

LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Keterangan Validasi Konten Instrumen

SURAT KETERANGAN VALIDASI INSTRUMEN

Yang bertanda tangan dibawah ini,

Nama : Salsa Belladonna Putri Utami, S.Pd, M.Pd

NIP : 199601132024062001

Instansi : Tata Boga | Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta

Telah membaca dan memeriksa instrumen penelitian yang berjudul "**Pengembangan Media Video Animasi Materi *Fusion Food* Bagi Peserta Didik Keahlian Kuliner**" dengan peneliti:

Nama : Anandita Indira Hayat

NIM : 1514620029

Instansi : S1 Pendidikan Tata Boga

Setelah membaca dan memeriksa setiap butir instrumen, berdasarkan pada kisi-kisi instrumennya, maka instrumen dinyatakan ~~Belum Layak~~ **Layak** dengan catatan perbaikan*:

1. Petunjuk pengisian Instrumen ahli perlu diperbaiki
2. Kisi-kisi dilengkapi no butir.
3. Butir-butir yang direvisi disesuaikan dengan Indikator.

Demikian surat ini dibuat agar dapat digunakan sebagai pengumpul data dalam penelitian.

*) Coret yang tidak perlu

Jakarta, 8 Mei 2025

Validator,



Salsa Belladonna Putri Utami, S.Pd, M.Pd

NIP. 199601132024062001

Lampiran 2 Konversi Nilai Hasil Observasi Kebutuhan

Interval Skor	Hasil Konversi	Peserta Didik	Kriteria
70 - 89	70	Fahmi Ramadhan	Baik
60 - 69	60	Alfi	Cukup
60 - 69	60	Anggun Listianti	Cukup
60 - 69	60	Arya Setia Patih	Cukup
31 - 59	50	Arina Manasikana	Kurang
31 - 59	50	Luvy Widia Putri	Kurang
31 - 59	50	Putri Amalia	Kurang
31 - 59	40	Annisa Soleha	Kurang
31 - 59	40	Dira Khumairah	Kurang
31 - 59	40	Keisha Aurora	Kurang
31 - 59	40	M. Khalis	Kurang
31 - 59	40	Zahwa Kirannisca	Kurang
31 - 59	40	Zidan	Kurang
0 - 30	30	Elsya N	Sangat Kurang
0 - 30	20	M. Alif	Sangat Kurang
0 - 30	20	Rachel Alista	Sangat Kurang

Lampiran 3 Analisis Kebutuhan Wawancara Pendidik

ANALISIS KEBUTUHAN PENGEMBANGAN MEDIA PADA MATERI *FUSION FOOD* - WAWANCARA (UNTUK GURU)

1. Apa metode pembelajaran yang digunakan selama pembelajaran materi *Fusion Food*?
2. Apakah dalam proses pembelajaran materi *Fusion Food* terdapat media yang dijadikan bahan ajar?
3. Media apakah yang digunakan selama pembelajaran materi *Fusion Food*?
4. Apakah terdapat kendala yang dihadapi selama menggunakan media tersebut?
5. Apakah bahan ajar tersebut dapat dikembangkan lebih baik lagi?
6. Media apakah yang dapat digunakan sebagai pendamping bahan ajar tersebut?
7. Apakah media berupa video animasi dinilai lebih menarik dan dibutuhkan dalam proses pembelajaran materi *Fusion Food*?
8. Jika tidak, maka jenis media apa lagi yang dinilai lebih menarik dan dibutuhkan dalam proses pembelajaran materi *Fusion Food*?
9. Apakah pembaruan media tersebut dapat digunakan pada proses pembelajaran?
10. Apakah pembaruan media tersebut dapat membuat siswa lebih mudah memahami materi *Fusion Food*?

Lampiran 4 Analisis Kebutuhan Pengembangan Media



ANALISIS KEBUTUHAN PENGEMBANGAN MEDIA PADA MATERI *FUSION FOOD - GOOGLE FORM* (UNTUK SISWA)

1. Apakah anda sudah atau sedang mempelajari materi *Fusion Food*?
 - Sudah
 - Sedang
2. Apakah anda mengalami kesulitan saat mempelajari materi *Fusion Food*?
 - Ya
 - Tidak
3. Setelah melaksanakan kegiatan pembelajaran materi *Fusion Food*, media apa yang digunakan saat pemaparan materi di kelas anda? (Sebutkan jika memilih lainnya)
 - Powerpoint
 - Buku cetak
 - Modul elektronik
 - Lainnya
4. Apakah anda merasa materi pada media yang diberikan sudah lengkap?
 - Ya
 - Tidak
5. Apakah anda merasa puas dengan media yang sudah ada?
 - Puas
 - Belum puas
6. Jika belum puas, menurut anda, media pembelajaran tersebut perlu dikembangkan menjadi jenis media seperti apa? (Sebutkan jika memilih lainnya)
 - Video animasi bergerak
 - Video tutorial
 - Buku saku
 - Flipbook
 - Lainnya
7. Jelaskan alasan anda secara rinci, mengapa anda memilih media yang akan dikembangkan tersebut!

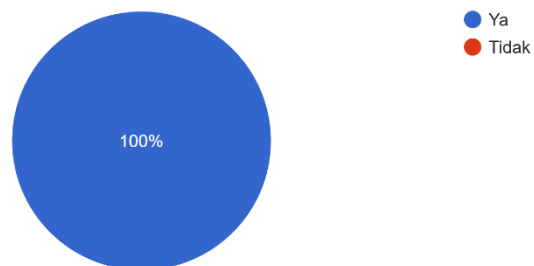
Apakah Anda sudah atau sedang mempelajari materi Fusion Food?

16 responses



Apakah Anda mengalami kesulitan saat mempelajari materi Fusion Food?

16 responses



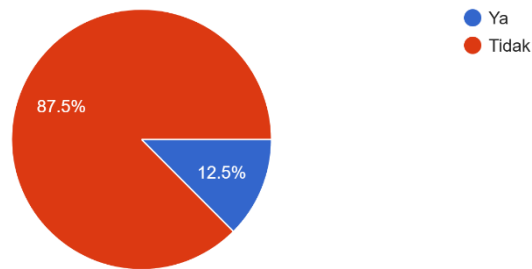
Setelah melaksanakan kegiatan pembelajaran Fusion Food, media apa yang digunakan saat pemaparan materi di kelas Anda? (Sebutkan jika memilih Lainnya)

16 responses



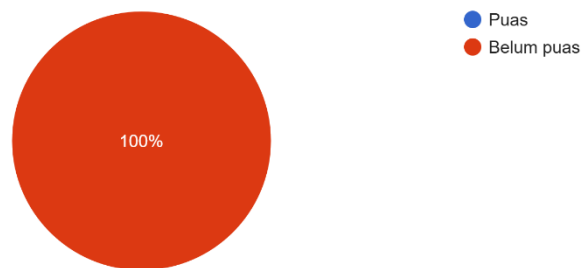
Apakah Anda merasa materi pada media yang diberikan sudah lengkap?

16 responses



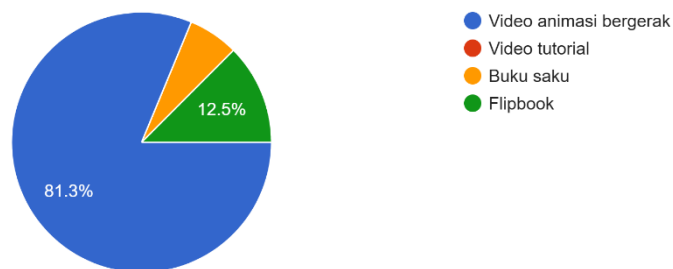
Apakah Anda merasa puas dengan media yang sudah ada?

16 responses



Jika belum puas, menurut Anda, media pembelajaran tersebut perlu dikembangkan menjadi jenis media seperti apa? (Sebutkan jika memilih lainnya)

16 responses



Jelaskan alasan Anda secara rinci, mengapa Anda memilih media yang akan dikembangkan tersebut..

1.	Dengan flipbook saya lebih mudah dalam mempelajari materi ini
2.	Tampilannya akan lebih menarik siswa
3.	Dengan video animasi pasti lebih efektif dan mudah dipahami

4.	Vidio animasi materi yang diberikan akan jauh lebih menarik dan mudah di ingat
5.	Video animasi lebih lucu, menarik mata, buat mudah memahami materi
6.	Video animasi bergerak terlihat lebih simple namun menarik
7.	Karna buku saku fleksibel untuk dibawa & disimpan
8.	Karena akan lebih menarik perhatian
9.	Karena dengan video animasi bergerak saya lebih mudah menangkap materi nya
10.	Karena media video animasi lebih menarik untuk dilihat dan dipelajari
11.	Dengan flipbook membaca materi lebih mudah dan tidak terlalu ribet
12.	Bagus, menarik, enak dilihat
13.	Animasi lebih menarik
14.	Lebih jelas, menarik, detail
15.	Video animasi bergerak menarik perhatian
16.	Karena dengan menggunakan video animasi bergerak saya jadi lebih mudah untuk belajarnya dan lebih menarik

Lampiran 5 Analisis Kebutuhan Pengembangan Media (G-form)

12.32
WhatsApp

Manakah dari makanan berikut yang tidak tergolong ke dalam Fusion Food.. *


Ayam Taliwang

Taco Mentai

Klepon Soes

Pizza Sambal Ijo

Berikut adalah tampilan Ramen Burger yang tergolong dalam makanan Fusion Food jenis.. *



docs.google.com

12.31
WhatsApp

Menurut Kamus Bahasa Inggris, Fusion artinya.. *

Pembeda

Pembaruan

Adukan

Gabungan

Memasangkan makanan tradisional dari etnis/budaya tertentu dengan rempah-rempah, bumbu, dan rasa dari makanan lainnya untuk menciptakan makanan baru, merupakan pernyataan dari.. *

Definisi Fusion Food

Syarat Fusion Food

Jenis Fusion Food

Prinsip Fusion Food

docs.google.com

12.31
WhatsApp

Penggabungan dua makanan dari dua negara berbeda, tapi masih dalam satu benua yang sama merupakan Fusion Food jenis apa.. *

Continental Fusion

Sub-Regional Fusion

Oriental Fusion

Regional Fusion

Chicken Katsu Saus Padang merupakan Fusion Food jenis.. *

Regional Fusion

Continental Fusion

Sub-Regional Fusion

Oriental Fusion

Menurut Kamus Bahasa Inggris, Fusion artinya.. *

docs.google.com

12.31
WhatsApp

Penggabungan dua makanan dari dua benua yang berbeda merupakan Fusion Food jenis apa.. *

Sub-Regional Fusion

Regional Fusion

Continental Fusion

Oriental Fusion

Penggabungan dua makanan dari dua daerah berbeda (provinsi/kota) tapi masih dalam satu negara yang sama, merupakan jenis Fusion Food apa.. *

Oriental Fusion

Regional Fusion

Sub-Regional Fusion

Continental Fusion

Penggabungan dua makanan dari dua

docs.google.com

12.31
WhatsApp

Your answer

Awal mula munculnya Fusion Food adalah seorang chef yang terkenal membuka restoran Fusion dengan menggabungkan makanan dari 2 benua berbeda, benua apa saja kah itu.. *

Eropa dan Amerika

Afrika dan Asia

Amerika dan Asia

Asia dan Eropa

Jika dilihat dari definisinya, manakah dari makanan berikut yang tergolong ke dalam Fusion Food.. *

Pizza


Pepes Tahu dan Ayam

Ramen Burger

Rendang Ayam

docs.google.com

12.39



Fusion Food:
Perkembangan pada bidang Kuliner

Fusion Food merupakan kombinasi dari berbagai gaya kuliner yang menciptakan hidangan baru melalui teknik, bahan, atau resep tradisional dari 2 atau lebih budaya kuliner sambil mempertahankan rasa, tekstur, dan penampilan dari masing-masing budaya.

indira.hayat@gmail.com Switch account

Not shared

* Indicates required question

Nama

Your answer

docs.google.com

Lampiran 6 Garis Besar Isi Media (GBIM)

**GARIS-GARIS BESAR ISI MEDIA (GBIM)
MEDIA PEMBELAJARAN VIDEO ANIMASI
"FUSION FOOD"
TAHUN 2024**

Topik : *Fusion Food*: Perkembangan Pada Bidang Kuliner

Menu : *Fusion Food*

Deskripsi Singkat : *Fusion Food* merupakan kombinasi dari berbagai gaya kuliner yang menciptakan hidangan baru melalui teknik, bahan, atau resep tradisional dari 2 atau lebih budaya kuliner sambil mempertahankan rasa, tekstur, dan penampilan dari masing-masing budaya.

Jenis media : Video Pembelajaran Animasi

Dosen Pembimbing : Yeni Yulianti, M.Pd.
: Dr. Ir. Mahdiyah, M.Kes

Pengkaji Materi : Ami Faridah, S.Pd.

Durasi : 10 menit

Elemen : Pengolahan Makanan dan Minuman

NO	ATP	INDIKATOR	POKOK MATERI	REFERENSI
1.	Menganalisis Fusion Food	1.1 Menjabarkan pengertian Fusion Food	A. Pengertian Fusion Food	Lestari, Wiltjeng (2019) Pengembangan

		1.2 Menjelaskan sejarah Fusion Food 1.3 Mengklasifikasikan jenis-jenis Fusion Food 1.4 Mengidentifikasi karakteristik Fusion Food 1.5 Merinci syarat-syarat Fusion Food 1.6 Meninjau kelebihan & kekurangan Fusion Food	B. Sejarah Fusion Food C. Jenis-jenis Fusion Food D. Karakteristik Fusion Food E. Syarat-syarat Fusion Food F. Kelebihan Fusion Food G. Kekurangan Fusion Food	Media Pembelajaran Buku Saku Fusion Food Sebagai Sumber Belajar Di Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Program Kuliner. S1 thesis, Universitas Negeri Yogyakarta. Evangelista, M.T. (2013). <i>Fusion cooking</i> . Manila: <i>Philippine Women's University</i> . Lasmanawati, E. & Nurani, A.S. (2018). <i>Pengolahan dan penyajian makanan</i> . Jakarta: Kementrian Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi. Hamidah, S. & Komariah, K. (2013). <i>Resep & menu</i> . Yogyakarta. Sari, S.P. (2019). <i>Intip</i>
--	--	---	---	---

				Tren <i>Western Food</i> 2019, Makanan Fusion Primadona Kaum Millennial. Inews.id.
2.	Membuat Fusion Food	<p>2.1 Menerapkan Fusion Food jenis Sub-regional Fusion</p> <p>2.2 Menerapkan Fusion Food jenis Regional Fusion</p> <p>2.3 Menerapkan Fusion Food jenis Continental Fusion</p>	<p>A. Persiapan Sub-regional Fusion (Pizza Bolognese)</p> <p>B. Pengolahan Sub-regional Fusion (Pizza Bolognese)</p> <p>C. Penyajian Sub-regional Fusion (Pizza Bolognese)</p> <p>D. Persiapan Regional Fusion (Gulai Ramen)</p> <p>E. Pengolahan Regional Fusion (Gulai Ramen)</p> <p>F. Penyajian Regional Fusion (Gulai Ramen)</p> <p>G. Persiapan Continental Fusion (Fettuccine Rica-rica)</p> <p>H. Pengolahan Continental Fusion (Fettuccine Rica-rica)</p> <p>I. Penyajian Continental Fusion (Fettuccine Rica-rica)</p>	<p>Turnip, Michael. 2022. Resep Bolognese Pizza. (2022). Diakses pada 6 Desember 2024 dari https://cookpad.com/id/resep/16634368-pizza-bolognese?ref=search&search_term=pizza+bolognese</p> <p>Pinandu, Ratih. 2019. Resep Ramen Kuah Gulai Ayam Krispi. (2019). Diakses pada 6 Desember 2024 dari https://www.haibunda.com/moms-life/20190121113414-90-31507/resep-ramen-kuah-gulai-ayam-krispi-wajib-dicoba-saat-musim-hujan</p> <p>Dresviana, Devi. 2021. Resep Fettuccine Rica Rica. (2021). Diakses</p>

				<p>pada 6 Desember 2024 dari https://cookpad.com/id/resep/15787430-fettuccine-rica-rica?ref=search&search_term=fettuccine+rica+rica</p>
--	--	--	--	--

Lampiran 7 Jabaran Materi (JM)

**JABARAN MATERI (JM) MEDIA PEMBELAJARAN
VIDEO ANIMASI
"FUSION FOOD"
TAHUN 2024**

Topik : *Fusion Food*: Perkembangan Pada Bidang Kuliner

Menu : *Fusion Food*

Jenis media : Video Pembelajaran Animasi

Dosen Pembimbing : Yeni Yulianti, M.Pd.

: Dr. Ir. Mahdiyah, M.Kes

Pengkaji Materi : Ami Faridah, S.Pd.

Durasi : 10 menit

NO	URAIAN MATERI	ALUR PROGRAM	VISUALISASI
1.	<p>A. Pengertian <i>Fusion Food</i></p> <p>Fusion food memiliki pengertian sebagai gabungan makanan dari berbagai belah negara yang di satu padukan, guna menciptakan cita rasa yang baru pada sebuah hidangan.</p> <p>Fusion food mengacu pada kombinasi berbagai gaya kuliner yang menciptakan hidangan baru melalui teknik, bahan, atau resep tradisional dari dua atau lebih budaya kuliner. Ini adalah pendekatan yang inovatif untuk menggabungkan unsur-unsur dari berbagai tradisi kuliner sambil mempertahankan rasa, tekstur, dan penampilan dari masing-masing budaya.</p>	<p>Opening berisi pengenalan identitas kampus, dilanjut dengan title scene.</p> <p>Title "Bagian 1: <i>FUSION FOOD</i>: Perkembangan Pada Bidang Kuliner".</p> <p>Tampilan animasi seorang anak "<i>talent</i>" yang sedang berbicara membuka dialog, lalu menjelaskan pengertian <i>Fusion food</i>, diikuti subtitle dibawahnya.</p>	<p>OPENING SCENE Menampilkan Logo UNJ beserta tulisan Program Studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.</p> <p>TITLE SCENE "FUSION FOOD: Perkembangan Pada Bidang Kuliner"</p> <p>CAPTION "Mengenal Fusion Food!"</p> <p>"Hai, sahabat! Pernahkah kamu mendengar istilah dari "Fusion Food"?"</p> <p>"Rangkuman pengertian Fusion Food"</p> <p>ANIMATED BACKGROUND Dapur/<i>Kitchen</i></p> <p>INSERT PHOTO Gambar Fusion food, Buku karya Mat Schulze "Contemporary Food Culture: Cooking, Selling, Eating"</p>
2.	<p>B. Sejarah <i>Fusion Food</i></p> <p>Fusion food merupakan sebuah ide yang awal mulanya diperkenalkan oleh Wolfgang Puck pada sekitar tahun 1970 di</p>	<p>Title "Bagian 2: SEJARAH: Awal Mula Terciptanya <i>Fusion Food</i>".</p> <p><i>Talent</i> berbicara menjelaskan sejarah dari <i>Fusion Food</i> diikuti subtitle di bawahnya.</p>	<p>CAPTION "Rangkuman sejarah Fusion Food"</p> <p>ANIMATED BACKGROUND <i>Restaurant</i></p>

<p>negara Eropa, khususnya Inggris. Wolfgang Puck memiliki sebuah restoran bernama "Chinois Restaurant" yang berupa gabungan dari nama negara China dan Perancis di California. Dimana restoran tersebut menghadirkan menu hidangan Fusion Food.</p> <p>Fusion food semakin berkembang pesat pada sekitar tahun 1990 dengan datangnya aneka bumbu masakan dari belahan dunia Eropa dan Amerika ke Asia dan wilayah Timur lainnya, akibat lalu lintas budaya, arus globalisasi antar budaya dan pergerakan industri. Hal inilah yang menyebabkan terjadinya perkawinan jenis masakan.</p>		<p>INSERT PHOTO Wolfgang Puck, Wolfgang's <i>Restaurant</i></p>
<p>3. C. Jenis-jenis Fusion Food</p> <p>Fusion food dibagi menjadi beberapa kategori berdasarkan skala kombinasi budaya atau tradisi kuliner yang dilibatkannya. Berikut adalah pembagian dan beberapa contoh untuk masing-masing kategori, diantaranya:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sub-Regional Fusion, 	<p>Title "Bagian 3: JENIS-JENIS <i>FUSION FOOD</i>".</p> <p><i>Talent</i> berbicara menjelaskan jenis-jenis pada <i>Fusion Food</i> diiringi subtitle di bawahnya.</p>	<p>CAPTION</p> <p>"Nah, sahabat! Apakah kamu tahu.. kategori pembagian jenis-jenis pada <i>Fusion Food</i>? Simak informasi ini ya!"</p> <p>"Rangkuman jenis-jenis Fusion food beserta penjelasannya"</p> <p>ANIMATED BACKGROUND <i>Restaurant's Dining area</i></p>

<p>merupakan kombinasi dari berbagai tradisi kuliner yang berasal dari daerah atau sub-daerah dalam satu wilayah geografis. Contohnya di negara India terdapat kombinasi antara masakan Bengali dan masakan Punjab.</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Regional Fusion, merupakan kombinasi dari tradisi kuliner dari beberapa wilayah yang berbeda di dalam satu negara atau dari beberapa negara yang berdekatan. Contohnya terdapat kombinasi antara masakan Indonesia (<i>gudeg</i>) dengan masakan Jepang (<i>sushi</i>) menghasilkan <i>Gudeg Sushi</i>. 3. Continental Fusion, merupakan kombinasi tradisi kuliner dari negara-negara di benua yang berbeda. Contohnya Masakan Italia dengan masakan Jepang bernama <i>Itameshi</i> yang menggabungkan teknik dan bahan khas Italia dengan tradisi kuliner Jepang. 		<p>INSERT PHOTO Gambar Fusion Food</p>
<p>4. D. Karakteristik Fusion Food</p>	<p>Title "Bagian 4: KARAKTERISTIK FUSION FOOD".</p>	<p>CAPTION</p>

	<p>Fusion food mengutamakan kreativitas dalam menggabungkan berbagai elemen kuliner dari budaya yang berbeda untuk menghasilkan rasa baru yang inovatif.</p> <p>A. Fokus pada inovasi/kreatifitas. B. Fokus pada pasar/kompetisi. C. Penggunaan teknologi berperan penting. D. Rasa, komposisi, dan teknik yang beragam.</p>	<p><i>Talent</i> berbicara menjelaskan karakteristik pada <i>Fusion Food</i> diiringi subtitle di bawahnya.</p>	<p>“Karakteristik <i>Fusion Food</i>”</p> <p>“Rangkuman karakteristik Fusion food”</p> <p>ANIMATED BACKGROUND <i>Restaurant's Dining area</i></p> <p>INSERT PHOTO Gambar Fusion Food</p>
5.	<p>E. Syarat-syarat Fusion Food</p> <p>Persyaratan Fusion Food yang harus dipenuhi diantaranya:</p> <ol style="list-style-type: none"> Memahami rasa dan resep asli setiap makanan yang akan dipadukan. Mampu menggabungkan dua hidangan yang memiliki gaya, budaya dan selera yang berbeda. Memperhatikan teknik memasak yang benar agar tidak mempengaruhi kualitas dan rasa bahan. Perpaduan rasa yang disajikan harus tetap layak, guna menciptakan rasa dan 	<p>Title “Bagian 5: SYARAT-SYARAT FUSION FOOD”.</p> <p><i>Talent</i> berbicara menjelaskan syarat-syarat pada <i>Fusion Food</i> diiringi subtitle di bawahnya.</p>	<p>CAPTION</p> <p>“Dalam menciptakan sebuah karya hidangan <i>Fusion Food</i>, tentunya terdapat syarat-syarat yang harus dipenuhi.”</p> <p>“Rangkuman syarat-syarat Fusion food”</p> <p>“Loh? Ternyata memadukan dua hidangan yang berbeda tidak bisa sembarangan ya, sahabat! Jangan sampai kamu merusak citarasa dari kedua hidangan kuliner.”</p> <p>ANIMATED BACKGROUND <i>Restaurant</i></p> <p>INSERT PHOTO Gambar Fusion Food</p>

	<p>tekstur yang lezat..</p> <p>E. Kelebihan & Kekurangan Fusion Food</p> <p>Fusion Food memiliki banyak keunggulan diantaranya:</p> <ol style="list-style-type: none"> Menarik perhatian konsumen dengan cara penyajiannya yang unik dan baru. Bidang kuliner bisa berkembang pesat dengan kombinasi rasa menu dari hidangan di belahan dunia. Menciptakan perubahan yang positif pada bidang kuliner. <p>Namun, tentunya terdapat beberapa kekurangan juga, antara lain:</p> <ol style="list-style-type: none"> Kemungkinan resep asli atau resep tradisional bisa hilang dengan alasan ingin rasa yang lebih sempurna. Sulit pencocokan rasa bila menu yang diciptakan tidak sesuai ekspektasi. 	<p>Title “Bagian 6: FUSION FOOD dan Kelebihan serta Kekurangannya”.</p> <p><i>Talent</i> berbicara menjelaskan kelebihan dan kekurangan <i>Fusion Food</i> diiringi subtitle di bawahnya.</p>	<p>CAPTION</p> <p>“Jadi, apakah sahabat sudah cukup memahami perkembangan kuliner <i>Fusion Food</i>? Perlu diketahui bahwa terdapat beberapa kelebihan serta kekurangan dari adanya <i>Fusion Food</i>.”</p> <p>“Rangkuman kelebihan dan kekurangan Fusion food”</p> <p>ANIMATED BACKGROUND <i>Restaurant</i></p> <p>INSERT PHOTO Gambar Fusion Food</p>
7.		<p><i>Talent</i> melanjutkan dialog mengarah ke cara pengolahan hidangan Fusion Food berdasarkan jenisnya diiringi subtitle di bawahnya.</p>	<p>CAPTION</p> <p>“Nah, sahabat! Ternyata perkembangan pada dunia kuliner tidak kalah menarik ya!”</p> <p>“Setelah mendalami teori perkembangan Fusion food, pastinya sahabat penasaran dengan cara pengolahan hidangan Fusion Food, kan? Yuk, ikut aku menelusuri cara pengolahan</p>

			hidangan Fusion Food berdasarkan jenisnya!” ANIMATED BACKGROUND <i>Restaurant's Dining Area</i>
8.		Title “Bagian 7: Sub-regional Fusion: Pizza Bolognese”. <i>Talent</i> berbicara menjelaskan jabaran resep dan cara pengolahan Pizza Bolognese, diiringi dengan penjelasan tulisan dan gambar.	CAPTION “Sub-regional Fusion: Pizza Bolognese!” “Bahan-bahan yang diperlukan” “Peralatan yang diperlukan” “Jabaran cara pengolahan Pizza Bolognese” ANIMATED BACKGROUND <i>Kitchen</i> INSERT PHOTO <i>Spaghetti Bolognese, Bahan dan alat dapur</i>
9.		Title “Bagian 8: Regional Fusion: Gulai Ramen”. <i>Talent</i> berbicara menjelaskan jabaran resep dan cara pengolahan Gulai Ramen, diiringi dengan penjelasan tulisan dan gambar.	CAPTION “Regional Fusion: Gulai Ramen!” “Bahan-bahan yang diperlukan” “Peralatan yang diperlukan” “Jabaran cara pengolahan Gulai Ramen” ANIMATED BACKGROUND <i>Kitchen</i> INSERT PHOTO <i>Gulai Ramen, Bahan dan alat dapur</i>

10.		Title “Bagian 9: Continental Fusion: Fettuccine Rica-rica”. <i>Talent</i> berbicara menjelaskan jabaran resep dan cara pengolahan Fettuccine Rica-rica, diiringi dengan penjelasan tulisan dan gambar.	CAPTION “Continental Fusion: Fettuccine Rica-rica!” “Bahan-bahan yang diperlukan” “Peralatan yang diperlukan” “Jabaran cara pengolahan Fettuccine Rica-rica” ANIMATED BACKGROUND <i>Kitchen</i> INSERT PHOTO <i>Fettuccine Rica-rica, Bahan dan alat dapur</i>
		Closing <i>Talent</i> berbicara menjelaskan sedikit kesimpulan akhir, lalu menutup dialog.	CAPTION “Nah, sahabat! Ternyata perkembangan pada dunia kuliner tidak kalah menarik ya!” “Dialog penutupan” ANIMATED BACKGROUND <i>Restaurant Dining Area</i>

Lampiran 8 Naskah Media

**NASKAH
MEDIA PEMBELAJARAN VIDEO ANIMASI
"FUSION FOOD"
TAHUN 2024**

VISUAL	AUDIO	DURASI
<p>1. OPENING</p> <p>Opening menampilkan Logo UNJ beserta tulisan Program Studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.</p> <p>Title "FUSION FOOD: Perkembangan Pada Bidang Kuliner"</p> <p>"Mengenal Fusion Food!"</p>	<p><i>(Background music)</i></p>	30 detik
<p>2. INTRO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Talent memulai dialog pembuka • Talent menjelaskan pengertian Fusion Food 	<p style="text-align: center;"><i>(Background music)</i></p> <p>[Bagian 1: FUSION FOOD: Perkembangan Pada Bidang Kuliner]</p> <p>Hai, sahabat! Pernahkah kamu mendengar istilah dari "Fusion Food"?</p> <p>-</p> <p>Menurut Mat Schulze dalam bukunya yang berjudul "Contemporary Food Culture: Cooking, Selling, Eating" pada tahun 2007, Fusion food dideskripsikan sebagai kombinasi elemen dari berbagai tradisi kuliner yang berasal dari budaya atau wilayah yang berbeda.</p> <p>Dalam arti lain, Fusion food merupakan gabungan makanan dari berbagai belah negara yang di satu padukan, guna menciptakan cita rasa baru yang lezat dan menarik pada sebuah hidangan.</p> <p>Pendekatan yang inovatif ini menggabungkan unsur-unsur dari berbagai tradisi kuliner, sekaligus mempertahankan rasa, tekstur, dan penampilan dari masing-masing budaya.</p>	1 menit
<p>3. PEMBAHASAN</p> <ul style="list-style-type: none"> • Talent memasuki pembahasan yang lebih mendalam, yakni sejarah Fusion Food • Talent lanjut menjabarkan jenis-jenis pada Fusion Food • Talent melanjutkan karakteristik pada Fusion Food • Talent mulai menjelaskan syarat-syarat Fusion Food • Talent menguraikan cara pengolahan hidangan Fusion Food berdasarkan jenisnya. 	<p>[Bagian 2: SEJARAH: Awal Mula Terciptanya Fusion Food]</p> <p>Fusion food merupakan sebuah ide yang awal mulanya diperkenalkan oleh Wolfgang Puck pada sekitar tahun 1970 di negara Eropa, khususnya Inggris.</p> <p>Pada saat itu, Wolfgang memiliki sebuah restoran bernama "Chinois Restaurant" yang berupa gabungan dari nama negara China dan Perancis di California. Dimana restoran tersebut menghadirkan menu hidangan Fusion Food.</p> <p>Kemudian, Fusion food semakin berkembang pesat pada sekitar tahun 1990 dengan datangnya aneka bumbu masakan dari belahan dunia Eropa dan Amerika ke Asia dan wilayah Timur lainnya, akibat lalu lintas budaya, arus globalisasi antar budaya dan pergerakan industri.</p> <p>-</p> <p>Nah, hal inilah yang menyebabkan terjadinya perkawinan jenis masakan.</p> <p>[Bagian 3: JENIS-JENIS FUSION FOOD]</p> <p>Nah, sahabat! Apakah kamu tahu.. kategori pembagian jenis-jenis pada Fusion Food? Simak informasi ini ya!</p> <p>-</p> <p>Yang pertama, Sub-Regional Fusion. Merupakan kombinasi dari berbagai tradisi kuliner yang berasal dari daerah atau sub-daerah dalam satu wilayah geografis.</p> <p>Yang kedua, Regional Fusion. Merupakan kombinasi dari tradisi kuliner dari beberapa wilayah yang berbeda di dalam satu negara atau dari beberapa negara</p>	8 menit

	<p>yang berdekatan.</p> <p>Dan yang ketiga, Continental Fusion. Merupakan kombinasi tradisi kuliner dari negara-negara di benua yang berbeda. Misalnya seperti masakan Italia-Jepang yang menggabungkan bahan khas Italia dengan tradisi kuliner Jepang.</p> <p>[Bagian 4: KARAKTERISTIK <i>FUSION FOOD</i>]</p> <p>Karakteristik pertama, fokus pada inovasi/ kreatifitas.</p> <p>Karakteristik kedua, fokus pada pasar/kompetisi.</p> <p>Karakteristik ketiga, penggunaan teknologi berperan penting.</p> <p>Dan karakteristik keempat, rasa, komposisi, dan teknik yang beragam.</p> <p>[Bagian 5: SYARAT-SYARAT <i>FUSION FOOD</i>]</p> <p>Dalam menciptakan sebuah karya hidangan Fusion Food, tentunya terdapat syarat-syarat yang harus dipenuhi.</p> <p>-</p> <p>Syarat pertama, memahami rasa dan resep asli setiap makanan yang akan dipadukan.</p> <p>Syarat kedua, mampu menggabungkan dua hidangan yang memiliki gaya, budaya dan selera yang berbeda.</p> <p>Syarat ketiga, memperhatikan teknik memasak yang benar agar tidak mempengaruhi kualitas dan rasa bahan.</p> <p>Dan syarat keempat, perpaduan rasa yang disajikan harus tetap layak, guma</p>	
--	---	--

	<p>menciptakan rasa dan tekstur yang lezat.</p> <p>-</p> <p>Loh? Ternyata memadukan dua hidangan yang berbeda tidak bisa sembarangan ya, sahabat! Jangan sampai kamu merusak citarasa dari kedua hidangan kuliner.</p> <p>[Bagian 6: <i>FUSION FOOD</i> dan Kelebihan serta Kekurangannya]</p> <p>Jadi, apakah sahabat sudah cukup memahami perkembangan kuliner Fusion Food? Perlu diketahui bahwa terdapat beberapa kelebihan serta kekurangan dari adanya <i>Fusion Food</i>.</p> <p>-</p> <p>Kelebihan pertama, menarik perhatian konsumen dengan cara penyajiannya yang unik dan baru.</p> <p>Kelebihan kedua, bidang kuliner bisa berkembang pesat dengan kombinasi rasa menu dari hidangan di belahan dunia.</p> <p>Dan untuk kelebihan ketiga, menciptakan perubahan yang positif pada bidang kuliner.</p> <p>-</p> <p>Kekurangan pertama, kemungkinan resep asli atau resep tradisional bisa hilang dengan alasan ingin rasa yang lebih sempurna.</p> <p>Dan yang kedua, sulitnya pencocokan rasa bila menu yang diciptakan tidak sesuai ekspektasi.</p> <p>-</p>	
--	---	--

	<p>“Setelah mendalami teori perkembangan Fusion food, pastinya sahabat penasaran dengan cara pengolahan hidangan Fusion Food, kan? Yuk, ikut aku menelusuri cara pengolahan hidangan Fusion Food berdasarkan jenisnya!”</p> <p>[Bagian 7: Sub-regional Fusion: Pizza Bolognese]</p> <p>Sub-regional Fusion: Pizza Bolognese!</p> <p>Bahan-bahan yang diperlukan..</p> <p>Peralatan yang diperlukan..</p> <p>-</p> <p>Cara pengolahan Pizza Bolognese</p> <p>[Bagian 8: Regional Fusion: Gulai Ramen]</p> <p>Regional Fusion: Gulai Ramen!</p> <p>Bahan-bahan yang diperlukan..</p> <p>Peralatan yang diperlukan..</p> <p>-</p> <p>Cara pengolahan Gulai Ramen</p> <p>[Bagian 9: Continental Fusion: Fettuccine Rica-rica]</p> <p>Continental Fusion: Fettuccine Rica-rica!</p> <p>Bahan-bahan yang diperlukan..</p>	
--	--	--

	<p>Peralatan yang diperlukan..</p> <p>-</p> <p>Cara pengolahan Fettuccine Rica-rica</p>	
<p>4. PENUTUP</p> <ul style="list-style-type: none"> • Talent memberikan sedikit kesimpulan mengenai Fusion Food • Talent menutup dialog dan mengucapkan sampai jumpa 	<p style="text-align: center;"><i>(Background music)</i></p> <p>Nah, sahabat! Ternyata perkembangan pada dunia kuliner tidak kalah menarik ya!</p> <p>-</p> <p>Dapat dipahami bahwa Fusion food mengacu pada kombinasi makanan yang menciptakan hidangan baru melalui teknik, bahan, atau resep tradisional dari dua atau lebih budaya kuliner.</p> <p>-</p> <p>Terima kasih dan sampai jumpa pada kesempatan selanjutnya, sahabat!</p>	30 detik

Lampiran 9 Story Board Media

STORY BOARD (*FUSION FOOD*)
MEDIA PEMBELAJARAN VIDEO ANIMASI

Opening	<p><i>*Menampilkan logo UNJ dan identitas kampus*</i></p> <p>“FUSION FOOD: Perkembangan Pada Bidang Kuliner”</p> <p>“Mengenal Fusion Food!”</p>
Content	<p>“Bagian 1: <i>FUSION FOOD</i>: Perkembangan Pada Bidang Kuliner”</p> <p>“Hai, sahabat! Pernahkah kamu mendengar istilah dari “Fusion Food”?”</p> <p><i>*Menjabarkan rangkuman pengertian Fusion Food*</i></p> <hr/> <p>“Bagian 2: SEJARAH: Awal Mula Terciptanya <i>Fusion Food</i>”</p> <p><i>*Menjabarkan rangkuman sejarah dari Fusion Food*</i></p> <hr/> <p>“Bagian 3: JENIS-JENIS <i>FUSION FOOD</i>”</p> <p>“Nah, sahabat! Apakah kamu tahu.. kategori pembagian jenis-jenis pada Fusion Food? Simak informasi ini ya!”</p> <p><i>*Menjabarkan rangkuman jenis-jenis Fusion Food*</i></p> <hr/> <p>“Bagian 4: KARAKTERISTIK <i>FUSION FOOD</i>”</p> <p>“Karakteristik Fusion Food!”</p> <p><i>*Menjabarkan rangkuman karakteristik Fusion</i></p>

	<p><i>Food*</i></p> <hr/> <p>“Bagian 5: SYARAT-SYARAT FUSION FOOD”.</p> <p>“Dalam menciptakan sebuah karya hidangan Fusion Food, tentunya terdapat syarat-syarat yang harus dipenuhi.”</p> <p><i>*Menjabarkan rangkuman syarat-syarat Fusion Food*</i></p> <p>“Loh? Ternyata memadukan dua hidangan yang berbeda tidak bisa sembarangan ya, sahabat! Jangan sampai kamu merusak citarasa dari kedua hidangan kuliner.”</p> <hr/> <p>“Bagian 6: FUSION FOOD dan Kelebihan serta Kekurangannya”.</p> <p>“Jadi, apakah sahabat sudah cukup memahami perkembangan kuliner Fusion Food? Perlu diketahui bahwa terdapat beberapa kelebihan serta kekurangan dari adanya Fusion Food.”</p> <p><i>*Menjabarkan rangkuman kelebihan dan kekurangan Fusion Food*</i></p> <hr/> <p>“Bagian 7: Sub-regional Fusion: Pizza Bolognese”.</p> <p>“Sub-regional Fusion: Pizza Bolognese!”</p> <p>“Bahan-bahan yang diperlukan”</p> <p>“Peralatan yang diperlukan”</p> <p><i>*Menjabarkan cara pengolahan Pizza Bolognese*</i></p> <hr/> <p>“Bagian 8: Regional Fusion: Gulai Ramen”.</p> <p>“Regional Fusion: Gulai Ramen!”</p>
	<p>“Bahan-bahan yang diperlukan”</p> <p>“Peralatan yang diperlukan”</p> <p><i>*Menjabarkan cara pengolahan Gulai Ramen*</i></p> <hr/> <p>“Bagian 9: Continental Fusion: Fettuccine Rica-rica”.</p> <p>“Continental Fusion: Fettuccine Rica-rica!”</p> <p>“Bahan-bahan yang diperlukan”</p> <p>“Peralatan yang diperlukan”</p> <p><i>*Menjabarkan cara pengolahan Fettuccine Rica-rica*</i></p>
Closing	<p>“Nah, sahabat! Ternyata perkembangan pada dunia kuliner tidak kalah menarik ya!”</p> <p><i>*Menutup dialog*</i></p>

Lampiran 10 Program Kerja Mapel Kuliner

Program Kerja Mapel pilihan kuliner KELAS XI

Tahun 2024/2025

SILABUS MAPIL SEMESTER GENAP						
No	ELEMEN	CAPAIAN PEMBELAJARAN UMUM	TUJUAN PEMBELAJARAN	ATP	MATERI	PERTEMUAN
4	pengolahan makanan dan minuman	pada akhir fase f peserta didik mampu memahami isi resep standar dalam melaksanakan proses membuat hidangan kontinental, oriental dan Indonesia yang otentik berbahan dasar nabati dan hewani. peserta didik mampu membuat makanan penutup (dessert), mengolah kue tradisional Indonesia, membuat produk pastry, dan bakery yang sesuai dengan kebutuhan dan standar Industry	fussion food 1.mengidentifikasi dan membuat makanan fussion food	menganalisis dan membuat fussion food	Pengertian, sejarah jenis, karakteristik, kelebihan dan kekurangan	1. Teori 2. Praktek fussion food malncourse 3. Praktek fussion food dessert

pelanggan sesuai standar pelayanan prima.	pastry dan bakery, serta menerapkan cara penyajian dan pengemasan. soft skills di akhir fase f, peserta didik diharapkan dapat berkomunikasi dengan baik, bekerja sama dan berkolaborasi dalam tim, beretika, bermoral, dan santun.			<p>garpu dan pisau), c. glassware (gelas), dan d. linen (moulton, table cloth dan napkin), yang disusun diatas meja lengkap dan rapi untuk satu orang.</p> <p>2. praktek membuat lipatan serbet/ folding napkin</p>	17. Praktek membuat mocktail (Per kelompok).
4. Pengolahan makanan dan minuman	Pada akhir fase f peserta didik mampu memahami isi resep standar dalam melaksanakan proses membuat hidangan kontinental, oriental dan Indonesia yang otentik berbahan dasar nabati dan hewani. peserta didik mampu membuat makanan penutup (dessert), mengolah kue tradisional Indonesia, membuat produk pastry, dan bakery yang sesuai dengan kebutuhan dan standar Industry.	fusion food 1.mengidentifikasi dan membuat makanan fusion food	Menganalisis dan membuat fusion food	Pengertian, sejarah jenis, karakteristik, kelebihan dan kekurangan	18. Teori fusion food 19. Praktek fusion food appetizer

mengetahui
kepala sekolah

Tangerang, Juli 2023
guru mata pelajaran

Lampiran 11 Surat Permohonan Izin Observasi Sekolah



KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI, SAINS, DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
FAKULTAS TEKNIK
 Gedung SFD Tower A Kampus Universitas Negeri Jakarta, Jalan Rawamangun Muka,
 Jakarta 13220
 Telepon : (62-21) 4751523, 47864808 Fax. 47864808
 Laman: <http://ft.unj.ac.id> email: ft@unj.ac.id

Nomor : 378/6.FT/KM/VII/2025

18 Juli 2025

Lamp. : -

Hal : **Permohonan Izin Observasi Mandiri**

Yth. Kepala Sekolah SMK Negeri 3 Tangerang
Jl. Maulana Yusuf, RT.002/RW.003, Babakan,
Kec. Tangerang, Kota Tangerang, Banten
info@smkn3-tng.sch.id

Kami mohon kesediaan Bapak/Ibu untuk dapat menerima Mahasiswa Universitas Negeri Jakarta :

Nama : **ANANDITA INDIRA HAYAT**
 NIM : 1514620029
 Program Studi : S1 - Pendidikan Tata Boga
 Fakultas : Fakultas Teknik
 Email : indira.hayat@gmail.com
 No. Telp/HP : 081315151546

Untuk dapat mengadakan Observasi pada tanggal 28 Agustus 2024 guna mendapatkan data yang diperlukan dalam rangka memenuhi tugas mata kuliah "Skripsi".

Atas perhatian dan kerjasama Saudara, kami sampaikan terima kasih.

Wakil Dekan I
 Bidang Kerja Sama, Kemahasiswaan dan Alumni



Dr. Mursiq, S.Pd., M.Pd.
 NIP. 197185201999031002

Tembusan:
 Dekan Fakultas Teknik
 Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga

Lampiran 12 Surat Permohonan Izin Mengadakan Penelitian



KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI, SAINS, DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
FAKULTAS TEKNIK
 Gedung SFD Tower A Kampus Universitas Negeri Jakarta, Jalan Rawamangun Muka,
 Jakarta 13220
 Telepon : (62-21) 4751523, 47864808 Fax. 47864808
 Laman: <http://f.t.unj.ac.id> email: ft@unj.ac.id

Nomor : 379/6.FT/KM/VII/2025 18 Juli 2025
 Lamp. : -
 Hal : **Permohonan Izin Mengadakan Penelitian
 untuk Penulisan Skripsi**

Yth.
Kepala Sekolah SMK Negeri 3 Tangerang
Jl. Maulana Yusuf, RT.002/RW.003, Babakan, Kec.
Tangerang, Kota Tangerang, Banten
info@smkn3-tng.sch.id

Kami mohon kesediaan Saudara untuk dapat menerima Mahasiswa Universitas Negeri Jakarta :

Nama : **ANANDITA INDIRA HAYAT**
 NIM : 1514620029
 Program Studi : Pendidikan Tata Boga
 Fakultas : Fakultas Teknik
 Email : ANANDITAINDIRAHAYAT_1514620029@mhs.unj.ac.id
 No. Telp/HP : 081315151546

Untuk dapat mengadakan penelitian guna mendapatkan data yang diperlukan dalam rangka penulisan skripsi dengan judul :

“Pengembangan Media Video Animasi Materi Fusion Food Bagi Peserta Didik Keahlian Kuliner (SMKN 3 Tangerang)”

Atas perhatian dan kerjasama Saudara, kami sampaikan terima kasih.

Wakil Dekan I
 Bidang Akademik, Kemahasiswaan dan Alumni


Pratiwi Kusuma S.Pd., M.Pd.
 NIP. 197405201999031002

Tembusan:
 Dekan Fakultas Teknik
 Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga

Lampiran 13 Surat Pernyataan Melaksanakan Penelitian



PEMERINTAH PROVINSI BANTEN
DINAS PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
SMKN 3 TANGERANG

Jalan : Moch. Yamin Telp. 021-5521213 Fax. 021-55794918
Website : www.smkn3-tng.sch.id E-mail : Info@smkn3-tng.sch.id
KOTA TANGERANG 15118



Nomor : 800/177/SMKN.03.TNG/TU/2025
Lampiran : -
Perihal : Balasan permohonan izin penelitian

Kepada Yth
Bpk Dekan Universitas Negeri Jakarta
Fakultas Teknik
Di
Tempat

Menanggapi surat Nomor : 379/6.FT/KM/VII/2025 Tanggal 18 Juli 2025 perihal : **Permohonan Izin Mengadakan Penelitian untuk Penulisan Skripsi, pada mahasiswa :**

NO	NAMA	NIM	PROG. STUDI	FAKULTAS
1	Anandita Indira Hayat	1514620029	Pendidikan Tata Boga	Fakultas Teknik

Dengan ini di beritahukan bahwa kami tidak keberatan dengan permohonan melaksanakan penelitian dengan judul “ *Pengembangan Media Video Animasi Materi Fusion Food Bagi Peserta Didik Keahlian Kuliner di SMKN* ”.

Demikian surat balasan dari kami.

Tangerang, 4 Agustus 2025
Ptt Kepala SMKN 3 Tangerang

 Sri Sulastri, S.Pd, M.Pd
 Pembina Utama Muda/IV.c
 NIP. 19701106 199303 2 004

Lampiran 14 Surat Keterangan Validasi Ahli Materi

SURAT KETERANGAN VALIDASI AHLI MATERI

Yang bertanda tangan di bawah ini,

Nama : Fauzla Alius, M.Pd.
 NIP : 196809061992032006
 Instansi : SMKN 3 Tangerang

Telah membaca dan memeriksa instrumen validasi media video animasi materi Fusion Food pada penelitian yang berjudul "Pengembangan Media Video Animasi Materi Fusion Food Bagi Peserta Didik Keahlian Kuliner (SMKN 3 Tangerang)" dengan peneliti:

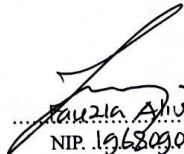
Nama : Anandita Indira Hayat
 No. Reg : 1514620029
 Instansi : S1 Pendidikan Tata Boga

Setelah membaca dan memeriksa setiap butir instrumen validasi berdasarkan pada media video animasi yang ditayangkan, maka media dinyatakan ~~Belum Layak/Layak~~ dengan catatan perbaikan*:

: Suara/audio kurang terdengar
 : penambahan tujuan pembelajaran

Demikian surat ini dibuat agar dapat digunakan sebagai pengumpul data dalam penelitian.

....., 4/8/2025
 Validator,


 Fauzla Alius, M.Pd.
 NIP. 196809061992032006

**LEMBAR INSTRUMEN PENILAIAN UNTUK AHLI MATERI
PENGEMBANGAN MEDIA PEMBELAJARAN VIDEO ANIMASI
"FUSION FOOD"**

Petunjuk Penilaian Instrumen :

1. Berilah tanda ceklis (✓) pada kolom yang tersedia pada salah satu alternatif jawaban yang paling sesuai.
2. Alternatif jawaban yang tersedia memiliki 5 (lima) alternatif kemungkinan dengan skala :
 - 1 : Sangat Tidak Layak
 - 2 : Tidak Layak
 - 3 : Cukup
 - 4 : Layak
 - 5 : Sangat Layak
3. Berikan saran terkait hal-hal yang menjadi kekurangan Media Pembelajaran Video Animasi Materi *Fusion Food*.

No	Aspek yang Dinilai	Indikator	Pernyataan	Skor Penilaian				
				1	2	3	4	5
1.	Materi pembelajaran	1. Kesesuaian tujuan pembelajaran	Materi yang disampaikan sesuai dengan tujuan pembelajaran.				✓	
		2. Kejelasan dan keakuratan materi	Materi dalam video animasi disajikan dengan jelas dan akurat			✓		
		3. Kebenaran konsep materi ditinjau dari aspek keilmuan	Materi yang disajikan sudah benar ditinjau dari aspek keilmuan				✓	
		4. Kedalaman materi.	Materi yang disajikan sudah cukup dalam dan detail				✓	
		5. Kesesuaian materi dengan sasaran	Sasaran yang dituju dalam penyampaian materi pada video animasi jelas				✓	
		6. Keruntutan materi.	Materi yang disajikan sudah urut dan sistematis				✓	

		7. Cakupan materi.	Materi yang disajikan sudah cukup luas				✓
		8. Aktualisasi materi.	Materi yang disajikan sudah aktual				✓
		9. Keterkaitan antar konsep	Konsep materi dalam video animasi saling berkaitan				✓
		10. Komunikasi	Konsep materi dalam video animasi bersifat komunikatif				✓
		11. Pembudayaan literasi	Materi yang disajikan berupaya mengembangkan budaya membaca dan berpikir kritis bagi peserta didik				✓
		12. Kemudahan materi untuk dipahami peserta didik	Materi dalam video animasi mudah untuk dipahami peserta didik				✓
		13. Kesesuaian materi dengan perkembangan intelektual , peserta didik	Materi yang disajikan sesuai dengan perkembangan intelektual peserta didik				✓
2.	Motivasi pembelajaran	14. Penguatan motivasi belajar peserta didik	Materi pada video menguatkan motivasi belajar pada peserta didik				✓
		15. Keterlibatan dengan proses pembelajaran	Materi pada video melibatkan peserta didik dengan proses pembelajaran				✓

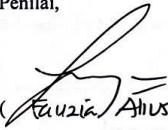
Kesimpulan :

Layak digunakan untuk pembelajaran tanpa revisi	
Layak digunakan untuk pembelajaran dengan revisi sesuai saran	✓
Tidak layak digunakan untuk pembelajaran	

Saran :

- . suara kurang terdengar
- . penambahan tujuan pembelajaran.

Jakarta, 4/8/2025
Penilai,


(Fauziah Atius.)

Lampiran 15 Surat Keterangan Validasi Ahli Media

SURAT KETERANGAN VALIDASI AHLI MEDIA

Yang bertanda tangan di bawah ini,

Nama : *Rachmat Agus Kurniawan*
 NIP : *198612072010011003*
 Instansi : *SMKN 3 Tangerang*

Telah membaca dan memeriksa instrumen validasi media video animasi materi Fusion Food pada penelitian yang berjudul "Pengembangan Media Video Animasi Materi Fusion Food Bagi Peserta Didik Keahlian Kuliner (SMKN 3 Tangerang)" dengan peneliti:

Nama : Anandita Indira Hayat
 No. Reg : 1514620029
 Instansi : S1 Pendidikan Tata Boga

Setelah membaca dan memeriksa setiap butir instrumen validasi berdasarkan pada media video animasi yang ditayangkan, maka media dinyatakan **Belum Layak/Layak** dengan catatan perbaikan*:

- 1/ *Suara musik dan narator kurang terdengar*
- 2/ *Pengerakan slide terlalu cepat*

Demikian surat ini dibuat agar dapat digunakan sebagai pengumpul data dalam penelitian.

Tangerang, 12-08-2025

Validator,



Rachmat Agus Kurniawan
 NIP. *198612072010011003*

**LEMBAR INSTRUMEN PENILAIAN UNTUK AHLI MEDIA
PENGEMBANGAN MEDIA PEMBELAJARAN VIDEO ANIMASI
"FUSION FOOD"**

Petunjuk Penilaian Instrumen :

1. Berilah tanda ceklis (✓) pada kolom yang tersedia pada salah satu alternatif jawaban yang paling sesuai.
2. Alternatif jawaban yang tersedia memiliki 5 (lima) alternatif kemungkinan dengan skala :
 - 1 : Sangat Tidak Layak
 - 2 : Tidak Layak
 - 3 : Cukup
 - 4 : Layak
 - 5 : Sangat Layak
3. Berikan saran terkait hal-hal yang menjadi kekurangan Media Pembelajaran Video Animasi Materi *Fusion Food*.

No	Aspek yang Dinilai	Indikator	Pernyataan	Skor Penilaian				
				1	2	3	4	5
1.	Tampilan pada layar	1. Kejelasan tampilan media	Bentuk tampilan media video menarik				✓	
		2. Kejelasan tulisan pada media	Tulisan yang digunakan terlihat jelas dan terbaca					✓
		3. Keterpaduan penggunaan warna	Warna tampilan dan <i>background</i> berpadu serasi				✓	
2.	Animasi	4. Kesesuaian animasi	Animasi video sesuai dengan materi				✓	
		5. Konsistensi transisi antar animasi	Transisi antar animasi pada video terlihat konsisten				✓	
		6. Ketertarikan bentuk tampilan animasi	Bentuk tampilan dalam video menarik dan tidak membosankan.				✓	
3.	Suara/audio	7. Kejelasan suara latar belakang	Suara latar belakang pada video terdengar jelas			✓		
		8. Kejelasan suara narator	Suara narator pada video terdengar dengan jelas			✓		

4.	Penggunaan teks dialog	9. Ketepatan dialog/teks	Dialog/teks bertepatan dengan materi				✓
		10. Kejelasan pemilihan jenis font pada dialog/teks	Jenis font yang digunakan pada dialog/teks kontras dan dapat dilihat dengan jelas				✓
		11. Keterpaduan warna dialog/teks	Warna pada dialog/teks kontras dengan warna latar belakang				✓
		12. Konsistensi transisi dialog/teks	Transisi antar dialog/teks pada video terbaca dengan jelas				✓
5.	Penyajian video	13. Kesesuaian penyajian video dengan tujuan pembelajaran	Penyajian video sesuai dengan tujuan pembelajaran				✓
		14. Kesesuaian penyajian video dengan peserta didik	Penyajian video sesuai dengan karakteristik/tingkat berpikir peserta didik				✓
		15. Keterlibatan peserta didik dengan video	Penyajian video mendukung peserta didik untuk terlibat dalam pembelajaran				✓

Kesimpulan :

Layak digunakan untuk pembelajaran tanpa revisi	
Layak digunakan untuk pembelajaran dengan revisi sesuai saran	✓
Tidak layak digunakan untuk pembelajaran	

Saran :

Jakarta, 2025
Penilai,



(Rachmat Agus K.)

Lampiran 16 Surat Keterangan Validasi Ahli Bahasa

LEMBAR INSTRUMEN PENILAIAN UNTUK AHLI BAHASA PENGEMBANGAN MEDIA PEMBELAJARAN VIDEO ANIMASI "FUSION FOOD"

Petunjuk Penilaian Instrumen :

2. Berilah tanda ceklis (✓) pada kolom yang tersedia pada salah satu alternatif jawaban yang paling sesuai.
3. Alternatif jawaban yang tersedia memiliki 5 (lima) alternatif kemungkinan dengan skala :
 - 1 : Sangat Tidak Layak
 - 2 : Tidak Layak
 - 3 : Cukup
 - 4 : Layak
 - 5 : Sangat Layak
4. Berikan saran terkait hal-hal yang menjadi kekurangan Media Pembelajaran Video Animasi Materi *Fusion Food*.

No	Aspek yang Dinilai	Indikator	Pernyataan	Skor Penilaian				
				1	2	3	4	5
1.	Pembahasan	1. Ketepatan kaidah Bahasa	Kaidah kebahasaan yang digunakan tepat				✓	
		2. Kesesuaian penggunaan istilah konsep pokok pembahasan	Penggunaan istilah konsep pembahasan sesuai					✓
		3. Kesederhanaan dan kebakuan Bahasa	Bahasa yang digunakan dalam video komunikatif, sederhana, dan baku					✓
		4. Kesantunan Bahasa	Penggunaan bahasa yang sopan dan santun					✓
		5. Ketepatan pemilihan Bahasa	Pemilihan bahasa tepat dan sesuai				✓	
		6. Keefektifan kalimat	Penulisan kalimat efektif dan sesuai				✓	
		7. Keterpaduan materi	Materi yang disajikan sesuai dan berpadu			✓		
		8. Konsistensi Bahasa	Bahasa yang				✓	

			digunakan konsisten sepanjang video						
2.	Pemahaman	9. Kemampuan mendorong rasa ingin tahu peserta didik	Tingkat mendorong rasa ingin tahu pada peserta didik dalam video kuat					✓	
		10. Kesesuaian perkembangan intelektual peserta didik	Materi sesuai dengan perkembangan intelektual peserta didik					✓	
		11. Kejelasan pesan	Penyampaian pesan dalam video jelas dan mudah dipahami						✓
		12. Pemahaman Bahasa	Bahasa yang digunakan sederhana, jelas, dan mudah dimengerti						✓
3.	Peraturan penggunaan Bahasa	13. Keteraturan penggunaan Bahasa	Bahasa yang digunakan teratur dan sistematis					✓	
		14. Kode etik penulisan dan hak cipta	Perhatian terhadap kode etik penulisan dan hak cipta yang ada					✓	
		15. Bebas masalah SARA Pornografi/bias gender/wilayah dan profesi	Video yang disajikan bebas dari masalah SARA Pornografi/bias gender/wilayah dan profesi						✓

Kesimpulan :

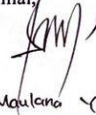
Layak digunakan untuk pembelajaran tanpa revisi	
Layak digunakan untuk pembelajaran dengan revisi sesuai saran	✓
Tidak layak digunakan untuk pembelajaran	

Saran :

Pada akhir kalimat perintah, perlu diubah menjadi tanda baca
tanda seru sesuai dengan EYD.

Jakarta, 11 / 8 / 2025

Penilai,



(Maulana (Prof. S.Pd.))

Lampiran 17 Lembar Instrumen Uji Coba Repon Pengguna

ANGKET RESPON PESERTA DIDIK TERHADAP MEDIA PEMBELAJARAN VIDEO ANIMASI "FUSION FOOD"

Nama : M. Afif Maulana
Kelas : XI Kuliner 1
No. Absen : 22

Petunjuk Penilaian :

- Tulis nama, kelas, dan nomor absen pada lembar yang tersedia.
- Berilah tanda ceklis (✓) pada kolom yang tersedia pada salah satu alternatif jawaban yang paling sesuai.
- Alternatif jawaban yang tersedia memiliki 5 (lima) alternatif kemungkinan dengan skala :
 - : Sangat Tidak Layak
 - : Tidak Layak
 - : Cukup
 - : Layak
 - : Sangat Layak
- Partisipasi Anda dalam mengisi angket ini tidak berpengaruh terhadap nilai yang akan Anda dapatkan.

No	Aspek yang Dinilai	Indikator	Pernyataan	Skor Penilaian				
				1	2	3	4	5
1.	Media pembelajaran	1. Kemudahan dalam memahami bahasa pada media.	Bahasa yang digunakan dalam media pembelajaran "Fusion Food" mudah untuk saya pahami.					✓
		2. Kemudahan dalam memahami animasi/gambar pada media.	Animasi/gambar yang disajikan dalam media pembelajaran "Fusion Food" membuat saya lebih mudah untuk memahaminya.				✓	
		3. Ketertarikan terhadap desain yang digunakan pada media.	Desain yang digunakan pada media pembelajaran "Fusion Food" menarik perhatian saya.					✓
		4. Kejelasan, kemudahan, dan	Dialog/teks yang disampaikan terlihat					✓

		ketertarikan terhadap penyajian dialog/teks.	jasar, mudah, dan lebih menarik untuk saya baca.					
		5. Perpaduan warna dalam media animasi.	Paduan dari warna: <i>background</i> , teks, gambar, dan animasi lainnya terlihat serasi, sehingga saya merasa tidak bosan.					✓
		6. Kejelasan dalam suara/audio dalam media.	Suara/audio yang digunakan terdengar jelas dan tidak mengganggu konsentrasi saya.				✓	
		7. Ketertarikan terhadap penyajian animasi pada media.	Animasi yang disajikan terlihat jelas dan proporsional, sehingga memberikan daya tarik terhadap saya.					✓
		8. Keserasian musik pengiring dalam media animasi.	<i>Background sound</i> /musik pengiring dalam media pembelajaran " <i>Fusion Food</i> " membuat kegiatan belajar saya menjadi lebih menyenangkan.				✓	
		9. Kemudahan dalam mengakses media.	Media pembelajaran " <i>Fusion Food</i> " dapat saya akses dengan mudah meskipun tanpa bantuan orang lain.					✓
2.	Materi pembelajaran	10. Kesederhanaan materi pada media.	Penyampaian materi sederhana sehingga mudah untuk saya pahami dan menambah pengetahuan.					✓
		11. Kesesuaian materi yang ada dalam media.	Materi yang disajikan sesuai sehingga menambah pengetahuan saya.					✓
3.	Motivasi	12. Ketertarikan	Saya tertarik untuk					

Lampiran 18 Lembar Instrumen Uji Coba Peserta Didik

LEMBAR INSTRUMEN VALIDASI UJI COBA PESERTA DIDIK TERHADAP MEDIA PEMBELAJARAN VIDEO ANIMASI "FUSION FOOD"

A. Identitas Peserta Didik

Nama : *Sahroni Lutfia*
Kelas : *XI Kuliner 1*
No. Absen : *21*

B. Petunjuk Penilaian

- Lembar Instrumen ini dimaksudkan untuk mengetahui pendapat peserta didik mengenai kualitas media pembelajaran video animasi yang dikembangkan.
- Sebelum mengisi Instrumen di bawah ini, tuliskan identitas peserta didik terlebih dahulu pada kolom yang telah disediakan.
- Peserta didik diminta untuk memberikan penilaian terhadap media pembelajaran video animasi ini sebagai dasar untuk memperbaiki dan meningkatkan kualitas media yang dikembangkan.
- Berilah tanda ceklis (✓) pada kolom yang tersedia pada salah satu alternatif jawaban yang paling sesuai.
- Alternatif jawaban yang tersedia memiliki 5 (lima) alternatif kemungkinan dengan skala :
 - : Sangat Tidak Layak
 - : Tidak Layak
 - : Cukup
 - : Layak
 - : Sangat Layak
- Berikan komentar maupun saran pada kolom yang telah disediakan.

C. Instrumen Penilaian

No	Aspek yang Dinilai	Indikator	Pernyataan	Skor Penilaian				
				1	2	3	4	5
A. TAMPILAN								
1.	Daya Tarik Media	1. Ketertarikan terhadap tampilan media video animasi.	Tampilan media video animasi "Fusion Food" menarik, sehingga saya senang mempelajarinya.				✓	
		2. Ketertarikan dalam meningkatkan keinginan untuk mengikuti pembelajaran.	Media video animasi "Fusion Food" meningkatkan keinginan saya untuk mengikuti pembelajaran.					✓
		3. Ketertarikan dalam	Dengan menggunakan					

		mendorong rasa ingin belajar.	media video animasi "Fusion Food", saya merasa lebih terdorong untuk belajar lebih dalam mengenai materi <i>Fusion Food</i> .				✓			13	
2.	Kualitas Desain Media	4. Kejelasan dan kesesuaian gambar pada media.	Saya melihat gambar yang disajikan pada media jelas dan sesuai dengan keterangan yang diberikan.				✓				
		5. Kejelasan dan kemudahan dalam membaca dialog/teks pada media.	Saya melihat dialog/teks pada media yang disajikan dengan jelas dan dapat dibaca dengan mudah.						✓		
		6. Ketepatan dialog/teks dengan materi yang disajikan.	Saya melihat dialog/teks pada media yang disajikan tepat dengan materi yang sedang dibahas.					✓			29
		7. Keterpaduan warna tampilan dan latar pada media.	Saya melihat perpaduan warna tampilan dan <i>background</i> yang serasi pada media yang disajikan.				✓				
		8. Pemilihan warna tulisan dengan tampilan dan latar.	Menurut saya, warna pada tulisan sudah kontras dengan tampilan <i>background</i> .					✓			
		9. Kesesuaian pemilihan font pada media.	Saya melihat pemilihan <i>font</i> pada tulisan yang digunakan pada media sudah sesuai.						✓		
		10. Pemilihan suara/audio music.	Saya mendengar suara/audio latar belakang/ <i>background music</i> dengan nyaman dan tidak mengganggu.						✓		
		11. Kejelasan terhadap suara/audio.	Saya mendengar suara/audio narator dengan jelas dan mudah.						✓		

B. KEMUDAHAN PENGGUNAAN							
3.	Kemudahan Penggunaan Media	12. Kemudahan dalam menggunakan media.	Menurut saya, media video animasi "Fusion Food" mudah untuk digunakan.			✓	9
		13. Kemudahan dalam mengakses media.	Menurut saya, media video animasi "Fusion Food" tidak sulit untuk diakses.			✓	
C. KUALITAS MATERI							
4.	Kejelasan Uraian Materi	14. Kemudahan dalam memahami materi pada media.	Menurut saya, materi yang digunakan pada media video animasi "Fusion Food" mudah untuk saya pahami.			✓	15
		15. Kejelasan dan ketepatan materi pada media.	Materi yang disampaikan sudah diuraikan dengan jelas dan tepat.			✓	
		16. Penggunaan ilustrasi materi dengan baik.	Materi yang digunakan menjelaskan konsep menggunakan ilustrasi gambar yang baik.			✓	
D. KEBAHASAAN							
5	Penggunaan Bahasa	17. Ketepatan simbol dan tanda baca.	Menurut saya, penggunaan simbol dan tanda baca sudah tepat.			✓	23
		18. Kesesuaian Bahasa Indonesia yang digunakan.	Bahasa Indonesia yang digunakan pada media video animasi "Fusion Food" sudah sesuai kaidah.			✓	
		19. Kesesuaian bahasa dengan karakteristik dan tingkat berpikir peserta didik.	Bahasa yang digunakan sudah sesuai dengan karakteristik dan tingkat berpikir saya sebagai peserta didik.			✓	
		20. Kesederhanaan bahasa yang digunakan.	Menurut saya, bahasa yang digunakan sudah sederhana, jelas, dan mudah untuk dimengerti.			✓	

