

**PENGEMBANGAN MODEL
PEMBELAJARAN PRAKTIKUM PENGOLAHAN ROTI
BERBANTUAN VIDEO PENUNTUN PRAKTIK**



Annis Kandriasari

9902917012

**Disertasi yang Ditulis untuk Memenuhi Sebagai Persyaratan Memperoleh
Gelar Doktor**

**PASCASARJANA
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
2022**

PENGEMBANGAN MODEL PEMBELAJARAN PRAKTIKUM PENGOLAHAN ROTI BERBANTUAN VIDEO PENUNTUN PRAKTIK

Annis Kandriasari

ASBTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan model pembelajaran praktikum pengolahan roti berbantuan video penuntun praktik. Metode penelitian yang digunakan adalah *research and development (R & D)* dengan menggunakan model *Step of System Approach Model of Educational Research and Development Dick and Carey* dan model *Bergman and Moore*. Hasil evaluasi *one to one* pakar yaitu pakar materi, desain instruksional, media pembelajaran dan bahasa menyatakan bahwa model pembelajaran praktikum pengolahan roti berbantuan video penuntun praktik layak digunakan. *One to one* dengan 3 orang mahasiswa didapatkan hasil layak digunakan. Evaluasi *small group* dengan 9 orang mahasiswa didapatkan nilai rata-rata sebesar 4,58 berada pada kategori sangat baik yang diartikan layak digunakan, dan hasil *field trial* pada 30 orang mahasiswa didapatkan hasil 4,57 pada kategori sangat baik. Nilai hasil *pre-test* pengetahuan mahasiswa sebesar 33% yang dinyatakan tuntas sedangkan pada hasil *post-test* pengetahuan mahasiswa telah mencapai ketuntasan sebesar 90%, sehingga terdapat peningkatan sebesar 57%. Nilai hasil rata-rata untuk praktik sebelum menerapkan model praktikum pengolahan roti berbantuan video penuntun praktik sebesar 77,57 dengan ketuntasan sebesar 33,3% dan nilai rata-rata hasil praktik setelah menerapkan model pembelajaran praktikum pengolahan roti berbantuan video penuntun praktik sebesar 90,07 dengan ketuntasan sebesar 100%, sehingga peningkatan praktik sebesar 66,7%. Secara signifikan dengan menggunakan uji-t didapatkan hasil $t_{hitung} = 11,31 > t_{tabel(0,05;29)} = 2,04$ untuk pengetahuan mahasiswa dan untuk hasil praktik mahasiswa hasil uji-t didapatkan hasil $t_{hitung} = 29,07 > t_{tabel(0,05;29)} = 2,04$ sehingga dapat diartikan bahwa model pembelajaran praktikum pengolahan roti berbantuan video penuntun praktik efektif meningkatkan pengetahuan dan hasil praktik mahasiswa pada materi roti taiwan. Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa pengembangan model pembelajaran praktikum pengolahan roti berbantuan video penuntun praktik layak digunakan dan secara efektif dapat meningkatkan pengetahuan serta hasil praktik mahasiswa sekaligus memenuhi KKNI level 9.

Kata Kunci : Pengembangan Model, Pembelajaran Praktikum, Pengolahan Roti, Video Penuntun Praktik

DEVELOPMENT OF BREAD PROCESSING LEARNING MODEL WITH THE VIDEO ASSISTANT PRACTICAL GUIDE

Annis Kandriasari

ABSTRACT

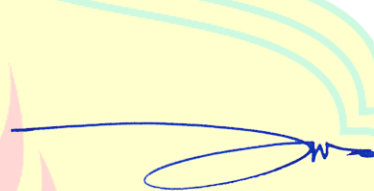
This study aims to develop a practicum learning model for bread processing assisted by a practical guide video. The research method used is research and development (R & D) using the Step of System Approach Model of Educational Research and Development Dick and Carey and the Bergman and Moore model. The results of the one-to-one evaluation of experts, namely material experts, instructional design, learning media and language, stated that the practicum the learning model of bread processing assisted by a practical guide video was feasible to use. One-to-one students are done by selecting three students the results are suitable for use. The results of small group evaluation with nine students average score are 4.58 were in an outstanding category, which could be interpreting is suitable for use; the results of a field trial conducted on 30 students obtained 4.57 could be interpreting is excellent. The value of the results of the pre-test of student knowledge is 33%, which is considered complete, however the results of the post-test of student knowledge have reached 90% completeness, indicating a 57 percent increase. The average value for practice before using the bread processing practicum model with a practice guide video is 77.57 percent complete, and the average value of practice results after using the bread processing practicum learning model with a practical guide video is 90.07 % complete, resulting in a 66.7 % increase in practice. Significantly, the results of the t-test obtained $t_{count} = 11.31 > t_{table}(0.05;29) = 2.04$ for student knowledge, and the results of the t-test obtained $t_{count} = 29.07 > t_{table}(0,05;29) = 2.04$ for student practice, so it can be concluded that the practicum learning model of bread processing was aided by Students' knowledge and practice results on Taiwanese bread content improve when they use video practice guides. Based on the findings, it can be stated that developing a bread processing practicum learning model with the use of a practical guide video is feasible and may successfully improve students' knowledge and practice results while meeting the KKN level 9 requirements.

Keywords: Model Development, Practical Learning, Processing Bread, Practice Guide Videos

**LEMBAR PENGESAHAN
PERSETUJUAN DEWAN PENGUJI DIPERSYARATKAN UNTUK
UJIAN TERBUKA/ PROMOSI DOKTOR**

Promotor

Co-Promotor

Dr. Robinson Situmorang, M.Pd

Prof. Dr. Suyitno Muslim, M.Pd

Tanggal: 28-12-2021

Tanggal: 28-12-2021

NAMA

TANDA TANGAN

TANGGAL

Wj

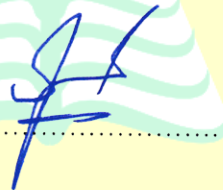
Prof. Dr. Dedi Purwana, E.S., M.Bus



07-01-2022

(Ketua)¹

Dr. Moch. Sukardjo, M.Pd



30-12-2021

(Sekretaris)²

Nama : Annis Kandriasari

No. Registrasi : 9902917012






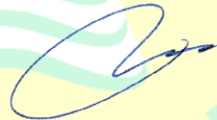

Program Studi : Teknologi Pendidikan

Tgl. Lulus :

¹) Direktur Pascasarjana Universitas Negeri Jakarta

²) Koordinator Prodi S3 Teknologi Pendidikan

**PERSETUJUAN HASIL PERBAIKAN
UJIAN TERTUTUP**

No.	Nama Dosen	Tanda Tangan	Tanggal
1	Prof. Dr. Dedi Purwana, E.S., M.Bus (Ketua)		07-01-2022
2	Dr. Moch. Sukardjo, M.Pd (Koordinator Prodi)		30-12-2021
3	Dr. Robinson Situmorang, M.Pd (Promotor)		28-12-2021
4	Prof. Dr. Suyitno Muslim, M.Pd (Co-Promotor)		28-12-2021
5	Prof. Dr. Etin Solihatin, M.Pd (Penguji)		27-12-2021
6	Dr. Priyono, M.Pd (Penguji)		27-12-2021
7	Prof. Dr. Marhamah, M.Pd (Penguji Luar)		27-12-2021
Nama : Annis Kandriasari			
Nomor Registrasi : 9902917012			

SURAT PERNYATAAN ORISINALITAS KARYA ILMIAH

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama Lengkap : Annis Kandriasari
NIM : 9902917012
Tempat / Tanggal Lahir : Jakarta / 2 November 1984
Program : Doktor
Program Studi : Teknologi Pendidikan

Dengan ini menyatakan bahwa Disertasi dengan Judul “Pengembangan Model Pembelajaran Praktikum Pengolahan Roti berbantuan Video Penuntun Praktik” merupakan karya saya sendiri, tidak mengandung unsur plagiat dan semua sumber baik yang di kutip maupun dirujuk telah saya nyatakan benar.

Demikian pernyataan ini dibuat dalam keadaan sadar tanpa ada unsur paksaan dari siapapun. Apabila dikemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran dalam pernyataan ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik sesuai dengan peraturan yang berlaku di Pascasarjana Universitas Negeri Jakarta.

Jakarta, Desember 2021



Annis Kandriasari

NIM: 9902917012

PERNYATAAN PUBLIKASI

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Annis kandriasari

NIM : 9902917012

Menyatakan bahwa saya telah mempublikasikan hasil penelitian Disertasi Doktor saya sebagai berikut :

Annis Kandriasari, Robinson Situmorang, Suyitno Muslim. *Storyboard Video Guideline Development in Processing Practicum: The Case of Taiwanese Bread*. International Journal of Innovation, Creativity and Change. www.ijicc.net Volume 12, Issue 1, 2020. P.125-138

Annis Kandriasari, Suyitno Muslim, Robinson Situmorang. The Effectiveness Of Practicum Guides In Improving Student Competence. Turkish Journal of Physiotherapy and Rehabilitation. Volume 32, Issue 3. 2021.p.19889-19892

Jakarta, Desember 2021



Annis Kandriasari



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
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 : Annis Kandriasari
NIM : 9902917012
Fakultas/Prodi : Ilmu Pendidikan / Teknologi Pendidikan
Alamat email : Annis@unj.ac.id

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 Model Pembelajaran Praktikum Pengolahan Roti Berbantuan Video Penunton Praktik

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, 07 Februari 2022

Penulis

(Annis Kandriasari)

KATA PENGANTAR

Dengan mengucapkan Alhamdulillah, puji syukur kepada Allah SWT atas berkah, rahmat dan karunia-NYA penulis dapat menyelesaikan disertasi yang berjudul “Pengembangan Model Pembelajaran Praktikum Pengolahan Roti Berbantuan Video Penuntun Praktik”. Disertasi ini dapat terselesaikan dengan baik atas dukungan serta bantuan dari berbagai pihak, ucapan terimakasih penulis sampaikan secara khusus kepada :

1. Prof. Dr. Komarudin, M.Si, selaku Rektor Universitas Negeri Jakarta, yang telah memberikan izin belajar kepada penulis untuk menempuh studi pada Program Doktor Teknologi Pendidikan di Pasacasarjana UNJ
2. Prof. Dr. Dedi Purwana, E.S, M.Bus selaku Direktur Program Pascasarjana dan jajarannya, yang telah memberikan layanan akademik, dan fasilitas yang terbaik untuk memudahkan proses perkuliahan dan penyelesaian disertasi.
3. Dr. Moch, Sukardjo, M.Pd selaku Koordinator Program Studi Doktor Teknologi Pendidikan yang telah memberikan motivasi dan memfasilitasi selama proses penulisan disertasi
4. Dr. Robinson Situmorang, M.Pd selaku Promotor dan Prof. Dr. Suyitno Muslim, M.Pd selaku Co-Promotor yang telah memberikan saran, bimbingan, arahan serta perhatian dengan penuh kesabaran selama proses penulisan disertasi.
5. Dr. Uswatun Hasanah, M.Si selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta yang telah mendukung dan memberikan motivasi untuk melanjutkan studi pada program doktor.
6. Dr. Guspri Devi Artanti, S.Pd. M.Si selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga dan Dr. Rina Febriana, M.Pd selaku Koordinator Program Studi D3 Tata Boga yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk melakukan penelitian dalam rangka penyelesaian disertasi ini
7. Segenap dosen dan Staf administrasi Pascasarjana Universitas Negeri Jakarta

8. Mahasiswa angkatan 2017 program doctor teknologi pendidikan yang selalu kompak dan saling mensupport untuk menyelesaikan disertasi
9. Orangtua, suami, kedua buah hati tersayang dan keluarga yang telah memberikan dukungan baik moril dan materiil untuk penulis dalam menyelesaikan disertasi

Terima kasih juga penulis sampaikan pada semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang telah turut membantu, semoga Allah SWT membalas semua kebaikan untuk semuanya. Penulis berharap disertasi ini dapat bermanfaat untuk pengembangan keilmuan.

Jakarta, Desember 2021

Annis Kandriasari



DAFTAR ISI

ASBTRAK	i
ABSTRACT	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
SURAT PERNYATAAN ORISINALITAS KARYA ILMIAH	v
PERNYATAAN PUBLIKASI	vi
SURAT PERNYATAAN PUBLIKASI	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang Masalah	1
1.2. Fokus Penelitian.....	7
1.3. Rumusan Masalah.....	7
1.4. Tujuan Penelitian	7
1.5. Signifikansi Penelitian	8
1.6. Kebaruan Penelitian	8
BAB II KAJIAN PUSTAKA	15
2.1. Konsep Pengembangan Model Pembelajaran	15
2.1.1. Pengertian Pengembangan Model.....	15
2.1.2. Pengertian Model Pembelajaran.....	17
2.1.3. Prinsip Model Pembelajaran	19
2.1.4. Langkah-langkah Pengembangan Model Pembelajaran	20
2.1.5. Kelompok dan Jenis-jenis Model Pembelajaran	21
2.2. Konsep Model yang Dikembangkan.....	41
2.2.1. Konsep Belajar	41
2.2.2. Konsep Pembelajaran.....	42
2.2.3. Teori Belajar.....	44
2.2.4. Karakteristik Mata kuliah Pengolahan Roti	65

2.2.5. Video Pembelajaran	67
2.2.6. Video Penuntun Praktikum	75
2.3. Hasil Penelitian Relevan	77
2.4. Kerangka Teoritik	84
2.5. Rancangan Model	88
2.5.1. Model Konseptual	88
2.5.2. Model Prosedural	90
2.5.3. Model Fisikal.....	92
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	93
3.1. Tempat dan Waktu Penelitian.....	93
3.2. Karakteristik Model Pembelajaran Praktikum Pengolahan Roti Berbantuan Video Penuntun Praktik.....	94
3.3. Pendekatan dan Metode Penelitian	94
3.4. Langkah – Langkah Pengembangan Model.....	96
3.5. Teknik Pengumpulan Data.....	106
3.6 Teknik Penyusunan Instrumen.....	107
3.7. Validitas dan Reliabilitas	116
3.7.1. Validitas	116
3.7.2. Reliabilitas.....	117
3.8. Teknik Pengukuran Kepraktisan Dan Keefektifan	119
3.8.1. Pengukuran Instrumen Kepraktisan	119
3.8.2. Pengukuran Instrumen Keefektifan.....	120
3.9. Teknik Analisis Data.....	121
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	123
4.1. Hasil Penelitian Pendahuluan	123
4.1.1. Kondisi Pembelajaran Praktikum Pengolahan Roti Yang Sudah Berjalan Pada Program Studi Tata Boga UNJ.....	123
4.1.2. Hasil Wawancara Terkait Matakuliah Pengolahan Roti Pada Program Studi Tata Boga UNJ	124
4.2. Hasil Pelaksanaan Pengembangan Model Pembelajaran Praktik Pengolahan Roti Berbantuan Video Penuntun Praktik.....	126

4.3.	Kelayakan Model Pembelajaran Praktikum Pengolahan Roti Berbantuan Video Penuntun Praktik	140
4.3.1.	Validasi Instrumen	140
4.3.2.	Hasil Evaluasi <i>one-to-one</i> dengan Pakar.....	141
4.3.3.	Evaluasi <i>one to one</i> dengan mahasiswa	149
4.3.4.	Evaluasi <i>Small Group</i>	153
4.3.5.	Uji Coba Lapangan (<i>Field Evaluation</i>).....	160
4.4.	Kepraktisan dan Efektifitas Model Pembelajaran Praktikum Pengolahan Roti Berbantuan Video Penuntun Praktik.....	163
4.4.1.	Kepraktisan Model Pembelajaran Praktikum Pengolahan Roti Berbantuan Video Penuntun Praktik	163
4.4.2.	Efektivitas Model Pembelajaran Praktikum Pengolahan Roti Berbantuan Video Penuntun Praktik	164
4.4.3.	Efektivitas Praktik Model Pembelajaran Praktikum Pengolahan Roti Berbantuan Video Penuntun Praktik	168
4.5.	Pembahasan.....	171
4.5.1.	Pengembangan Model Pembelajaran Praktikum Berbantuan Video Penuntun Praktik	171
4.5.2.	Kelayakan Model Pembelajaran Praktikum Berbantuan Video Penuntun Praktik	174
4.5.3.	Efektivitas Model Pembelajaran Praktikum Berbantuan Video Penuntun Praktik	176
4.6.	Kendala dalam Penelitian.....	179
4.7.	Keterbatasan Penelitian.....	179
BAB V	KESIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI	181
5.1.	Kesimpulan	181
5.3.	Rekomendasi.....	183
DAFTAR PUSTAKA	184	
LAMPIRAN.....	191	

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1. Hasil Rekap Nilai Tiga Tahun Angkatan Matakuliah Roti	3
Gambar 2. 1. Model Pengembangan ASSURE	23
Gambar 2. 2. Model H. Banathy	27
Gambar 2. 3. Model ADDIE	29
Gambar 2. 4. Model Kemp, Morisson, dan Ross	29
Gambar 2. 5. Model Bergman <i>and</i> Moore	33
Gambar 2. 6. Model Gerlach & Ely (Branch, 2002)	34
Gambar 2. 7. Model Dick & Carey	38
Gambar 2. 8. Kerucut Pengalaman Edgar Dale	68
Gambar 2. 9. Kerangka Teoritik	88
Gambar 2. 10. Model Konseptual	89
Gambar 2. 11. Model Prosedural	92
Gambar 3. 1. Tahapan Penelitian dan Pengembangan Model yang Dikembangkan	95
Gambar 3. 2 Model Pengembangan Bahan Ajar Bergman <i>and</i> Moore	102
Gambar 4. 1. Peta Kompetensi Pengolahan Roti	127
Gambar 4. 2. Model Pembelajaran Praktikum Pengolahan Roti Lanjutan Berbantuan Video Penuntun Praktik	130
Gambar 4. 3. Tampilan Video Penuntun Praktikum	139
Gambar 4. 4. Respon Mahasiswa Terhadap Video Penuntun Praktik Pengolahan Roti	152
Gambar 4. 5. Respon Mahasiswa Terhadap Model Praktikum Pengolahan	152
Gambar 4. 6. Diagram Batang Rekapitulasi Hasil Uji Coba Lapangan	162
Gambar 4. 7. Kepraktisan Model Pembelajaran Video Penuntun Praktik	164
Gambar 4. 8. Rekapitulasi Peningkatan Pengetahuan	165
Gambar 4. 9. Rekapitulasi Peningkatan Praktik	169

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1. Perbandingan Penelitian	8
Tabel 2. 1. Kekuatan dan Kelemahan Video Pembelajaran	72
Tabel 2. 2. Penelitian Relevan	77
Tabel 3. 1. Pelaksanaan Penelitian	93
Tabel 3. 2. Pakar Pengembangan Model Pembelajaran Praktik Roti Berbantuan Video Penuntun Praktik	105
Tabel 3. 3. Kisi-Kisi Instrumen	109
Tabel 3. 4. Kisi Instrumen <i>Pre-Test</i> dan <i>Post-Test</i> Materi Roti Taiwan	118
Tabel 3. 5. Kisi Instrumen Penilaian Praktikum Roti Taiwan	119
Tabel 3. 6. Pedoman Skoring Angket Respon Mahasiswa	119
Tabel 3. 7. Klasifikasi Kepraktisan Bahan Pembelajaran	120
Tabel 3. 8. Kategori Tafsiran Efektifitas N-Gain	121
Tabel 3. 9. Pembagian Skor Gain	121
Tabel 4. 1. Rekap Hasil Revisi Pakar Instrumen	140
Tabel 4. 2. Pakar pada <i>One to One Evaluation</i>	141
Tabel 4. 3. Hasil Evaluasi <i>One To One</i> Mahasiswa	149
Tabel 4. 4. Hasil <i>Small Group Evaluation</i>	153
Tabel 4. 5. Rekapitulasi Evaluasi Formatif <i>Small Group</i>	156
Tabel 4. 6. Kriteria Penilaian Rerata Skor	157
Tabel 4. 7. Saran dan Hasil Perbaikan <i>Small Group Evaluation</i>	157
Tabel 4. 8. Hasil Respon Uji Coba Lapangan	161
Tabel 4. 9. Rekapitulasi Hasil Uji Kepraktisan	163
Tabel 4. 10. Hasil Uji Normalitas Pre-Test dan Post-Test Pengetahuan	166
Tabel 4. 11. Hasil Uji Homogenitas	167
Tabel 4. 12. Hasil Uji Normalitas Pre-test dan Post-tes Praktik Roti Taiwan	170
Tabel 4. 13. Hasil Uji Homogenitas	170

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat Lulus Kompre	191
Lampiran 2. Surat Lulus Sempro	192
Lampiran 3. Surat Keterangan Melakukan Penelitian	193
Lampiran 4. Surat Keterangan Lulus Seminar Hasil	194
Lampiran 5. RPS Roti Lanjutan	195
Lampiran 6. Bukti Lembar dan Surat Pernyataan Validator Instrumen	218
Lampiran 7. Hasil Validitas dan Reabilitas, Pre Test Dan Post Test	220
Lampiran 8. Lembar Penilaian Praktik	232
Lampiran 9. Rekap Hasil Penelitian Pendahuluan	236
Lampiran 10. Bukti Validasi Instrumen Evaluasi Formatif	242
Lampiran 11. Hasil Expert Materi	248
Lampiran 12. Hasil Expert Desain Intruksional	253
Lampiran 13. Hasil Expert Media	260
Lampiran 14. Hasil Expert Bahasa	271
Lampiran 15. Instrumen <i>One to one Evaluation</i>	276
Lampiran 16. Rekap One to one Evaluation	281
Lampiran 17. Instrumen Small Group	283
Lampiran 18. Rekap <i>Small Group Evaluation</i>	287
Lampiran 19. Rekap dan Kriteria <i>Small Group</i>	288
Lampiran 20. Instrumen Field Trial	290
Lampiran 21. Rekap <i>Field Trial</i>	294
Lampiran 22. Hasil Uji Kepraktisan Model Pembelajaran	295
Lampiran 23. Skor Uji- T dan Gain Pengetahuan <i>Field Evaluation</i>	297
Lampiran 24. Skor Uji- T dan Gain Praktikum <i>Field Evaluation</i>	299
Lampiran 25. Garis Besar Isi Media (GBIM)	300
Lampiran 26. Jabaran Materi	303
Lampiran 27. Storyboard Bahan Ajar Pengembangan Model	314
Lampiran 28. Dokumentasi	338