

## ABSTRAK

Penyelenggaraan pendidikan meliputi perencanaan dan pelaksanaan yang matang agar hasil yang diharapkan dapat tercapai secara maksimal. Dalam proses pendidikan dibutuhkan suatu bahan serta metode yang akan digunakan dalam melakukan kegiatan belajar mengajar. Mengajar mengandung dua unsur yang penting yaitu metode mengajar dan media pengajaran. Tujuan yang ingin dicapai dalam penyusunan skripsi ini adalah membuat media video pembelajaran untuk siswa kelas VIII pada mata pelajaran prakarya dengan materi pengolahan makanan khas daerah di SMP Garuda Cendekia, dan mengetahui apakah produk media yang dibuat ini layak untuk digunakan sebagai media pembelajaran dengan panduan guru.

Metode pengembangan sistem yang digunakan oleh penulis dalam penelitian ini adalah Metode Pengembangan Research and Development (R & D). Tahap penelitian dan pengembangan pada media video pembelajaran ini dilakukan berdasarkan model pengembangan Bergman dan Moore yang meliputi 6 tahap pengembangan yaitu tahap analisis, tahap desain, tahap pengembangan, tahap produksi, tahap penggabungan dan terakhir tahap validasi.

Menurut hasil penelitian ini, pembuatan media video pembelajaran pengolahan makanan khas daerah memperoleh hasil sebagai berikut : Penilaian oleh satu ahli materi memperoleh hasil persentase 98% dengan kategori materi memiliki kualitas yang sangat baik, validasi yang dilakukan oleh dua ahli media memperoleh hasil sebagai berikut : hasil dari ahli media pertama yaitu 81,3% dengan kategori produk sangat baik dan hasil dari ahli media kedua yaitu 93,3% dengan kategori produk sangat baik, uji coba perorangan terhadap 3 orang siswa kelas VIII SMP Garuda Cendekia memperoleh hasil 86% dengan kategori produk sangat baik, uji coba kelompok kecil terhadap 10 orang siswa kelas VIII SMP Garuda Cendekia memperoleh hasil persentase 86,3% dengan kategori produk sangat baik, uji coba lapangan terhadap 30 siswa kelas VIII SMP Garuda Cendekia memperoleh hasil persentase 95,2% dengan kategori produk sangat baik. Hasil uji coba menunjukkan bahwa media video pembelajaran pengolahan makanan khas daerah dapat digunakan sebagai salah satu media pembelajaran untuk siswa kelas VIII di SMP Garuda Cendekia dalam mempelajari materi Pengolahan Makanan Khas Daerah.

Kata kunci : Media, Video Pembelajaran, Prakarya, Makanan Khas Daerah, SMP Garuda Cendekia

## ***ABSTRACT***

The implementation of education includes careful planning and implementation so that the expected results can be achieved optimally. In the process of education needed a material and methods that will be used in conducting teaching and learning activities. Teaching contains two important elements, namely teaching methods and teaching media. The objective to be achieved in the preparation of this thesis is to create a learning video media for class VIII students on craft subjects with special food processing materials in Garuda Cendekia Junior High School 1, and find out whether the media products made are suitable for use as learning media with teacher guidance.

The system development method used by the authors in this study is the Research and Development (R&D) Development Method. The research and development phase of the learning video media is based on the Bergman and Moore development model which includes 6 development stages namely the analysis phase, the design stage, the development stage, the production stage, the merging stage and finally the validation stage.

According to the results of this study, the making of video media for learning food processing typical of the region obtained the following results: Assessment by one material expert obtained a percentage of 98% with the category of material having excellent quality, validation carried out by two media experts obtained the following results: from the first media expert that is 81.3% with a very good product category and the results from the second media expert that is 93.3% with a very good product category, individual trials of 3 students of class VIII Garuda Cendekia Junior High School obtained results of 86% with the product category very good, a small group trial of 10 students of class VIII of Garuda Cendekia Junior High School received a percentage of 86.3% with a very good product category, a field trial of 30 students of class VIII of Garuda Cendekia Junior High School obtained a percentage of 95.2% with a product category very good. The results of the trial show that the video media for learning typical regional food processing can be used as one of the learning media for students of class VIII at Garuda Cendekia Junior High School in studying the Typical Regional Food Processing material.

**Keywords:** Media, Learning Videos, Crafts, Regional Special Foods, Garuda Cendekia Junior High School

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	i
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	ii
<b>HALAMAN PERNYATAAN</b> .....	iii
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	iv
<b>ABSTRAK</b> .....	vi
<b>ABSTRACT</b> .....	vii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	viii
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	x
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	xii
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	xiii
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	1
1.1 Latar Belakang Masalah .....	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	6
1.3 Pembatasan Masalah .....	6
1.4 Perumusan Masalah .....	7
1.5 Tujuan Penelitian .....	7
1.6 Manfaat Penelitian .....	7
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	9
2.1 Konsep Pengembangan Produk .....	9
2.2 Konsep Produk yang Dikembangkan .....	10
2.3 Kerangka Teoritik .....	10
2.3.1 Pengertian Pembelajaran.....	10
2.3.2 Metode Pembelajaran.....	12
2.3.3 Pengertian Media Video Pembelajaran.....	13
2.3.3.1 Media.....	13
2.3.3.2 Video Pembelajaran.....	15
2.3.3.3 Tujuan Media Video.....	15
2.3.3.4 Prosedur Pengembangan Video Pembelajaran.....	16
2.3.4 Pengembangan Media Pembelajaran.....	18
2.3.5 Pengembangan Media Pembelajaran Video Klip.....	22
2.3.6 Model Desain Pembelajaran.....	31
2.3.7 Mata Pelajaran Prakarya dan Kewirausahaan.....	37
2.3.7.1 Tujuan Mata Pelajaran Prakarya.....	39
2.3.7.2 Ruang Lingkup Mata Pelajaran Prakarya.....	40
2.3.7.3 Pengolahan Makanan Khas Daerah.....	44
2.4 Penelitian Yang Relevan.....	50
2.5 Kerangka Berfikir.....	51
2.6 Hipotesis Penelitian.....	54
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN</b> .....	55
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian .....	55

3.2 Metode Pengembangan Produk .....	55
3.2.1 Tujuan Pengembangan.....	55
3.2.2 Metode Pengembangan .....	55
3.2.3 Sasaran Produk .....	56
3.2.4 Instrumen.....	56
3.3 Prosedur Pengembangan .....	60
3.3.1 Tahap Analisis.....	61
3.3.2 Tahap Desain .....	61
3.3.3 Tahap Pengembangan.....	62
3.3.4 Tahap Produksi.....	62
3.3.5 Tahap Penggabungan.....	63
3.3.6 Tahap Validasi.....	63
3.4 Teknik Pengumpulan Data .....	64
3.5 Teknik Analisis Data .....	65
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>67</b>
4.1 Hasil Penelitian.....	67
4.1.1 Lokasi Penelitian.....	67
4.1.2 Proses Pengembangan Produk.....	67
4.1.2.1 Analisis.....	67
4.1.2.2 Desain.....	71
4.1.2.3 Pengembangan.....	74
4.1.2.4 Produksi.....	74
4.1.2.5 Penggabungan.....	76
4.1.2.6 Validasi.....	76
4.2 Kelayakan Produk .....	77
4.3 Pembahasan .....	91
4.3.1 Faktor Pendukung.....	91
4.3.2 Faktor Hambatan.....	91
4.3.3 Kelebihan Produk.....	92
<b>BAB V KESIMPULAN IMPLIKASI DAN SARAN.....</b>	<b>93</b>
5.1 Kesimpulan .....	93
5.2 Implikasi .....	94
5.3 Saran .....	94
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>96</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>98</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 3.1	Skala Penilaian untuk Ahli .....	57
Tabel 3.2	Aspek yang Dinilai Ahli Materi .....	57
Tabel 3.3	Aspek yang Dinilai Ahli Media .....	58
Tabel 3.4	Penilaian untuk Tahap Evaluasi Terhadap Siswa .....	58
Tabel 3.5	Aspek pada Uji Coba Perseorangan .....	59
Tabel 3.6	Aspek pada Uji Coba Kelompok Keci 1 .....	59
Tabel 3.7	Aspek pada Uji Coba Lapangan .....	60
Tabel 3.8	Kriteria Penskoran kelayakan Produk .....	65
Tabel 3.9	Pedoman Kriteria Penilaian Kelayakan Media .....	66
Tabel 4.1	Pembagian Tugas dan Alat Setiap Seksi .....	75
Tabel 4.2	Hasil Uji Coba Ahli Materi .....	79
Tabel 4.3	Klasifikasi Kualitas Ahli Materi .....	79
Tabel 4.4	Kategori Skala Penilaian Ahli Materi .....	80
Tabel 4.5	Kesimpulan dan Saran Hasil Penilaian Uji Coba Ahli Materi .....	80
Tabel 4.6	Hasil Uji Coba Ahli Media Pertama .....	81
Tabel 4.7	Hasil Uji Coba Ahli Media Kedua .....	82
Tabel 4.8	Klasifikasi Kualitas Ahli Media .....	82
Tabel 4.9	Kategori Skala Penilaian Ahli Media .....	83

Tabel 4.10	Kesimpulan dan Hasil Penilaian Uji Coba Ahli Media .....	84
Tabel 4.11	Hasil Uji Coba Perseorangan ( <i>One to one</i> ).....	85
Tabel 4.12	Klasifikasi Kualitas Uji Coba Perorangan .....	85
Tabel 4.13	Kategori Skala Penilaian Perorangan.....	86
Tabel 4.14	Kesimpulan dan Saran Hasil Penilaian Uji Coba Perorangan	86
Tabel 4.15	Hasil Uji Coba Kelompok Kecil ( <i>Small Group</i> ).....	87
Tabel 4.16	Klasifikasi Kualitas Uji Coba Kelompok Kecil ( <i>Small Group</i> ) .....	88
Tabel 4.17	Kategori Skala Penilaian Kelompok Kecil ( <i>Small Group</i> )....	88
Tabel 4.18	Kesimpulan dan Saran Hasil Penilaian Uji Coba Kelompok Kecil ( <i>Small Group</i> ) .....	88
Tabel 4.19	Hasil Uji Coba Lapangan ( <i>Field Test</i> ).....	89
Tabel 4.20	Klasifikasi Kualitas Uji Coba Lapangan ( <i>Field Test</i> ) .....	90
Tabel 4.21	Kategori Skala Penilaian Lapangan ( <i>Field Test</i> ) .....	90
Tabel 4.22	Kesimpulan dan Saran Hasil Penilaian Uji Coba Lapangan ( <i>Field Test</i> ) .....	90

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	Prosedur Pengembangan Media Pembelajaran.....	19
Gambar 2.2	Langkah-langkah Produksi Media <i>Audio-visual</i> .....	25
Gambar 2.3	Model Bergman dan Moore.....	32
Gambar 2.4	Skema Posisi Prakarya dan Kewirausahaan.....	39
Gambar 2.5	Kerangka Berfikir.....	53
Gambar 3.1	Tahapan Bergman dan Moore.....	60
Gambar 4.1	Desain Umum Pembuatan Video Pengolahan Makanan Daerah	72
Gambar 4.2	Desain Umum Pembuatan Video Pengolahan Makanan Daerah	73

## **DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1	Naskah Video Pembelajaran.....	99
Lampiran 2	Story Board Video Pembelajaran.....	105
Lampiran 3	RPP Mata Pelajaran Prakarya Aspek Pengolahan.....	110
Lampiran 4	Instrumen Evaluasi Ahli Materi.....	130
Lampiran 5	Instrumen Evaluasi Ahli Media.....	133
Lampiran 6	Instrumen Evaluasi Perorangan.....	138
Lampiran 7	Instrumen Evaluasi Kelompok Kecil.....	140
Lampiran 8	Instrumen Evaluasi Kelompok Besar.....	144
Lampiran 9	Dokumentasi Kegiatan Pembelajaran Praktek.....	150
Lampiran 10	Daftar Riwayat Hidup.....	151



# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1.Latar Belakang Masalah**

Seiring dengan semakin pesatnya perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi, kehidupan manusia semakin dipengaruhi oleh media yang dapat memberikan kemudahan dalam melakukan suatu pekerjaan. Salah satu aspek kehidupan manusia yang mendapatkan pengaruh dari perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi adalah aspek pendidikan. Media pembelajaran yang digunakan oleh seorang pendidik tentunya harus memiliki daya tarik terhadap peserta didik, sehingga materi yang diajarkan bisa dengan mudah diserap dan difahami oleh peserta didik.

Untuk meningkatkan kualitas dan kuantitas pendidikan diperlukan suatu pembaharuan serta peningkatan mutu pembelajaran yang lebih baik. Salah satunya adalah membuat sebuah terobosan baru baik dalam pengembangan kurikulum, inovasi pembelajaran, pemenuhan sarana dan prasarana pendidikan, serta media pembelajaran yang sesuai dengan kebutuhan peserta didik. Maka dengan adanya pembaharuan serta inovasi tersebut, peran penting pendidikan menjadi lebih baik dalam meningkatkan kualitas sumber daya manusia. Karena bagi kehidupan manusia, pendidikan berfungsi sebagai sarana dan fasilitas yang memudahkan, mampu mengarahkan, mengembangkan, dan membimbing ke arah kehidupan yang lebih baik tidak hanya untuk kehidupan individu melainkan juga untuk kehidupan sosial.

Penyelenggaraan pendidikan meliputi perencanaan dan pelaksanaan yang matang agar hasil yang diharapkan dapat tercapai secara maksimal. Hal ini sesuai dengan (UUSPN No. 20 Tahun 2003 Pasal 1) pendidikan adalah usaha sadar dan terencana untuk mewujudkan suasana belajar dan proses pembelajaran agar peserta didik secara aktif mengembangkan potensi dirinya untuk memiliki kekuatan spiritual, keagamaan, pengendalian diri, kepribadian, kecerdasan, akhlak mulia, serta keterampilan yang diperlukan dirinya, masyarakat, bangsa dan negara.

Dalam proses pendidikan dibutuhkan suatu bahan serta metode yang akan digunakan dalam melakukan kegiatan belajar mengajar. Bahan pengajaran adalah seperangkat materi keilmuan yang terdiri atas fakta, konsep, prinsip, generalisasi suatu pengetahuan yang bersumber dari kurikulum dan dapat menunjang tercapainya tujuan pengajaran. Metodologi pengajaran adalah metode dan teknik yang digunakan guru dalam melakukan interaksinya dengan siswa agar bahan pengajaran sampai pada siswa, sehingga siswa mengetahui tujuan pengajaran (Sudjana dan Rivai, 2010: 1).

Mengajar mengandung dua unsur yang penting yaitu metode mengajar dan media pengajaran. Kedua aspek ini saling berkaitan. Pemilihan salah satu metode mengajar tertentu akan mempengaruhi jenis media pengajaran yang sesuai, meskipun masih ada berbagai aspek lain yang harus diperhatikan dalam memilih media, antara lain tujuan pengajaran, jenis tugas dan respons yang diharapkan dapat dikuasai siswa setelah pengajaran berlangsung. Meskipun demikian, dapat dikatakan bahwa salah satu fungsi utama media pengajaran adalah sebagai alat

bantu mengajar yang turut mempengaruhi iklim, kondisi, dan lingkungan yang diciptakan oleh guru (Djamarah, Bahri dan Zain, 2002: 82).

Pendidikan dan media pembelajaran memiliki kaitan yang sangat erat, proses pembelajaran tidak akan berjalan lancar tanpa adanya media pembelajaran yang tepat. Media adalah perantara atau pengantar pesan dari pemberi kepada penerima pesan. Penggunaan media yang tepat mampu menyampaikan informasi maupun pesan yang disampaikan oleh penyampai pesan dapat diterima dengan jelas oleh penerima pesan. Begitu juga ketika media digunakan dalam proses pembelajaran di kelas, informasi yang disampaikan guru sebagai penyampai pesan di kelas dapat diterima dengan jelas oleh siswa sebagai penerima pesan di kelas.

Pemanfaatan media yang baik serta memadai, diharapkan dapat merangsang pikiran, perasaan, perhatian dan minat siswa sehingga proses pembelajaran dapat berjalan dengan baik dan menggairahkan. Verbalisme mungkin saja akan muncul ketika pembelajaran tanpa menggunakan media. Namun, dengan menggunakan media unsur verbalisme dapat dikurangi bahkan dihilangkan. Mengurangi atau menghilangkan unsur verbalisme, maka siswa akan diberikan pengertian dan konsep yang sebenarnya secara realistis dan teliti, serta memberi pengalaman menyeluruh yang pada akhirnya memberi pengertian yang konkret.

Media pembelajaran di sekolah menengah tentu harus bersifat menarik dan menantang, karena siswa sekolah menengah sudah mulai berfikir kritis dan mampu membuat ide serta mampu memikirkan beberapa alternatif pemecahan masalah terutama dalam melakukan pembelajaran psikomotorik berupa praktek. Namun, mereka juga perlu melihat referensi serta petunjuk bagaimana tata cara melakukan suatu kegiatan berupa video tutorial. Sehingga, dengan adanya video

tutorial tersebut siswa akan mampu mengikutinya dan mempraktikannya secara langsung.

Dari hasil observasi pendahuluan yang dilakukan di SMP Garuda Cendekia dari tiga kelas yang dijadikan objek observasi dihasilkan beberapa data yakni kurangnya pemahaman materi tentang pengolahan makanan khas daerah yang disampaikan dengan cara ceramah maupun presentasi power point. Para siswa mengalami kesulitan saat praktek memasak karena tidak adanya media berupa petunjuk melaksanakan atau yang biasa disebut sebagai tutorial yang berupa video yang menampilkan urutan pembuatan suatu makanan dengan detail dan terperinci. Selain itu, para siswa belum mengenal bahan rempah yang dijadikan bumbu masakan daerah seperti kunyit, kencur, ketumbar, kemiri, lengkuas dan bahan lainnya yang menjadi pelengkap dan ciri khas masakan daerah. Karena, peserta didik saat ini kurang begitu tertarik dengan masakan tradisional yang berasal dari daerah – daerah di Indonesia karena menurut mereka cara membuatnya sangat sulit dan belum adanya tutorial yang menampilkan proses secara detail yang menjelaskan langkah demi langkahnya. Mereka lebih tertarik dengan pembuatan makanan – makanan modern saat ini yang berasal dari negara lain karena menurut mereka pembuatannya mudah dan video tutorialnya sudah banyak di internet.

Dari hasil penelitian yang dilakukan pada kelas VIII SMP Garuda Cendekia, nampaknya para siswa kurang termotivasi dan kurang bersemangat dalam mengikuti pelajaran prakarya tentang pengolahan makanan khas daerah. Di samping itu, diperoleh informasi bahwa belum adanya media pembelajaran berupa video yang menampilkan materi tentang pengolahan makanan khas daerah secara rinci dan jelas pada mata pelajaran prakarya.

Berdasarkan dari permasalahan tersebut, peneliti bermaksud untuk membuat sebuah video pembelajaran yang akan membimbing dan mengarahkan siswa untuk dapat melakukan suatu proses pembelajaran dengan mudah, menarik, dan menyenangkan serta mudah untuk dipraktikkan dalam kehidupan nyata. Khususnya dalam membuat makanan tradisional daerah yang menjadi ciri khas makanan Indonesia. Dengan begitu, daya tarik siswa dalam mempelajari makanan khas daerah menjadi lebih tinggi sehingga mereka akan bangga dengan kebudayaan daerahnya.

Video pembelajaran yang dibuat merupakan video tutorial yang diperankan oleh saya selaku guru prakarya yang berisi tata cara pengolahan makanan khas daerah mulai dari persiapan alat dan bahan, proses pembuatan, penyajian, penjelasan tentang nama alat dan bahan, serta fungsi dan manfaat dari alat dan bahannya. Daerah yang dipilih merupakan daerah yang sesuai dengan keberadaan sekolah yakni DKI Jakarta dengan makanan khas daerahnya yang dipilih yaitu pengolahan nasi uduk. Hal ini disesuaikan dengan silabus dan kompetensi dasar Prakarya kelas VIII dengan materi pengolahan yakni mengolah, menyaji dan mengemas bahan pangan sereal, kacang-kacangan, dan umbi yang ada di wilayah setempat menjadi makanan dan atau minuman sesuai rancangan.

Video yang dibuat merupakan video yang dapat diputar di komputer, laptop, maupun handphone dan berfungsi sebagai media pembelajaran yang dapat digunakan dengan panduan guru. Kelebihan yang dimiliki oleh video tersebut adalah mampu menampilkan tata cara serta langkah langkah yang dilakukan dalam mengolah makanan daerah dengan jelas dan terperinci yang mampu

memenuhi kebutuhan peserta didik dalam melakukan proses pembelajaran yang mudah difahami dan dapat diikuti oleh peserta didik.

### **1.2. Identifikasi Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang ada, maka dapat diidentifikasi beberapa masalah sebagai berikut :

- 1) Kurangnya perhatian dan konsentrasi peserta didik dalam mengikuti proses belajar mengajar pada mata pelajaran Prakarya dengan materi Mengolah Makanan Khas Daerah.
- 2) Belum adanya media pembelajaran berupa video tutorial pengolahan makanan tradisional khas daerah.
- 3) Perlunya media pembelajaran bagi siswa yang disesuaikan dengan kebutuhan serta perkembangan pendidikan dan teknologi informasi.
- 4) Perlunya media pembelajaran yang dapat memvisualisasikan teori maupun praktik untuk meningkatkan hasil belajar siswa dalam pemahaman materi pelajaran prakarya tentang pengolahan makanan khas daerah yang berasal dari Indonesia pada umumnya, dan DKI Jakarta pada khususnya.

### **1.3. Pembatasan Masalah**

Pembatasan masalah yang dilakukan pada skripsi ini adalah sbagai berikut :

- 1) Media video pembelajaran dibuat hanya untuk kelas VIII
- 2) Observasi dilakukan hanya di SMP Garuda Cendekia
- 3) Penelitian dilakukan selama lima bulan mulai dari bulan Agustus sampai bulan Desember 2018.
- 4) Video yang dibuat berupa video tutorial dalam mengolah makanan daerah yang berasal dari wilayah DKI Jakarta.

#### **1.4.Perumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang, identifikasi, dan pembatasan masalah yang ada maka perumusan masalah yang akan dibahas pada skripsi ini adalah : Perlunya membuat media video pembelajaran untuk siswa kelas VIII pada mata pelajaran Prakarya dengan materi pengolahan makanan daerah di SMP Garuda Cendekia.

#### **1.5.Tujuan Penelitian**

Tujuan yang ingin dicapai dalam penyusunan skripsi ini adalah membuat media video pembelajaran untuk siswa kelas VIII pada mata pelajaran prakarya dengan materi pengolahan makanan khas daerah di SMP Garuda Cendekia, dan mengetahui apakah produk media yang dibuat ini layak untuk digunakan sebagai media pembelajaran dengan panduan guru.

#### **1.6.Manfaat Penelitian**

Dengan melakukan penelitian ini diharapkan penulis dapat menerima kritik dan saran yang bermanfaat sehingga dapat memperbaiki kesalahan yang ada. Adapun beberapa manfaat lainnya adalah sebagai berikut :

- 1) Secara teoritik hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat untuk mempermudah peserta didik dalam menyerap pelajaran khususnya mengolah makanan khas daerah dan memberikan partisipasi bagi perkembangan ilmu pengetahuan khususnya tentang penggunaan media.
- 2) Secara praktis, video pembelajaran yang dibuat dapat memotivasi siswa untuk belajar lebih giat karena kemudahan yang didapat dalam mempelajari materi pelajaran Prakarya yakni mengolah makanan khas daerah untuk siswa kelas VIII SMP Garuda Cendekia. Selain itu, video yang dibuat dapat dijadikan

sebagai alat bantu untuk mengajar Mata Pelajaran Prakarya dengan kompetensi mengolah makanan khas daerah.

3) Bagi Peneliti

- a. Mengetahui bagaimana prosedur pembuatan media video pembelajaran mengolah makanan khas daerah.
- b. Dapat menjadi media pembelajaran bagi peneliti untuk melaksanakan kegiatan mengajar di sekolah.



## BAB II

### KERANGKA TEORITIK, KERANGKA BERPIKIR, DAN HIPOTESIS PENELITIAN

#### 2.1. Konsep Pengembangan Produk

Baru-baru ini telah banyak berkembang penelitian serta pengembangan sebuah terobosan baru yang dapat menghasilkan sebuah produk, dimana produk yang dibuat tersebut merupakan hasil kajian yang telah disesuaikan dengan perkembangan zaman. Penelitian yang diarahkan untuk menghasilkan produk, desain dan proses seperti ini diidentifikasi sebagai suatu penelitian pengembangan atau *research & Development* (R&D) (Setyosari, 2013:221).

Pada proses pengembangan suatu produk yang menggunakan penelitian R&D memiliki beberapa proses diantaranya yaitu :

1. Penelitian dan pengumpulan data. Pada tahap ini ada 2 hal yang harus dilakukan yaitu studi literatur dan studi lapangan.
2. Perencanaan. Perencanaan mencakup tujuan penggunaan produk, siapa pengguna produk tersebut, serta deskripsi komponen produk dan penggunaannya.
3. Pengembangan produk awal. Merupakan draf kasar dari produk yang akan dibuat.
4. Uji coba awal. Dikembangkan oleh peneliti bekerjasama atau meminta bantuan kepada para ahli yang sesuai dengan keahliannya.
5. Revisi produk. Uji coba atau evaluasi oleh ahli bersifat perkiraan atau *judgement*, berdasarkan analisis dan pertimbangan logika dari peneliti dan para ahli .

6. Uji coba akhir. Uji coba ini dilakukan di sekolah atau di laboratorium.
7. Revisi Produk Operasional. Revisi produk sebagaimana disarankan oleh hasil uji lapangan utama.
8. Uji coba dan penyempurnaan produk yang telah disempurnakan.
9. Pengujian produk akhir.
10. Implementasi dan desimilasi.

## **2.2. Konsep Produk Yang Dikembangkan**

Media pembelajaran mencakup semua sumber yang diperlukan untuk melakukan komunikasi dalam pembelajaran, media pembelajaran juga dapat dipahami sebagai segala sesuatu yang dapat menyampaikan atau menyalurkan pesan dari suatu sumber secara terencana, sehingga terjadi lingkungan belajar yang kondusif dimana penerimanya dapat melakukan proses belajar secara efisien dan efektif (Asyhar, 2011). Supaya pesan tersebut dapat tersampaikan maka diperlukan pengembangan media pembelajaran berdasarkan strategi pengembangan dengan menggunakan model Bergman dan Moore.

Pengembangan media pembelajaran dengan beberapa model pengembangan merupakan penelitian yang menggunakan metode penelitian dan pengembangan (*Research and Development*). R&D merupakan metode penelitian yang digunakan untuk menghasilkan produk tertentu dan menguji keefektifan produk tersebut. Konsep yang digunakan oleh peneliti untuk membuat media video pembelajaran ini menggunakan alur metode pembelajaran *Bergman and Moore*.

## **2.3. Kerangka Teoritik**

### **2.3.1 Pengertian Pembelajaran**

Menurut Oemar Hamalik (2003:54) pembelajaran adalah suatu kombinasi yang tersusun meliputi unsur-unsur manusiawi, fasilitas, perlengkapan, dan prosedur yang saling mempengaruhi untuk mencapai tujuan dari pembelajaran itu sendiri. Menurut Ahmad Rohani dan Abu Ahmadi (1991:1) pembelajaran merupakan aktivitas yang sistematis dan terdapat komponen-komponen dimana masing-masing komponen pembelajaran tersebut, tidak bersifat terpisah tetapi harus berjalan secara teratur, saling tergantung, komplementer dan berkesinambungan, sedangkan pembelajaran dapat diartikan sebagai proses belajar yang memiliki aspek penting yaitu bagaimana siswa dapat aktif mempelajari materi pelajaran yang disajikan sehingga dapat dikuasai dengan baik.

Proses pembelajaran merupakan kegiatan paling pokok dalam keseluruhan proses pendidikan, sebab berhasil tidaknya pendidikan bergantung pada bagaimana proses belajar seseorang terjadi setelah berakhirnya melakukan aktivitas belajar. Sedangkan mengajar pada hakekatnya adalah kegiatan yang dilakukan oleh guru yang menyampaikan pengetahuan kepada peserta didik di sekolah. Belajar mengajar pada hakekatnya adalah proses pengaturan yang dilakukan oleh guru. Dengan demikian proses belajar mengajar dan pembelajaran adalah kegiatan guru secara terprogram dalam desain intruksional yang terdiri dari berbagai komponen yang saling berkaitan satu sama lain untuk membuat peserta didik aktif dalam rangka mencapai tujuan peningkatan pengetahuan dan kemampuan siswa. Tujuan pokok dalam pembelajaran di sekolah secara operasional adalah membelajarkan siswa agar mampu memproses

dan memperoleh pengetahuan, keterampilan, dan sikap berdiri sendiri. Hal-hal pokok yang seharusnya menjadi pengalaman siswa adalah berupa cara-cara penting untuk memproses atau memperoleh pengetahuan, keterampilan, dan sikap yang menjadi kebutuhannya.

### **2.3.2 Metode Pembelajaran**

Menurut Ahmad Rohani, H.M dan Abu Ahmadi (1991 : 11) metode adalah suatu cara kerja yang sistematis dan umum, sedangkan metode mengajar adalah cara yang dipergunakan guru dalam menyediakan hubungan siswa pada saat berlangsungnya pembelajaran (Nana Sudjana, 2007 : 76). Sukardi (2008 : 47) mengemukakan metode mengajar adalah kesatuan langkah kerja yang dikembangkan oleh guru berdasarkan pertimbangan rasional tertentu yang masing-masing jenis bercorak khas dan semuanya berguna untuk mencapai tujuan tertentu. Berdasarkan beberapa pendapat di atas dikemukakan bahwa metode pembelajaran merupakan salah satu cara yang digunakan guru dalam mengadakan hubungan dengan siswa pada saat berlangsungnya pembelajaran untuk mencapai tujuan yang ditetapkan. Jenis-jenis metode pengajaran menurut Sukardi (2008 : 47) :

#### a) Metode Ceramah

Sebuah bentuk interaksi belajar mengajar yang dilakukan melalui penjelasan dan penuturan secara lisan oleh guru terhadap sekelompok siswa.

#### b) Metode Tanya Jawab

Suatu metode dimana guru menggunakan/memberi pertanyaan kepada murid dan murid menjawab, atau sebaliknya murid bertanya kepada guru dan guru menjawab pertanyaan dari murid tersebut.

c) Metode Diskusi

Merupakan suatu metode pembelajaran yang mana guru memberikan suatu persoalan (masalah) kepada murid dan para murid diberikan kesempatan secara bersama-sama untuk memecahkan masalah dengan teman-temannya.

d) Metode Pemberian Tugas (resitasi)

Merupakan bentuk interaksi belajar mengajar yang ditandai dengan adanya satu atau lebih tugas yang diberikan oleh guru dimana penyelesaian tugas tersebut dapat dilakukan secara perorangan atau kelompok sesuai dengan perintah guru.

e) Metode Demonstrasi dan Eksperimen

Metode demonstrasi adalah metode dimana seorang guru mengajar dengan menggunakan peragaan untuk memperjelas suatu pengertian atau untuk memperlihatkan bagaimana berjalannya suatu proses pembuatan/pembentukan tertentu kepada siswa.

Dari uraian di atas maka dapat ditarik kesimpulan bahwa metode pembelajaran yang akan digunakan dalam proses pembelajaran dengan media video pembelajaran ini adalah metode demonstrasi dan eksperimen. Dimana guru memperlihatkan sebuah proses melalui media audio visual serta gambar/gambar pendukung lainnya dengan harapan siswa dapat dengan mudah memahami materi yang diajarkan sehingga nantinya siswa tersebut dapat melakukan suatu proses yang sesuai dengan apa yang telah ditampilkan dalam video pembelajaran tersebut.