

SKRIPSI

**PENGEMBANGAN MEDIA VIDEO TUTORIAL PEMBUATAN
POUND CAKE PADA MATA PELAJARAN PRODUK CAKE
DAN KUE INDONESIA**



Intelligentia - Dignitas

**ANDHIKA FADHLI AL FARIZI
1514619046**

Skripsi Ini Ditulis Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan dalam
Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
2025**

LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI

Judul : Pengembangan Media Video Tutorial Pembuatan *Pound Cake* pada Mata Pelajaran Produk *Cake* dan Kue Indonesia
Penyusun : Andhika Fadhli Al Farizi
NIM : 1514619046
Pembimbing I : Yeni Yulianti, M.Pd
Pembimbing II : Dr. Guspri Devi Artanti, S.Pd, M.Si
Tanggal Ujian : 7 Februari 2025

Di Setujui Oleh :

Pembimbing I,



Yeni Yulianti, M.Pd

NIP. 199006132022032007

Pembimbing II,



Dr. Guspri Devi Artanti, S.Pd, M.Si

NIP. 197808022005022001

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga



Dr. Annis Kandriasari, M.Pd

NIP 198411022014042002

Intelligentia - Dignitas

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Judul : Pengembangan Media Video Tutorial Pembuatan *Pound Cake*
pada Mata Pelajaran Produk *Cake* dan Kue Indonesia

Penyusun : Andhika Fadhli Al Farizi

NIM : 1514619046

Tanggal Ujian : Jum'at, 7 Februari 2025

Di Setujui Oleh :

Pembimbing I,

Yeni Yulianti, M.Pd
NIP. 199006132022032007

Pembimbing II,

Dr. Guspri Devi Artanti, S.Pd, M.Si
NIP. 197808022005022001

Pengesahan Penelitian Ujian Skripsi :

Ketua Penguji,

Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes.
NIP. 196301141991032001

Penguji I,

Dr. Annis Kandriasari, M.Pd.
NIP. 198411022014042002

Penguji II,

Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Sc.
NIP. 197409142001121001

Mengetahui :

Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga

Dr. Annis Kandriasari, M.Pd
NIP 198411022014042002

LEMBAR PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Karya tulis saya ini adalah asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar Sarjana Pendidikan, baik di Universitas Negeri Jakarta maupun di perguruan tinggi lainnya.
2. Karya tulis ini adalah murni gagasan, rumusan dan inovasi saya sendiri dengan arahan dosen pembimbing.
3. Dalam karya tulis saya ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasi orang lain, kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dan disebutkan nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
4. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila dikemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidak benaran dalam pernyataan ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh karena karya tulis ini, serta saksi lainnya dengan norma yang berlaku di Universitas Negeri Jakarta.

Jakarta, 18 Februari 2025

Yang membuat pernyataan



Andhika Fadhli Al Farizi

NIM 1514619046



KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI, SAINS DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
UPT PERPUSTAKAAN

Jalan Rawamangun Muka Jakarta 13220
Telepon/Faksimili: 021-4894221
Laman: lib.unj.ac.id

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI
KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Sebagai sivitas akademika Universitas Negeri Jakarta, yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Andhika Fadhli Al Farizi
NIM : 1514619046
Fakultas/Prodi : Fakultas Teknik/Pendidikan Tata Boga
Alamat email : fariziandhika@gmail.com

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada UPT Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta, Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif atas karya ilmiah:

Skripsi Tesis Disertasi Lain-lain (.....)

yang berjudul :

Pengembangan Media Video Tutorial Pembuatan *Pound Cake* pada Mata Pelajaran Produk *Cake* dan Kue Indonesia

Dengan Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif ini UPT Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta berhak menyimpan, mengalihmediakan, mengelolanya dalam bentuk pangkalan data (*database*), mendistribusikannya, dan menampilkan/mempublikasikannya di internet atau media lain secara *fulltext* untuk kepentingan akademis tanpa perlu meminta ijin dari saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan atau penerbit yang bersangkutan.

Saya bersedia untuk menanggung secara pribadi, tanpa melibatkan pihak Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta, segala bentuk tuntutan hukum yang timbul atas pelanggaran Hak Cipta dalam karya ilmiah saya ini.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Jakarta, 27 Februari 2025

Penulis

(Andhika Fadhli Al Farizi)

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT, karena atas berkat dan rahmat-Nya peneliti dapat menyelesaikan skripsi dengan judul “Pengembangan Media Video Tutorial Pembuatan *Pound Cake* pada Mata Pelajaran Produk *Cake* dan Kue Indonesia” penelitian ini disusun sebagai pemenuhan salah satu syarat untuk memperoleh gelar sarjana Pendidikan pada Program Studi Pendidikan Tata Boga Universitas Negeri Jakarta. Penulisan skripsi ini dapat diselesaikan dari bantuan serta bimbingan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, peneliti mengucapkan terima kasih kepada:

1. Dr. Annis Kandriasari, M.Pd selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
2. Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si selaku Pembimbing Akademik dan dosen pembimbing skripsi.
3. Yeni Yulianti, M.Pd dan Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si. selaku dosen pembimbing skripsi yang telah membimbing peneliti sampai peneliti dapat menyelesaikan skripsi ini.
4. Seluruh Dosen Program Studi Pendidikan Tata Boga Universitas Negeri Jakarta.
5. Validator perangkat pembelajaran, validator instrumen, validator materi, validator media, dan validator bahasa yang telah melakukan validasi media pembelajaran yang dikembangkan.
6. Seluruh Staf Laboran dan Tata Usaha Program Studi Pendidikan Tata Boga Universitas Negeri Jakarta.

Ucapan terima kasih juga tidak lupa peneliti sampaikan kepada kedua Orang Tua, dan kakak peneliti yang selalu memberikan motivasi dan dukungan dalam doa, moril dan material selama peneliti menempuh studi dan menyelesaikan studi. Sahabat dan pujaan hati peneliti yang selalu menemani dan memberikan semangat, saran dan dukungan kepada peneliti. Peneliti menyadari bahwa skripsi ini tidak mungkin terselasaikan tanpa bantuan, nasihat dan dorongan dalam penulisan skripsi ini dengan tulus dan ikhlas dari berbagai pihak. Peneliti berharap penelitaini ini dapat menambah wawasan dan memberikan manfaat khususnya untuk peneliti dan pembaca umumnya.

Jakarta, 18 Februari 2025

Peneliti,



Andhika Fadhli Al Farizi

PENGEMBANGAN MEDIA VIDEO TUTORIAL PEMBUATAN *POUND CAKE* PADA MATA PELAJARAN PRODUK *CAKE* DAN KUE INDONESIA

ANDHIKA FADHLI AL FARIZI

Pembimbing: Yeni Yulianti, M.Pd dan Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si.

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan dan menganalisis kelayakan media video tutorial pembuatan *pound cake* pada mata pelajaran Produk *Cake* dan Kue Indonesia (PCKI) di SMKN 3 Bogor. Video tutorial berisi informasi tentang pembuatan *pound cake*, termasuk penjelasan langkah-langkah, tips, dan trik dengan durasi video 12 menit 25 detik. Metode penelitian yang digunakan adalah *Research and Development* (R&D) dengan model pengembangan ADDIE, yang meliputi lima tahap: *Analysis, Design, Development, Implementation, dan Evaluate*. Teknik analisis data dilakukan dengan menggunakan teknik analisis data kualitatif deskriptif. Data yang dikumpulkan berasal dari penilaian expert judgement serta peserta didik. Validasi dilakukan oleh ahli materi, media, dan bahasa, hasil penilaian menghasilkan skor kelayakan sebesar 91,7% dari ahli materi dengan kategori sangat layak, penilaian berikutnya dilakukan kepada ahli media dan mendapatkan skor 92,3% dengan kategori sangat layak, dan terakhir dilakukan penilaian oleh ahli bahasa dan mendapatkan nilai 95,8% dengan kategori sangat layak, semua penilaian menunjukkan bahwa media ini sangat layak digunakan. Uji coba pada pengguna atau peserta didik dilakukan dalam tiga tahap: *one-to-one, small group, dan field group*, dengan hasil persentase kelayakan uji *one-to-one* sebesar 94,3% dengan kategori sangat layak, uji *small group* sebesar 90,5% dengan kategori sangat layak, dan terakhir uji *field group* sebesar 89,2% dengan kategori sangat layak. Uji coba respon dilakukan kepada peserta didik dengan nilai persentase sebesar 91% dengan respon sangat positif. Berdasarkan hasil penelitian, media ini sangat layak dan mendapat respon yang sangat positif untuk mendukung pembelajaran sehingga video ini direkomendasikan sebagai media pembelajaran untuk bidang kuliner pada mata pelajaran Produk *Cake* dan Kue Indonesia di SMK.

Kata Kunci : Media Video Tutorial, *Pound Cake*, Mata Pelajaran Produk *Cake* dan Kue Indonesia

Intelligentia - Dignitas

**DEVELOPMENT OF MEDIA VIDEO TUTORIAL ON MAKING POUND
CAKE IN THE SUBJECTS OF INDONESIAN CAKE AND CAKE
PRODUCTS**

ANDHIKA FADHLI AL FARIZI

Perceptor: Yeni Yulianti, M.Pd. and Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si.

ABSTRACT

This study aims to develop and analyze the feasibility of video tutorial media for making pound cake in the subject of Indonesian Cake and Pastry Products (PCKI) at SMKN 3 Bogor. The video tutorial contains information about making pound cake, including explanations of steps, tips, and tricks with a video duration of 12 minutes 25 seconds. The research method used is Research and Development (R&D) with the ADDIE development model, which includes five stages: Analysis, Design, Development, Implementation, and Evaluate. The data analysis technique was carried out using descriptive qualitative data analysis techniques. The data collected came from expert judgment assessments and students. Validation was carried out by material, media, and language experts, the assessment results produced a feasibility score of 91.7% from material experts with a very feasible category, the next assessment was carried out by media experts and got a score of 92.3% with a very feasible category, and finally an assessment was carried out by language experts and got a score of 95.8% with a very feasible category, all assessments indicate that this media is very feasible to use. The trial on users or students was conducted in three stages: one-to-one, small group, and field group, with the results of the one-to-one test feasibility percentage of 94.3% with a very feasible category, the small group test of 90.5% with a very feasible category, and finally the field group test of 89.2% with a very feasible category. The response trial was conducted on students with a percentage value of 91% with a very positive response. Based on the results of the study, this media is very feasible and received a very positive response to support learning so that this video is recommended as a learning media for the culinary field in the subject of Indonesian cake and cake products in SMK.

Keywords : Media Video Tutorial, Pound Cake, Indonesian Cake and Cake Products Course

Intelligentia - Dignitas

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI	ii
HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI.....	iii
LEMBAR PERNYATAAN	iv
LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI	Kesalahan!
Bookmark tidak ditentukan.	
KATA PENGANTAR.....	vi
ABSTRAK	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	14
BAB I PENDAHULUAN	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
1.1 Latar Belakang Masalah.....	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
1.2 Identifikasi Masalah.....	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
1.3 Pembatasan Masalah.....	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
1.4 Perumusan Masalah	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
1.5 Tujuan Penelitian	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
1.6 Manfaat Penelitian	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
BAB II LANDASAN TEORI	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
2.1 Konsep Pengembangan Produk.....	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
2.1.1 Model Pengembangan Produk.....	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
2.2 Konsep Produk yang dikembangkan.....	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
2.2.1 Media Video Pembelajaran	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
2.2.2 Fungsi Media Pembelajaran	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
2.2.3 Video Tutorial	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
2.3 Kerangka Teoritik	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.

2.3.1	Produk <i>Cake</i> dan Kue Indonesia	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
2.3.2	<i>Pound Cake</i>	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
2.3.4	Bahan-Bahan dalam Pembuatan <i>Pound Cake</i>	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
2.3.5	Alat-Alat Dalam Pembuatan <i>Pound Cake</i> ...	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
2.3.6	Tahapan dalam Pembuatan <i>Pound Cake</i>	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
2.3.7	Kriteria Hasil <i>Pound Cake</i>	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
2.3.8	Masalah dalam Pembuatan <i>Pound Cake</i>	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
2.4	Rancangan Produk	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
2.5	Penelitian Relevan.....	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
BAB III METODOLOGI PENELITIAN		Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
3.1	Tempat dan Waktu Penelitian	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
3.2	Metode Pengembangan Produk.....	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
3.2.1	Tujuan Pengembangan .	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
3.2.2	Metode Pengembangan	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
3.2.3	Sasaran Produk	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
3.3	Instrumen.....	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
3.3.1	Kisi-Kisi Instrumen	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
3.4	Prosedur Pengembangan	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
3.4.1	Tahap <i>Analysis</i>	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
3.4.2	Tahap <i>Design</i>	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
3.4.3	Tahap <i>Development</i>	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
3.4.4	Tahap <i>Implementation</i> ..	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
3.4.5	Tahap <i>Evaluation</i>	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
3.5	Teknik Pengumpulan Data ...	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
3.6	Teknik Analisis Data.....	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN....		Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.

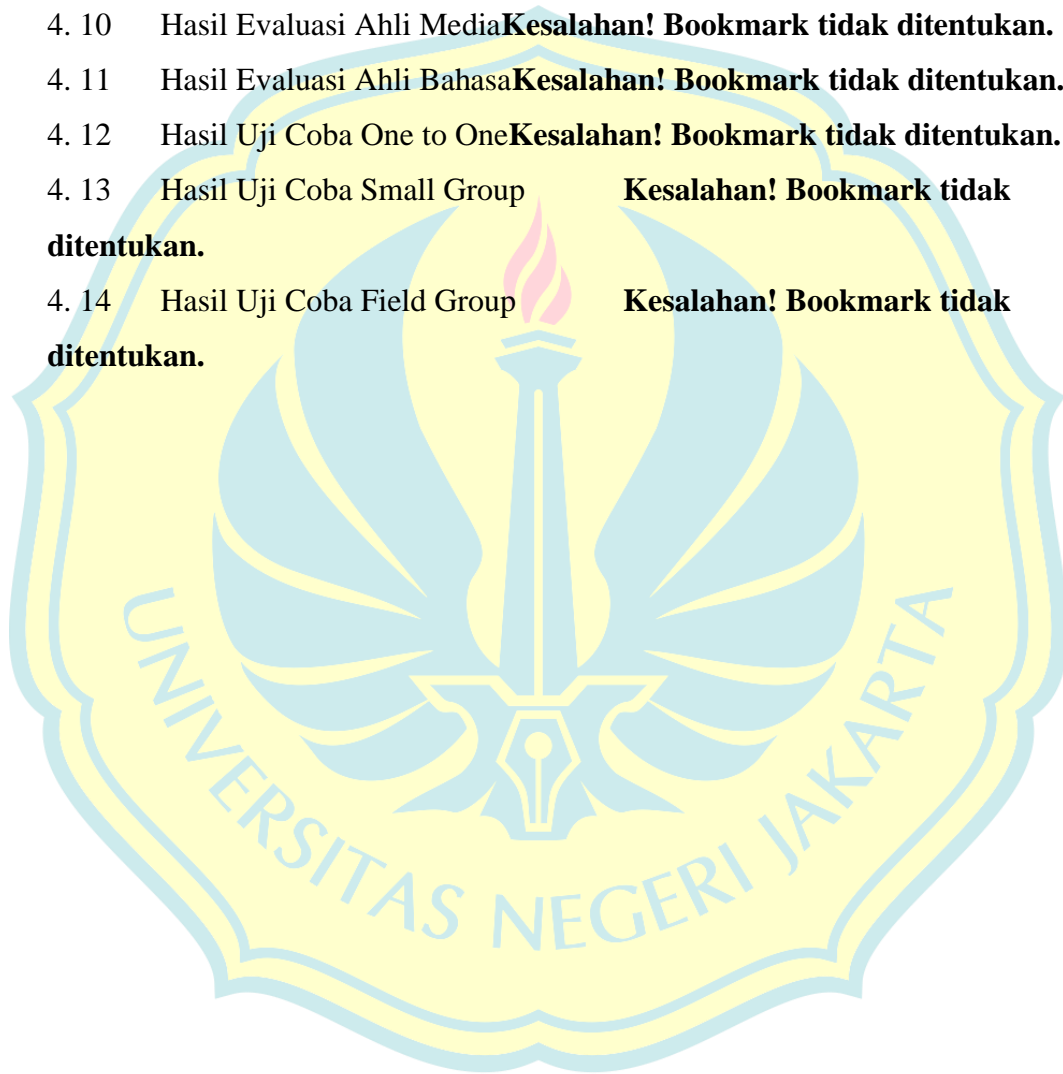
4.1 Hasil Pengembangan Produk	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
4.1.1 Lokasi Penelitian	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
4.1.2 Proses Pengembangan Produk.....	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
4.2.1 Uji Kelayakan Ahli Materi	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
4.2.2 Uji Kelayakan Ahli Media.....	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
4.2.3 Uji Kelayakan Ahli Bahasa	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
4.2.4 Uji Coba Pengguna.....	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
4.3 Pembahasan.....	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
4.3.1 Faktor Pendukung	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
4.3.2 Faktor Penghambat	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
4.3.3 Kekuatan Media Pembelajaran Video Tutorial	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
4.3.4 Kelemahan Media Pembelajaran Video Tutorial	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
BAB V KESIMPULAN DAN REKOMENDASI	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
5.1 Kesimpulan	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
5.2 Implikasi.....	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
5.3 Saran.....	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
DAFTAR PUSTAKA	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
LAMPIRAN.....	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.

Intelligentia - Dignitas

DAFTAR TABEL

Nomor	Judul Tabel	Halaman
3. 1	Skala Penilaian Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.	
3. 2	Kisi-Kisi Instrumen Ahli Materi Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.	
3. 3	Kisi-Kisi Instrumen Ahli Media Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.	
3. 4	Kisi-Kisi Instrumen Ahli Bahasa Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.	
3. 5	Kisi-Kisi Instrumen Uji Coba <i>One to One</i> (Perorangan), <i>Small Group</i> (Terbatas) dan <i>Field Group</i> (Lapangan) Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.	
3. 6	Kisi-Kisi Instrumen Respon Peserta Didik Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.	
3. 7	Pedoman Kriteria Persentase Kelayakan Media Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.	
3. 8	Kriteria Tingkat Pencapaian Respon Peserta Didik Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.	
4. 1	Perbaikan Media Video Tutorial Aspek Materi Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.	
4. 2	Perbaikan Media Video Tutorial Aspek Materi Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.	
4. 3	Komentar dan Saran (Uji coba One to one) Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.	
4. 4	Perbaikan Media Video Tutorial (One to One) Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.	
4. 5	Komentar dan Saran (Uji Coba Small Group) Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.	
4. 6	Perbaikan Media Video Tutorial (Small Group) Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.	

4. 7 Komentar dan Saran (Uji Coba Field Group)**Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
4. 8 Komentar dan Saran (Uji Coba Respon)**Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
4. 9 Hasil Evaluasi Ahli Materi**Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
4. 10 Hasil Evaluasi Ahli Media**Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
4. 11 Hasil Evaluasi Ahli Bahasa**Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
4. 12 Hasil Uji Coba One to One**Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
4. 13 Hasil Uji Coba Small Group **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
4. 14 Hasil Uji Coba Field Group **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**



Intelligentia - Dignitas

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul Gambar	Halaman
2. 1	Model Borg dan Gall	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
2. 2	Model 4D	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
2. 3	Model ASSURE	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
2. 4	Model Hanaffin & Peck	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
2. 5	Model ADDIE	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
2. 6	Tepung Terigu	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
2. 7	Gula Kastor	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
2. 8	Telur	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
2. 9	Mentega	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
2. 10	<i>Baking Powder</i>	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
2. 11	Oven	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
2. 12	Mikser	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
2. 13	Bowl	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
2. 14	Loyang	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
2. 15	Timbangan (Digital scale)	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
2. 16	Spatula	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
2. 17	<i>Cooling Rack</i>	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
2. 18	Bagan Alur Rancangan Produk	3 Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
4. 1	Proses <i>Editing</i> Video	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
4. 2	<i>Barcode</i> Akses Video Tutorial	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.

Intelligentia - Dignitas

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul Lampiran	Halaman
1	Surat Izin Pengambilan Data Skripsi	69
2	Surat Validasi Perangkat Perencanaan Media Pembelajaran	70
3	Surat Validasi Instrumen Penelitian	71
4	Daftar Pertanyaan Analisis Kebutuhan	72
5	Hasil Analisis Kebutuhan	73
6	Hasil Penilaian Ahli Materi	74
7	Hasil Penilaian Ahli Media	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.8
8	Hasil Penilaian Ahli Bahasa	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
9	Instrumen Uji Coba Peserta Didik	87
10	Hasil Uji Coba Peserta Didik	91
11	Daftar Nilai Peserta Didik	93
12	Garis-Garis Besar Isi Media (GBIM)	94
13	Jabaran Materi (JM)	96
14	<i>Story Board</i>	115
15	Silabus PCKI	140
16	Dokumentasi	154

Intelligentia - Dignitas