

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Media pembelajaran video klip pengolahan kopi manual dinilai dari hasil uji coba sudah cukup baik sebagai sarana pembelajaran untuk mata kuliah Teknologi Minuman Pendidikan Tata Boga Universitas Negeri Jakarta. Karena kualitas media video klip ini sudah baik dan mudah untuk dioperasikan dan dapat ditayangkan secara berulang-ulang sehingga mudah untuk dipahami oleh mahasiswa

Hasil penelitian pengembangan media video klip dari evaluasi ahli media menunjukkan nilai rata-rata keseluruhan sebesar 4,27. Sedangkan hasil evaluasi dari ahli materi menunjukkan nilai rata-rata keseluruhan sebesar 4,53. Pada tahap uji coba dilakukan tiga tahapan uji coba, yaitu: Uji coba perseorangan (*One to One*) yang dilakukan pada dua mahasiswa yang telah menempuh mata kuliah Teknologi Minuman menghasilkan nilai rata-rata sebesar 4,47. Kemudian pada uji coba kelompok kecil (*Small Group*) yang dilakukan oleh sembilan orang responden yang berstatus mahasiswa Tata Boga Universitas Negeri Jakarta menunjukkan nilai rata-rata keseluruhan sebesar 4,5. Dan pada tahap uji coba yang terakhir yaitu uji coba lapangan (*Field Test*) dilakukan pada tiga puluh mahasiswa menunjukkan hasil rata-rata dengan nilai 4,2. Dari keseluruhan nilai rata-rata pada tahapan yang telah dilalui menunjukkan bahwa media pembelajaran video klip sudah layak digunakan sebagai sarana pembelajaran.

5.2 Saran

Melalui penelitian ini disarankan bagi mahasiswa program studi pendidikan tata boga untuk melanjutkan penelitian, yaitu: Melakukan penelitian uji efektivitas produk media pembelajaran video klip pengolahan kopi manual dalam mata kuliah teknologi minuman.

DAFTAR PUSTAKA

- Arsyad, Azhar. 2013. *Media Pembelajaran*. Jakarta: Rajawali Pers.
- Asmara, Anjar Purba . 2015 . Pengembangan Media Pembelajaran Berbasis Audio Vusial Tentang Pembuatan Koloid. *Jurnal Ilmiah Didaktika*
- Daryanto. 2013. *Media Pembelajaran*. Yogyakarta: Gava Media
- Djamarah, Bahri, Saiful dan Zain, Aswin. 2010. *Strategi Belajar Mengajar*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Duggan, Tara. Freeman, James. dan Freeman, Caltlin. 2012. *The Blue Bottle Craft of Coffee: Growing, Roasting, and Drinking*. San Fransisco: Ten Speed Press.
- Kusuma, Aditya. [Skripsi]. *Pengembangan Media Pembelajaran Video Klip Pembuatan Roti Manis Dalam Mata Kuliah Dasar Roti dan Kue*. Jakarta: Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
- Luqman, Mirza. 2015. *Dasar-dasar Penyeduhan Kopi*. <http://bincangkopi.com/dasar-dasar-penyeduhan-kopi/>. Diakses 18 April 2017.
- Marisa. dkk. 2013. *Komputer dan Media Pembelajaran*. Jakarta: Universitas Terbuka.
- Miarso, Yusufhadi. 2004. *Menyemai Benih Teknologi Pendidikan*. Jakarta: Prenada Media
- Panggabean, Edy. 2011. *Buku Pintar Kopi*. Jakarta: Agromedia.
- Pribadi, Benny A. 2012. *Model Desain Sistem Pembelajaran*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Prastowo, Bambang. Dkk. 2010. *Budidaya dan Pasca Panen Kopi*. Bogor: Pusat Penelitian dan Pengembangan Perkebunan.
- Rahardjo, Pudji. 2012. *Kopi Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta*. Jakarta: Penebar Swadaya
- Riyana, Cheppy. 2007. *Pedoman Pengembangan Media Video*. Jakarta: P3AI UPI
- Sadiman, Arief S. dkk. 2012. *Media Pendidikan : Pengertian, Pengembangan, dan pemanfaatannya*. Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada
- Sagala, Saiful. 2011. *Konsep dan Makna Pembelajaran*. Bandung: Alfabeta

Stephenson, Tristan. 2015. *The Curious Barista's Guide to Coffee*. London: Ryland Peters and Small.

Sukiman. 2012. *Pengembangan Media Pembelajaran*. Yogyakarta: PT. Pustaka Insan Mandiri

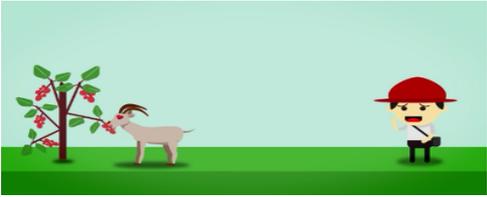
Supriyatna, Dadang. 2009. *Konsep Dasar Desain Pembelajaran*. Jakarta :PPPPTK

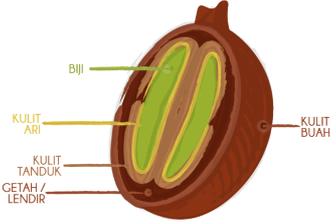
Lampiran 1

STORY BOARD
MEDIA PEMBELAJARAN VIDEO KLIP PENGOLAHAN KOPI MANUAL

No.	Tampilan / Visual	Keterangan/Navigasi	Waktu
1.		<p>Intruduction:</p> <p><i>Input Text :</i></p> <p>a. Menampilkan Judul: Pembelajaran Metode Seduh Kopi Manual</p> <p>b. Logo UNJ (tengah atas)</p> <p>c. Background : biji kopi</p> <p>d. Alunan musik</p> <p><i>Input:</i></p> <p><i>Backsound</i></p>	00.00.13
2.		<p>Tetap menampilkan judul:</p> <p><i>Music volume : up</i></p> <p>a. Logo unj (kanan atas)</p> <p>b. Menampilkan: Nama pembuat dan universitas.</p>	00.00.14 - 00.00.22

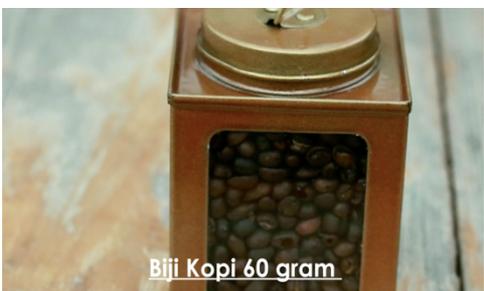
3.	 <p>VIDEO PEMBELAJARAN METODE SEDUH KOPI MANUAL</p> <p>Tujuan Instruksional</p> <p>Setelah melihat video ini anda diharapkan memiliki pemahaman dan keterampilan dalam Pembuatan Kopi dengan metode manual.</p>	<p><i>Insert Text:</i></p> <p>a. "Video pembelajaran metode seduh kopi manual"</p> <p>b. Tujuan Instruksional : "setelah melihat video ini anda diharapkan memiliki pemahaman dan keterampilan dalam Pembuatan Kopi dengan metode manual."</p>	<p>00.00.23 – 00.00.38</p>
4.	 <p>MATERI POKOK</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sejarah Kopi 2. Anatomi buah kopi 3. Varietas kopi dan ciri-cirinya 4. Pengetahuan macam-macam metode seduh dan alat-alat seduh. 5. Teknik penyeduhan kopi metode seduh dingin/cold brew. 	<p><i>Insert Text:</i></p> <p>MATERI POKOK</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sejarah Kopi 2. Anatomi Buah Kopi 3. Variaetas kopi dan ciri-cirinya 4. Pengetahuan macam-macam metode seduh dan alat-alat seduh 5. Teknik Penyeduhan kopi dengan metode seduh dingin/ cold brew 	<p>00.00.39 – 00.00.53</p>

	 <p>Sekilas tentang sejarah awal mula ditemukannya kopi.</p>   	<p><i>Insertt Text:</i></p> <p>Sekilas tentang sejarah awal mula ditemukannya kopi</p> <p><i>Input Animation :</i></p> <p>Animasi Sejarah Kopi</p> <p><i>Input:</i></p> <p>Narasi.</p>	<p>00.00.54</p> <p>–</p> <p>00.02.29</p>
5.	 <p>Sebelum kita mengenal metode seduh / brewing method, sebaiknya kita kenali dulu dasar-dasar pengetahuan kopi yang sangat penting untuk diperhatikan jika kita ingin menyeduh kopi dengan hasil semaksimal mungkin.</p>	<p><i>Insert Text :</i></p> <p>Sebelum kita mengenal metode seduh / brewing method, sebaiknya kita kenali dulu dasar-dasar pengetahuan kopi yang sangat penting untuk diperhatikan jika kita ingin menyeduh kopi dengan hasil semaksimal mungkin.</p>	<p>00.02.30</p> <p>–</p> <p>00.02.40</p>

6.		<p>Insert:</p> <p>Gambar</p> <p>Anatomi Buah kopi.</p>	<p>00.02.41</p> <p>–</p> <p>00.02.50</p>
7.	<p>Jenis kopi dibedakan dari variasi tanaman kopi (varietas) dan darimana tanaman kopi tersebut berasal (origin).</p> <p>Varietas tanaman kopi yang umum dikenal masyarakat ada 2 jenis yaitu:</p> <p>Arabica & Robusta</p>  <p>CIRI - CIRI :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ditanam di ketinggian > 1600 mdpl - Rentan terhadap hama - Bentuk biji cenderung Ouval - Kandungan Kafein lebih rendah - Kandungan kafein sekitar 1.2% <p>Taste note : high acidity (asam) dan fruity</p>	<p><i>Insert Text:</i></p> <p>Varietas Kopi</p> <p>Jenis kopi dibedakan dari variasi tanaman kopi (varietas) dan darimana tanaman kopi tersebut berasal (origin).</p> <p>Varietas tanaman kopi yang umum dikenal masyarakat ada 2 jenis yaitu:</p> <p>a. Arabika</p> <p>Ciri – ciri :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Ditanam di ketinggian > 1600 mdpl ➤ Rentan terhadap hama ➤ Bentuk biji cenderung Ouval ➤ Kandungan Kafein lebih rendah 	<p>00.02.52</p> <p>–</p> <p>00.03.25</p>

	 <p>CIRI - CIRI :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ditanam Di ketinggian < 1600 mdpl - Lebih mudah ditanam Karena kuat terhadap hama - Bentuk biji cenderung bulat dan besar - Kandungan kafein lebih banyak - Kandungan kafein sekitar 2.2% <p>Taste note: bitter dan rubberish (pahit)</p>	<p>b. Robusta</p> <p>Ciri – Ciri:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Ditanam Di ketinggian < 1600 mdpl ➤ Lebih mudah ditanam Karena kuat terhadap hama ➤ Bentuk biji cenderung bulat dan besar ➤ Kandungan kafein lebih banyak 	
8.	<p>METODE SEDUH / BREWING METHOD</p>	<p><i>Insert Text:</i></p> <p>Metode seduh / Brewing method</p> <p>Terdapat 4 jenis metode seduh yaitu :</p> <p>- Boilling / rebus :</p> <p>Contoh : Turkish coffee</p> <p>Proses penyeduhan bubuk kopi dengan cara di rebus bersama air.</p>	<p>00.03.26</p> <p>–</p> <p>00.04.09</p>

<p>TERDAPAT 4 JENIS BREWING METHOD</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Boiling (Rebus) 2. Immersing (Rendam) 3. Pour Over / Drip 4. Pressure 	<p>- Immersing/ steeping/ rendam :</p> <p>Contoh :French press, Tubruk, Cold brew.</p> <p>Proses penyeduhan bubuk kopi dengan cara perendaman bisa dengan air panas ataupun air dingin.</p>
<p>BOILING / REBUS</p>  <p>Contoh : Turkish Coffee Proses penyeduhan bubuk kopi dengan cara di rebus bersama air.</p>	<p>- Pour Over/ Drip :</p> <p>Contoh : V60, Kalita, Cold drip.</p>
<p>IMMERSING / STEEPING / RENDAM</p>  <p>Contoh : French press, Tubruk, Cold brew. Proses penyeduhan bubuk kopi dengan cara perendaman bisa dengan air panas ataupun air dingin</p>	<p>Menggunakan alat khusus seperti yang disebutkan diatas, pour over biasa juga disebut dengan kopi saring Karena menggunakan</p>
<p>PRESSURING</p>  <p>Contoh : Espresso, moka pot, Penyeduhan dengan cara mengekstrak bubuk kopi dengan tekanan air dari alat khusus.</p>	<p>saringan kertas (paper filter) sehingga hasil kopi tidak berampas.</p> <p>- Pressuring</p> <p>Contoh : Espresso, moka pot,</p>
<p>POUR OVER / DRIP</p>  <p>Contoh : V60, Kalita, Cold drip. Menggunakan alat khusus seperti yang disebutkan didas, pour over biasa juga disebut dengan kopi saring Karena menggunakan saringan kertas (paper filter) sehingga hasil kopi tidak berampas.</p>	<p>Penyeduhan dengan cara mengekstrak bubuk kopi dengan tekanan air dari alat khusus.</p>

9.	    	<p><i>Insert Text:</i></p> <p>Video penyeduhan kopi dengan metode manual.</p> <p>Cold Brew</p> <p>Alat – alat yang dibutuhkan :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Toples 2. Water jug 3. Saringan 4. Paper filter 5. Timbangan digital 6. Coffee grinder <p>Bahan :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Biji kopi 250 gram 2. Air (suhu ruang) 2 lt <p><i>Insert Narator :</i></p> <p>Cara pembuatan</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Giling biji kopi menggunakan grinder dengan skala giling coarse / kasar (sebesar remah roti) 2. Masukkan bubuk kopi kedalam wadah / toples. 	<p>00.04.10</p> <p>–</p> <p>00.07.57</p>
----	--	---	--

	 <p>Diamkan selama 18-24 jam di lemari pendingin</p>  	<ol style="list-style-type: none">3. Tuangkan air kedalam wadah yang telah terisi bubuk kopi.4. Aduk perlahan hingga bubuk kopi dan air tercampur dengan baik5. Tutup wadah dengan penutupnya.6. Diamkan selama 18 – 24 jam didalam lemari pendingin.7. Setelah didiamkan, saring seduh kopi menggunakan saringan yang dilapisi paper filter.8. Tunggu beberapa saat hingga kopi tersaring sepenuhnya.9. Ulangi hingga dua sampai tiga kali sampai kopi berwarna lebih terang dan tidak ada ampas yang terbawa.	
--	---	---	--

10.	<p>RASA YANG DIHASILKAN DARI METODE COLD BREW ADALAH :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Light (lembut) • Clean after taste (bersih) • Low Acidity (tingkat keasaman rendah) • Less Bitter (Rasa pahit kopi berkurang) 	<p><i>Insert Text :</i></p> <p>Rasa yang dihasilkan dari metode <i>cold brew</i> adalah :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Light</i> (Lembut) 2. <i>Clean After Taste</i> (Bersih) 3. <i>Low Acidity</i> (Tingkat keasaman rendah) 4. <i>Less Bitter</i> (Rasa Pahit Kopi Berkurang) 	<p>00.07.58</p> <p>–</p> <p>00.08.21</p>
11.	<p>1. Di negara manakah tanaman kopi pertama kali ditemukan?</p> <p>2. Sebutkan macam2 varietas kopi dan ciri-cirinya!</p> <p>3. Apa yang dimaksud dengan metode penyeduhan <i>boiling/ rebus</i>?</p>	<p><i>Insert Text:</i></p> <p>Latihan Soal</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Di Negara manakah tanaman kopi pertama kali ditemukan? 2. Sebutkan macam-macam varietas kopi dan ciri-cirinya! 3. Apa yang dimaksud dengan metode penyeduhan <i>boiling/ rebus</i>? 4. Apa yang dimaksud dengan metode penyeduhan <i>immersing</i> atau rendam? 	<p>00.08.22</p> <p>–</p> <p>00.08.55</p>

	<p>4. Apa yang dimaksud dengan metode penyeduhan immersing/ rendam?</p> <p>5. Sebutkan rasa yang di hasilkan dari metode seduh dingin/ cold brew?</p>	<p>5. Sebutkan rasa yang dihasilkan dari metode seduh dingin/ <i>cold brew</i>?</p>	
12.	<p>Thanks to : www.youtube.com/kamuharustau</p>	<p>Penutup : <i>Insert Text</i> : Thanks to : www.youtube.com/kamuharustau</p> <p>Storyline: Shabrina Yusria</p> <p>Videographer: Bagus Zachary Shabrina Yusria</p> <p>Editor: Tantio Mahda</p>	<p>00.08.56 — 00.09.14</p>

Lampiran 2**GARIS BESAR ISI MEDIA (GBIM)****VIDEO PEMBELAJARAN FORMAL (PENGOLAHAN KOPI METODE
MANUAL)****TAHUN 2017**

Topik	: Pembelajaran Pengolahan Kopi Metode Manual
Menu	: 1. Pengetahuan Sejarah Kopi. 2. Anatomi Buah Kopi. 3. Varietas Tanaman Kopi. 4. Pengetahuan Metode seduh dan alat-alat seduh. 5. Teknik penyeduhan kopi metode seduh dingin/ <i>cold brew.</i>
Penulis	: Shabrina Yusria H
Pengkaji Media :	
Pengkaji Materi :	
Durasi	: 9 menit 14 detik

No.	Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pokok	Daftar Pustaka
1.	Mahasiswa dapat memahami dan mampu membuat minuman kopi	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Mahasiswa mampu menjelaskan sejarah awal ditemukannya tanaman kopi 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kopi berasal dari kata “Qahwah” yang berarti kekuatan. Kopi pertamakali ditemukan di Ethiopia tepatnya di kota Abyssinia. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Youtube.com /kamuharustau ➤ Rahardjo, Pudji. 2012. <i>Kopi Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta</i>. Jakarta: Penebar Swadaya
		<ul style="list-style-type: none"> ➤ Mahasiswa mampu menjelaskan anatomi buah kopi 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Anatomi buah kopi : <ol style="list-style-type: none"> 1. Kulit buah 2. Getah lendir 3. Kulit tanduk 4. Kulit ari 5. Biji 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Panggabean, Edy. 2011. <i>Buku Pintar Kopi</i>. Jakarta: Agromedia
		<ul style="list-style-type: none"> ➤ Mahasiswa dapat menyebutkan jenis-jenis kopi dan ciri-cirinya. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Terdapat dua varietas kopi yang umum dikenal masyarakat yaitu : <ol style="list-style-type: none"> 1. Arabika Ciri-ciri: <ul style="list-style-type: none"> - Ditanam di ketinggian >1600 mdpl - Bentuk biji cenderung ouval - Rentan terhadap hama - Kandungan kafein lebih rendah 2. Robusta Ciri-ciri: <ul style="list-style-type: none"> - Ditanam di ketinggian <1600 mdpl - Bentuk biji cenderung bulat dan besar - Lebih mudah ditanam karena kuat terhadap hama - Kandungan kafein lebih banyak 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Prastowo, Bambang. dkk. 2010. <i>Budidaya dan Pasca Panen Kopi</i>. Bogor: Pusat Penelitian dan Pengembangan Perkebunan.

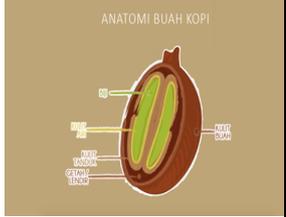
		<p>➤ Mahasiswa mampu menyebutkan macam-macam metode penyeduhan kopi.</p> <p>➤ Mengetahui macam-macam metode penyeduhan kopi dan alat-alat penyeduhan.</p>	<p>Terdapat empat macam metode penyeduhan yaitu:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Boiling/ Rebus</i> Proses penyeduhan kopi dengan cara direbus bersama air. Contoh : Turkish coffee 2. <i>Immersing/Steeping/Rendam</i> Proses penyeduhan kopi dengan cara perendaman, bisa dengan air panas ataupun air dingin. Contoh : French press, Cold Brew, Tubruk 3. <i>Pour Over/ Drip</i> Penyeduhan kopi dengan menggunakan alat khusus, biasa juga disebut dengan kopi saring. Karena dalam prosesnya menggunakan <i>paper filter</i>, sehingga hasil penyeduhan kopi tidak berampas. Contoh : V60, Kalita, Cold drip. 4. <i>Pressuring/ Tekanan</i>. Penyeduhan dengan cara mengekstrak bubuk kopi dengan tekanan air menggunakan alat khusus. Contoh : Espresso, Moka pot. 	<p>➤ Luqman, Mirza. 2015. <i>Dasar-dasar Penyeduhan Kopi</i>. http://bincangkopi.com/dasar-dasar-penyeduhan-kopi/. Diakses 18 April 2017</p>
		<p>➤ Memahami dan mempraktikkan teknik penyeduhan kopi metode seduh dingin/ cold brew.</p>	<p>Penyeduhan kopi dengan metode manual.</p> <p>Cold Brew</p> <p>Alat – alat yang dibutuhkan :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Toples 2. Water jug 	<p>➤ Duggan, Tara. Freeman, James. dan Freeman, Caltlin. 2012. <i>The Blue Bottle Craft of Coffee: Growing, Roasting, and Drinking</i>. San</p>

			<ol style="list-style-type: none"> 3. Saringan 4. Paper filter 5. Timbangan digital 6. Coffee grinder <p>Bahan :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Biji kopi 250 gram 2. Air (suhu ruang) 2 lt <p>Cara pembuatan:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Giling biji kopi menggunakan grinder dengan skala giling coarse / kasar (sebesar remah roti) 2. Masukkan bubuk kopi kedalam wadah / toples. 3. Tuangkan air kedalam wadah yang telah terisi bubuk kopi. 4. Aduk perlahan hingga bubuk kopi dan air tercampur dengan baik 5. Tutup wadah dengan penutupnya. 6. Diamkan selama 18 – 24 jam didalam lemari pendingin. 7. Setelah didiamkan, saring seduh kopi menggunakan saringan yang dilapisi paper filter. 8. Tunggu beberapa saat hingga kopi tersaring sepenuhnya. 9. Ulangi hingga dua sampai tiga kali sampai kopi berwarna lebih terang dan tidak ada ampas yang terbawa. 	Fransisco: Ten Speed Press.
--	--	--	---	-----------------------------

Lampiran 3**JABARAN MATERI (JM)****VIDEO PEMBELAJARAN FORMAL (PENGOLAHAN KOPI METODE
MANUAL)****TAHUN 2017**

Topik	: Pembelajaran Pengolahan Kopi Metode Manual
Menu	: 1. Pengetahuan Sejarah Kopi. 2. Anatomi Buah Kopi. 3. Varietas Tanaman Kopi. 4. Pengetahuan Metode seduh dan alat-alat seduh. 5. Teknik penyeduhan kopi metode seduh dingin/ <i>cold brew.</i>
Penulis	: Shabrina Yusria H
Pengkaji Media :	
Pengkaji Materi :	
Durasi	: 9 menit 14 detik

No.	INDIKATOR	PEMBAHASAN	ALUR PROGRAM	VISUALISASI / <i>INSERT</i>
1.			<i>Opening time</i> Menampilkan judul dan nama pembuat.	<i>Teaser :</i> <i>Backsound</i>
2.		SEGMENT 1	Menampilkan judul dan tujuan instruksional	<i>Teaser :</i> <i>Backsound</i>
3.		Tujuan Instruksional	Setelah melihat video ini anda diharapkan memiliki pemahan dan keterampilan dalam pembuatan kopi dengan metode manual.	<i>Teaser :</i> <i>Backsound</i> <i>Insert caption:</i> 
4.			Menampilkan materi pokok: <ol style="list-style-type: none"> 1. Sejarah kopi. 2. Anatomi buah kopi. 3. Varietas kopi dan ciri-cirinya. 4. Pengetahuan macam-macam metode seduh dan alat-alat seduh. 5. Teknik penyeduhan kopi metode seduh dingin/ cold brew. 	<i>Teaser:</i> <i>Backsound</i> <i>Insert Caption:</i> 

5.	Mahasiswa mampu menjelaskan sejarah awal ditemukannya tanaman kopi	Sejarah Kopi	Menceritakan awal mula sejarah kopi ditemukan.	<p><i>Teaser:</i> <i>Backsound</i></p> <p><i>Insert Animation:</i></p> 
		SEGMENT II		
6.	Mahasiswa mampu menjelaskan anatomi buah kopi	Anatomi buah kopi	Menampilkan gambar anatomi buah kopi.	<p><i>Teaser:</i> <i>Backsound</i></p> <p><i>Insert Picture:</i></p> 
7.	Mahasiswa dapat menyebutkan jenis-jenis kopi dan ciri-cirinya.	Varietas kopi dan ciri-cirinya.	<ol style="list-style-type: none"> Menjelaskan macam-macam varietas kopi. Menjelaskan ciri-ciri kopi Arabika dan Robusta. 	<p><i>Teaser:</i> <i>Backsound</i></p> <p><i>Insert caption:</i></p> <p>Jenis kopi dibedakan dari variasi tanaman kopi (varietas) dan darimana tanaman kopi tersebut berasal (origin).</p> <p>Varietas tanaman kopi yang umum dikenal masyarakat ada 2 jenis yaitu:</p> <p style="text-align: center;">Arabica & Robusta</p>  <p>CIRI - CIRI :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ditanam di ketinggian > 1600 mdpl - Rentan terhadap hama - Bentuk biji cenderung Oval - Kandungan Kafein lebih rendah - Kandungan kafein sekitar 1.2% <p>Taste note : high acidity (asam) dan fruity</p>
8.	1. Mahasiswa mampu	Pengetahuan macam-macam	1. Menjabarkan macam-macam	<i>Teaser:</i> <i>Backsound</i>

	<p>menyebutkan macam-macam metode penyeduhan kopi.</p> <p>2. Mengetahui macam-macam metode penyeduhan kopi dan alat-alat penyeduhan.</p>	<p>metode seduh dan alat-alat seduh.</p>	<p>metode seduh.</p> <p>2. Menjelaskan pengertian dari setiap jenis metode seduh dan memberikan contohnya.</p>	<p><i>Insert caption:</i></p>  <p><i>Insert caption:</i></p> 
		<p><i>SEGMENT III</i></p>		
<p>9.</p>	<p>Memahami dan mempraktikkan teknik penyeduhan kopi metode seduh dingin/ cold brew.</p>	<p>Teknik penyeduhan kopi metode seduh dingin/ cold brew.</p>	<p>1. Bahan dan alat yang dibutuhkan pada penyeduhan kopi dengan metode seduh dingin/ cold brew.</p> <p>2. Langkah-langkah penyeduhan dengan metode seduh dingin/ Cold brew</p>	<p><i>Teaser:</i> <i>Background</i></p> <p><i>Insert caption:</i></p>  

				 <p><i>Insert narrator:</i></p> <p>Cara pembuatan</p> <ol style="list-style-type: none">10. Giling biji kopi menggunakan grinder dengan skala giling coarse / kasar (sebesar remah roti)11. Masukkan bubuk kopi kedalam wadah / toples.12. Tuangkan air kedalam wadah yang telah terisi bubuk kopi.13. Aduk perlahan hingga bubuk kopi dan air tercampur dengan baik14. Tutup wadah dengan penutupnya.15. Diamkan selama 18 – 24 jam didalam lemari pendingin.
--	--	--	--	--

				<p>16. Setelah didiamkan, saring seduh kopi menggunakan saringan yang dilapisi paper filter.</p> <p>17. Tunggu beberapa saat hingga kopi tersaring sepenuhnya.</p> <p>18. Ulangi hingga dua sampai tiga kali sampai kopi berwarna lebih terang dan tidak ada ampas yang terbawa.</p>
--	--	--	--	--

Lampiran 4**INSTRUMENT PENILAIAN UJI COBA AHLI MEDIA****(Untuk Ahli Media)****Pengantar :**

1. Penilaian diberikan dengan rentangan mulai dari tidak jelas sampai dengan sangat jelas dengan angka sebagai berikut:

Skala Penilaian

NILAI	KETERANGAN
5	Sangat Jelas
4	Jelas
3	Cukup Jelas
2	Kurang Jelas
1	Tidak Jelas

2. Mohon diberi tanda cek (\checkmark) pada kolom 1,2,3,4,5 sesuai dengan pendapat penilai secara objektif.

No.	Kategori Aspek yang dinilai	Indikator	Tingkat Penilaian				
			1	2	3	4	5
1.	Ketepatan pemilihan topik untuk multimedia	Ukuran huruf					
		Bentuk/ jenis huruf					
		Warna huruf					
		Kualitas gambar					
		Komposisi warna terhadap warna background					
		Kejelasan narasi					
		Keefektifan gambar					
2.	Audio atau suara	Musik Pengiring					
		Suara Narator					
3.	Kemudahan pengoperasian program	Program mudah dioperasikan/ digunakan					
		Sistematika penyajian					

4.	Konsistensi	Konsistensi kata, istilah dari kalimat					
		Konsistensi tata letak pembabakan/ alur					
5.	Navigasi	Evektifitas navigasi					
		Fungsi navigasi					
6.	Kemanfaatan	Mempermudah KBM					
		Memberikan fokus Perhatian					
		Mempermudah guru pengajar					

Kesimpulan :

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

Saran :

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

Jakarta, / / 2017

()

Lampiran 5**INSTRUMENT PENILAIAN UJI COBA AHLI MATERI****(Untuk Ahli Materi)****Pengantar :**

1. Penilaian diberikan dengan rentangan mulai dari tidak jelas sampai dengan sangat jelas dengan angka sebagai berikut:

Skala Penilaian

NILAI	KETERANGAN
5	Sangat Jelas
4	Jelas
3	Cukup Jelas
2	Kurang Jelas
1	Tidak Jelas

2. Mohon diberi tanda cek (\checkmark) pada kolom 1,2,3,4,5 sesuai dengan pendapat penilai secara objektif.

No.	Kategori Aspek yang dinilai	Tingkat Penilaian				
		1	2	3	4	5
1.	Ketepatan pemilihan topik untuk multimedia					
2.	Kejelasan rumusan tujuan instruksional					
3.	Kejelasan sasaran					
4.	Konsistensi isi dengan tujuan instruksional kegiatan					
5.	Kejelasan uraian / penjelasan materi					
6.	Kejelasan contoh yang diberikan					
7.	Pemberian latihan					
8.	Pemberian umpan balik					
9.	Penggunaan logika					
10.	Kualitas interaksi pembelajaran					
11.	Personalisasi dan individualisasi					
12.	Pembabakan / urutan / sekuensial					
13.	Konsistensi tes dengan tujuan instruksional pembelajaran					
14.	Umpan balik terhadap hasil test mahasiswa					
15.	Pemberian Motivasi.					

Kesimpulan :

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

Saran :

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

Jakarta, / / 2017

()

Lampiran 6**INSTRUMENT PENILAIAN UJI COBA PERSEORANGAN****(Untuk Uji *One to One* / Perseorangan)****Pengantar :**

1. Penilaian diberikan dengan rentangan mulai dari tidak jelas sampai dengan sangat jelas dengan angka sebagai berikut:

Skala Penilaian

NILAI	KETERANGAN
5	Sangat Jelas
4	Jelas
3	Cukup Jelas
2	Kurang Jelas
1	Tidak Jelas

2. Mohon diberi tanda cek (\checkmark) pada kolom 1,2,3,4,5 sesuai dengan pendapat penilai secara objektif.

INSTRUMENT PENILAIAN UJI COBA PERSEORANGAN

(Untuk Uji *One to One*/ Perseorangan)

Nama :

Tanggal:

Instansi/Kelas :

No.	Aspek Kualitas Tampilan	Tingkat Penilaian				
		1	2	3	4	5
1.	Kejelasan petunjuk penggunaan program					
2.	Keterbacaan teks/ tulisan					
3.	Kualitas tampilan gambar					
4.	Komposisi warna					
5.	Kejelasan suara					
6.	Daya dukung musik					
No.	Aspek Penyajian Materi	Tingkat Penilaian				
		1	2	3	4	5
1.	Kejelasan tujuan pembelajaran					
2.	Kejelasan petunjuk belajar					
3.	Kemudahan memahami kalimat pada teks / tulisan					
4.	Kemudahan memahami materi / isi pelajaran					
5.	Ketepatan urutan penyajian					
6.	Pembelajaran dengan program video klip					

Kesimpulan :

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

Saran :

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

Jakarta, / / 2017

()

Lampiran 7**INSTRUMENT PENILAIAN UJI COBA KELOMPOK KECIL**

(Untuk Uji *Small Group*/ Kelompok Kecil)

Pengantar :

1. Penilaian diberikan dengan rentangan mulai dari tidak jelas sampai dengan sangat jelas dengan angka sebagai berikut:

Skala Penilaian

NILAI	KETERANGAN
5	Sangat Jelas
4	Jelas
3	Cukup Jelas
2	Kurang Jelas
1	Tidak Jelas

2. Mohon diberi tanda cek (\checkmark) pada kolom 1,2,3,4,5 sesuai dengan pendapat penilai secara objektif.

INSTRUMENT PENILAIAN UJI COBA KELOMPOK KECIL

(Untuk Uji *Small Group*/ Kelompok Kecil)

Nama :

Tanggal:

Instansi/Kelas :

No.	Aspek Kualitas Tampilan	Tingkat Penilaian				
		1	2	3	4	5
1.	Kejelasan petunjuk penggunaan program					
2.	Keterbacaan teks/ tulisan					
3.	Kualitas tampilan gambar					
4.	Komposisi warna					
5.	Kejelasan suara					
6.	Daya dukung musik					
No.	Aspek Penyajian Materi	Tingkat Penilaian				
		1	2	3	4	5
1.	Kejelasan tujuan pembelajaran					
2.	Kejelasan petunjuk belajar					
3.	Kemudahan memahami kalimat pada teks / tulisan					
4.	Kemudahan memahami materi / isi pelajaran					
5.	Ketepatan urutan penyajian					
6.	Kecukupan latihan					
7.	Kejelasan Umpan balik / respon					
8.	Pembelajaran dengan program video klip					

Kesimpulan :

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

Saran :

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

Jakarta, / / 2017

()

Lampiran 8**INSTRUMENT PENILAIAN UJI COBA LAPANGAN****(Untuk Uji *Field Evaluation*/ Lapangan)****Pengantar :**

1. Penilaian diberikan dengan rentangan mulai dari tidak jelas sampai dengan sangat jelas dengan angka sebagai berikut:

Skala Penilaian

NILAI	KETERANGAN
5	Sangat Jelas
4	Jelas
3	Cukup Jelas
2	Kurang Jelas
1	Tidak Jelas

2. Mohon diberi tanda cek (\checkmark) pada kolom 1,2,3,4,5 sesuai dengan pendapat penilai secara objektif.

INSTRUMENT PENILAIAN UJI COBA LAPANGAN

(Untuk Uji *Field Evaluation*/ Lapangan)

Nama :

Tanggal:

Instansi/Kelas :

No.	Aspek Kualitas Tampilan	Tingkat Penilaian				
		1	2	3	4	5
1.	Kejelasan petunjuk penggunaan program					
2.	Keterbacaan teks/ tulisan					
3.	Kualitas tampilan gambar					
4.	Komposisi warna					
5.	Kejelasan suara					
6.	Daya dukung musik					
No.	Aspek Penyajian Materi	Tingkat Penilaian				
		1	2	3	4	5
1.	Kejelasan tujuan pembelajaran					
2.	Kejelasan petunjuk belajar					
3.	Kemudahan memahami kalimat pada teks / tulisan					
4.	Kemudahan memahami materi / isi pelajaran					
5.	Ketepatan urutan penyajian					
6.	Kecukupan latihan					
7.	Kejelasan Umpan balik / respon					
8.	Pembelajaran dengan program video klip					

Kesimpulan :

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

Saran :

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

Jakarta, / / 2017

()