

**SKRIPSI**

**PENGEMBANGAN MEDIA PEMBELAJARAN VIDEO  
TUTORIAL *RESTAURANT MISE EN PLACE* PADA MATA  
KULIAH TATA HIDANG**



**LITA ROSITA**

**5515160553**

**Skripsi Ini Disusun Sebagai Salah Satu Persyaratan Untuk  
Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA**

**FAKULTAS TEKNIK**

**UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA**

**2021**

## LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI

Judul : Pengembangan Media Pembelajaran Video Tutorial *Restaurant  
Mise en Place* pada Mata Kuliah Tata Hidang

Penyusun : Lita Rosita

NIM : 5515160553

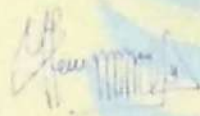
Pembimbing I : Yeni Yulianti, S.Pd., M.Pd

Pembimbing II: Dr. Rina Febriana, M.Pd

Tanggal Ujian : 30 Juli 2021

Disetujui oleh

Pembimbing I



**Yeni Yulianti, S.Pd., M.Pd**  
NIDN. 8815090018

Pembimbing II



**Dr. Rina Febriana, M.Pd**  
NIP. 197202112005012001

Mengetahui,  
Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga



**Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si**  
NIP. 197808022005022001

## HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Judul : Pengembangan Media Pembelajaran Video Tutorial  
*Restaurant Mise en Place* Pada Mata Kuliah Tata Hidang  
Penyusun : Lita Rosita  
NIM : 5515160553

### Disetujui oleh:

Pembimbing I

**Yeni Yulianti, S.Pd., M.Pd**  
NIDN. 8815090018

Pembimbing II

**Dr. Rina Febriana, M.Pd**  
NIP. 197202112005012001

### Pengesahan Panitia Ujian Skripsi:

Ketua Penguji

**Nur Riska S.Pd., M.Si**  
NIP. 197904152005012004

Anggota Penguji I

**Annis Kandriasari, M.Pd**  
NIP. 198411022014042000

Anggota Penguji II

**Dr. Rusilanti, M.Si**  
NIP. 196306251988112001

Mengetahui,  
Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga

**Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si**  
NIP. 197808022005022001



## LEMBAR PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Skripsi ini merupakan Karya asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik sarjana, baik di Universitas Negeri Jakarta maupun di Perguruan Tinggi lain.
2. Skripsi ini belum dipublikasikan, kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
3. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila di kemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh, serta sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Universitas Negeri Jakarta.

Jakarta, 20 Agustus 2021  
Yang membuat pernyataan



Lita Rosita  
No. Reg. 5515160553



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN  
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA  
UPT PERPUSTAKAAN

Jalan Rawamangun Muka Jakarta 13220  
Telepon/Faksimili: 021-4894221  
Laman: [lib.unj.ac.id](http://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 : LitaRosita

NIM : 5515160553

Fakultas/Prodi : Teknik/Pendidikan Tata Boga

Alamat email : [litarosita2298@gmail.com](mailto:litarosita2298@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 Pembelajaran Video Tutorial *Restaurant Mise en Place* pada Mata Kuliah Tata Hidang**

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, 20 Agustus 2021

Penulis

( Lita Rosita )

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT atas segala rahmat, hidayah, dan karunia-Nya sehingga penulis dapat melaksanakan tahap demi tahap menyelesaikan skripsi dengan judul **“Pengembangan Media Pembelajaran Video Tutorial *Restaurant Mise en Place* pada Mata Kuliah Tata Hidang”** ini dengan baik guna memperoleh gelar Sarjana Pendidikan di Program Studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta.

Penyusunan skripsi ini tidak terlepas dari bantuan serta bimbingan dari berbagai pihak. Oleh karena itu pada kesempatan ini, penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta
2. Dr. Rusilanti, M.Si selaku Pembimbing Akademik Pendidikan Tata Boga 2016
3. Yeni Yulianti, S.Pd, M.Pd dan Dr. Rina Febriana, M.Pd selaku dosen pembimbing skripsi yang telah memberikan bimbingan menyelesaikan skripsi.
4. Keluarga dan terutama kepada orang tua tercinta yang telah memberikan motivasi dan dukungan doa.
5. Pemerintah Kota Depok yang telah memberikan bantuan dana berupa beasiswa.
6. Teman-Teman Pendidikan Tata Boga angkatan 2016 yang saling membantu dan mendukung.
7. Serta, semua pihak, secara langsung maupun tidak langsung, yang tidak dapat disebutkan di sini atas bantuan dan perhatiannya selama penyusunan skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini belum sempurna, untuk itu mohon maaf apabila terdapat kekurangan dan kesalahan baik isi maupun tulisan. Akhir kata penulis berharap semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi semua pihak yang membacanya.

Jakarta, Agustus 2021  
Penyusun

**Lita Rosita**  
**NIM 5515160553**

# PENGEMBANGAN MEDIA PEMBELAJARAN VIDEO TUTORIAL *RESTAURANT MISE EN PLACE* PADA MATA KULIAH TATA HIDANG

LITA ROSITA

Pembimbing: Yeni Yulianti dan Rina Febriana

## ABSTRAK

Penelitian pengembangan ini bertujuan untuk (1) mengembangkan media pembelajaran video tutorial yang dapat digunakan sebagai media pembelajaran *Restaurant Mise en Place*, (2) menilai tingkat kelayakan media pembelajaran tutorial video *Restaurant Mise en Place*, dan (3) menilai respon mahasiswa terhadap media pembelajaran tutorial video *Restaurant Mise en Place*. Penelitian ini menggunakan metode *Research and Development* (R&D) dengan model pengembangan ADDIE dengan tahapan (1) analisis, (2) desain, (3) pengembangan, (4) implementasi, dan (5) evaluasi dengan teknik analisis data dalam bentuk persentase deskriptif. Validasi dilakukan oleh 3 orang dosen ahli di bidang media, materi dan bahasa. Perkembangan media pembelajaran dinyatakan melalui hasil validasi kepada ahli media yang menghasilkan persentase 86% (baik), untuk ahli materi persentase yang dihasilkan sebesar 89% (baik) dan hasil tes yang diperoleh dari ahli bahasa sebesar 92% (sangat baik). Pada evaluasi *one to one* didapatkan persentase 84% (baik), evaluasi *small group* didapatkan persentase 91% (sangat baik) dan pada evaluasi *field group* menghasilkan persentase dari 93% (sangat baik), dan pada respon mahasiswa mendapatkan persentase sebesar 94% (sangat kuat). Dari hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa media video tutorial *restaurant mise en place* dinyatakan layak digunakan dalam proses pembelajaran.

**Kata Kunci:** Media Pembelajaran, Video Tutorial, *Restaurant Mise en Place*

# **DEVELOPMENT OF TUTORIAL RESTAURANT VIDEO MEDIA LEARNING MISE EN PLACE IN FOOD AND BEVERAGE SERVICE**

**LITA ROSITA**

**Advisors: Yeni Yulianti and Rina Febriana**

## **ABSTRACT**

This development research aims to (1) develop video tutorial instructional media that can be used as a learning media for Restaurant Mise en Place, (2) assessing the feasibility level of Restaurant Mise en Place video tutorial learning media, and (3) assessing student's response to video tutorial learning media. Restaurant Mise en Place videos. This study uses the Research and Development (R&D) method with the ADDIE development model with stages (1) analysis, (2) design, (3) development, (4) implementation, and (5) evaluation using data analysis techniques. in the form of descriptive proportions. Validation was carried out by 3 expert lecturers in the fields of media, material and language. The development of learning media was expressed through the results of validation to media experts which produced a proportion of 86% (good), for material experts produced 89% (good) and the test results obtained from linguists were 92% (very good). good). In the evaluation obtained the proportion of 84% (good), the small group evaluation obtained the proportion of 91% (very good) and the field group evaluation resulted in a proportion of 93% (very good), and the student response got a proportion of 94%. From the results of the research it can be used, that the video tutorial media for mise en place restaurant is feasible in the learning process.

**Keywords:** Learning Media, Video Tutorial, Restaurant Mise en Place



## DAFTAR ISI

<b>LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI</b> .....	<b>i</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI</b> .....	<b>ii</b>
<b>LEMBAR PERNYATAAN</b> .....	<b>iii</b>
<b>LEMBAR PERNYATAAN PUBLIKASI</b> .....	<b>iv</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>v</b>
<b>ABSTRAK</b> .....	<b>vi</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>vii</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>viii</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>x</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>xii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>xiii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Identifikasi Masalah .....	5
1.3 Pembatasan Masalah .....	6
1.4 Perumusan Masalah .....	6
1.5 Tujuan Penelitian .....	6
1.6 Manfaat Penelitian .....	7
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>8</b>
2.1 Konsep Pengembangan Produk .....	8
2.2 Konsep Produk Yang Dikembangkan.....	13
2.3 Kerangka Teoritik .....	16
2.4 Rancangan Produk .....	34
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN</b> .....	<b>36</b>
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian .....	36
3.2 Metode Pengembangan Produk .....	36

3.3	Prosedur Pengembangan .....	39
3.4	Teknik Pengumpulan Data .....	41
3.5	Teknik Analisis Data .....	41
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN .....</b>		<b>44</b>
4.1	Hasil Pengembangan Produk .....	44
4.2	Kelayakan Produk .....	51
4.3	Pembahasan .....	67
<b>BAB V KESIMPULAN DAN REKOMENDASI .....</b>		<b>70</b>
5.1	Kesimpulan .....	70
5.2	Implikasi .....	70
5.3	Saran .....	71
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>		<b>72</b>
<b>DARTAR LAMPIRAN .....</b>		<b>75</b>



## DAFTAR TABEL

Nomor	Judul Tabel	Halaman
3.1	Skala Penilaian Kelayakan	37
3.2	Kisi-Kisi Instrumen Penilaian Kelayakan oleh Ahli Materi	38
3.3	Kisi-Kisi Instrumen Penilaian Kelayakan oleh Ahli Media	38
3.4	Kisi-Kisi Instrumen Penilaian Kelayakan oleh Ahli Bahasa	38
3.5	Kisi-Kisi Instrumen Penilaian Kelayakan oleh Mahasiswa	38
3.6	Kisi-Kisi Instrumen Respon Mahasiswa	39
3.7	Skala Persentase	42
3.8	Skala Persentase	43
3.9	Kriteria Respon Mahasiswa	43
4.1	Karakteristik Responden	44
4.2	List Peralatan yang Digunakan	46
4.3	Pembagian Tugas dan Alat Setiap Seksi	47
4.4	Hasil Evaluasi Ahli Materi	52
4.5	Tabel Konversi Skala Persentase Ahli Materi	52
4.6	Kesimpulan dan Saran Ahli Materi	53
4.7	Tabel Hasil Revisi dan Masukan Ahli Materi	54
4.8	Hasil Evaluasi Ahli Media	55
4.9	Tabel Konversi Skala Persentase Ahli Media	56
4.10	Kesimpulan dan Saran Ahli Media	56
4.11	Tabel Hasil Revisi dan Masukan Ahli Media	57
4.12	Hasil Evaluasi Ahli Bahasa	57
4.13	Tabel Konversi Skala Persentase Ahli Bahasa	58
4.14	Kesimpulan dan Saran Ahli Bahasa	58
4.15	Tabel Hasil Revisi dan Masukan Ahli Bahasa	59
4.16	Hasil Evaluasi <i>One to One</i>	60
4.17	Konversi Persentase <i>One to One</i>	61
4.18	Kesimpulan dan Saran Evaluasi <i>One to One</i>	61
4.19	Tabel Hasil Revisi dan Masukan <i>One to One</i>	61
4.20	Hasil Evaluasi <i>Small Group</i>	62

4.21	Tabel Konversi Skala Persentase <i>Small Group</i>	63
4.22	Kesimpulan dan Saran Evaluasi <i>Small Group</i>	63
4.23	Tabel Hasil Revisi dan Masukan <i>Small Group</i>	63
4.24	Hasil Evaluasi <i>Field Group</i>	64
4.25	Tabel Konversi Skala Persentase <i>Field Group</i>	65
4.26	Hasil Analisis Respon Mahasiswa	66
4.27	Skala Persentase Respon Mahasiswa	66





## DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul Gambar	Halaman
2. 1	Model Hannafin & Peck	9
2. 2	Model DDD-E	10
2. 3	Model Bergman dan Moore	11
2. 4	Tahapan ADDIE Model ( <a href="http://id.wikipedia.org">id.wikipedia.org</a> )	12
2. 5	Tahapan ADDIE Model ( <a href="http://id.wikipedia.org">id.wikipedia.org</a> )	16
2. 6	Bagan Rancangan Produk	35



## DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul Lampiran	Halaman
Lampiran 1	Hasil Wawancara dengan Google Formulir	76
Lampiran 2	Garis-Garis Besar Isi Media	80
Lampiran 3	Jabaran Materi	83
Lampiran 4	Rancangan Naskah Media Pembelajaran	94
Lampiran 5	<i>Storyboard</i>	107
Lampiran 6	Instrumen Penilaian Kelayakan Ahli Media	130
Lampiran 7	Instrumen Penilaian Kelayakan Ahli Materi	132
Lampiran 8	Instrumen Penilaian Kelayakan Ahli Bahasa	134
Lampiran 9	Instrumen Penilaian Kelayakan Mahasiswa	136
Lampiran 10	Instrumen Respon Mahasiswa	138
Lampiran 11	Dokumentasi	140
Lampiran 12	Daftar Riwayat Hidup	144