

LAMPIRAN

Kharisma Yulianti, 2023

*RELEVANSI MATERI YANG DIPEROLEH DI INDUSTRI PENGOLAHAN SUSU DENGAN MATERI
MATAKULIAH TEKNOLOGI PENGOLAHAN SUSU DAN TELUR*

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

Lampiran 1. Daftar Mahasiswa PI di Industri Pengolahan Susu dan Telur

No.	NIM	Nama Mahasiswa	Lokasi Praktek Industri	Dosen Pembimbing PI	Produk yang Dihasilkan
1	1903772	Alifah Siti Khafsah	PT Industri Susu Alam Murni	Dr. Eng. Puji Rahmawati Nurchayani, S. T. P., M. Si.	Susu dengan penambahan asam
2	1907980	Athiya Rifqi Dhuha	PT Indolakto	Dwi Lestari Rahayu, S.T.P., M.Si.	Susu UHT
3	1904163	Aulia Nurjanah	PT Bukit Baros Cempaka	Dr. Yatti Sugiarti M.P.	Yogurt, keju, dan makanan ringan
4	1900489	Rianti Mayangsari	PT Bukit Baros Cempaka	Prof. Dr. Masriam Bukit, M.Pd.	Yogurt, keju, dan makanan ringan
5	1901134	Yuli Nurhidayati	PT Industri Susu Alam Murni	Dewi Cakrawati, S.TP., M.Si.	Susu UHT
6	1904089	Zahra Azkia	PT Bukit Baros Cempaka	Dr. Dr. Sri Handayani, M.Pd.	Yogurt, keju, dan makanan ringan

Lampiran 2. Lembar Wawancara Mahasiswa

WAWANCARA PENELITIAN RELEVANSI MATERI YANG DIPEROLEH DI INDUSTRI PENGOLAHAN SUSU DENGAN MATERI MATA KULIAH TEKNOLOGI PENGOLAHAN SUSU DAN TELUR

Dalam rangka penyusunan penelitian skripsi, saya Kharisma Yulianti dengan NIM 1901948 memohon kesediaan rekan-rekan agar bersedia melaksanakan serta menjawab wawancara yang dilakukan sebagai instrumen pengumpulan data yang diperlukan dalam penelitian. Wawancara ini membutuhkan waktu 30-40 menit. Informasi yang diterima dari hasil wawancara ini bersifat rahasia dan hanya digunakan untuk kepentingan penelitian. Atas kesediaannya saya ucapkan terima kasih.

IDENTITAS RESPONDEN

1. Siapa nama Anda?
2. Apakah Anda mengontrak Mata Kuliah Teknologi Pengolahan Susu dan Telur di semester 7?
3. Apakah Anda melaksanakan PI di semester 7?

FORM WAWANCARA

1. Apa produk yang dihasilkan di industri tempat Anda melaksanakan PI?
2. Bagaimana proses produksi yang dilakukan di tempat Anda melaksanakan PI?
3. Kegiatan apa saja yang dilaksanakan di industri susu?
4. Bagaimana metode analisis karakteristik fisik susu yang diterapkan di industri tempat Anda melaksanakan PI?
5. Apakah Anda melakukan analisis untuk mengetahui kandungan gizi susu?
6. Apa yang menjadi penyebab kerusakan produk susu yang ditemukan di industri tempat pelaksanaan PI?
7. Apakah Anda menguji karakteristik kimia bahan baku susu dan produk olahan di tempat Anda melaksanakan PI?
8. Sifat fungsional susu apa saja yang Anda ketahui?

9. Apakah menurut Anda produk turunan susu seperti yoghurt, kefir dan keju termasuk ke dalam pangan fungsional?
10. Standar mutu apa saja yang diterapkan di industri susu tempat Anda melaksanakan PI?
11. Apakah industri tempat Anda melaksanakan PI membuat produk fermentasi?
12. Apakah Anda pernah membuat produk yoghurt di tempat Anda melaksanakan PI?
13. Apa saja yang memengaruhi tingkat keberhasilan membuat yoghurt di industri tempat Anda melaksanakan PI?
14. Menurut Anda, apa saja perubahan fisik yang dapat dianalisis dari bahan baku susu menjadi produk yoghurt?
15. Menurut Anda, produk fermentasi apa yang bisa dikembangkan oleh mahasiswa, baik penerapan nya di kampus maupun saat melaksanakan PI?
16. Apakah di tempat Anda melaksanakan PI, Anda pernah melakukan penelitian (RA, skripsi, Pengabdian Pada Masyarakat, PKM) menggunakan bahan baku susu?
17. Apakah Anda pernah mengajukan ide atau melakukan pengembangan produk susu, khususnya berkaitan dengan produk yang dihasilkan di industri tempat Anda melaksanakan PI?
18. Setelah Anda melaksanakan PI, apakah Anda memiliki ide untuk melakukan penelitian yang hasilnya dapat dimanfaatkan oleh masyarakat?
19. Menurut Anda, apakah laporan akhir PI efektif untuk menambah pengetahuan mahasiswa, khususnya pada Mata Kuliah Teknologi Pengolahan Susu dan Telur?
20. Selain penulisan laporan akhir PI, menurut Anda karya tulis apa yang bisa dibuat oleh mahasiswa untuk menunjang pengetahuan yang didapat di tempat PI?
21. Setelah Anda melaksanakan PI di industri susu, apakah Anda tertarik membuka usaha menggunakan susu?
22. Kemampuan seperti apa, baik hard skill maupun soft skill yang harus dimiliki oleh mahasiswa agar mampu bekerja di industri susu?

23. Materi ajar seperti apa yang Anda dapatkan di tempat Anda melaksanakan PI, dan diharapkan materi tersebut dapat diajarkan ke mahasiswa Pendidikan Teknologi Agroindustri?

Lampiran 3. Lembar Tes Mahasiswa

KATA PENGANTAR

Tes ini merupakan instrumen **penelitian dalam rangka penulisan skripsi program Sarjana (S1)** yang dilaksanakan oleh:

Nama : Kharisma Yulianti

NIM : 1901948

Peneliti meminta kesediaan mahasiswa/i untuk meluangkan waktunya 25 menit untuk mengisi tes ini secara lengkap dan benar. Informasi yang diterima dari hasil tes bersifat rahasia dan hanya digunakan untuk kepentingan penelitian.

IDENTITAS RESPONDEN

1. Nama Anda

...

2. Nilai Mata Kuliah Teknologi Pengolahan Susu dan Telur

*isi dalam bentuk abjad (ABC). Isi (-) jika nilai belum keluar

...

3. Nilai mata kuliah PI

*isi dalam bentuk abjad (ABC). Isi (-) jika nilai belum keluar

...

PENGETAHUAN TEKNOLOGI PENGOLAHAN SUSU DAN TELUR

Petunjuk pengisian

- a. Bacalah pertanyaan dengan seksama dan teliti. Untuk soal pilihan ganda, pilihlah salah satu dari empat jawaban yang tersedia, yaitu A, B, C dan D.
- b. Isilah kuesioner berdasarkan apa yang Anda ketahui dan isilah dengan **sejujurnya tanpa bantuan dari manapun**.
- c. Jawaban yang Anda berikan bersifat rahasia dan akan menjadi tanggung jawab peneliti.
1. Yang merupakan karakteristik fisik telur secara umum yaitu...
 - b. Tidak ada retak, warna kuning, dan pori-pori kecil
 - c. Tidak ada retak, warna coklat, dan pori-pori kecil**
 - d. Tidak ada retak, warna coklat, dan pori-pori besar

- e. Tidak ada retak, warna coklat, dan tidak berpori
- 2. Secara umum telur mengandung banyak protein, senyawa protein yang mengandung banyak fosfor pada kuning telur disebut dengan
 - a. Ovovitelin
 - b. Ovovitelin**
 - c. Lecitin
 - d. Gliserolfosfolipid
- 3. Karakteristik susu yang baik adalah yang memiliki tekstur yang...
 - a. Sedikit kental dan menggumpal
 - b. Sedikit kental dan tidak menggumpal**
 - c. Kental dan menggumpal
 - d. Kental dan tidak menggumpal
- 4. Kandungan yang paling banyak pada susu sapi yaitu air, mengandung paling sedikit ... %
 - a. 85%**
 - b. 75%
 - c. 70%
 - d. 65%
- 5. Susu segar mempunyai ciri pH susu berada di kisaran 6-7. Susu yang memiliki pH dibawah angka tersebut menyebabkan susu mengalami perubahan, perubahan yang dimaksud adalah...
 - a. Perubahan aroma pada susu menjadi tengik
 - b. Perubahan rasa pada susu menjadi asam**
 - c. Perubahan kekentalan pada susu menjadi lebih cair
 - d. Perubahan berat pada susu menjadi lebih berat
- 6. Perlakuan fisik yang dapat merusak susu adalah...
 - a. Pemanasan dalam kurun waktu lama**
 - b. Tercemar bakteri
 - c. Penambahan asam laktat
 - d. Terdapat residu peroksida

7. Di bawah ini merupakan sifat fungsional kuning telur diantaranya...
- a. Perasa
 - b. Pelarut
 - c. Pengemulsi**
 - d. Pemberi asam
8. Kandungan pada putih telur yang digunakan untuk membuat kue lebih mengembang adalah...
- a. Daya busa (*foaming*)**
 - b. Kerekatan
 - c. Viskositas
 - d. Kerenyahan
9. Di bawah ini yang bukan merupakan sifat fungsional telur adalah..
- a. Pembentuk gel
 - b. Pengental
 - c. Penjernih
 - d. Penguat rasa**
10. Yang termasuk produk olahan susu adalah..
- a.



b.



c.



d.



11. Dalam pembuatan surimi terdapat bahan putih telur, yang berfungsi agar...

- a. Beraroma khas surimi
- b. Memiliki rasa gurih
- c. Tekstur surimi elastis**
- d. Rasa yang lebih lezat

12. 1. Rasa yang lebih enak
2. Tekstur roti yang lebih lembut
3. Warna yang gelap
4. Aroma roti menjadi apek

Pengaruh penambahan telur pada produk roti yang benar, adalah...

- a. 1 dan 2**
- b. 2 dan 3
- c. 3 dan 4
- d. 4 dan 1

13. *Colourless Rout* adalah istilah kerusakan telur yang terjadi dengan ciri-ciri...

- a. Bau yang kurang sedap**
- b. Terdapat bintik hitam
- c. Mengalami pengenceran

d. Berwarna kemerahan



14. Fungsi kuning telur pada produk pangan di atas adalah...

a. **Pengemulsi**

b. Pelarut

c. Perekat

d. Penyedap

15. Penggunaan susu selain digunakan di dunia *bakery* digunakan juga untuk produk fermentasi salah satunya produk kefir. Komposisi dan kandungan kimiawi kefir tergantung pada susu yang digunakan sebagai bahan bakunya. Kefir yang baik memiliki ciri sebagai berikut...

a. Penampakan cair dan mengandung bakteri *Salmonella*

b. Penampakan kental dan mengandung bakteri *Salmonella*

c. **Memiliki rasa asam dan bau yang khas**

d. Memiliki rasa manis dan bau yang khas

16. Mana dari produk dibawah ini yang menggunakan kuning telur dan putih telur secara bersamaan?

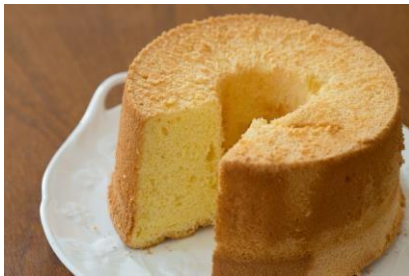
a.



b.



c.



d.



17. Menurut Peraturan Badan Standarisasi Nasional (BSN) SNI No. 01-3141-2011 syarat mutu segar diantaranya memiliki kadar lemak minimum sebesar ... %
- a. 10%
 - b. 7%
 - c. 5%
 - d. 3%**
18. Dibawah ini yang merupakan tahap pembuatan yoghurt secara umum adalah...
- a. Pasteurisasi susu – pendinginan susu – penambahan flavor – inkubasi – yoghurt
 - b. Pasteurisasi susu – penambahan starter yoghurt – inkubasi – yoghurt
 - c. Pasteurisasi susu – pendinginan susu – penambahan starter yoghurt – inkubasi – yoghurt**

- d. Pasteurisasi susu – penambahan starter yoghurt - pendinginan susu – inkubasi - yoghurt
19. Perubahan yang dapat dilihat dari produk susu menjadi yoghurt salah satunya melalui tekstur, tekstur yang dimiliki yoghurt biasanya lebih...
- a. Tidak kental
 - b. Sedikit kental**
 - c. Kental
 - d. Sangat kental
20. Pada pembuatan yoghurt dibutuhkan sumber karbohidrat untuk bakteri starter, salah satunya penambahan sukrosa 4-11%. Fungsi penambahan bahan tersebut yaitu...
- a. Mempercepat kinerja bakteri asam laktat**
 - b. Membuat tekstur pada yoghurt lebih cair
 - c. Memperlambat kinerja bakteri asam laktat
 - d. Membuat tekstur pada yoghurt lebih menggumpal
21. Berperan sebagai emulsifier yang dapat mempertahankan kelembaban adonan roti, merupakan fungsi adanya penambahan bahan...
- a. *Baking soda*
 - b. *Baking powder*
 - c. Ragi
 - d. Telur**
22. Kadar *lesitin* pada kuning telur dalam pembuatan roti berperan sebagai agen pembasah, karena *lesitin* memiliki kemampuan...
- a. Mengikat gas dalam adonan
 - b. Mengabsorpsi uap air adonan**
 - c. Melepas air di adonan
 - d. Menambah uap air dalam adonan
23. Putih telur dalam pembuatan produk *bakery* dipengaruhi dari kadar volume buih yang dihasilkan. Hal ini disebabkan karena putih telur memiliki..

- a. ***Haugh Unit (HU)* rendah dimana hal itu akan membuat daya buih semakin besar**
 - b. *Haugh Unit (HU)* tinggi dimana hal itu akan membuat daya buih semakin besar
 - c. *Haugh Unit (HU)* rendah dimana hal itu akan membuat daya buih semakin kecil
 - d. *Haugh Unit (HU)* tinggi dimana hal itu akan membuat daya buih semakin kecil
24. Pembuatan roti tanpa telur dan diganti dengan sumber protein lain sudah banyak dilakukan. Namun volume spesifik yang dihasilkan pada produk tersebut biasanya menunjukkan penurunan signifikan pada volume spesifik roti disebabkan karena adanya...
- a. Menguatnya matriks gluten
 - b. Peningkatan serat kasar**
 - c. Pengembangan ragi yang cepat
 - d. Penurunan jumlah air pada roti
25. Yoghurt adalah salah satu produk hasil olahan susu dengan menggunakan bakteri..
- a. *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus lactis*
 - b. *Lactobacillus casei* dan *Streptococcus thermophilus*
 - c. *Lactobacillus acidophilus* dan *Streptococcus thermophilus*
 - d. *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus***
26. Kualitas yogurt probiotik yang baik yaitu bila selama masa simpan masih mengandung bakteri probiotik yang hidup sehingga bila dikonsumsi bakteri tersebut dapat hidup pada usus besar. Diantara sumber prebiotik yang bisa ditambahkan dalam pembuatan yoghurt probiotik, manakah yang menghasilkan produk dengan peningkatan gizi paling baik...
- a. Tepung kanji
 - b. Tepung tapioka
 - c. Tepung kedelai**

- d. Tepung sorgum
- 27. Kadar serat yang paling tinggi pada yoghurt probiotik adalah penambahan dengan tepung kedelai, hal ini disebabkan karena..
 - a. Kedelai mengandung serat yang paling banyak**
 - b. Kedelai mudah terlarut dalam susu
 - c. Kedelai sebagai makanan pada bakteri
 - d. Tepung kedelai memiliki partikel yang paling halus
- 28. Dalam sebuah analisis kelayakan usaha, dibutuhkan data untuk analisis finansial. Jika kasusnya pada usaha pengolahan susu, analisis finansial yang dikatakan layak jika Nilai *Net Present Value* (NPV) sebesar ...
 - a. $NPV \leq 0$
 - b. $NPV > 0$**
 - c. $NPV < 0$
 - d. $NPV < 1$
- 29. Sumber dana untuk investasi awal, kebijakan pemilik usaha, harga bahan baku, harga mesin dan peralatan penunjang, serta Upah Minimum Regional (UMR) merupakan analisis kelayakan usaha pada pabrik pengolahan susu. Analisis tersebut dinamakan...
 - a. Analisis sensitivitas
 - b. Analisis data teknis
 - c. Analisis kelayakan aspek legal dan lingkungan
 - d. Analisis kelayakan aspek finansial**
- 30. Aspek yang perlu dipertimbangkan jika ingin membuat usaha pengolahan susu sapi diantaranya analisis kelayakan aspek pasar. Yang bukan merupakan aspek pasar adalah..
 - a. Data penawaran susu sapi di masa lalu
 - b. Data harga beli susu sapi pesaing**
 - c. Data permintaan susu sapi di masa lalu
 - d. Strategi pemasaran pesaing

Lampiran 4. Hasil Validasi Ahli Materi

Judul Penelitian : RELEVANSI MATERI YANG DIPEROLEH DI INDUSTRI PENGOLAHAN SUSU DENGAN MATERI MATA KULIAH TEKNOLOGI PENGOLAHAN SUSU DAN TELUR

Penyusun : Kharisma Yulianti

Pembimbing : 1. Dr. Eng. Puji Rahmawati Nurcahyani, S.TP., M. Si
2. Gilang Garnadi Suryadi, S.Si., M.T

Instansi Program Studi Pendidikan Teknologi Agroindustri
Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan
Universitas Pendidikan Indonesia

Bapak/Ibu validator yang terhormat,

Sehubungan dengan adanya penggunaan instrumen penelitian dengan judul “RELEVANSI MATERI YANG DIPEROLEH DI INDUSTRI PENGOLAHAN SUSU DENGAN MATERI MATA KULIAH TEKNOLOGI PENGOLAHAN SUSU DAN TELUR”, dengan ini saya mohon untuk mengisi lembar validasi instrumen penelitian ini. Lembar validasi ini bertujuan mengetahui pendapat serta saran Bapak/Ibu validator mengenai kelayakan instrumen untuk pengambilan data terkait penelitian yang akan dilaksanakan. Penilaian, saran, dan koreksi dari Bapak/Ibu akan sangat bermanfaat untuk memperbaiki serta meningkatkan kualitas instrumen. Atas perhatian dan kesediaannya dalam mengisi lembar validasi ini, saya ucapkan terima kasih.

PETUNJUK PENGISIAN LEMBAR VALIDASI

1. Mohon Bapak/Ibu untuk memberikan pendapatnya pada setiap aspek yang tersedia dengan memberikan tanda centang (✓) dengan skala yang ada pada aspek di bawah ini:
 - a. Aspek yang dinilai:
 1. Keterkaitan indikator dengan tujuan.
 2. Kesesuaian pertanyaan/ Pernyataan dengan indikator yang diukur.
 3. Kesesuaian pertanyaan/ Pernyataan dengan tujuan.

Kharisma Yulianti, 2023

RELEVANSI MATERI YANG DIPEROLEH DI INDUSTRI PENGOLAHAN SUSU DENGAN MATERI MATA KULIAH TEKNOLOGI PENGOLAHAN SUSU DAN TELUR

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

4. Bahasa yang digunakan baik dan benar.
- b. Angka yang terdapat dalam kolom yang dimaksud:
 - 1= Tidak Valid, dianjurkan dihapus
 - 2= Belum cukup valid, namun bisa diperbaiki sesuai saran
 - 3= Valid, namun bisa ditambahkan sedikit sesuai saran
 - 4= Valid, tanpa ada perbaikan
2. Jika terdapat tanggapan atau saran Bapak/Ibu mohon ditulis pada lembar yang telah disediakan. Atas kesediaan Bapak/Ibu untuk mengisi lembar validasi ini, saya ucapkan terimakasih.
3. Sebelum penilaian diharapkan untuk mengisi identitas diri terlebih dahulu

Identitas Validator - Wawancara

Nama : Dewi Cakrawati, M. Si
NIP : 198308242010122003
Jabatan/Instansi : Dosen/UPI

No.	Pertanyaan	Aspek yang Diamati															
		Keterkaitan Indikator dengan Tujuan				Kesesuaian Pertanyaan dengan Indikator yang Diukur				Kesesuaian Pertanyaan dengan Tujuan				Bahasa yang Digunakan Baik dan Benar			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1.	Apa produk yang dihasilkan di industri tempat Anda melaksanakan PI?				✓				✓				✓				✓
2.	Bagaimana proses produksi yang dilakukan di tempat Anda melaksanakan PI?				✓				✓				✓				✓
3.	Kegiatan apa saja yang dilaksanakan di industri susu?				✓				✓				✓				✓

No.	Pertanyaan	Aspek yang Diamati															
		Keterkaitan Indikator dengan Tujuan				Kesesuaian Pertanyaan dengan Indikator yang Diukur				Kesesuaian Pertanyaan dengan Tujuan				Bahasa yang Digunakan Baik dan Benar			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
4.	Bagaimana metode analisis karakteristik fisik susu yang diterapkan di industri tempat Anda melaksanakan PI?				✓			✓					✓				✓
5.	Apakah Anda melakukan analisis untuk mengetahui kandungan gizi susu?				✓			✓					✓				✓
6.	Apa yang menjadi penyebab kerusakan produk susu yang ditemukan di industri tempat pelaksanaan PI?				✓			✓					✓				✓
7.	Apakah Anda menguji karakteristik kimia bahan baku susu dan produk				✓			✓					✓				✓

No.	Pertanyaan	Aspek yang Diamati															
		Keterkaitan Indikator dengan Tujuan				Kesesuaian Pertanyaan dengan Indikator yang Diukur				Kesesuaian Pertanyaan dengan Tujuan				Bahasa yang Digunakan Baik dan Benar			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
	olahan di tempat Anda melaksanakan PI?																
8.	Sifat fungsional susu apa saja yang Anda ketahui?				✓			✓					✓				✓
9.	Apakah menurut Anda produk turunan susu seperti yoghurt, kefir dan keju termasuk ke dalam pangan fungsional?				✓			✓					✓				✓
10.	Standar mutu apa saja yang diterapkan di industri susu tempat Anda melaksanakan PI?				✓			✓					✓				✓

No.	Pertanyaan	Aspek yang Diamati															
		Keterkaitan Indikator dengan Tujuan				Kesesuaian Pertanyaan dengan Indikator yang Diukur				Kesesuaian Pertanyaan dengan Tujuan				Bahasa yang Digunakan Baik dan Benar			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
11.	Apakah industri tempat Anda melaksanakan PI membuat produk fermentasi?				✓				✓				✓				✓
12.	Apakah Anda pernah membuat produk yoghurt di tempat Anda melaksanakan PI?				✓				✓				✓				✓
13.	Apa saja yang memengaruhi tingkat keberhasilan membuat yoghurt di industri tempat Anda melaksanakan PI?				✓				✓				✓				✓
14.	Menurut Anda, apa saja perubahan fisik yang dapat dianalisis dari bahan baku susu menjadi produk yoghurt?				✓				✓				✓				✓

No.	Pertanyaan	Aspek yang Diamati															
		Keterkaitan Indikator dengan Tujuan				Kesesuaian Pertanyaan dengan Indikator yang Diukur				Kesesuaian Pertanyaan dengan Tujuan				Bahasa yang Digunakan Baik dan Benar			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
15.	Menurut Anda, produk fermentasi apa yang bisa dikembangkan oleh mahasiswa, baik penerapannya di kampus maupun saat melaksanakan PI?				✓				✓				✓				✓
16.	Apakah di tempat Anda melaksanakan PI, Anda pernah melakukan penelitian (RA, skripsi, Pengabdian Pada Masyarakat, PKM) menggunakan bahan baku susu?				✓				✓				✓				✓
17.	Apakah Anda pernah mengajukan ide atau melakukan pengembangan produk susu, khususnya berkaitan				✓				✓				✓				✓

No.	Pertanyaan	Aspek yang Diamati															
		Keterkaitan Indikator dengan Tujuan				Kesesuaian Pertanyaan dengan Indikator yang Diukur				Kesesuaian Pertanyaan dengan Tujuan				Bahasa yang Digunakan Baik dan Benar			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
	dengan produk yang dihasilkan di industri tempat Anda melaksanakan PI?																
18.	Setelah Anda melaksanakan PI, apakah Anda memiliki ide untuk melakukan penelitian yang hasilnya dapat dimanfaatkan oleh masyarakat?			✓				✓				✓					✓
19.	Menurut Anda, apakah laporan akhir PI efektif untuk menambah pengetahuan mahasiswa, khususnya pada mata kuliah Teknologi Pengolahan Susu dan Telur?				✓				✓				✓				✓

No.	Pertanyaan	Aspek yang Diamati															
		Keterkaitan Indikator dengan Tujuan				Kesesuaian Pertanyaan dengan Indikator yang Diukur				Kesesuaian Pertanyaan dengan Tujuan				Bahasa yang Digunakan Baik dan Benar			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
20.	Selain penulisan laporan akhir PI, menurut Anda karya tulis apa yang bisa dibuat oleh mahasiswa untuk menunjang pengetahuan yang didapat di tempat PI?				✓				✓				✓			✓	
21.	Setelah Anda melaksanakan PI di industri susu, apakah Anda tertarik membuka usaha menggunakan susu?				✓			✓				✓				✓	
22.	Kemampuan seperti apa, baik <i>hard skill</i> maupun <i>soft skill</i> yang harus dimiliki oleh mahasiswa agar mampu bekerja di industri susu?				✓				✓			✓					✓

No.	Pertanyaan	Aspek yang Diamati															
		Keterkaitan Indikator dengan Tujuan				Kesesuaian Pertanyaan dengan Indikator yang Diukur				Kesesuaian Pertanyaan dengan Tujuan				Bahasa yang Digunakan Baik dan Benar			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
23.	Materi ajar seperti apa yang Anda dapatkan di tempat Anda melaksanakan PI, dan diharapkan materi tersebut dapat diajarkan ke mahasiswa Pendidikan Teknologi Agroindustri?				✓				✓				✓				✓

Bandung, 11 April 2023



(Dewi Cakrawati, M. Si)

NIP 198308242010122003

Identitas Validator - Tes

Nama : Dewi Cakrawati, M. Si

NIP : 198308242010122003

Jabatan/Instansi : Dosen/UPI

No.	Pertanyaan	Aspek yang Diamati															
		Keterkaitan Indikator dengan Tujuan				Kesesuaian Pertanyaan dengan Indikator yang Diukur				Kesesuaian Pertanyaan dengan Tujuan				Bahasa yang Digunakan Baik dan Benar			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1.	Yang merupakan karakteristik fisik telur secara umum yaitu...			✓				✓				✓				✓	
2.	Secara umum telur mengandung banyak protein, senyawa protein yang mengandung banyak fosfor pada kuning telur disebut dengan...			✓				✓				✓			✓		
3.	Karakteristik susu yang baik adalah yang memiliki tekstur yang...		✓				✓					✓			✓		

No.	Pertanyaan	Aspek yang Diamati															
		Keterkaitan Indikator dengan Tujuan				Kesesuaian Pertanyaan dengan Indikator yang Diukur				Kesesuaian Pertanyaan dengan Tujuan				Bahasa yang Digunakan Baik dan Benar			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
4.	Kandungan yang paling banyak pada susu sapi yaitu air, mengandung paling sedikit ... %			✓				✓				✓				✓	
5.	Susu segar mempunyai ciri pH susu berada di kisaran 6-7. Susu yang memiliki pH dibawah angka tersebut menyebabkan susu mengalami perubahan, perubahan yang dimaksud adalah...				✓				✓				✓				✓
6.	Perlakuan fisik yang dapat merusak susu adalah...				✓				✓				✓				✓

No.	Pertanyaan	Aspek yang Diamati															
		Keterkaitan Indikator dengan Tujuan				Kesesuaian Pertanyaan dengan Indikator yang Diukur				Kesesuaian Pertanyaan dengan Tujuan				Bahasa yang Digunakan Baik dan Benar			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
7.	Di bawah ini merupakan sifat fungsional kuning telur diantaranya...				✓				✓				✓				✓
8.	Kandungan pada putih telur yang digunakan untuk membuat kue lebih mengembang adalah...				✓				✓				✓				✓
9.	Di bawah ini yang bukan merupakan sifat fungsional telur adalah..			✓				✓				✓				✓	
10.	Yang termasuk produk olahan susu adalah..				✓				✓				✓				✓
11.	Dalam pembuatan surimi terdapat bahan putih telur, yang berfungsi agar...				✓				✓				✓				✓

No.	Pertanyaan	Aspek yang Diamati															
		Keterkaitan Indikator dengan Tujuan				Kesesuaian Pertanyaan dengan Indikator yang Diukur				Kesesuaian Pertanyaan dengan Tujuan				Bahasa yang Digunakan Baik dan Benar			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
12.	Pengaruh penambahan telur pada produk roti yang benar, adalah...				✓				✓				✓				✓
13.	<i>Lactobacillus Acidophilus</i> merupakan probiotik yang biasa ditemukan di produk susu fermentasi seperti yoghurt. Produk fermentasi memiliki umur simpan yang relatif lama, sebab selama fermentasi, bakteri asam laktat memproduksi asam organik yang bersifat sebagai...				✓				✓				✓				✓
14.	Fungsi kuning telur pada produk pangan di atas adalah...				✓				✓				✓				✓

No.	Pertanyaan	Aspek yang Diamati															
		Keterkaitan Indikator dengan Tujuan				Kesesuaian Pertanyaan dengan Indikator yang Diukur				Kesesuaian Pertanyaan dengan Tujuan				Bahasa yang Digunakan Baik dan Benar			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
15.	Penggunaan susu selain digunakan di dunia <i>bakery</i> digunakan juga untuk produk fermentasi salah satunya produk kefir. Komposisi dan kandungan kimiawi kefir tergantung pada susu yang digunakan sebagai bahan bakunya. Kefir yang baik memiliki ciri sebagai berikut...				✓				✓				✓				✓
16.	Mana dari produk dibawah ini yang menggunakan kuning telur dan putih telur secara bersamaan?				✓				✓				✓				✓

No.	Pertanyaan	Aspek yang Diamati															
		Keterkaitan Indikator dengan Tujuan				Kesesuaian Pertanyaan dengan Indikator yang Diukur				Kesesuaian Pertanyaan dengan Tujuan				Bahasa yang Digunakan Baik dan Benar			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
17.	Menurut Peraturan Badan Standarisasi Nasional (BSN) SNI No. 01-3141-2011 syarat mutu segar diantaranya memiliki kadar lemak minimum sebesar ... %			✓				✓				✓				✓	
18.	Dibawah ini yang merupakan tahap pembuatan yoghurt secara umum adalah...				✓				✓				✓				✓
19.	Perubahan yang dapat dilihat dari produk susu menjadi yoghurt salah satunya melalui tekstur, tekstur yang dimiliki yoghurt biasanya lebih...				✓				✓				✓				✓

No.	Pertanyaan	Aspek yang Diamati															
		Keterkaitan Indikator dengan Tujuan				Kesesuaian Pertanyaan dengan Indikator yang Diukur				Kesesuaian Pertanyaan dengan Tujuan				Bahasa yang Digunakan Baik dan Benar			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
20.	Pada pembuatan yoghurt dibutuhkan sumber karbohidrat untuk bakteri starter, salah satunya penambahan sukrosa 4-11%. Fungsi penambahan bahan tersebut yaitu...				✓				✓				✓				✓
21.	Berperan sebagai emulsifier yang dapat mempertahankan kelembaban adonan roti, merupakan fungsi adanya penambahan bahan...				✓				✓				✓				✓
22.	Kadar <i>lesitin</i> pada kuning telur dalam pembuatan roti berperan sebagai agen				✓				✓				✓				✓

No.	Pertanyaan	Aspek yang Diamati															
		Keterkaitan Indikator dengan Tujuan				Kesesuaian Pertanyaan dengan Indikator yang Diukur				Kesesuaian Pertanyaan dengan Tujuan				Bahasa yang Digunakan Baik dan Benar			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
	pembasah, karena <i>lesitin</i> memiliki kemampuan...																
23.	Putih telur dalam pembuatan produk <i>bakery</i> dipengaruhi dari kadar volume buih yang dihasilkan. Hal ini disebabkan karena putih telur memiliki..				✓				✓				✓				✓
24.	Pembuatan roti tanpa telur dan diganti dengan sumber protein lain sudah banyak dilakukan. Namun volume spesifik yang dihasilkan pada produk tersebut biasanya menunjukkan				✓				✓				✓				✓

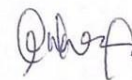
No.	Pertanyaan	Aspek yang Diamati															
		Keterkaitan Indikator dengan Tujuan				Kesesuaian Pertanyaan dengan Indikator yang Diukur				Kesesuaian Pertanyaan dengan Tujuan				Bahasa yang Digunakan Baik dan Benar			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
	penurunan signifikan pada volume spesifik roti disebabkan karena adanya...																
25.	Yoghurt adalah salah satu produk hasil olahan susu dengan menggunakan bakteri...			✓				✓				✓				✓	
26.	Kualitas yogurt probiotik yang baik yaitu bila selama masa simpan masih mengandung bakteri probiotik yang hidup sehingga bila dikonsumsi bakteri tersebut dapat hidup pada usus besar. Diantara sumber prebiotik yang				✓				✓			✓			✓		

No.	Pertanyaan	Aspek yang Diamati															
		Keterkaitan Indikator dengan Tujuan				Kesesuaian Pertanyaan dengan Indikator yang Diukur				Kesesuaian Pertanyaan dengan Tujuan				Bahasa yang Digunakan Baik dan Benar			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
	bisa ditambahkan dalam pembuatan yoghurt probiotik, mana kah yang menghasilkan produk dengan peningkatan gizi paling baik...																
27.	Kadar serat yang paling tinggi pada yoghurt probiotik adalah penambahan dengan tepung kedelai, hal ini disebabkan karena...		✓				✓						✓		✓		
28.	Dalam sebuah analisis kelayakan usaha, dibutuhkan data untuk analisis finansial. Pada usaha pengolahan susu, analisis finansial yang dikatakan			✓				✓				✓				✓	

No.	Pertanyaan	Aspek yang Diamati															
		Keterkaitan Indikator dengan Tujuan				Kesesuaian Pertanyaan dengan Indikator yang Diukur				Kesesuaian Pertanyaan dengan Tujuan				Bahasa yang Digunakan Baik dan Benar			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
	layak jika Nilai <i>Net Present Value</i> (NPV) ...																
29.	Sumber dana untuk investasi awal, kebijakan pemilik usaha, harga bahan baku, harga mesin dan peralatan penunjang, serta Upah Minimum Regional (UMR) merupakan analisis kelayakan usaha pada pabrik pengolahan susu. Analisis tersebut dinamakan...		✓				✓				✓				✓		
30.	Aspek yang perlu dipertimbangkan jika ingin membuat usaha pengolahan			✓			✓					✓				✓	

No.	Pertanyaan	Aspek yang Diamati															
		Keterkaitan Indikator dengan Tujuan				Kesesuaian Pertanyaan dengan Indikator yang Diukur				Kesesuaian Pertanyaan dengan Tujuan				Bahasa yang Digunakan Baik dan Benar			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
	susu sapi diantaranya analisis kelayakan aspek pasar. Yang bukan merupakan aspek pasar adalah...																

Bandung, 11 April 2023



(Dewi Cakrawati, M. Si)

NIP 198308242010122003

Perhitungan Hasil Validasi Ahli Materi

Validasi Pertama Sebelum Revisi– Instrumen Wawancara

Aspek Keterkaitan Indikator dengan Tujuan (A)						
No	Skor	s = Skor -1	c-1 = 3	n(c-1) = 3	V	Hasil
1	2	1	3	3	0,333333	TIDAK VALID
2	4	3	3	3	1	VALID
3	3	2	3	3	0,666667	VALID
4	4	3	3	3	1	VALID
5	4	3	3	3	1	VALID
6	4	3	3	3	1	VALID
7	4	3	3	3	1	VALID
8		-1	3	3	-0,33333	TIDAK VALID
9		-1	3	3	-0,33333	TIDAK VALID
10	4	3	3	3	1	VALID
11	4	3	3	3	1	VALID
12	3	2	3	3	0,666667	VALID
13	3	2	3	3	0,666667	VALID
14	3	2	3	3	0,666667	VALID
15		-1	3	3	-0,33333	TIDAK VALID
16	4	3	3	3	1	VALID
17	4	3	3	3	1	VALID
18		-1	3	3	-0,33333	TIDAK VALID
19	3	2	3	3	0,666667	VALID
20	4	3	3	3	1	VALID

Aspek Kesesuaian Pertanyaan dengan Indikator yang Diukur (B)						
No	Skor	s = Skor -1	c-1 = 3	n(c-1) = 3	V	Hasil
1	2	1	3	3	0,333333	TIDAK VALID
2	2	1	3	3	0,333333	TIDAK VALID
3	4	3	3	3	1	VALID
4	4	3	3	3	1	VALID
5	4	3	3	3	1	VALID
6	4	3	3	3	1	VALID
7	4	3	3	3	1	VALID
8		-1	3	3	-0,33333	TIDAK VALID
9		-1	3	3	-0,33333	TIDAK VALID
10	4	3	3	3	1	VALID
11	4	3	3	3	1	VALID

Aspek Kesesuaian Pertanyaan dengan Indikator yang Diukur (B)						
No	Skor	s = Skor -1	c-1 = 3	n(c-1) = 3	V	Hasil
12	3	2	3	3	0,666667	VALID
13	3	2	3	3	0,666667	VALID
14	3	2	3	3	0,666667	VALID
15		-1	3	3	-0,333333	TIDAK VALID
16	4	3	3	3	1	VALID
17	4	3	3	3	1	VALID
18		-1	3	3	-0,333333	TIDAK VALID
19	3	2	3	3	0,666667	VALID
20	4	3	3	3	1	VALID

Aspek Kesesuaian Pertanyaan dengan Tujuan (C)						
No.	Skor	s = Skor -1	c-1 = 3	n(c-1) = 3	V	Hasil
1	2	1	3	3	0,333333	TIDAK VALID
2	3	2	3	3	0,666667	VALID
3	4	3	3	3	1	VALID
4	3	2	3	3	0,666667	VALID
5	4	3	3	3	1	VALID
6	4	3	3	3	1	VALID
7	4	3	3	3	1	VALID
8		-1	3	3	-0,333333	TIDAK VALID
9		-1	3	3	-0,333333	TIDAK VALID
10	4	3	3	3	1	VALID
11	4	3	3	3	1	VALID
12	3	2	3	3	0,666667	VALID
13	3	2	3	3	0,666667	VALID
14	3	2	3	3	0,666667	VALID
15		-1	3	3	-0,333333	TIDAK VALID
16	4	3	3	3	1	VALID
17	4	3	3	3	1	VALID
18		-1	3	3	-0,333333	TIDAK VALID
19	3	2	3	3	0,666667	VALID
20	4	3	3	3	1	VALID

Aspek Bahasa yang Digunakan Baik dan Benar (D)						
No.	Skor	s = Skor -1	c-1 = 3	n(c-1) = 3	V	Hasil
1	2	1	3	3	0,333333	TIDAK VALID
2	2	1	3	3	0,333333	TIDAK VALID

Aspek Bahasa yang Digunakan Baik dan Benar (D)						
No.	Skor	s = Skor -1	c-1 = 3	n(c-1) = 3	V	Hasil
3	2	1	3	3	0,333333	TIDAK VALID
4	2	1	3	3	0,333333	TIDAK VALID
5	2	1	3	3	0,333333	TIDAK VALID
6	4	3	3	3	1	VALID
7	4	3	3	3	1	VALID
8		-1	3	3	-0,33333	TIDAK VALID
9		-1	3	3	-0,33333	TIDAK VALID
10	4	3	3	3	1	VALID
11	4	3	3	3	1	VALID
12	3	2	3	3	0,666667	VALID
13	3	2	3	3	0,666667	VALID
14	3	2	3	3	0,666667	VALID
15		-1	3	3	-0,33333	TIDAK VALID
16	4	3	3	3	1	VALID
17	3	2	3	3	0,666667	VALID
18		-1	3	3	-0,33333	TIDAK VALID
19	3	2	3	3	0,666667	VALID
20	4	3	3	3	1	VALID

Validasi Kedua Setelah Revisi – Instrumen Wawancara

Aspek Keterkaitan Indikator dengan Tujuan (A)						
No.	Skor	s = Skor -1	c-1 = 3	n(c-1) = 3	V	Hasil
1	4	3	3	3	1	VALID
2	4	3	3	3	1	VALID
3	4	3	3	3	1	VALID
4	4	3	3	3	1	VALID
5	4	3	3	3	1	VALID
6	4	3	3	3	1	VALID
7	4	3	3	3	1	VALID
8	4	3	3	3	1	VALID
9	4	3	3	3	1	VALID
10	4	3	3	3	1	VALID
11	4	3	3	3	1	VALID
12	4	3	3	3	1	VALID
13	4	3	3	3	1	VALID
14	4	3	3	3	1	VALID
15	4	3	3	3	1	VALID
16	4	3	3	3	1	VALID
17	4	3	3	3	1	VALID
18	3	2	3	3	0,666666667	VALID
19	4	3	3	3	1	VALID
20	4	3	3	3	1	VALID

Aspek Kesesuaian Pertanyaan dengan Indikator yang Diukur (B)						
No.	Skor	s = Skor -1	c-1 = 3	n(c-1) = 3	V	Hasil
1	4	3	3	3	1	VALID
2	4	3	3	3	1	VALID
3	4	3	3	3	1	VALID
4	4	3	3	3	1	VALID
5	4	3	3	3	1	VALID
6	4	3	3	3	1	VALID
7	4	3	3	3	1	VALID
8	4	3	3	3	1	VALID
9	4	3	3	3	1	VALID
10	4	3	3	3	1	VALID
11	4	3	3	3	1	VALID
12	4	3	3	3	1	VALID
13	4	3	3	3	1	VALID

Aspek Kesesuaian Pertanyaan dengan Indikator yang Diukur (B)						
No.	Skor	s = Skor -1	c-1 = 3	n(c-1) = 3	V	Hasil
14	4	3	3	3	1	VALID
15	4	3	3	3	1	VALID
16	4	3	3	3	1	VALID
17	4	3	3	3	1	VALID
18	3	2	3	3	0,666666667	VALID
19	4	3	3	3	1	VALID
20	4	3	3	3	1	VALID

Aspek Kesesuaian Pertanyaan dengan Tujuan (C)						
No.	Skor	s = Skor -1	c-1 = 3	n(c-1) = 3	V	Hasil
1	4	3	3	3	1	VALID
2	4	3	3	3	1	VALID
3	4	3	3	3	1	VALID
4	4	3	3	3	1	VALID
5	4	3	3	3	1	VALID
6	4	3	3	3	1	VALID
7	4	3	3	3	1	VALID
8	4	3	3	3	1	VALID
9	4	3	3	3	1	VALID
10	4	3	3	3	1	VALID
11	4	3	3	3	1	VALID
12	4	3	3	3	1	VALID
13	4	3	3	3	1	VALID
14	4	3	3	3	1	VALID
15	4	3	3	3	1	VALID
16	4	3	3	3	1	VALID
17	4	3	3	3	1	VALID
18	3	2	3	3	0,666666667	VALID
19	4	3	3	3	1	VALID
20	4	3	3	3	1	VALID

Aspek Bahasa yang Digunakan Baik dan Benar (D)						
No.	Skor	s = Skor -1	c-1 = 3	n(c-1) = 3	V	Hasil
1	4	3	3	3	1	VALID
2	4	3	3	3	1	VALID
3	4	3	3	3	1	VALID
4	4	3	3	3	1	VALID

Aspek Bahasa yang Digunakan Baik dan Benar (D)						
No.	Skor	s = Skor -1	c-1 = 3	n(c-1) = 3	V	Hasil
5	4	3	3	3	1	VALID
6	4	3	3	3	1	VALID
7	4	3	3	3	1	VALID
8	4	3	3	3	1	VALID
9	4	3	3	3	1	VALID
10	4	3	3	3	1	VALID
11	4	3	3	3	1	VALID
12	4	3	3	3	1	VALID
13	4	3	3	3	1	VALID
14	4	3	3	3	1	VALID
15	4	3	3	3	1	VALID
16	4	3	3	3	1	VALID
17	4	3	3	3	1	VALID
18	4	3	3	3	1	VALID
19	4	3	3	3	1	VALID
20	4	3	3	3	1	VALID

Validasi Instrumen Tes

Aspek Keterkaitan Indikator dengan Tujuan (A)						
No.	Skor	s = Skor -1	c-1 = 3	n(c-1) = 3	V	Hasil
1	3	2	3	3	0,666666667	VALID
2	3	2	3	3	0,666666667	VALID
3	2	1	3	3	0,333333333	KURANG VALID
4	3	2	3	3	0,666666667	VALID
5	4	3	3	3	1	VALID
6	4	3	3	3	1	VALID
7	4	3	3	3	1	VALID
8	4	3	3	3	1	VALID
9	3	2	3	3	0,666666667	VALID
10	4	3	3	3	1	VALID
11	4	3	3	3	1	VALID
12	4	3	3	3	1	VALID
13	4	3	3	3	1	VALID
14	4	3	3	3	1	VALID
15	4	3	3	3	1	VALID
16	4	3	3	3	1	VALID
17	3	2	3	3	0,666666667	VALID
18	4	3	3	3	1	VALID
19	3	2	3	3	0,666666667	VALID
20	4	3	3	3	1	VALID
21	4	3	3	3	1	VALID
22	4	3	3	3	1	VALID
23	4	3	3	3	1	VALID
24	4	3	3	3	1	VALID
25	3	2	3	3	0,666666667	VALID
26	4	3	3	3	1	VALID
27	2	1	3	3	0,333333333	KURANG VALID
28	3	2	3	3	0,666666667	VALID
29	2	1	3	3	0,333333333	KURANG VALID
30	3	2	3	3	0,666666667	VALID

Aspek Kesesuaian Pertanyaan dengan Indikator yang Diukur (B)						
No.	Skor	s = Skor -1	c-1 = 3	n(c-1) = 3	V	Hasil
1	3	2	3	3	0,666666667	VALID

Kharisma Yulianti, 2023

RELEVANSI MATERI YANG DIPEROLEH DI INDUSTRI PENGOLAHAN SUSU DENGAN MATERI MATA KULIAH TEKNOLOGI PENGOLAHAN SUSU DAN TELUR

Aspek Kesesuaian Pertanyaan dengan Indikator yang Diukur (B)						
No.	Skor	s = Skor -1	c-1 = 3	n(c-1) = 3	V	Hasil
2	3	2	3	3	0,666666667	VALID
3	2	1	3	3	0,333333333	KURANG VALID
4	3	2	3	3	0,666666667	VALID
5	4	3	3	3	1	VALID
6	4	3	3	3	1	VALID
7	4	3	3	3	1	VALID
8	4	3	3	3	1	VALID
9	3	2	3	3	0,666666667	VALID
10	4	3	3	3	1	VALID
11	4	3	3	3	1	VALID
12	4	3	3	3	1	VALID
13	4	3	3	3	1	VALID
14	4	3	3	3	1	VALID
15	4	3	3	3	1	VALID
16	4	3	3	3	1	VALID
17	3	2	3	3	0,666666667	VALID
18	4	3	3	3	1	VALID
19	4	3	3	3	1	VALID
20	4	3	3	3	1	VALID
21	4	3	3	3	1	VALID
22	4	3	3	3	1	VALID
23	4	3	3	3	1	VALID
24	4	3	3	3	1	VALID
25	3	2	3	3	0,666666667	VALID
26	4	3	3	3	1	VALID
27	2	1	3	3	0,333333333	KURANG VALID
28	3	2	3	3	0,666666667	VALID
29	2	1	3	3	0,333333333	KURANG VALID
30	3	2	3	3	0,666666667	VALID

Aspek Kesesuaian Pertanyaan dengan Tujuan (C)						
No.	Skor	s = Skor -1	c-1 = 3	n(c-1) = 3	V	Hasil
1	3	2	3	3	0,666667	VALID
2	3	2	3	3	0,666667	VALID
3	3	2	3	3	0,666667	VALID

Aspek Kesesuaian Pertanyaan dengan Tujuan (C)						
No.	Skor	s = Skor -1	c-1 = 3	n(c-1) = 3	V	Hasil
4	3	2	3	3	0,666667	VALID
5	4	3	3	3	1	VALID
6	4	3	3	3	1	VALID
7	4	3	3	3	1	VALID
8	4	3	3	3	1	VALID
9	3	2	3	3	0,666667	VALID
10	4	3	3	3	1	VALID
11	4	3	3	3	1	VALID
12	4	3	3	3	1	VALID
13	4	3	3	3	1	VALID
14	4	3	3	3	1	VALID
15	4	3	3	3	1	VALID
16	4	3	3	3	1	VALID
17	3	2	3	3	0,666667	VALID
18	4	3	3	3	1	VALID
19	4	3	3	3	1	VALID
20	4	3	3	3	1	VALID
21	4	3	3	3	1	VALID
22	4	3	3	3	1	VALID
23	4	3	3	3	1	VALID
24	4	3	3	3	1	VALID
25	3	2	3	3	0,666667	VALID
26	4	3	3	3	1	VALID
27	4	3	3	3	1	VALID
28	3	2	3	3	0,666667	VALID
29	2	1	3	3	0,333333	KURANG VALID
30	3	2	3	3	0,666667	VALID

Aspek Bahasa yang Digunakan Baik dan Benar (D)						
No.	Skor	s = Skor -1	c-1 = 3	n(c-1) = 3	V	Hasil
1	3	2	3	3	0,666667	VALID
2	2	1	3	3	0,333333	KURANG VALID
3	2	1	3	3	0,333333	KURANG VALID
4	3	2	3	3	0,666667	VALID
5	4	3	3	3	1	VALID
6	4	3	3	3	1	VALID
7	4	3	3	3	1	VALID

Aspek Bahasa yang Digunakan Baik dan Benar (D)						
No.	Skor	s = Skor -1	c-1 = 3	n(c-1) = 3	V	Hasil
8	4	3	3	3	1	VALID
9	3	2	3	3	0,666667	VALID
10	4	3	3	3	1	VALID
11	4	3	3	3	1	VALID
12	4	3	3	3	1	VALID
13	4	3	3	3	1	VALID
14	4	3	3	3	1	VALID
15	4	3	3	3	1	VALID
16	4	3	3	3	1	VALID
17	3	2	3	3	0,666667	VALID
18	4	3	3	3	1	VALID
19	4	3	3	3	1	VALID
20	4	3	3	3	1	VALID
21	4	3	3	3	1	VALID
22	4	3	3	3	1	VALID
23	4	3	3	3	1	VALID
24	4	3	3	3	1	VALID
25	3	2	3	3	0,666667	VALID
26	4	3	3	3	1	VALID
27	2	1	3	3	0,333333	KURANG VALID
28	3	2	3	3	0,666667	VALID
29	3	2	3	3	0,666667	VALID
30	3	2	3	3	0,666667	VALID

Lampiran 5. Hasil Validasi Ahli Bahasa

Lembar Validasi Instrumen Untuk Ahli Bahasa

Bapak/Ibu validator yang terhormat,

Judul Penelitian :RELEVANSI MATERI YANG DIPEROLEH DI
INDUSTRI PENGOLAHAN SUSU DENGAN MATERI
MATA KULIAH TEKNOLOGI PENGOLAHAN SUSU
DAN TELUR

Penyusun : Kharisma Yulianti

Pembimbing : 1. Dr. Eng. Puji Rahmawati Nurcahyani, S.TP., M. Si
2.Gilang Garnadi Suryadi, S.Si., M.T

Instansi :Program Studi Pendidikan Teknologi Agroindustri
Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan
Universitas Pendidikan Indonesia

Ahli Bahasa : Ir. Kisdiyani R

Tanggal : 23 Mei 2023

Sehubungan dengan adanya penggunaan instrumen mengenai RELEVANSI MATERI YANG DIPEROLEH DI INDUSTRI PENGOLAHAN SUSU DENGAN MATERI MATA KULIAH TEKNOLOGI PENGOLAHAN SUSU DAN TELUR, dengan ini saya mohon untuk mengisi lembar validasi instrumen penelitian ini. Lembar validasi ini bertujuan mengetahui pendapat serta saran Bapak/Ibu validator mengenai kelayakan instrumen untuk pengambilan data terkait penelitian yang akan dilaksanakan. Penilaian, saran, dan koreksi dari Bapak/Ibu akan sangat bermanfaat untuk memperbaiki serta meningkatkan kualitas instrumen. Atas perhatian dan kesediaannya dalam mengisi lembar validasi ini, saya ucapkan terima kasih.

PETUNJUK PENGISIAN LEMBAR VALIDASI

1. Penilaian, kritik, dan saran yang disampaikan pada instrumen ini akan menjadi acuan bagi pengembang untuk memperbaiki dan meningkatkan instrumen penelitian yang akan digunakan. Validasi yang dilakukan mencakup aspek keterbacaan, serta komentar/saran umum.

Kharisma Yulianti, 2023

RELEVANSI MATERI YANG DIPEROLEH DI INDUSTRI PENGOLAHAN SUSU DENGAN MATERI MATA KULIAH TEKNOLOGI PENGOLAHAN SUSU DAN TELUR

2. Mohon Bapak/Ibu untuk memberikan pendapatnya pada setiap aspek yang tersedia dengan memberikan tanda centang (✓) pada kolom yang tersedia, dengan keterangan:
 - i. Sangat kurang/sangat kurang tepat/sangat kurang jelas.
 - ii. Kurang baik/kurang tepat/kurang jelas.
 - iii. Cukup baik/cukup tepat/cukup jelas.
 - iv. Baik/tepat/jelas.
 - v. Sangat baik/sangat tepat/sangat jelas
3. Komentar, kritik, dan saran mohon dituliskan pada kolom yang telah disediakan, dan apabila tidak mencukupi mohon tulis pada kertas yang telah disediakan.
4. Atas kesediaan Bapak/Ibu untuk mengisi lembar validasi ini, saya ucapkan terimakasih.
5. Sebelum penilaian diharapkan untuk mengisi identitas diri terlebih dahulu.

A. Aspek Keterbacaan

No.	Aspek yang Dinilai	Skala Penilaian					Komentar
		1	2	3	4	5	
1	Menggunakan kaidah bahasa yang baik dan benar.				✓		Pemilihan kata sudah memenuhi keefektifan kalimat
2	Menggunakan peristilahan yang sesuai dengan konsep pada pokok bahasan				✓		
3	Bahasa yang digunakan lugas				✓		

No.	Aspek yang Dinilai	Skala Penilaian					Komentar
		1	2	3	4	5	
	dan mudah dipahami						
4	Bahasa yang digunakan sudah komunikatif				✓		Pembaca cepat menangkap maksud penulis
5	Ketepatan memilih bahasa				✓		
6	Kalimat yang digunakan mewakili pertanyaan atau informasi yang ingin ditanyakan				✓		
7	Kalimat yang digunakan sederhana dan langsung ke sasaran				✓		
8	Ketepatan ejaan			✓			Memengaruhi, sesuai kah?
9	Konsistensi penggunaan istilah				✓		
10	Kejelasan gambar yang terdapat pada soal				✓		

B. Kebenaran Keterbacaan

Petunjuk:

1. Apabila terdapat kesalahan aspek keterbacaan, mohon ditulis pada kolom **“Bagian Salah”**
2. Pada kolom **“Jenis Kesalahan”** dapat dituliskan jenis kesalahan yang ditemukan, misalnya kesalahan susunan kalimat.
3. Jika terdapat saran dituliskan secara singkat pada kolom **“Saran Perbaikan”**.

No.	Bagian Salah	Jenis Kesalahan	Saran Perbaikan
1	Memengaruhi	Ejaan	Cek pedoman ejaan yang berlaku

C. Komentar dan Saran

Kalimat yang disusun sudah efektif dan mudah dipahami pembaca.

D. Kesimpulan

Instrumen penelitian ini dinyatakan:

1. Layak digunakan tanpa revisi
2. Layak digunakan dengan revisi sesuai saran✓
3. Tidak layak untuk digunakan

Bandung, 23 Mei 2023

Ahli Bahasa,



Ir. Kisdiyani R

Perhitungan Hasil Validasi Ahli Bahasa:

$$V = \frac{X}{Xi} \times 100\%$$

$$V = \frac{39}{50} \times 100\%$$

$$V = 0,78 \times 100\%$$

$$V = 78 \%$$

Keterangan:

V= Hasil Validasi

X= Penilaian yang diberikan

Xi= Total Penilaian Keseluruhan

Berikut adalah kriteria penilaian dari ahli bahasa

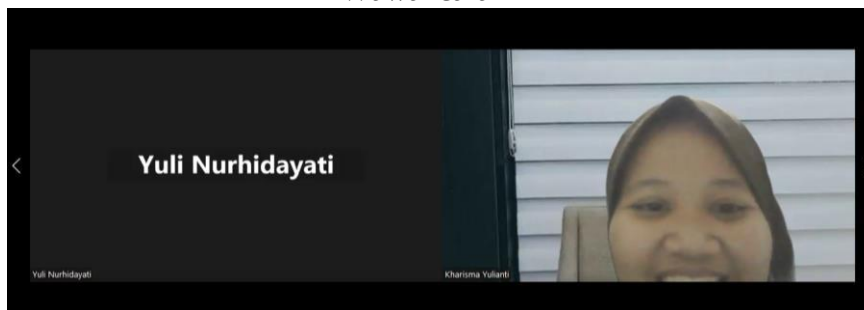
Validator	%	Validasi Ahli Bahasa Kriteria
Ahli Bahasa	78%	Layak digunakan dengan revisi sesuai saran

Lampiran 6. Dokumentasi Pelaksanaan Wawancara

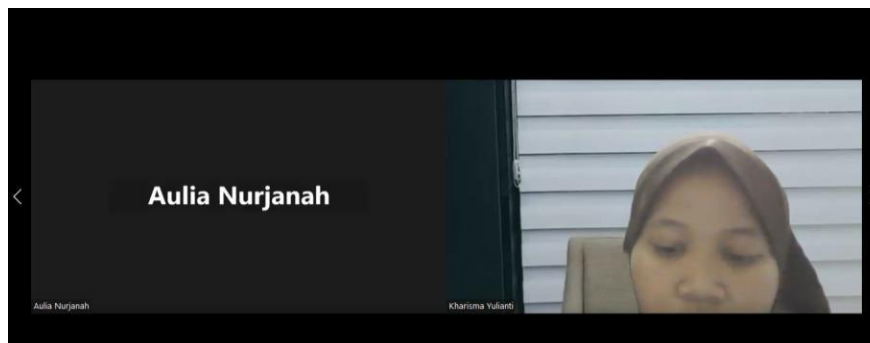
Wawancara 1-A



Wawancara 1-B



Wawancara 2-A



Wawancara 2-B

