridging			
2.a	<p>Transisi ke presenter (Close Up)</p> <p>Kemudian muncul tulisan “Makanan Internasional”</p> <p>Presenter (Medium Shot)</p>	<p>Narasi Presenter :</p> <p>Makanan internasional adalah makanan yang biasa dikonsumsi di suatu negara dan mempunyai karakter makanan yang identik dengan negara asalnya.</p>		25 detik

	<p>Muncul tulisan “ Makanan Internasional” dan Muncul gambar humberger</p>  <p>Tulisan di kanan presenter: “Kontinental = Makanan dari negara Eropa” Tulisan di kiri presenter : “Humberger → HUM” ↓ Kota HAMBURG Gambar Bendera Jerman diatas tulisan “Humberger”</p> 	<p>Salah satu contoh makanan internasional adalah humberger!....</p> <p>pasti sudah tidak asing lagi dengan humburger bukan?,,....</p> <p>Narasi Presenter :</p> <p>Humberger merupakan salah satu makanan kontinental yang berasal dari benua eropa. Nama pada hidangan “Humberger” berasal dari kata “Hum” atau daging sapi cincang yang terdapat pada bagian patty, dan kata “burger” berasal dari nama kota Hamburg di negara Jerman.</p>	<p>Tangan presenter mengarah pada tulisan</p> <p>“Humberger” ↓ Kota HAMBURG</p>	
2.b	<p>Presenter (Medium Shoot) Tulisan di atas presenter : “Fast Food = Makanan Cepat Saji”</p> <p>Zoom Out menampilkan gambar animasi orang orang semua kalangan dan usia disebelah kanan dan kiri presenter.</p>	<p>Narasi Presenter:</p> <p>Humberger termasuk dalam kategori Sandwich karena memiliki komposisi yang sama dengan sandwich, yaitu terdapat roti, filling atau isian, serta dresing atau saus.</p> <p>Humberger adalah salah satu hidangan fast food atau makanan cepat saji yang sangat populer dan digemari oleh semua kalangan dan usia.</p>		40 detik

		<p>Tak heran, hamburger menjadi pilihan sebagai peluang pada usaha skala kecil maupun usaha skala besar,</p> <p>Peluang untuk membuat inovasi hamburger sangat tinggi. Inovasi pada hamburger dapat berupa rice burger yaitu roti bun yang dikembangkan menggunakan nasi, ataupun menggunakan mie yaitu noodle burger.</p> <p>Patty yang terdapat pada hamburger pada awalnya terbuat dari bahan daging sapi cincang dan memiliki bentuk bulat, padat serta lembut saat dimakan,</p> <p>Pada patty ini , dapat di inovasi menggunakan daging ikan seperti ikan darat atau ikan laut yang disebut dengan fish burger.</p>		
2.c	Tulisan di depan presenter : “Usaha yang menjanjikan”	<p>Jika disekitar merupakan daerah poenghasil ikan.....maka, Fish burger dapat menjadi salah satu alternatif inovasi dengan memanfaatkan ikan.</p> <p>cukup menjanjikan bukan?</p>	Intonasi presenter dengan penuh semangat untuk menyampaikan bahwa usaha ini sangat menjanjikan	10 detik

3	Karakteristik Fish Burger			3 detik
3.a	<p>Transisi ke hidangan burger yang sudah di plating (Zoom Out) Kemudian muncul tulisan :</p> <p>“One Dish Meal = hidangan sepinggan”</p> 	<p>Narasi Dubber:</p> <p>Fish Burger dapat disajikan sebagai hidangan One Dish Meal atau hidangan sepinggan.</p> <p>Istilah hidangan sepinggan adalah hidangan yang disajikan dalam satu piring lengkap dengan karbohidrat, protein dan sayur didalamnya.</p> <p>Pada dasarnya, hidangan sepinggan memiliki ciri-ciri yaitu mudah, ringkas, terpenuhi unsur gizinya dan cepat saji.</p> <p>Narasi Dubber :</p> <p>Komposisi pada hidangan fish burger terdiri dari roti bun, Filling atau isian yang terdiri dari patty ikan dan sayuran, serta Dressing atau saus.</p>		30 detik

		<p>Roti “bun” adalah salah satu jenis roti yang berfungsi sebagai tempat untuk menampung isian dari hamburger.</p>		
3.b	<p>Transisi pada (Long Shoot Zoom in) pada patty ikan yang ada pada hidangan burger</p>	<p>Narasi Dubber:</p> <p>Pada bagian Filling atau isian terdiri dari Patty</p>		30 detik

Transisi gambar ikan patin komoditas unggulan perikanan Indonesia.

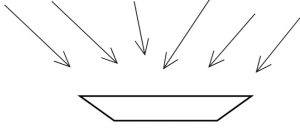


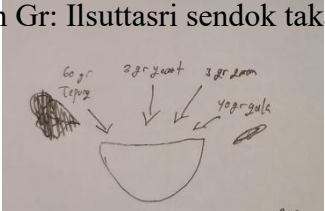
ikan dan sayuran.


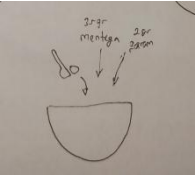

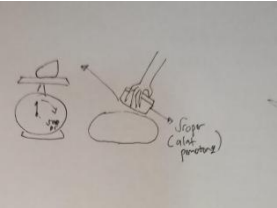
Di daerah Banjarnegara merupakan penghasil ikan patin yang melimpah, Sehingga sangat tepat jika dimanfaatkan sebagai bahan untuk membuat Patty pada hamburger.

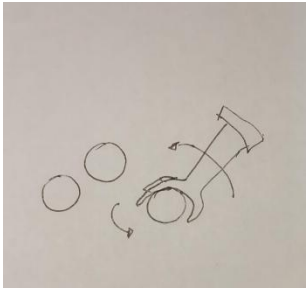

Daging pada ikan patin memiliki tekstur yang tebal dan padat, namun tetap lembut saat dimakan. sehingga sangat cocok untuk digunakan sebagai inovasi patty pada fish burger.

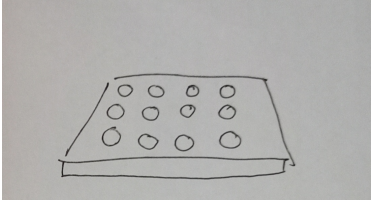
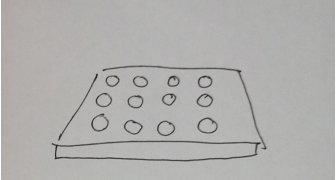
3.c	Transisi Zoom In pada bagian sayur dan keju yang ada pada isian fish burger	Sedangkan untuk Sayuran sebagai pendamping fish burger dapat dipilih selada dan tomat slice		10 detik
3.d	<p>Transisi ke Saus tar tar yang berada pada sauce plate, kemudian diberi keterangan komposisi pada saus tar tar:</p> <p>Mayones, Telur rebus (cincang) , acar mentimun (cincang), acar kapers (cincang), bawang bombay (cincang), parsley (cincang)</p>	<p>Narasi Dubber:</p> <p>Dressing atau saus dalam fish burger, umumnya dapat menggunakan saus tomat dan saus tartar. Saus Tar-tar adalah saus yang terbuat dari saus dasar mayonnaise yang ditambahkan, telur rebus, bawang bombay, daun parsly segar, acar mentimun dan acar kapers.</p> <p>Adakah yang belum mengenal kapers?</p>		20 detik

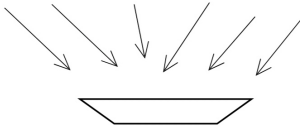

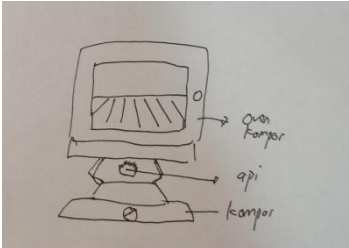
		Kapers adalah bakal bunga dari tumbuhan Capparis spinosa yang berasal dari mediterania. Bentuknya bulat kecil dengan warna kehijauan. Cita rasa asam pada kapers mirip dengan asamnya perasan jeruk lemon, sehingga perasan jeruk lemon dapat menjadi alternatif pilihan dan juga lebih mudah didapatkan.		
4	Teknik Pengolahan fish burger			5 detik
4.a	Presenter (Medium Shoot)	<p>Narasi Presenter:</p> <p>Terdapat 3 tahap yang diperlukan dalam</p>	Tangan presenter mengarah pada tulisan yang akan dimunculkan	30 detik

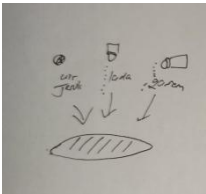
		<p>membuat fish burger, yaitu:</p> <p>Pembuatan Roti Bun</p> <p>Pembuatan Patty</p> <p>Pembuatan Dressing</p>		
4.b	<p>Transisi ke Full Animasi</p> <p>Note :</p> <p>Satuan Ml: Ilustrasi gelas ukur</p> <p>Satuan Gr: Ilustrasi sendok takar</p>  <p>1.Detail timer 2 menit</p>	<p>Narasi Dubber:</p> <p>Tahap pertama membuat roti bun</p> <p>Berikut cara pembuatannya:</p> <p>1. campurkan 250gram Tepung Terigu protein tinggi, 6gram yeast, 50gram gula pasir, 3gram Bread improver atau bahan pengembang adonan, dan 130 ml Air di dalam baskom,</p> <p>Kemudian aduk dengan wooden spatula selama 2 menit.</p>		120 detik

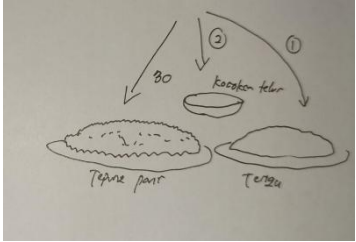
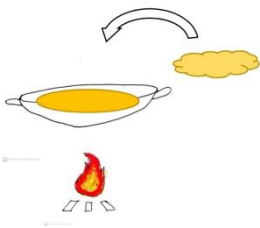
	<p>2.Detail timer 8 menit</p>  <p>3.</p>   	<p>2. Masukkan 1 butir Telur dan 10 ml susu cair dan aduk hingga adonan tercampur rata. diamkan selama 8 menit.</p> <p>3. Tambahkan 35 gram mentega dan 2 gr garam pada adonan,</p>		
--	---	---	--	--

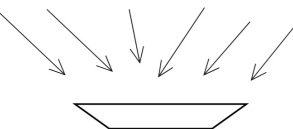
	<p>4. Detail 500 gr</p> <p>6</p>  	<p>Uleni hingga kalis atau adonan tidak kasar, tidak lengket dan tidak menempel pada tangan</p> <p>4. Bagi adonan menjadi masing-masing 50gr agar ukuran pada produk roti bun seragam.</p>		
--	--	--	--	--

	<p>7</p>  <p>8. Ditutup kain dan detail timer 30 menit</p> 	<p>5. Rounding adonan yang sudah ditimbang. Rounding adalah proses untuk membulatkan adonan menggunakan tangan.</p> <p>6. Letakan adonan yang sudah di Rounding pada loyang yang telah diolesi mentega agar adonan tidak lengket pada loyang.</p>		
--	---	---	--	--

	<p>Campuran telur dan susu dan dikocok</p>   <p>9.</p> 	<p>Perlu diingat!</p> <p>jarak masing-masing bun tidak boleh berdekatan agar bun tidak saling menempel karena proses proofing. Proofing adalah proses fermentasi atau pengembangan adonan oleh yeast.</p> <p>7. Proofing adonan dalam loyang yang ditutup kain bersih basah selama 30 menit hingga adonan mengembang 2 kali lipat.</p> <p>8. Adonan bun yang sudah mengembang 2 kali lipat dari sebelumnya atau jika di tekan permukaannya tidak meninggalkan jejak, maka adonan siap untuk di panggang.</p> <p>Sebelum dipanggang, oles permukaan bun</p>		
--	--	--	--	--

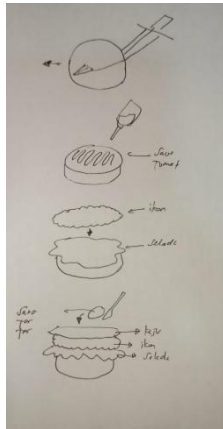
		<p>dengan egg wash dan taburi dengan biji wijen.</p> <p>Egg Wash merupakan bahan olesan roti yang terdiri dari campuran kocokan telur dan cairan. Umumnya cairan berupa air atau susu.</p> <p>egg wash berfungsi untuk mendapatkan warna kuning kecoklatan atau golden brown dan untuk merekatkan biji wijen agar tidak mudah terlepas dari permukaan bun.</p> <p>9. Oven selama 20 menit dengan suhu 170 derajat celcius. Teknik ini dinamakan teknik baking. Baking yaitu Teknik memanggang di dalam oven dengan konveksi udara panas yang ngengitarinya.</p>		
4.c	<p>Transisi Full Animasi</p>  <p>1.</p>	<p>Narasi Dubber:</p> <p>Kita tinggalkan pembuatan bun, selanjutnya kita masuk pada proses pembuatan Patty ikan patin yaitu</p> <p>1. Siapkan 100 gr ikan patin fillet. 1/4 sdt</p>		60 detik

	 <p>2.</p> <p>3 detail suhu 177-190 derajat celcius</p> 	<p>garam dan 1/4 sdt lada, serta air perasan jeruk secukupnya, aduk rata.</p> <p>2. Diamkan selama 15 menit agar bumbu meresap. Proses ini disebut dengan Marinasi.</p> <p>3. Lumuri ikan dengan tepung terigu kemudian dicelupkan pada telur yang sudah dikocok dan gulingkan dalam tepung panir. Proses ini disebut breading/coating (KOUTING)</p> <p>Tujuan breading agar menghasilkan bentuk patty yang rapi, renyah, kering pada bagian luar dan tetap lembut dan matang pada bagian dalam.</p> <p>4. Goreng Patty menggunakan Teknik Deep-Frying yaitu menggoreng dengan minyak banyak sehingga semua bagian makanan yang digoreng terendam di dalam minyak panas..</p> <p>Suhu panas yang digunakan dalam teknik Deep-Frying berkisar antara 177-190 °C. Pada suhu tersebut , Patty ikan patin yang digoreng akan menghasilkan rasa yang renyah.</p>		
--	---	---	--	--

4.d	<p>Transisi Full Animasi : Mayones, Telur rebus (cincang) , acar mentimun (cincang), acar kapers (cincang), bawang bombay (cincang), parsley (cincang)</p> 	<p>Pada pembuatan Dressing saus tartar, yaitu :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Siapkan 30gr mayonnaise pada mangkuk 2. Cincang halus 1 butir Telur Rebus, 50 gr Bawang Bombay, 100 gr Parsley segar, 60 gr Acar timun dan 40 gr Acar Kapers .Bila tidak terdapat kapers maka dapat menggunakan air perasan jeruk lemon secukupnya. 3. Campurkan semua bahan yang dicincang dengan mayonnaise. 		30 detik
5	Prosedur merangkai komposisi fish burger			5 detik
5.a	Medium Close Up	<p>Narasi Presenter:</p> <p>setelah kita mengetahui tentang teknik pengolahan roti bun, Patty dan Dressing pada fish burger.</p> <p>Berikut Prosedur dalam merangkai komposisi Fish Burger.</p>		45 detik

		inilah bahan dan alat yang harus disiapkan.....		
5.b	<p>Transisi ke Full Animasi</p> <p>Muncul Tulisan “ Bahan “ Zoom In</p> <p>Dilanjutkan muncul tulisan dan animasi secara bergiliran :</p> <p>1 Buah Roti Bun 1 Buah Patty ikan patin 1 sdm saus tar tar 1 sdm saus tomat 1 lembar selada</p>	<p>Narasi Dubber :</p> <p>Bahan yang perlu disiapkan adalah :</p> <p>1 Buah Roti Bun 1 Buah Patty ikan patin 15 gr saus tar tar 20 gr saus tomat 1 lembar selada 3 slice buah tomat</p>		15 detik

	1 buah pisau roti	<p>Alat yang harus disiapkan adalah :</p> <p>1 buah pisau</p> <p>2 botol saus (*untuk wadah saus tartar dan saus tomat)</p> <p>1 buah talenan</p> <p>1 buah tusukan</p> <p>1 buah kemasan</p> <p>Dan 1 buah label kemasan</p>		
5.c	<p>Transisi ke tulisan</p> <p>“Langkah-langkah komposisi Fish Burger”</p> <p>merangkai</p>	<p>Narasi Dubber :</p> <p>Setelah bahan dan alat sudah siap, berikut langkah-langkah merangkai fish burger</p>		5 detik
5.d	Transisi ke Full Animasi langkah-langkah pembuatan fish burger	Narasi Dubber :		120 detik



1. Siapkan Roti bun di atas talenan, kemudian belah roti buns secara melintang atau potongan vertikal

2. oles saus tar tar dan saus tomat diatas bun bagian bawah.

3. Letakan daun selada dan patty ikan di atasnya


4. Selanjutnya, tuang kembali saus tomat di atas patty ikan dan letakan tomat slice atasnya

5. Tutup kembali dengan roti bun pada bagian atasnya.

6. Beri tusukan pada bagian atas roti bun agar fish burger tetap rapi.

7. Inilah produk fish burger yang siap untuk

		dikemas.		
6	Pengemasan			3 detik
6.a	<p>Presenter (Medium Shoot)</p> <p>Muncul Tulisan “Pengemasan Produk” Di bagian atas presenter</p> <p>dilanjutkan muncul tulisan : sebagai pelindung pada produk sebagai penunjang penyimpanan produk dan sebagai alat pesaing dalam pemasaran</p> <p>dilanjutkan muncul tulisan : Mudah dibawa Mudah dibuka & ditutup Kedap udara & air Tidak beracun & anti mikroba Bentuk & bahan cocok dengan produk</p>	<p>Narasi Presenter:</p> <p>Pengemasan adalah kegiatan mengemas produk ke dalam wadah yang dilakukan oleh produsen untuk disampaikan kepada konsumen.</p> <p>Pengemasan berfungsi sebagai:</p> <p>pelindung pada produk sebagai penunjang penyimpanan produk dan sebagai alat persaingan dalam pemasaran</p> <p>.</p> <p>Syarat kemasan pada produk makanan haruslah :</p> <p>Mudah dibawa Mudah dibuka dan ditutup Kedap udara dan air Tidak beracun dan anti mikroba</p>		45 detik

		Bentuk dan bahan harus cocok dengan produk yang dikemas		
6.b	<p>Presenter (Medium Shoot)</p> <p>Muncul gambar contoh bentuk dan bahan kemasan pada kanan presenter</p>	<p>Narasi Presenter:</p> <p>Fish burger merupakan makanan yang basah dan mempunyai ukuran berdiameter antara 10 cm hingga 12 cm.</p> <p>Sehingga dibutuhkan kemasan yang memenuhi kebutuhan dari fish burger yaitu anti air, terbuat dari bahan ramah lingkungan dan memiliki dimensi atau ukuran yang tepat.</p> <p>Kemasan yang tepat untuk fish burger yaitu papper box,</p> <p>Berbentuk kotak dan berbahan kertas yang ramah lingkungan</p>		25 detik
6.c	<p>Transisi ke Shoot pada teknik pengemasan Fish Burger (Zoom In)</p> 	<p>Narasi Dubber :</p> <p>Kemas fish burger dengan rapi dan tempelkan label pada bagian atas kemasan.</p>		10 detik

6.d	<p>Transisi memunculkan tabel (transparan) perhitungan harga jual dengan backround masih pada Shoot fish buregr yang sudah di kemas</p> <p>Tabel:</p>	<p>Narasi Dubber :</p> <p>Inilah Produk fish burger yang siap dijual!</p> <p>Berikut adalah contoh perhitungan harga jual produk fish burger....</p> <p>Hitung harga bahan baku yang dibutuhkan dalam 1 resep. Sesuai dengan harga di daerah masing-masing</p> <p>Jumlahkan semua harga bahan baku. Total harga ini disebut dengan Food cost</p>		120 detik

Bahan Baku	Jumlah	Harga Satuan	Harga Total
Roti Bun	2 Buah	Rp1000 /buah	Rp2.000
Bahan Ikan			
Fillet ikan patin	200 Gr	Rp20.000 /Kg	Rp4000
Jeruk nipis	1/2 buah	Rp1000 /Buah	Rp500
Garam	1/4 sdt	Rp2.000 /Bks	Rp200
Lada	1/4 sdt	Rp1.000 /Bks	Rp250
Tepung Terigu	25 Gr	Rp8.000 /Kg	Rp200
Telur	1 Butir	Rp24.000 /Kg	Rp1.200
Tepung Panir	25 Gr	Rp15.000 /Kg	Rp375
Minyak Goreng	50 ml	Rp12.500 /L	Rp625
Filling dan Dressing			
Saus Tartar	15 gr	Rp30.000 /Bks	Rp950
Saus Tomat	20 gr	Rp7.000 /Bks	Rp250
Selada	2 lembar	Rp8.000 /ikat	Rp200
Tomat	6 slice	Rp10.000 /Kg	Rp1.000
Kemasan	2 box	Rp500 /box	Rp1.000
FOOD COST + TOTAL			Rp12.750

Keterangan :
 Harga dapat disesuaikan dengan harga di daerah masing-masing
 Food cost adalah jumlah dari semua kebutuhan bahan

Food Cost (Biaya Bahan Baku)		Rp.12.750
Labour Cost (Biaya Tenaga Kerja)	10%	Rp. 1.275
Overhead Cost (Biaya Lain-lain)	5%	Rp. 637
Total Cost		Rp. 14.662
Profit (Keuntungan)	40%	Rp. 5.864
Harga Jual dalam 1 Resep (2 porsi)		Rp. 20.526
Harga / Produk		Rp. 10.263
Harga Jual / Produk		(Dibulatkan) Rp. 10.000

Keterangan :
 Presentase (%) pada Labor Cost dan Overhead Cost dapat ditentukan sendiri
 Total cost = FoodCost + LabourCost + OverheadCost
 Presentase (%) pada profit/keuntungan dapat mengambil presentase tinggi maupun rendah

Tentukan Labor Cost atau biaya tenaga kerja dan over heat cost.atau biaya lain lain, yang meliputi air, listrik, gas dan sebagainya, menggunakan presentase. Presentase dapat ditentukan sendiri, missal presentase labor cost 10%. Over heat cost 5%. Kalikan persentase tersebut dengan food cost. maka akan diketahui hasil pada labor cost dan OverHead Cost.

Jumlahkan antara Food Cost, Labour Cost , dan Over Head Cost menjadi Total Cost

Setelah mengetahui Total Cost, Kita tentukan Profit atau keuntungan menggunakan persentase.

Persentase ini dapat ditentukan sendiri. misal menggunakan 40%. kalikan Total Cost dengan 40%, maka akan diketahui hasil pada Profit

Selanjutnya kita jumlahkan Total Cost dengan Profit, sehingga diketahui Harga Jual dalam 1 resep

		<p>Dalam 1 resep menghasilkan 2 produk, maka Harga Jual dalam satu resep dibagi 2</p> <p>Sehingga diketahui untuk harga jual dalam satu produk.</p>		
7	Closing			
7,a	Transisi ke presenter (Close Up)	<p>Narasi Presenter:</p> <p>demikian pembelajaran tentang sistem pengolahan makanan International pada produk fish burger., Sebagai Alternatif usaha pada pengolahan makanan mulai dari proses pembuatan produk, pengemasan, hingga perhitungan harga jual.</p> <p>Semoga Bermanfaat</p> <p>Terimakasih</p> <p>Dan sampai jumpa</p>		15 detik
	Credit			
	Transisi Caption Shoot dengan tulisan :	Insturmental Music		15 detik

	Penulis Naskah: Yendha May Good Cha M Dosen Pembimbing: Dr.Fitri Rahmawati, M.P. Penelaah Materi: Dr.Dra.Kokom Komariah, M.Pd. Penelaah Media: Wika Rinawati, M.Pd. Presenter: Yendha May Good Cha M Dubber: Yendha May Good Cha M Cameraman: Jodi Prasetyo Nugroho. S.kom Editor:Jodi Prasetyo Nugroho S.kom Special Thanks: Logo SMAN 1 Bawang Banjarnegara dan Logo UNY			
--	--	--	--	--

Durasi (kurang lebih) 15 menit

Sumber Resep :

Resep saus tar-tar : Buku Kumpulan Resep Kontinental UNY

Resep Roti Bun : Buku Resep Patiseri 2

Resep Fish Burger : Buku Kumpulan Resep Kontinental UNY (ket: Ikan kakap diganti dengan ikan patin)

Lampiran 6. Surat Permohonan Ahli Materi

Hal : Permohonan Validasi Instrumen TA
Lampiran : 1 Bendel

Kepada Yth,
Ibu Dr. Dra. Kokom Komariah, M.Pd.
Dosen PTBB
Di Fakultas Teknik

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

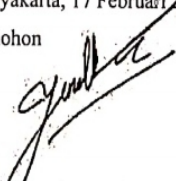
Nama : Yendha May Good Cha Manggala
NIM : 16511244008
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Judul TA : Pengembangan Video Pembelajaran Pada Mata
Pelajaran Prakarya dan Kewirausahaan di SMA Negeri
1 Bawang Banjarnegara

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

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

Yogyakarta, 17 Februari 2021


Pemohon

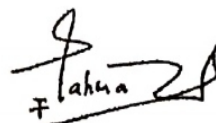

Yendha May Good Cha Manggala

Mengetahui,

Kaprodik Pendidikan Teknik Boga

Dosen Pembimbing TA


Dr. Dra. Badraningsih Lastariwati, M.Kes.
NIP : 196006251986012001


Dr. Fitri Rahmawati, M.P.
NIP : 197510102001122002

Lampiran 7. Surat Permohonan Ahli Media

Hal : Permohonan Validasi Instrumen TA
Lampiran : 1 Bendel

Kepada Yth,
Ibu Wika Rinawati, S.Pd. M.Pd.
Dosen PTBB
Di Fakultas Teknik

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

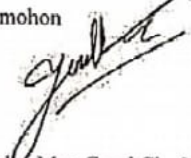
Nama : Yendha May Good Cha Manggala
NIM : 16511244008
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Judul TA : Pengembangan Video Pembelajaran Pada Mata
Pelajaran Prakarya dan Kewirausahaan di SMA Negeri
1 Bawang Banjarnegara

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

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

Yogyakarta, 17 Februari 2021

Pemohon



Yendha May Good Cha Manggala

Mengetahui,

Kaprodi Pendidikan Teknik Boga



Dr. Dra. Badraningsih Lastariwati, M.Kes.
NIP : 196006251986012001

Dosen Pembimbing TA



Dr. Fitri Rahmawati, M.P.
NIP : 197510102001122002

Lampiran 8. Surat Permohonan untuk Guru Pengampu

Hal : Permohonan Validasi Instrumen TA
Lampiran : 1 Bendel

Kepada Yth,
Ibu Fitrian Setya Utami, Spd.
Guru Prakarya dan Kewirausahaan
Di SMAN 1 Bawang Banjarnegara

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

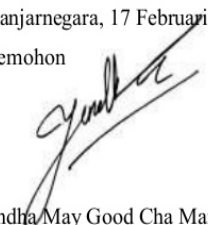
Nama : Yendha May Good Cha Manggala
NIM : 16511244008
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Judul TA : Pengembangan Video Pembelajaran Pada Mata
Pelajaran Prakarya dan Kewirausahaan di SMA Negeri
1 Bawang Banjarnegara

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

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

Banjarnegara, 17 Februari 2021

Pemohon


Yendha May Good Cha Manggala

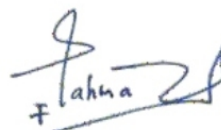
Mengetahui,

Kaprodi Pendidikan Teknik Boga



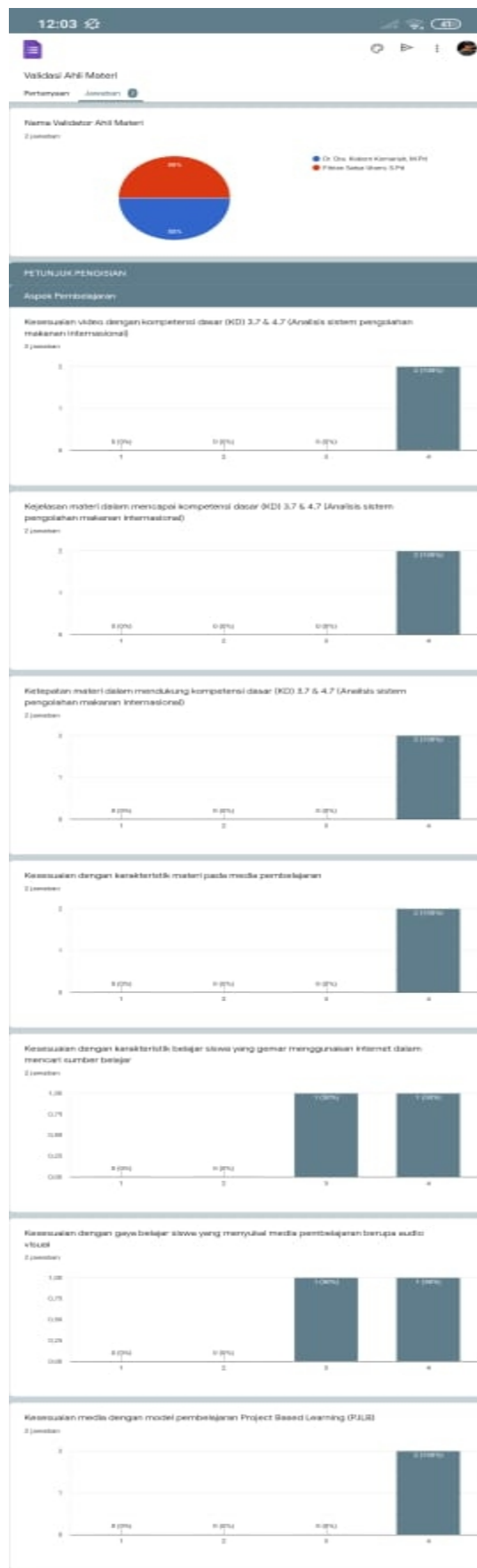
Dr. Dra. Badraningsih Lastariwati, M.Kes.
NIP : 196006251986012001

Dosen Pembimbing TA



Dr. Fitri Rahmawati, M.P.
NIP : 197510102001122002

Lampiran 9. Validasi Oleh Ahli Materi



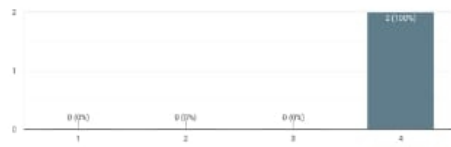
Validasi Ahli Materi

Perkembangan Jawaban 0

Aspek Manfaat

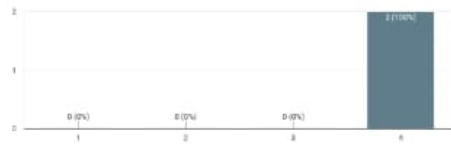
Video dapat memudahkan guru dalam kegiatan belajar mengajar

2 jawaban



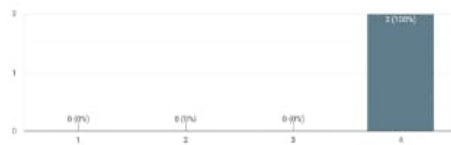
Video dapat menjadi referensi media pembelajaran bagi guru

2 jawaban



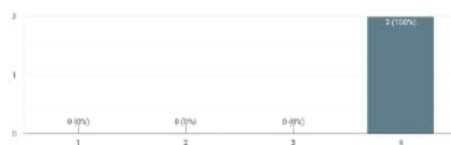
Video dapat mejadikan pengalaman baru bagi siswa

2 jawaban



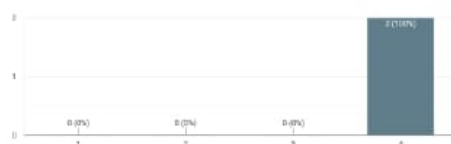
Video dapat meningkatkan motivasi belajar siswa

2 jawaban



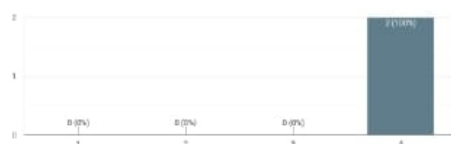
Kesesuaian media dengan fasilitas pendukung di dalam atau di luar kelas

2 jawaban



Video pembelajaran dapat digunakan dalam belajar mandiri

2 jawaban



Saran dan Masukan

Saran/Tanggapan

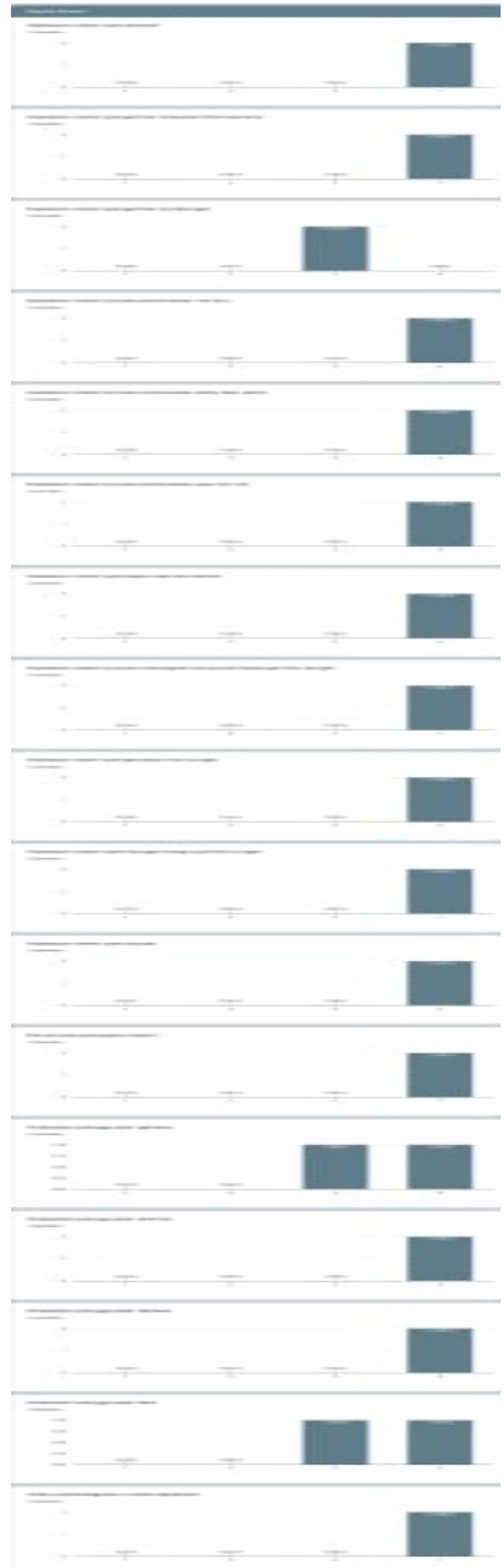
2 jawaban

- Video sudah jelas, suara dan gambar bagus
- Dari keseluruhan video sudah Bagus dan tertera rapi

Komentar Umum/Lain-lain

2 jawaban

- Video dapat disosialisasikan dan diajukan untuk mendapat HGO
- Untuk penutup bisa diperjelas lagi kesimpulan nya



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

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Fitrian Setya Utami, Spd.

NIP : -

Menyatakan bahwa instrumen penelitian TAS atas nama mahasiswa:

Nama : Yendha May Good Cha Manggala

NIM : 16511244008

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Judul TAS : Pengembangan Video Pembelajaran Pada Mata Pelajaran Prakarya
dan Kewirausahaan di SMA Negeri 1 Bawang Banjarnegara

Setelah dilakukan kajian atas instrumen penelitian TAS tersebut dapat dinyatakan :

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

Demikian agar dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, 7 April 2021

Validator,



Fitrian Setya Utami, Spd.

NIP : -

Catatan:

☐ beri tanda ✓

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

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Dr. Dra. Kokom Komariah, M.Pd.

NIP : 196008081984032002

Menyatakan bahwa instrumen penelitian TAS atas nama mahasiswa:

Nama : Yendha May Good Cha Manggala

NIM : 16511244008

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Judul TAS : Pengembangan Video Pembelajaran Pada Mata Pelajaran Prakarya dan
Kewirausahaan di SMA Negeri 1 Bawang Banjarnegara

Setelah dilakukan kajian atas instrumen penelitian TAS tersebut dapat dinyatakan :

☐ Layak digunakan untuk penelitian

☒ **Layak digunakan dengan perbaikan**

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

Saran /Komentar:

Gambar dan suara serta penampilan **sangat bagus**. Tapi ada beberapa revisi:

1. Tulisan Humberger cek lagi pada beberapa sumber. kalau mengacu asalnya hamberger berasal dari Hamberg (betul) jadi bukan ham dan berger. Tapi kalau mau dimaknai ham artinya daging asap.
2. Tulisan Kaper harusnya caper, presentase harusnya persentase karena beda artinya.

Demikian agar dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, Mei 2021

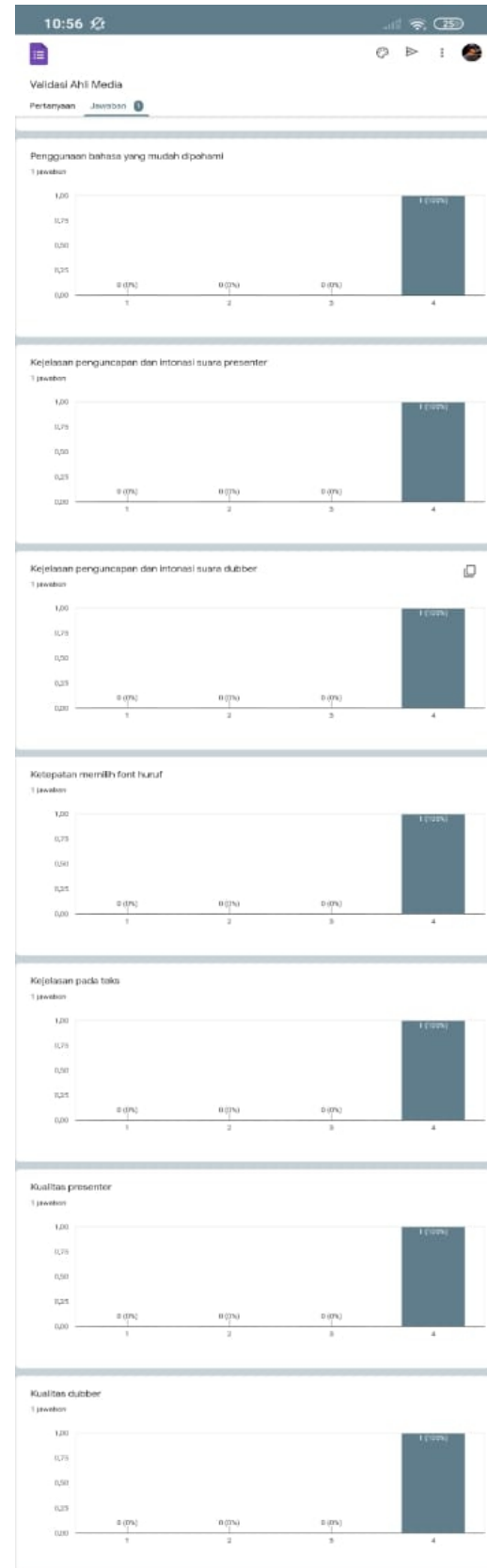
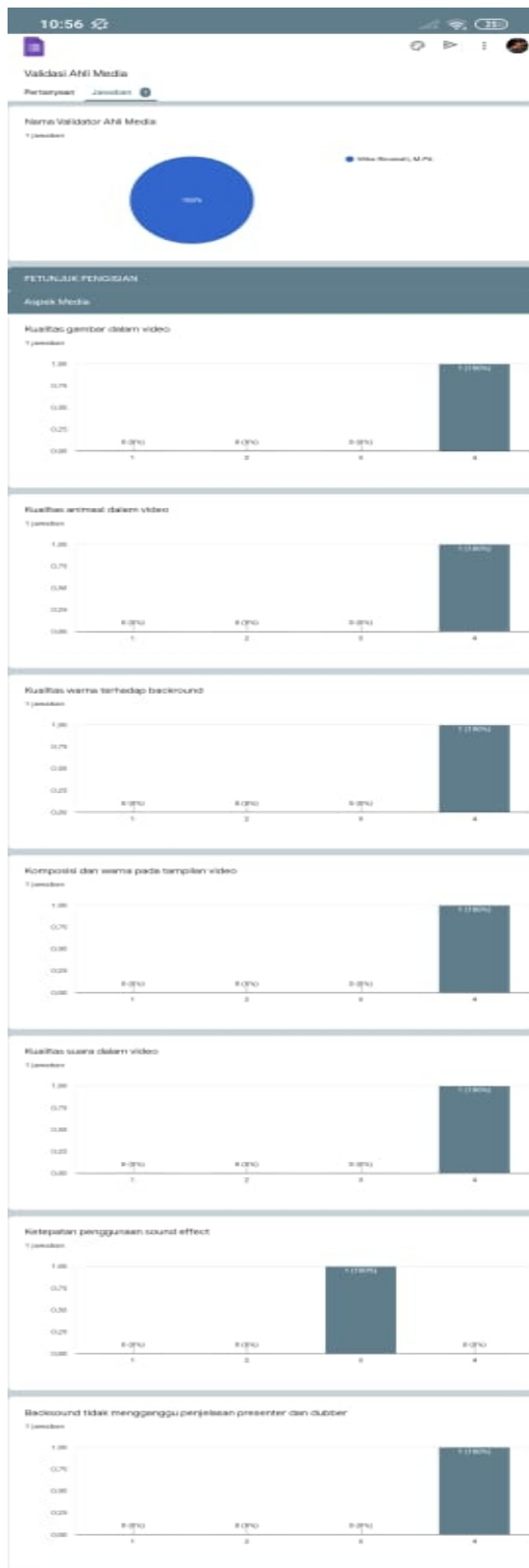
Validator,

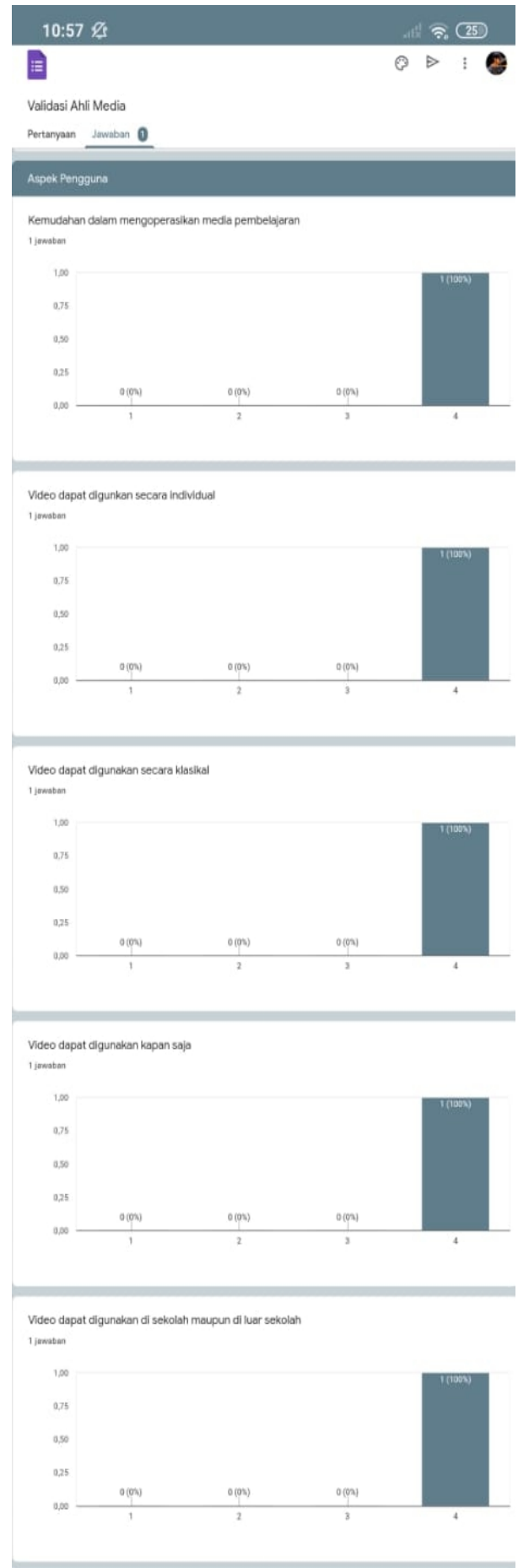
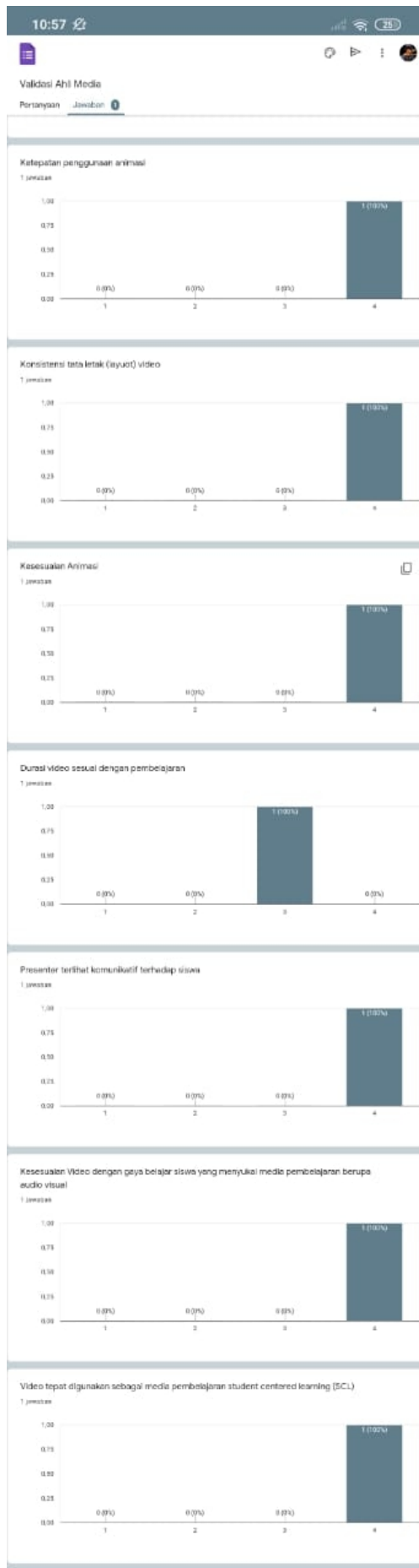


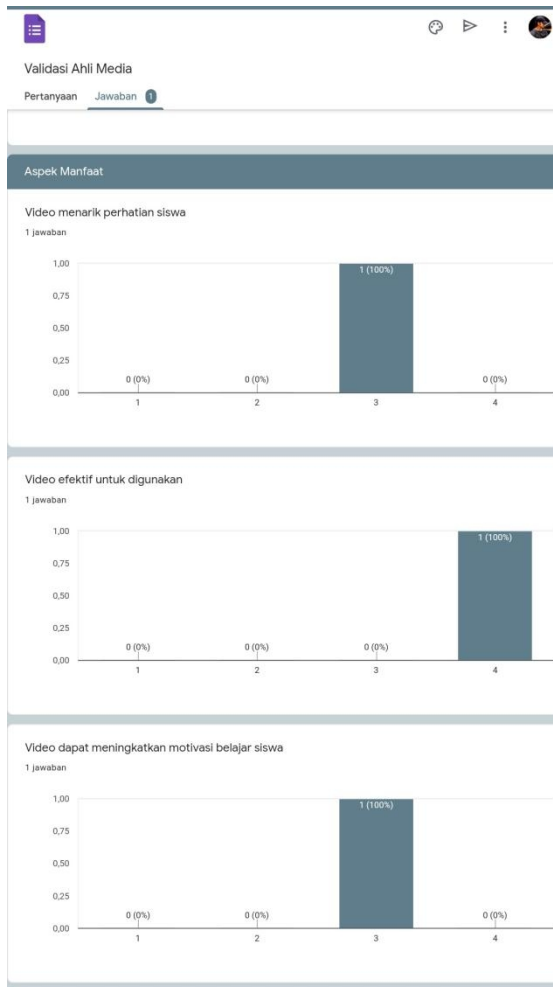
Dr. Dra. Kokom Komariah, M.Pd.

NIP : 196008081984032002

Lampiran 10. Validasi Oleh Ahli Media







Saran dan Masukan

Saran/Tanggapan

1 jawaban

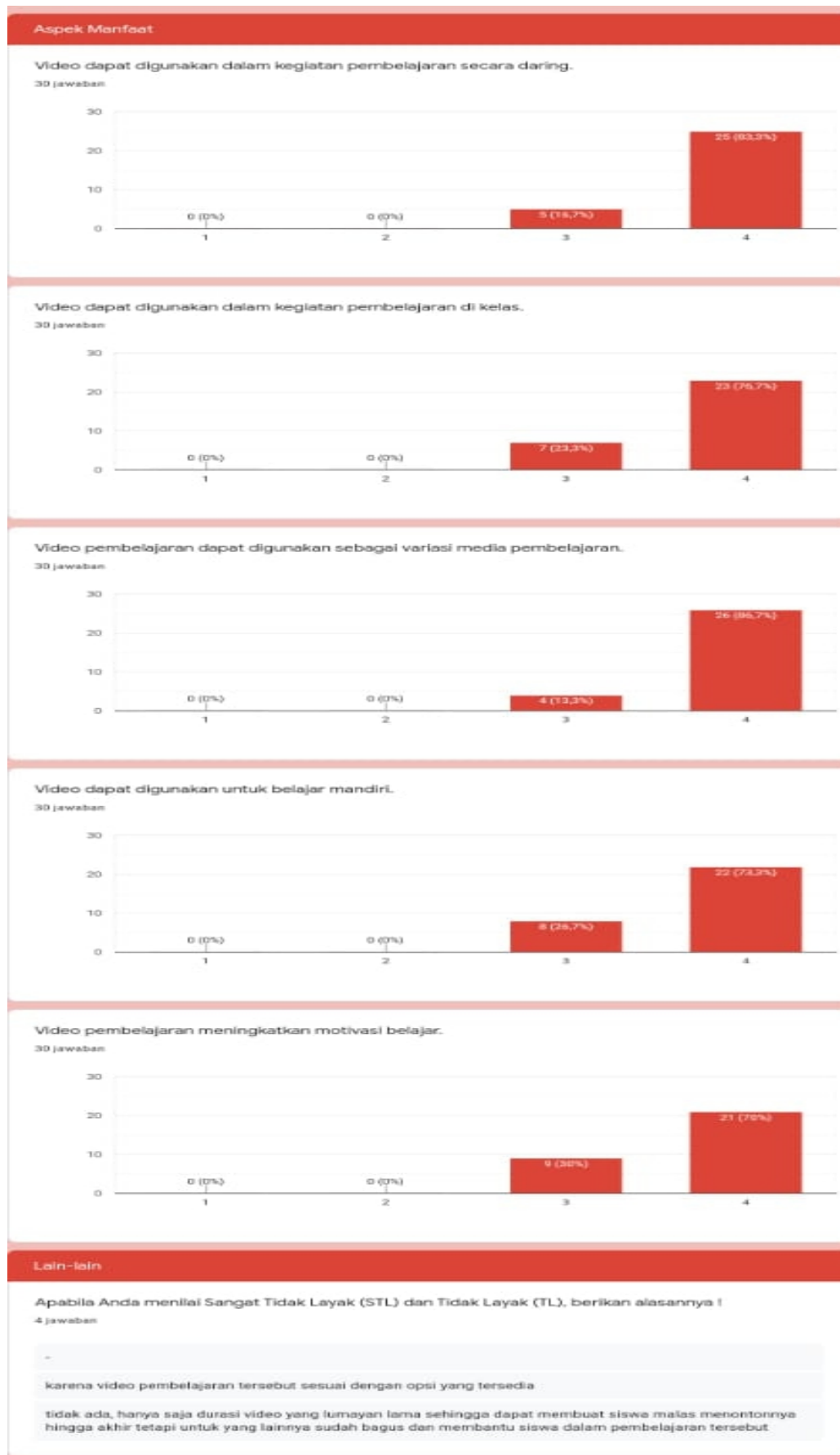
media ini telah layak digunakan untuk proses pengembangan selanjutnya.

Komentar Umum/Lain-lain

1 jawaban

sudah melalui validasi ke-2 dan telah direvisi sesuai dengan masukan yang diberikan

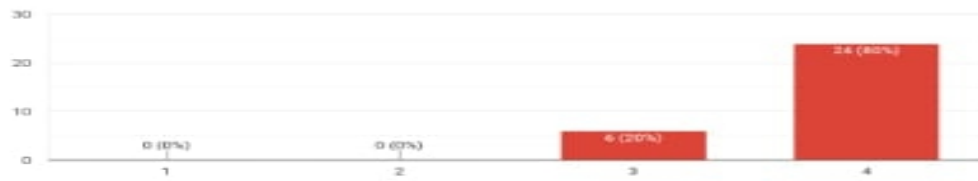
Lampiran 11. Hasil Uji Coba Kelayakan Oleh Peserta Didik



Aspek Pengguna

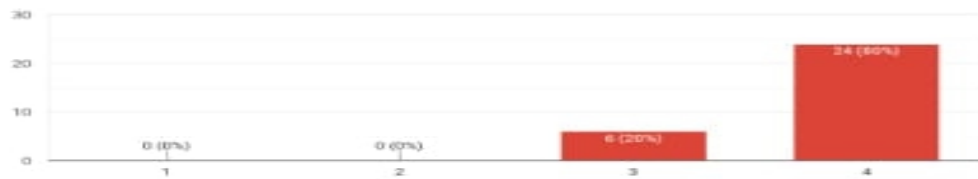
Video pembelajaran mempermudah belajar siswa.

30 jawaban



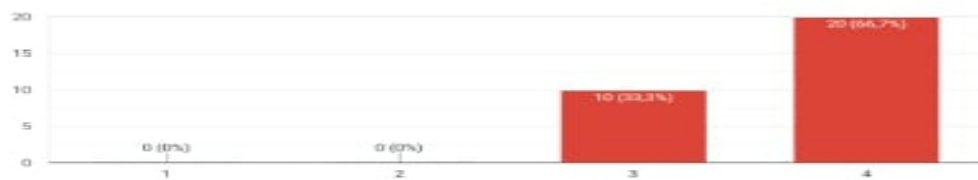
Video pembelajaran membantu dalam kegiatan pembelajaran.

30 jawaban



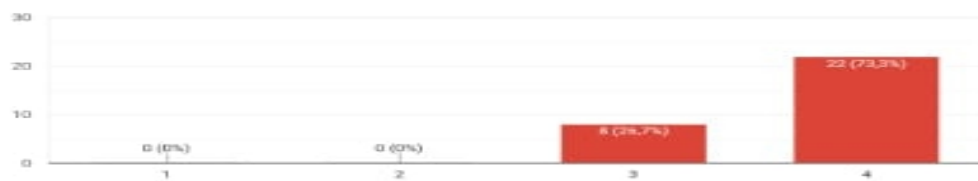
Video pembelajaran menarik perhatian siswa.

30 jawaban



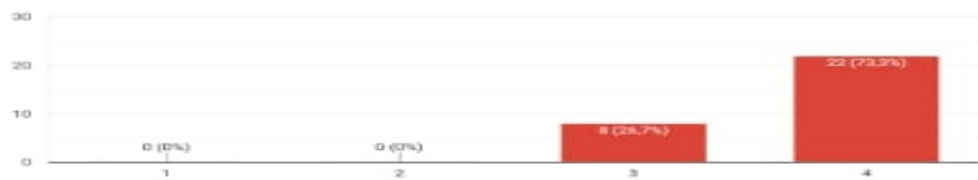
Kemudahan pengoperasian video pembelajaran.

30 jawaban



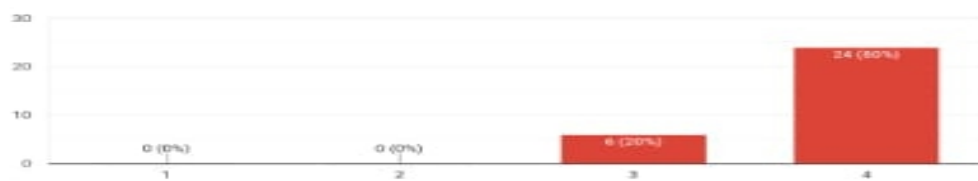
Video pembelajaran praktis untuk digunakan.

30 jawaban



Video dapat digunakan kapan saja.

30 jawaban

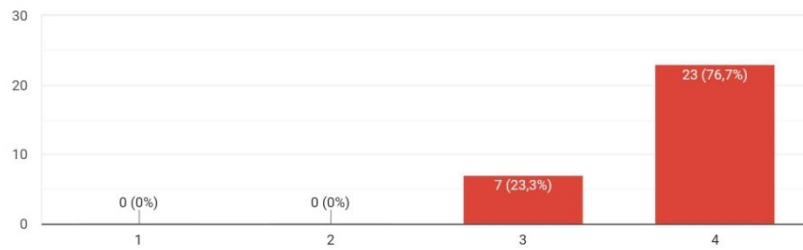




Aspek Materi

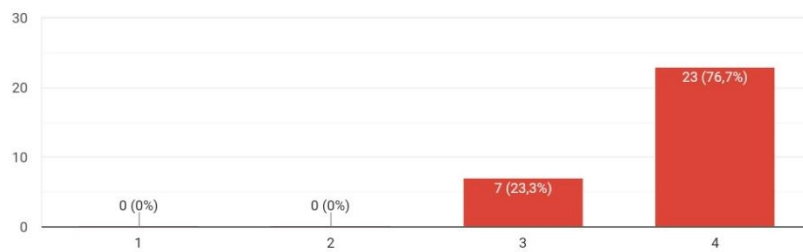
Keruntutan penyajian materi.

30 jawaban



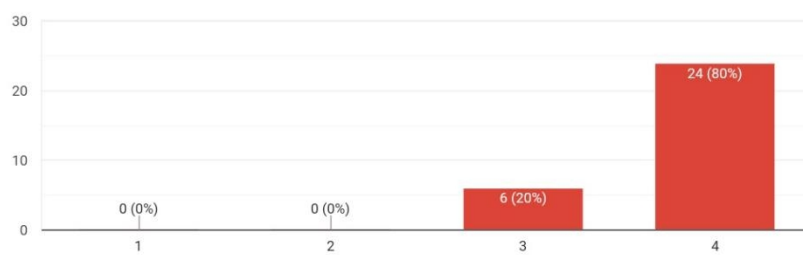
Kelengkapan materi.

30 jawaban



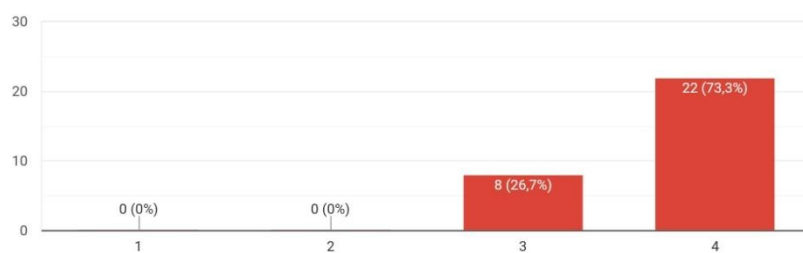
Pendalaman materi.

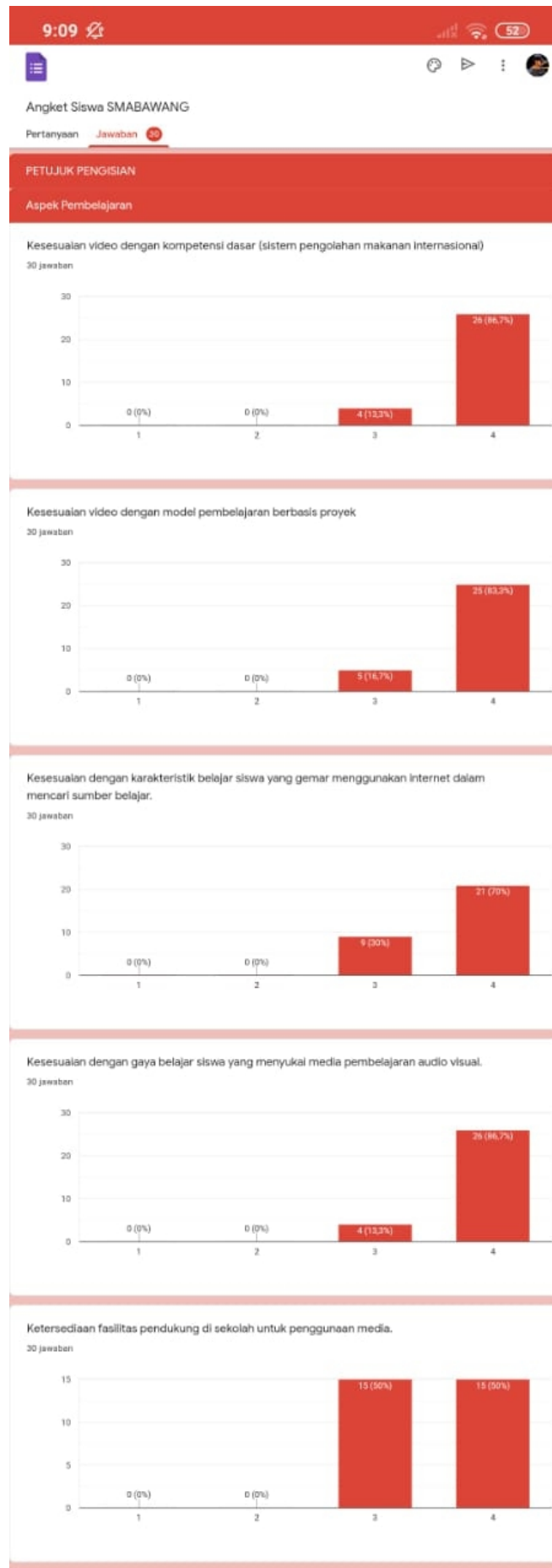
30 jawaban



Kemudahan dalam memahami materi.

30 jawaban





Lampiran 12. Angket Penilaian Kelayakan Ahli Materi

ANGKET PENILAIAN AHLI MATERI

PENGEMBANGAN VIDEO PEMBELAJARAN PADA MATA PELAJARAN PRAKARYA DAN KEWIRAUSAHAAN DI SMA NEGERI 1 BAWANG BANJARNEGARA

Mata Pelajaran : Prakarya dan Kewirausahaan
Kompetensi Dasar : Menganalisis Sistem Pengolahan Makanan Internasional
Peneliti : Yendha May Good Cha Manggala

PETUNJUK PENGISIAN

1. Angket ini dimaksudkan untuk mendapatkan penilaian dari ahli materi tentang kualitas materi pada video pembelajaran mapel prakarya dan kewirausahaan.
2. Dimohon Bapak/Ibu dapat memberikan penilaian pada setiap pernyataan dengan memberi tanda check (✓) pada kolom yang tersedia.
3. Pendapat, saran, penilaian dan kritik yang membangun dari Bapak/Ibu sebagai ahli materi akan sangat bermanfaat untuk perbaikan dan peningkatan kualitas video pembelajaran ini.
4. Atas bantuan dan kesediaan Bapak/Ibu untuk mengisi angket validasi ini saya ucapkan terima kasih.

Keterangan:

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

No	Kriteria Penilaian	Penilaian			
		STL	TL	L	SL
1	Kesesuaian video dengan kompetensi dasar (KD) 3.7 & 4.7 (Analisis sistem pengolahan makanan internasional)				
2	Kejelasan materi dalam mencapai kompetensi dasar (KD) 3.7 & 4.7 (Analisis sistem pengolahan makanan internasional)				
3	Ketepatan materi dalam mendukung kompetensi dasar (KD) 3.7 & 4.7 (Analisis sistem pengolahan makanan internasional)				
4	Kesesuaian dengan karakteristik materi pada media pembelajaran				
5	Kesesuaian dengan karakteristik belajar siswa yang gemar menggunakan internet dalam mencari sumber belajar				
6	Kesesuaian dengan gaya belajar siswa yang menyukai media pembelajaran berupa audio visual				
7	Kesesuaian media dengan pembelajaran menggunakan pendekatan <i>student centered learning</i>				
8	Kejelasan materi pembukaan				
9	Kejelasan materi pengertian makanan internasional				
10	Kejelasan materi pengertian hamburger				
11	Kejelasan materi proses pembuatan roti <i>bun</i>				
12	Kejelasan materi proses pembuatan <i>patty</i> ikan patin				
13	Kejelasan materi proses pembuatan saus tar-tar				
14	Kejelasan materi persiapan alat dan bahan				
15	Kejelasan materi proses merangkai komposisi hidangan <i>fish burger</i>				
16	Kejelasan materi pengemasan <i>fish burger</i>				
17	Kejelasan materi perhitungan harga jual <i>fish burger</i>				
18	Kejelasan materi penutupan				
19	Keruntutan penyajian materi				

20	Ketepatan penggunaan gambar				
21	Ketepatan penggunaan animasi				
22	Ketepatan penggunaan bahasa				
23	Ketepatan penggunaan teks				
24	Video pembelajarn mudah dipahami				
25	Video dapat memudahkan guru dalam kegiatan belajar mengajar				
26	Video dapat menjadi referensi media pembelajaran bagi guru				
27	Video dapat mejadikan pengalaman baru bagi siswa				
28	Video dapat meningkatkan motivasi belajar siswa				
29	Kesesuaian media degan fasilitas pendukung di dalam atau di luar kelas				
30	Video pembelajaran dapat digunakan dalam belajar mandiri				

Lampiran 13. Angket Penilaian Kelayakan Ahli Media

ANGKET PENILAIAN AHLI MEDIA

PENGEMBANGAN VIDEO PEMBELAJARAN PADA MATA PELAJARAN PRAKARYA DAN KEWIRAUSAHAAN DI SMA NEGERI 1 BAWANG BANJARNEGARA

Mata Pelajaran : Prakarya dan Kewirausahaan
Kompetensi Dasar : Menganalisis Sistem Pengolahan Makanan Internasional
Peneliti : Yendha May Good Cha Manggala

PETUNJUK PENGISIAN

1. Angket ini dimaksudkan untuk mendapatkan penilaian dari ahli media tentang kualitas media pada video pembelajaran mapel prakarya dan kewirausahaan.
2. Dimohon Bapak/Ibu dapat memberikan penilaian pada setiap pernyataan dengan memberi tanda check (✓) pada kolom yang tersedia.
3. Pendapat, saran, penilaian dan kritik yang membangun dari Bapak/Ibu sebagai ahli media akan sangat bermanfaat untuk perbaikan dan peningkatan kualitas video pembelajaran ini.
4. Atas bantuan dan kesediaan Bapak/Ibu untuk mengisi angket validasi ini saya ucapkan terima kasih.

Keterangan:

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

No	Kriteria Penilaian	Penilaian			
		STL	TL	L	SL
1	Kualitas gambar dalam video				
2	Kualitas animasi dalam video				
3	Kualitas warna terhadap background				
4	Komposisi dan warna pada tampilan video				
5	Kualitas suara dalam video				
6	Ketepatan penggunaan <i>sound effect</i>				
7	<i>Backsound</i> tidak mengganggu penjelasan <i>presenter</i> dan <i>dubber</i>				
8	Penggunaan bahasa yang mudah dipahami				
9	Kejelasan penguncapan dan intonasi suara <i>presenter</i>				
10	Kejelasan penguncapan dan intonasi suara <i>dubber</i>				
11	Ketepatan memilih <i>font</i> huruf				
12	Kejelasan pada teks				
13	Kualitas <i>presenter</i>				
14	Kualitas <i>dubber</i>				
15	Kualitas Animasi				
16	Konsistensi tata letak (<i>layuot</i>) video				
17	Kesesuaian <i>lighting</i> pada <i>presenter</i>				
18	Kesesuaian <i>Animasi</i>				
19	Durasi video sesuai dengan pembelajaran				
20	<i>Presenter</i> terlihat komunikatif terhadap siswa				
21	Kesesuaian Video dengan gaya belajar siswa yang menyukai media pembelajaran berupa audio visual				
22	Video tepat digunakan sebagai media pembelajaran <i>student centered learning</i> (SCL)				
23	Video menarik perhatian siswa				
24	Video efektif untuk digunakan				
25	Video dapat meningkatkan motivasi belajar siswa				

26	Kemudahan dalam mengoperasikan media pembelajaran				
27	Video dapat digunakan secara individual				
28	Video dapat digunakan secara klasikal				
29	Video dapat digunakan kapan saja				
30	Video dapat digunakan di sekolah maupun di luar sekolah				

Lampiran 14. Angket Penilaian Kelayakan Peserta Didik

ANGKET PENILAIAN PESERTA DIDIK

PENGEMBANGAN VIDEO PEMBELAJARAN PADA MATA PELAJARAN PRAKARYA DAN KEWIRAUSAHAAN DI SMA NEGERI 1 BAWANG BANJARNEGARA

Mata Pelajaran : Prakarya dan Kewirausahaan
Kompetensi Dasar : Menganalisis Sistem Pengolahan Makanan Internasional
Peneliti : Yendha May Good Cha Manggala

PETUNJUK PENGISIAN

1. Angket ini dimaksudkan untuk mendapatkan penilaian dari peserta didik tentang kualitas video pembelajaran pada mapel prakarya dan kewirausahaan.
2. Dimohon Anda dapat memberikan penilaian pada setiap pernyataan dengan memberi tanda check (✓) pada kolom yang tersedia.
3. Pendapat, saran, penilaian dan kritik yang membangun dari Anda sebagai Calon Pengguna akan sangat bermanfaat untuk perbaikan dan peningkatan kualitas video pembelajaran ini.
4. Atas bantuan dan kesediaan Anda untuk mengisi angket validasi ini saya ucapkan terima kasih.

Keterangan:

STL = Sangat Tidak Layak

TL = Tidak Layak

L = Layak

SL = Sangat Layak

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

21	Durasi video sesuai untuk pembelajaran				
22	Video pembelajaran mempermudah belajar siswa.				
23	Video pembelajaran membantu dalam kegiatan pembelajaran.				
24	Video pembelajaran menarik perhatian siswa.				
25	Kemudahan pengoperasian video pembelajaran.				
26	Video pembelajaran praktis untuk digunakan.				
27	Video dapat digunakan kapan saja.				
28	Video dapat digunakan dalam kegiatan pembelajaran secara <i>daring</i> .				
29	Video dapat digunakan dalam kegiatan pembelajaran di kelas.				
30	Video pembelajaran dapat digunakan sebagai variasi media pembelajaran.				
31	Video dapat digunakan untuk belajar mandiri.				
32	Video pembelajaran meningkatkan motivasi belajar.				

Lampiran 15. Data Hasil Uji Kelayakan Ahli Materi

Aspek Penilaian	Butir	Skor Maks	Ahli Materi 1	Ahli Materi 2	ΣSkor	ΣSkor Maksimal	Persentase	Kategori Kelayakan
Pembelajaran	1	4	4	4	8	8	100%	Sangat Layak
	2	4	4	4	8	8	100%	Sangat Layak
	3	4	4	4	8	8	100%	Sangat Layak
	4	4	4	4	8	8	100%	Sangat Layak
	5	4	4	3	7	8	87,5%	Sangat Layak
	6	4	3	4	7	8	87,5%	Sangat Layak
	7	4	4	4	8	8	100%	Sangat Layak
Jumlah							675%	Sangat Layak
Rata-rata							96,43%	Sangat Layak
Materi	8	4	4	4	8	8	100%	Sangat Layak
	9	4	4	4	8	8	100%	Sangat Layak
	10	4	3	3	6	8	75%	Sangat Layak
	11	4	4	4	8	8	100%	Sangat Layak
	12	4	4	4	8	8	100%	Sangat Layak
	13	4	4	4	8	8	100%	Sangat Layak
	14	4	4	4	8	8	100%	Sangat Layak
	15	4	4	4	8	8	100%	Sangat Layak
	16	4	4	4	8	8	100%	Sangat Layak
	17	4	4	4	8	8	100%	Sangat Layak
	18	4	4	4	8	8	100%	Sangat Layak
	19	4	4	4	8	8	100%	Sangat Layak
	20	4	3	4	7	8	87,5%	Sangat Layak
	21	4	4	4	8	8	100%	Sangat Layak
	22	4	4	4	8	8	100%	Sangat Layak
	23	4	4	3	7	8	87,5%	Sangat Layak
	24	4	4	4	4	8	8	100%
Jumlah							16,50%	Sangat Layak
Rata-rata							97,06%	Sangat Layak
Manfaat	25	4	4	4	8	8	100%	Sangat Layak
	26	4	4	4	8	8	100%	Sangat Layak
	27	4	4	4	8	8	100%	Sangat Layak
	28	4	4	4	8	8	100%	Sangat Layak
	29	4	4	4	8	8	100%	Sangat Layak
	30	4	4	4	8	8	100%	Sangat Layak
Jumlah							600%	Sangat Layak
Rata-rata							100%	Sangat Layak
Jumlah Rata-rata persentase							293,49%	Sangat Layak
Rata-rata persentase akhir							97,83%	Sangat Layak

Lampiran 16. Data Hasil Uji Kelayakan Ahli Media

Aspek Penilaian	Butir	Skor Maks	Ahli Media	Σ Skor	Σ Skor Maksimal	Persentase	Kategori Kelayakan
Media	1	4	4	4	4	100%	Sangat Layak
	2	4	4	4	4	100%	Sangat Layak
	3	4	4	4	4	100%	Sangat Layak
	4	4	4	4	4	100%	Sangat Layak
	5	4	4	4	4	100%	Sangat Layak
	6	4	3	3	4	75%	Sangat Layak
	7	4	4	4	4	100%	Sangat Layak
	8	4	4	4	4	100%	Sangat Layak
	9	4	4	4	4	100%	Sangat Layak
	10	4	4	4	4	100%	Sangat Layak
	11	4	4	4	4	100%	Sangat Layak
	12	4	4	4	4	100%	Sangat Layak
	13	4	4	4	4	100%	Sangat Layak
	14	4	4	4	4	100%	Sangat Layak
	15	4	4	4	4	100%	Sangat Layak
	16	4	4	4	4	100%	Sangat Layak
	17	4	4	4	4	100%	Sangat Layak
	18	4	3	3	4	75%	Sangat Layak
	19	4	4	4	4	100%	Sangat Layak
	20	4	4	4	4	100%	Sangat Layak
	21	4	4	4	4	100%	Sangat Layak
Jumlah						2050%	Sangat Layak
Rata-rata						97,62%	Sangat Layak
Manfaat	22	4	3	3	4	75%	Sangat Layak
	23	4	4	4	4	100%	Sangat Layak
	24	4	3	3	4	75%	Sangat Layak
Jumlah						250%	Sangat Layak
Rata-rata						83,34%	Sangat Layak
Pengguna	25	4	4	4	4	100%	Sangat Layak
	26	4	4	4	4	100%	Sangat Layak
	27	4	4	4	4	100%	Sangat Layak
	28	4	4	4	4	100%	Sangat Layak
	29	4	4	4	4	100%	Sangat Layak
Jumlah						500%	Sangat Layak
Rata-rata						100%	Sangat Layak
jumlah rata-rata persentase						280,96%	Sangat Layak
rata-rata persentase akhir						93,66%	Sangat Layak

Lampiran 17. Data Hasil Uji Kelayakan Peserta Didik

Aspek Penilaian	Butir	Skor Maks	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	ΣSkor	ΣSkor Maksimal	Persentase	Kategori Kelayakan	
Pembelajaran	1	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	4	4	4	3	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	116	120	96,66%	Sangat Layak	
	2	4	4	4	4	3	4	4	3	4	4	3	4	4	4	4	3	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	115	120	95,83%	Sangat Layak	
	3	4	4	4	4	3	4	4	4	3	4	3	3	4	4	3	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	3	111	120	92,50 %	Sangat Layak	
	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	3	3	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	116	120	96,66 %	Sangat Layak	
	5	4	4	4	4	3	3	4	3	4	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	105	120	87,50 %	Sangat Layak	
Jumlah																																			469,15 %	Sangat Layak	
Rata-rata																																			83,84%	Sangat Layak	
Materi	6	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	3	3	4	4	4	3	4	3	4	3	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	113	120	94,16%	Sangat Layak	
	7	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	3	4	3	4	4	3	4	3	4	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	113	120	94,16%	Sangat Layak	
	8	4	4	4	4	3	4	4	4	3	4	4	3	3	4	4	3	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	114	120	95,00%	Sangat Layak	
	9	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	3	4	4	3	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	112	120	93,33%	Sangat Layak	
Jumlah																																			376,65%	Sangat Layak	
Rata-rata																																			94,17%	Sangat Layak	
Media	10	4	4	4	4	3	4	3	4	4	4	3	4	4	4	4	3	3	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	114	120	95,00%	Sangat Layak	
	11	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	3	4	3	4	4	3	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	113	120	94,16%	Sangat Layak	
	12	4	4	4	3	3	4	3	3	4	4	3	3	3	4	3	3	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	109	120	90,83%	Sangat Layak	
	13	4	4	4	4	3	4	4	3	4	4	3	4	3	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	115	120	95,83%	Sangat Layak	
	14	4	4	4	4	4	3	3	4	4	3	4	4	3	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	116	120	96,66%	Sangat Layak	
	15	4	4	4	3	3	4	3	4	3	4	3	3	2	4	4	3	4	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	108	120	90,00%	Sangat Layak
	16	4	4	4	3	4	4	3	4	3	4	4	3	3	4	4	3	4	3	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	111	120	92,50%	Sangat Layak	
	17	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	3	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	116	120	96,66%	Sangat Layak	
	18	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	3	4	3	4	4	3	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	115	120	95,83%	Sangat Layak	
	19	4	4	4	4	3	4	3	3	4	4	4	4	4	4	4	3	4	3	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	115	120	95,83%	Sangat Layak	
	20	4	4	4	4	3	4	3	4	4	4	3	3	4	4	4	3	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	114	120	95,00%	Sangat Layak	
	21	4	4	4	3	3	4	2	2	3	3	3	3	3	4	3	3	4	3	4	3	4	3	4	4	4	4	4	4	3	3	3	3	101	120	84,16%	Sangat Layak
Jumlah																																			1122,46%	Sangat Layak	
Rata-rata																																			93,55%	Sangat Layak	
Pengguna	22	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	3	3	3	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	114	120	95,00%	Sangat Layak	
	23	4	4	4	4	3	4	4	3	4	4	3	3	3	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	114	120	95,00%	Sangat Layak	
	24	4	4	4	4	3	4	3	3	4	4	4	3	3	4	3	3	3	3	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	110	120	91,66%	Sangat Layak	
	25	4	4	4	4	3	4	3	4	4	4	3	3	3	4	4	3	4	3	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	112	120	93,33%	Sangat Layak	
	26	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	3	3	3	4	3	3	4	4	4	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	112	120	93,33%	Sangat Layak	
Jumlah																																			563,32%	Sangat Layak	
Rata-rata																																			93,89%	Sangat Layak	
Manfaat	28	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	3	3	4	4	4	3	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	115	120	95,83%	Sangat Layak	
	29	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	3	4	4	3	3	4	3	4	3	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	113	120	94,16%	Sangat Layak	
	30	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	3	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	116	120	96,66%	Sangat Layak	
	31	4	4	4	4	3	4	3	3	4	4	3	3	4	4	4	3	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	112	120	93,33%	Sangat Layak	
Jumlah																																			472,48%	Sangat Layak	
Rata-rata																																			94,50%	Sangat Layak	
Jumlah rata-rata persentase																																		459,95%	Sangat Layak		
Rata-rata persentase akhir																																		91,99%	Sangat Layak		

Lampiran 18. Dokumentasi



Gambar 5. Wawancara kepada siswa MPK



Gambar 6. Wawancara kepada siswa OSIS



Gambar 7. Persiapan pembuatan video pembelajaran



Gambar 8. Persiapan pembuatan video pembelajaran



Gambar 9. Proses *Shooting*



Gambar 10. Proses *Shooting*