

**PENGEMBANGAN MEDIA PEMBELAJARAN VIDEO  
PEMBUATAN *CHOCOLATE DECORATION & CHOCOLATE  
PRALINE* DALAM MATA PELAJARAN *PASTRY AND  
BAKERY* DI SMK N 32 JAKARTA**



**GILANG SUTJI RAMA**

**5515131769**

**Skripsi ini Ditulis untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan  
dalam Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA  
FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA  
2017**

**PENGEMBANGAN MEDIA PEMBELAJARAN VIDEO  
PEMBUATAN *CHOCOLATE DECORATION & CHOCOLATE  
PRALINE* DALAM MATA PELAJARAN *PASTRY AND  
BAKERY* DI SMK N 32 JAKARTA**

**GILANG SUTJI RAMA**

**Pembimbing : Dr. Rusilanti, M.Si dan Dra. Sachriani, M.Kes**

**ABSTRAK**

Penelitian ini dilakukan bertujuan untuk menghasilkan suatu produk pengembangan dan mengetahui kualitas media pembelajaran video sebagai sarana pembelajaran pembuatan *chocolate decoration & chocolate praline* untuk peserta didik di SMK N 32 Jakarta khususnya Jurusan Tata Boga mata pelajaran *Pastry and Bakery*. Penelitian ini menggunakan model pengembangan sebagai acuan yaitu model pengembangan ADDIE. Tahapan-tahapan pengembangan terdiri dari : (a) analisis, (b) desain, (c) *Development*, (d) Implementasi, (e) Evaluasi, uji coba pada tahap evaluasi dilakukan oleh ahli media, ahli materi, uji perseorangan, uji kelompok kecil, uji coba lapangan. Hal ini dilakukan agar mengetahui media yang dibuat sudah layak untuk digunakan sebagai media pembelajaran. Berdasarkan hasil uji coba, didapatkan hasil nilai rata-rata 4,5 pada ahli media yang berarti memiliki kualitas sangat baik, 3,93 pada ahli materi yang berarti memiliki kualitas baik, 4,37 pada uji coba perseorangan yang berarti memiliki kualitas baik, 4,48 pada uji coba kelompok kecil yang berarti memiliki kualitas baik, 4,46 untuk uji coba lapangan memiliki kualitas sangat baik. Hasil tes yang dilakukan menunjukkan kualitas media video pembuatan *chocolate decoration & chocolate praline* sudah layak digunakan sebagai alat media pembelajaran pada mata pelajaran *Pastry And bakery*.

**Kata Kunci : Pengembangan, Media Video, Pembuatan *Chocolate*,  
Kualitas Media.**

**PENGEMBANGAN MEDIA PEMBELAJARAN VIDEO  
PEMBUATAN *CHOCOLATE DECORATION & CHOCOLATE  
PRALINE* DALAM MATA PELAJARAN *PASTRY AND  
BAKERY* DI SMK N 32 JAKARTA**

**GILANG SUTJI RAMA**

**Pembimbing : Dr. Rusilanti, M.Si dan Dra. Sachriani, M.Kes**

**ABSTRACT**

This research aimed to produce a product development and to know the quality of video based learning media as a learning tool to make chocolate decoration & chocolate praline for students in SMK N 32 Jakarta, especially department of culinary in Pastry and Bakery Learning. The Method applied in this research was the development method of ADDIE. The research procedures consisted of (a) analysis, (b) design, (c) development, (d) implementation (e) evaluation. The trial of evaluation conducted by expert media, expert subject, individuals, smaller group, and practice which to be performed for knowing that media constructed properly used. Based on the results of the trials obtained average results 4,5 on expert media which means to have very good quality, 3,93 on expert subject which means to have good quality, 4,37 on individuals which means the quality is very good, 4,48 on smaller group which means having very good quality, and 4,46 for practice trials have very good quality. The result of the research showed that the quality of video based learning media satisfied the research goal and The video of making chocolate decoration and chocolate praline is properly used as learning tool in departement of culinary pastry and bakery learning.

**Keywords : Development, Video based learning media, Chocolate  
decoration, The Quality of Media**

LEMBAR PENGESAHAN

NAMA DOSEN

TANDA TANGAN

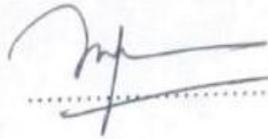
TANGGAL

Dr. Rusilanti, M.Si  
Dosen Pembimbing Materi



21-08-2017

Dra. Sachriani, M.Kes  
Dosen Pembimbing Metodologi



21-08-2017

PENGESAHAN PANITIA UJIAN SKRIPSI

Nur Riska, S.Pd., M.Si  
Ketua Penguji



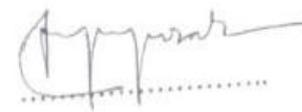
21-08-2017

Annis Kandriasari, S.Pd., M.Pd  
Dosen Penguji



21-08-2017

Dra. I Gusti Ayu Ngurah S, MM  
Dosen Penguji



21-08-2017

Tanggal Lulus: 15 Agustus 2017

## HALAMAN PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

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

Jakarta, Agustus 2017

Yang membuat pernyataan,



Gilang Sutji Rama

5515131769

## KATA PENGANTAR

Alhamdulillah, puji syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT karena berkat Rahmat dan Karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan penyusunan proposal ini. Shalawat beserta salam semoga senantiasa terlimpah curahkan kepada Nabi Muhammad SAW, kepada keluarganya, para sahabatnya, hingga kepada umatnya hingga akhir zaman, aamiin.

Penulisan proposal ini diajukan untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar sarjana pada program Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Dalam penulisan proposal ini, tidak lepas dari hambatan serta kesulitan. Namun, berkat bimbingan, bantuan, nasehat dan saran serta kerjasama dari berbagai pihak, khususnya pembimbing, segala hambatan tersebut akhirnya dapat diatasi dengan baik.

Penulis menyadari bahwa proposal ini jauh dari sempurna hingga penulis membutuhkan kritik dan saran yang bersifat membangun. Selanjutnya dalam penulisan proposal ini, penulis banyak diberi bantuan oleh berbagai pihak.

Dalam kesempatan kali ini, penulis dengan tulus hati mengucapkan terima kasih kepada :

1. Dr. Rusilanti, M.Si. selaku Kordinator Program Studi dan sebagai pembimbing metodologi dan sebagai pembimbing materi.
2. Dra. Sachriani, M.Kes. selaku pembimbing
3. Dr. Ir. Mahdiyah, M.Kes. selaku penasihat akademik.
4. Staf dosen Pendidikan Tata Boga Universitas Negeri Jakarta yang telah membekali penulis dengan ilmu selama mengikuti perkuliahan sampai akhir penulisan skripsi.
5. Staf tata usaha Pendidikan Tata Boga Universitas Negeri jakarta yang telah membantu penulis dengan selama mengikuti perkuliahan.
6. Dra. Hj Dewati M Pulungan, Ani Anggraeni, S.Pd., dan Delima Agustina, S.Pd. dan Guru di SMKN 32 Jakarta yang telah memberikan ilmu dan semangat untuk menyelesaikan pendidikan.
7. Ayah dan ibu atas kesabaran, do'a, dan tidak pernah lelah dalam mendidik dan memberikan cinta tulus kepada penulis sejak kecil.
8. Teman – teman Pendidikan Tata Boga 2013 sesi 3 atas kebersamaan dan bantuan yang berarti bagi penulis.
9. Semua pihak yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan proposal ini.

Semoga Allah SWT memberikan balasan yang berlimpat ganda kepada semuanya. Demi kebaikan selanjutnya, saran dan kritik yang membangun akan penulis terima dengan senang hati. Akhirnya, hanya kepada Allah penulis serahkan segalanya semoga dapat bermanfaat.

Jakarta, Agustus 2017  
Panelis

**Gilang sutji rama**  
**5515131769**

## DAFTAR ISI

<b>ABSTRAK</b>	<b>ii</b>
<b>ABSTRACT</b>	<b>iii</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN</b>	Error! Bookmark not defined.y
<b>HALAMAN PERNYATAAN</b>	Error! Bookmark not defined.
<b>KATA PENGANTAR</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR ISI</b>	<b>ivii</b>
<b>DAFTAR TABEL</b>	<b>vii</b>
<b>Daftar Gambar</b>	<b>viiix</b>
<b>Daftar Lampiran</b>	<b>vii</b>
<b>BAB 1 PENDAHULUAN</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang Masalah .....	1
1.2 Identifikasi Masalah .....	4
1.3 Pembatasan Masalah .....	4
1.4 Rumusan Masalah .....	4
1.5 Tujuan Penelitian.....	4
1.6 Kegunaan Penelitian.....	5
<b>BAB II KAJIAN TEORITIK DAN KERANGKA PEMIKIRAN</b>	<b>6</b>
2.1 Kerangka Teori.....	6
<b>2.1.1 Media Pembelajaran Video</b> .....	6
<b>2.1.2 Klasifikasi Media Pembelajaran</b> .....	8
<b>2.1.3 Media Video Klip</b> .....	11
<b>2.1.4 Mata Pelajaran Pastry and Bakery (Chocolate Decoration dan                 Chocolate Praline)</b> .....	16
<b>2.1.4.2 Alat–alat dalam pembuatan <i>Chocolate Decoration</i> dan <i>Chocolate                 Praline</i></b> .....	18
<b>2.1.5 Metode Pengembangan ADDIE</b> .....	21
2.2 Kerangka Pemikiran .....	25
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN</b>	<b>26</b>
3.1. Tempat dan waktu penelitian .....	26
3.2 Metode Pengembangan Produk.....	26
<b>3.2.1 Tujuan Pengembangan Produk</b> .....	26
<b>3.2.2 Metode Pengembangan</b> .....	26
<b>3.2.3. Sasaran Produk</b> .....	27

3.2.4 Instrumen Penelitian .....	27
3.2.4.1 Kisi - Kisi Instrumen.....	27
3.3 Prosedur Pengembangan .....	30
3.3.1 Tahap Penelitian Dan Pengumpulan Informasi .....	30
3.3.2 <i>Analysis/Analisis</i> .....	30
3.3.3. Design/Desain.....	31
3.3.4 <i>Development/Pengembangan</i> .....	31
3.3.5 <i>Implementation/Implementasi</i> .....	31
3.3.6 <i>Evaluation/Evaluasi</i> .....	32
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN</b>	<b>34</b>
4.1 Hasil Pengembangan Produk .....	34
4.1.1 Keadaan Lokasi Penelitian.....	34
4.2.1 Tahap Pengembangan .....	34
4.2 Analisis Operasi Produk .....	46
4.2.1 Hasil Pengembangan.....	46
4.2.2 Kelebihan produk Media Video Klip .....	47
4.2.3 Kekurangan Produk Media Video Klip .....	48
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN</b>	<b>50</b>
5.1 Kesimpulan .....	50
5.2 Saran .....	51
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	<b>52</b>
<b>LAMPIRAN</b>	<b>54</b>

## DAFTAR TABEL

	Halaman	
Tabel 2.1	Alat-alat Pembuatan Chocolate	18
Tabel 3.1	Skala Penelitian	28
Tabel 3.2	Klasifikasi Kualitas Media	28
Tabel 3.3	Aspek dinilai Ahli Media	29
Tabel 3.4	Aspek dinilai Ahli Materi	30
Tabel 4.1	Penelitian Uji Coba Ahli Media ( <i>Expert Review</i> )	37
Tabel 4.2	Klasifikasi Penilaian Media	37
Tabel 4.3	Komentar Hasil Penilaian Media Uji Coba	38
Tabel 4.4	Penilaian Uji Coba Ahli Materi	39
Tabel 4.5	Klasifikasi Penilaian Materi	39
Tabel 4.6	Uji Coba <i>One to one</i> / perseorangan	41
Tabel 4.7	Klasifikasi Penilaian <i>One to one</i> / perseorangan	41
Tabel 4.8	Komentar Hasil Penilaian Perseorangan	42
Tabel 4.9	Penilaian Uji Coba Terbatas/ kelompok kecil	43
Tabel 4.10	Klasifikasi Penilaian Uji Coba Terbatas/kelompok kecil	43
Tabel 4.11	Komentar Hasil Penilaian Uji Coba Terbatas/kelompok kecil	44
Tabel 4.12	Penilaian Uji Coba Lapangan	45
Tabel 4.13	Klasifikasi Penilaian Uji Coba Lapangan	45
Tabel 4.14	Komentar Hasil Penilaian Uji Coba Lapangan	46
Tabel 4.15	revisi	47

## Daftar Gambar

	Halaman
Gambar 2.1 Kerucut Pengalaman Dale	9
Gambar 2.2 <i>Model ADDIE</i> untuk Perancangan Instruksional	24

## **Daftar Lampiran**

	<b>Halaman</b>
Lampiran 1 Silabus	35
Lampiran 2 Garis-garis Besar Isi Media	60
Lampiran 3 Jabaran Materi	63
Lampiran 4 Story Board	80
Lampiran 5 Dokumen Pembuatan Video Cokelat	94

# **BAB 1**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang Masalah**

Kemajuan teknologi yang sangat pesat saat ini menimbulkan berbagai macam kegiatan yang dapat dilakukan, dari hal tersebut memberikan dampak positif di dalam kehidupan salah satunya adalah di bidang pendidikan. Dalam dunia pendidikan, teknologi sangat diperlukan untuk menunjang proses belajar mengajar yang dapat meningkatkan kualitas di dalam belajar mengajar serta meningkatkan sumber daya manusia melalui perkembangan dan pemanfaatan teknologi. Media memiliki peranan penting didalam tercapainya proses pembelajaran. Proses belajar mengajar pada hakikatnya adalah proses komunikasi yaitu proses penyampaian pesan dari sumber pesan melalui saluran atau media kepada penerima pesan.

Sebuah penelitian yang dilakukan oleh Patris mengemukakan bahwa salah satu mata pelajaran dalam proses pembelajaran di SMA adalah Fisika yang merupakan bagian dari ilmu pengetahuan alam yang mempelajari gejala-gejala alam dan interaksi dalam lingkup ruang dan waktu dimana proses pembelajarannya tidak dapat dijelaskan dengan metode ceramah. Oleh karena itu, diperlukanlah pengembangan media pembelajaran berupa video yang dapat memaparkan keadaan dari sebuah proses gejala-gejala alam agar dapat menerima dan mudah memahami materi tersebut.

Sebuah penelitian yang dilakukan oleh Sugeng, 2014 mengemukakan bahwa pembelajaran yang dilakukan sebagian besar masih bersifat konvensional dan

hanya sebagian kecil menggunakan media berbantuan komputer yakni dengan *power point*, secara prasarana penunjang (*LCD Proyektor*) di masing-masing program keahlian sudah memadai termasuk di SMK Negeri 32 Jakarta. Sebuah penelitian yang dilakukan oleh Fitriani, 2011 mengemukakan bahwa pemanfaatan berbasis komputer dalam pembelajaran, selain dapat digunakan media presentasi dan CD multimedia interaktif, juga dapat dimanfaatkan untuk memutar video pembelajaran. Video pembelajaran yang bersifat interaktif tutorial membimbing peserta didik untuk memahami sebuah materi melalui visualisasi.

Secara empiris, kata video berasal dari sebuah singkatan yang dalam bahasa Inggris yaitu visual dan audio. Kata Vi adalah singkatan dari Visual yang berarti gambar, kemudian pada kata Deo adalah singkatan dari Audio yang berarti suara. Dari penjelasan di atas dapat disimpulkan pemahaman bahwa video adalah merupakan seperangkat komponen atau media yang mampu menampilkan gambar sekaligus suara dalam waktu bersamaan. Pada dasarnya hakikat video adalah mengubah suatu ide atau gagasan menjadi sebuah tayangan gambar dan suara. Sebuah penelitian yang dilakukan oleh Anjar, 2015 mengemukakan bahwa media jenis ini sangat relevan dengan perkembangan teknologi informasi dan komunikasi saat ini karena hampir semua informasi dalam segala bidang sudah dapat diubah dan ditampilkan dalam bentuk digital termasuk bahan pembelajaran dan sangat sesuai untuk mata pelajaran tata boga khususnya *pastry and bakery*. Sebuah penelitian yang dilakukan oleh Budi, 2011 mengemukakan media video dalam tayangannya mampu memvisualisasikan gerakan motorik yang dinamis, ekspresi wajah dan nuansa lingkungan tertentu sehingga pengembangan video pembelajaran

sangat sesuai dalam pembelajaran produktif atau kejuruan Bidang Studi Keahlian Tata Boga.

Salah satu program keahlian yang terdapat di Sekolah Menengah Kejuruan Negeri 32 Jakarta adalah program keahlian tata boga. Pada program keahlian tata boga terdapat dua kompetensi keahlian salah satunya adalah kompetensi keahlian patiseri. Dalam kompetensi keahlian patiseri terdapat mata pelajaran yang wajib ditempuh oleh peserta didik yaitu pelajaran *pastry and bakery*. Dalam pelajaran tersebut terdapat materi yang membahas bahan-bahan dalam pembuatan produk pastry, macam-macam pastry, alat-alat dalam pembuatan *pastry* serta *chocolate decoration* dan *chocolate praline*.

Dalam mata pelajaran *pastry and bakery*, materi yang diajarkan cukup banyak. Salah satunya, tentang *chocolate decoration* dan *chocolate praline*. Dalam berkomunikasi pada pembelajaran cokelat sering terjadi penyimpangan misalnya pada saat proses pembuatan *chocolate decoration* dan *chocolate praline* atau kesalahpahaman dalam menerima proses pembentukan pada *chocolate decoration*. Materi tersebut sangat penting dibagian *pastry and bakery* karena sebagai bahan dasar dekorasi. Dilihat dari uraian diatas, sungguh besar manfaat media pembelajaran. Untuk itu penulis mengharapkan penelitian ini dapat mengembangkan media pembelajaran berupa video berisi materi *chocolate decoration* dan *chocolate praline* yang dapat dijadikan sebagai alat bantu guru dalam proses belajar mengajar. Berdasarkan uraian tersebut, penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang “Pengembangan Media Pembelajaran Video Pembuatan *Chocolate Decoration* dan *Chocolate Praline* Dalam Mata Pelajaran *Pastry and Bakery* Di Sekolah Menengah Kejuruan Negeri 32 Jakarta”.

## 1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan uraian dari latar belakang masalah sebagaimana telah dipaparkan diatas, maka ada beberapa permasalahan yang dapat diidentifikasi, yaitu :

1. Bagaimana langkah dalam melakukan pengembangan media video klip ?
2. Apa kelebihan media video klip pembuatan *chocolate decorations & chocolate praline* dalam mata pelajaran *pastry and bakery*?
3. Apa kekurangan media video klip pembuatan *chocolate decorations & chocolate praline* dalam mata pelajaran *pastry and bakery* ?
4. Bagaimana langkah proses pengembangan media pembelajaran video pembuatan *chocolate decoration & chocolate praline* ?

## 1.3 Pembatasan Masalah

Mengingat keterbatasan penelitian maka dibatasi pada Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan *Chocolate Decoration & Chocolate Praline* dalam Mata Pelajaran *Pastry and Bakery* di Sekolah Menengah Kejuruan Negeri 32 Jakarta.

## 1.4 Rumusan Masalah

Sesuai dengan pembatasan masalah di atas maka dapat dirumuskan apakah media pembelajaran video pembuatan *chocolate decoration* dan *chocolate praline* dalam mata pelajaran *pastry and bakery* yang dikembangkan sudah memenuhi syarat sebagai media yang baik di Sekolah Menengah Kejuruan Negeri 32 Jakarta.

## 1.5 Tujuan Penelitian

Mengembangkan media video pembuatan *chocolate decoration & chocolate praline* yang memenuhi syarat atau baik digunakan untuk kegiatan belajar mengajar

pada kelas X *Pastry* di SMK N 32 Jakarta yang bisa ditayangkan berulang-ulang oleh peserta didik.

### **1.6 Kegunaan Penelitian**

1. Untuk menghasilkan media pembelajaran video sebagai pencapaian tujuan proses belajar mengajar materi pembuatan *chocolate decoration & chocolate praline*.
2. Sebagai alat bantu pengajar dalam menyampaikan materi pembuatan *chocolate decoration & chocolate praline*.
3. Memberikan kemudahan bagi peserta didik dalam melihat proses pembuatan *chocolate decoration & chocolate praline*.
4. Memperluas wawasan dan pengalaman siswa yang mencerminkan pembelajaran nonverbalistik dan membuat generalisasi yang tepat.
5. Mudah diingat serta dapat ditayangkan secara berulang-ulang dan dapat disaksikan melalui tayangan video dengan durasi yang dapat diperlambat, dipercepat, atau dihentikan sementara.

## **BAB II**

### **KAJIAN TEORITIK DAN KERANGKA PEMIKIRAN**

#### **2.1 Kerangka Teori**

##### **2.1.1 Media Pembelajaran Video**

Ilmu pengetahuan dan teknologi semakin berkembang mendorong upaya-upaya pembaharuan dalam pemanfaatan hasil-hasil teknologi dalam proses belajar. Hal tersebut menuntut agar guru dapat menggunakan alat-alat tersebut sesuai dengan perkembangan dan tuntutan zaman. Guru sekurang-kurangnya dapat menggunakan media yang murah dan efisien meskipun sederhana. Untuk itu, guru harus memiliki pengetahuan dan pemahaman yang cukup tentang media pembelajaran yang meliputi (Hamalik dalam Arsyad,2015). Media sebagai alat komunikasi guna lebih mengefektifkan kegiatan belajar mengajar; fungsi media dalam rangka mencapai tujuan pendidikan; seluk beluk proses belajar; hubungan antara metode mengajar dan media pembelajaran; nilai atau manfaat metode pendidikan dalam pembelajaran; pemilihan dan penggunaan media pendidikan; berbagai jenis alat dan teknik media pembelajaran; media pendidikan dalam setiap mata pelajaran; dan usaha inovasi dalam media pendidikan.

Menurut (Gerlach dan Ely, Kustandi dan Sutjipto) mengatakan bahwa media apabila dipahami secara garis besar adalah manusia, materi, atau kejadian yang membangun kondisi yang membuat siswa mampu memperoleh pengetahuan, ketrampilan, atau sikap. Dalam pengertian ini, guru, buku teks, dan lingkungan sekolah merupakan media. Secara lebih khusus, pengertian media dalam proses belajar mengajar cenderung diartikan sebagai alat-alat grafis, fotograhis, atau

elektronis untuk menangkap, memproses, dan menyusun kembali informasi visual atau verbal.

Batasan lain telah pula dikemukakan oleh para ahli yang sebagian diantaranya akan diberikan berikut ini. AECT (*Association of Education and Communication Technology* dalam Kustandi dan Sutjipto) memberi batasan tentang media sebagai segala bentuk dan saluran yang digunakan untuk menyampaikan pesan atau informasi. Di samping sebagai sistem penyampai atau pengantar, media yang sering diganti dengan kata *mediator* adalah penyebab atau alat yang turut campur tangan dalam dua pihak dan mendamaikannya. Dengan istilah *mediator*, media menunjukkan fungsi atau perannya, yaitu mengatur hubungan yang efektif antara dua pihak utama dalam proses belajar peserta didik dan isi pelajaran. Di samping itu, mediator dapat pula mencerminkan pengertian bahwa setiap sistem pembelajaran yang melakukan peran mediasi, mulai dari guru sampai kepada peralatan paling canggih, dapat disebut media. Ringkasnya, media adalah alat yang menyampaikan atau mengantarkan pesan-pesan pembelajaran.

(Heinich, dalam Arsyad 2015) mengemukakan istilah *medium* sebagai perantara yang mengantar informasi antara sumber dan penerima. Jadi, televisi, film, foto, radio, rekaman audio, gambar yang diproyeksikan, bahan-bahan cetakan, dan sejenisnya adalah media komunikasi. Apabila media itu membawa pesan-pesan atau informasi yang bertujuan instruksional atau mengandung maksud-maksud pengajaran maka media itu disebut media pembelajaran. Sejalan dengan batasan ini, Hamidjojo dalam Latuheru (1993) memberi batasan media sebagai semua bentuk perantara yang digunakan oleh manusia untuk menyampaikan atau

menyebarkan ide, gagasan, atau pendapat sehingga ide, gagasan atau pendapat yang dikemukakan itu sampai kepada penerima yang dituju.

Acap kali, kata media pendidikan digunakan secara bergantian dengan istilah alat bantu atau media komunikasi seperti yang dikemukakan oleh Hamalik (1986) melihat bahwa hubungan komunikasi akan berjalan lancar dengan hasil yang maksimal apabila menggunakan alat bantu yang disebut media komunikasi. Sementara itu, Gagne'dan Briggs (1975) secara implisit mengatakan bahwa media pembelajaran meliputi alat yang secara fisik digunakan untuk menyampaikan isi materi pengajaran, yang terdiri dari antara lain buku, *tape recorder*, kaset, *video camera*, *video recorder*, *film*, *slide* ( gambar bingkai) foto, gambar, grafik, televisi, dan komputer. Dengan kata lain, media adalah komponen sumber belajar atau wahana fisik yang mengandung materi instruksional dilingkungan siswa yang dapat merangsang peserta didik untuk belajar.

### **2.1.2 Klasifikasi Media Pembelajaran**

Salah satu gambaran klasifikasi media pembelajaran yang paling banyak dijadikan acuan sebagai landasan teori penggunaan media dalam proses belajar adalah Dale's Cone of Experience (Kerucut Pengalaman Dale) menurut (Dale dalam Arsyad, 2015:13) dasar pengembangan kerucut di bawah bukanlah tingkat kesulitan, melainkan tingkat keabstrakan-jumlah jenis indera yang turut serta selama penerimaan isi pengajaran atau pesan .



*Gambar 2. 1 Kerucut Pengalaman Dale*

Sumber : Azhar Arsyad (2014)

Sesungguhnya, pengalaman konkret dan pengalaman abstrak dialami silih berganti; hasil belajar dari pengalaman langsung mengubah dan memperluas jangkauan abstraksi seseorang. Sebaliknya, kemampuan interpretasi lambang kata membantu seseorang untuk memahami pengalaman yang didalamnya terlibat langsung.

Menurut Sanjaya, 2006, media pembelajaran dapat diklasifikasikan menjadi beberapa klasifikasi, antara lain

- a. Dilihat dari sifatnya, media dapat dibagi ke dalam
  1. Media auditif, yaitu media yang hanya dapat didengar saja atau media yang hanya memiliki unsur suara seperti radio dan rekaman suara.

2. Media visual, yaitu media yang hanya dapat dilihat saja, tidak mengandung unsur suara, contohnya *film slide*, foto, transparansi, lukisan, gambar, dan berbagai bentuk bahan yang dicetak seperti media grafis.
  3. Media *audio-visual*, yaitu jenis media yang selain mengandung unsur suara juga mengandung unsur gambar yang bisa dilihat, misalnya rekaman video, berbagai ukuran film, dan slide suara. Kemampuan media ini dianggap lebih baik dan lebih menarik, sebab mengandung kedua unsur jenis media yang pertama dan kedua.
- b. Dilihat dari kemampuan jangkauannya, media dapat pula dibagi ke dalam:
1. Media yang memiliki daya liput yang luas dan serentak seperti radio dan televisi. Melalui media ini peserta didik dapat mempelajari hal-hal atau kejadian yang aktual secara serentak tanpa harus menggunakan ruangan khusus
  2. Media yang mempunyai daya liput yang terbatas oleh ruang dan waktu, seperti *film slide*, film, dan video.
- c. Dilihat dari cara atau teknik pemakaiannya, media dapat dibagi ke dalam:
1. Media yang diproyeksikan, seperti film, *slide*, *film strip*, transparansi, dan lain sebagainya. Jenis media yang demikian memerlukan alat proyeksi khusus, seperti *film projector* untuk memproduksi film, *slide projector* untuk memproyeksikan *film slide*, *overhead projector* (OHP) untuk memproyeksikan transparansi. Tanpa dukungan alat proyeksi semacam ini, maka media semacam ini tidak akan berfungsi.
  2. Media yang tidak diproyeksikan, seperti gambar, foto, lukisan, radio, dan lain sebagainya.

### **2.1.3 Media Video Klip**

Menurut Daryanto, 2011 mengemukakan bahwa video merupakan suatu medium yang sangat efektif untuk membantu proses pembelajaran, baik untuk pembelajaran massal, individual, maupun berkelompok. Pada pembelajaran yang bersifat massal (*mass instruction*), manfaat kaset video sangat nyata. Dapat dibayangkan mengajar seratus orang peserta didik dalam satu ruangan besar, hanya dengan bantuan kapur dan papan tulis. Visualisasi ataupun tulisan pada papan tulis ukurannya tetap, tidak dapat diperbesar atau diperkecil. Akan tetapi, ukuran video sangat fleksibel dan dapat diatur dengan sesuai kebutuhan, yaitu dengan cara mengatur jarak antara layar dan alat pemutar kaset (*video player*).

Media video klip ini dapat menambah minat peserta didik dalam belajar karena peserta didik dapat menyimpak sekaligus melihat potongan gambar nyata. Dari pengertian di atas dapat disimpulkan, bahwa video klip merupakan salah satu jenis media *audiovisual* yang dapat menggambarkan suatu objek yang bergerak bersama-sama dengan suara alamiyah atau suara yang sesuai. Kemampuan video klip untuk menyampaikan gambar hidup dan suara memberikan daya tarik tersendiri. Video klip dapat menyajikan informasi, memaparkan proses, menjelaskan konsep-konsep yang rumit, mengajarkan keterampilan, menyingkat atau memperpanjang waktu, dan mempengaruhi sikap.

#### **2.1.3.1 Keunggulan Pemanfaatan Program Video**

Heinich dkk (2002) mengungkapkan secara rinci dan spesifik keunggulan yang dapat diperoleh dalam medium video sebagai sarana pembelajaran yang meliputi :

a. Menarik perhatian

Teknologi video saat ini sudah demikian maju, melalui teknologi ini dapat menggabungkan unsur audio dan visual untuk dapat menciptakan pesan dan informasi yang dapat menarik perhatian penonton.

b. Memperlihatkan gerakan

Video klip adalah medium video yang memiliki kemampuan dalam menampilkan unsur gerakan. Program-program video pembelajaran dimanfaatkan untuk pembuatan suatu hidangan atau makanan agar terlihat lebih wujud aslinya.

c. Mengungkap sesuatu yang tidak sepenuhnya dapat dilihat oleh mata

Rekaman video dapat digunakan untuk memperlihatkan gambar-gambar yang sulit diamati secara langsung.

d. Mengulang adegan atau peristiwa secara akurat

Peristiwa-peristiwa penting yang harus dan dipelajari dapat diulang dengan menggunakan teknik gerakan lambat atau *slow motion*. Dengan teknik ini, peserta didik akan dapat mempelajari gerakan, proses, dan peristiwa secara akurat. Gerakan dalam membuat *chocolate decoration dan chocolate praline* misalnya akan ada pengulangan gambar yang ditayangkan dalam gerak lambat.

e. Menampilkan unsur visual secara realistis

Perkembangan mutakhir dari media video sebagai perangkat digital adalah kemampuannya dalam menayangkan gambar dan suara dengan tingkat kejelasan yang tinggi. Hal ini dikenal dengan istilah tayangan gambar dan suara dalam *format high definition*. Perkembangan yang pesat dari teknologi video, baik perangkat

lunak maupun perangkat keras, telah memberikan keunggulan bagi media ini untuk digunakan sebagai medium pembelajaran.

f. Menampilkan warna dan suara

Program video memiliki keunggulan dalam menampilkan kombinasi yang dinamis antara unsur gambar gerak dan suara dalam warna. Dengan kemampuan ini, gambar-gambar yang terlihat dalam program video mampu diperlihatkan secara nyata atau realistik. Oleh karena itu, pengalaman belajar yang dihadirkan melalui program video seharusnya dapat dirancang agar mampu meningkatkan minat dan pengetahuan peserta didik.

g. Membangkitkan emosi

Program video dapat digunakan untuk menyampaikan pesan yang bersifat dramatik. Kemampuan ini dapat digunakan untuk pembelajaran pada aspek afektif atau sikap.

### **2.1.3.2 Manfaat Penggunaan Media Video Klip Dalam Pembelajaran**

Manfaat video menurut Daryanto (2011), dalam pembelajaran dapat memberikan pengalaman yang tidak terduga kepada peserta didik. Selain itu, program video dapat dikombinasikan dengan animasi dan pengaturan kecepatan untuk mendemonstrasikan perubahan dari waktu ke waktu. Kemampuan video dalam memvisualisasikan materi yang bersifat dinamis. Materi yang memerlukan visualisasi seperti mendemonstrasikan hal-hal seperti gerakan motorik tertentu, ekspresi wajah, ataupun suasana lingkungan tertentu adalah paling baik disajikan melalui pemanfaatan video.

Kemajuan teknologi video juga telah memungkinkan format sajian video dapat bermacam-macam, mulai dari kaset, CD (*Compact Disc*), dan DVD (*Digital Versatile Disc*). Hal ini dapat mempermudah peserta didik dalam menontonnya, dapat lewat *video player*, VCD, dan DVD. Bahkan, dapat didistribusikan melalui siaran televisi. Oleh karena itulah, suasana materi yang telah direkam dalam bentuk video dapat digunakan, baik untuk proses pembelajaran tatap muka (langsung) maupun jarak jauh tanpa kehadiran guru karena kemampuan itulah, maka teknologi video banyak digunakan sebagai salah satu alat pembelajaran utama dalam sistem pendidikan, terutama di negara-negara maju.

### **2.1.3.3 Kelebihan Dan Kekurangan Media Video Klip**

Daryanto (2011) mengemukakan beberapa kelebihan penggunaan media video klip, antara lain:

- a. Video klip menambah suatu dimensi baru di dalam pembelajaran, video klip menyajikan gambar bergerak kepada kepada peserta didik disamping suara yang menyertainya.
- b. Video klip dapat menampilkan suatu fenomena yang sulit untuk dilihat secara nyata.
- c. Menyajikan gambar bergerak dan suara
- d. Dapat menarik perhatian untuk periode yang singkat dari rangsangan lainnya
- e. Memaksimalkan tujuan pembelajaran dengan waktu yang efektif.
- f. Penyajian materi ajar lebih optimal dengan menggunakan media video
- g. Mempermudah guru untuk menyampaikan materi pembelajaran.

Daryanto (2011) mengemukakan beberapa kekurangan penggunaan media video klip, antara lain

a. *Fine detail*

Video, terutama kalau media tayangnya televisi tidak dapat menampilkan obyek sampai yang sekecil-kecilnya dengan sempurna. Jadi, dalam menulis naskah hindari visualisasi yang terlalu mendetail.

b. *Size information*

Video tidak dapat menampilkan obyek dengan ukuran yang sebenarnya. Oleh karena itu, obyek yang ditampilkan harus selalu disertai obyek lainnya sebagai pembanding.

c. *Third dimention*

Gambar yang diproyeksikan oleh video berbentuk dua dimensi. Untuk tampil seperti tiga dimensi dapat diatasi dengan mengatur pengambilan gambar, letak properti, atau pengaturan cahaya.

d. *Opposition*

Pengambilan yang kurang tepat dapat menyebabkan timbulnya keraguan penonton dalam menafsirkan gambar yang dilihatnya. Oleh karena itu, penulis naskah harus mencantumkan dengan jelas apa yang sebenarnya yang ingin diperlihatkan dalam penonton.

e. *Material pendukung*

Video membutuhkan alat proyeksi untuk dapat menampilkan gambar yang ada di dalamnya.

f. *Budget*

Untuk membuat program video membutuhkan biaya yang tidak sedikit, terutama untuk membayar pemain, membeli atau menyewa peralatan dan tenaga pendukung lainnya.

#### **2.1.4 Mata Pelajaran Pastry and Bakery (Chocolate Decoration dan Chocolate Praline)**

Pada kompetensi keahlian patiseri terdapat salah satu mata pelajaran yang harus ditempuh oleh peserta didik yaitu mata pelajaran *Pastry and Bakery* yang mempelajari macam-macam *chocolate decoration* dan *chocolate praline*, alat-alat pembuatan *chocolate decoration* dan *chocolate praline*, tahapan-tahapan pembuatan *chocolate decoration* dan *chocolate praline*, dan jenis-jenis *chocolate decoration* dan *chocolate praline*.

Mata pelajaran dalam *pastry and bakery* yang diajarkan mengenai cokelat cukup banyak. Salah satunya, yaitu *chocolate decoration* dan *chocolate praline* di dalam pembuatan aneka macam produk coklat dari *compound*. Dalam pokok pembahasan ini peserta didik mempelajari tentang pengertian, fungsi, macam-macam, karakteristik, bahan dan alat yang digunakan, cara membuat, kriteria hasil, cara menggunakan, cara penyimpanan cokelat *praline* dan hubungan antara penggunaan cokelat *praline* dengan jenis kue.

##### **2.1.4.1. Bahan Dalam Pembuatan *Chocolate Decoration* Dan *Chocolate Praline***

Untuk menghasilkan produk *chocolate praline* dan *chocolate decoration* yang berkualitas dan bagus harus mengetahui bahan apa saja yang digunakan dan pengetahuan tentang bahan.

Cokelat berasal dari kata *theobroma cacao* yang berarti makanan para dewa sehingga semua orang sangat terobsesi akan cokelat (Ismayani dan Cahyana, 2004). Menurut Sufi, 2000 biji cokelat dapat menghasilkan berbagai macam produk. Salah satu jenis produk olahan biji cokelat adalah coklat batangan (cokelat blok). Cokelat blok mempunyai kandungan cocoa yang bervariasi dan sudah dicampur dengan bahan-bahan seperti susu, gula, dan lemak. Untuk menyesuaikan citarasa masyarakat Indonesia kandungan *cocoa butternya* relatif sedikit dan ditambah dengan lemak nabati sebagai pengganti *cocoa butter*.

Menurut Anonim, 1994 *couverture chocolate (profesional baking chocolate)* jenis ini tergolong mewah dan mahal karena mengandung *cocoa butter* dalam presentase tinggi sehingga mudah meleleh tetapi sedikit lebih lama bekunya. Kandungan *cocoa butter* yang tinggi mengharuskan coklat jenis ini harus melalui proses *tempering* guna menghasilkan cokelat yang mengkilat. Bahan-bahan yang terkandung dalam *couverture chocolate* adalah *cocoa liquor* (cocoa Massa), lemak koka (*cocoa butter*), lechitin (*emulsifier*), gula, vanilli dan susu bubuk.

Cokelat *couverture* dapat digolongkan menjadi empat yaitu *bittersweet chocolate, dark chocolate, milk chocolate, dan white chocolate*. Proses pengolahan cokelat ini membutuhkan alat yang tepat dan penanganan yang khusus sehingga sering digunakan oleh industri dan hotel berbintang. Cokelat jenis ini biasanya digunakan untuk membuat dekorasi, hiasan atau kerajinan berbahan dasar coklat, *candy*, dan *praline*.

Cokelat *compound* atau biasa dikenal dengan istilah *baking chocolate* atau *cooking chocolate* cocok digunakan di daerah tropis seperti Indonesia. Bahan-bahan yang terkandung dalam *compound chocolate* adalah lemak nabati, coklat

bubuk, lechitin (emulsifier), gula dan vanilli. Kandungan lemak nabati dalam *compound* cokelat menggantikan *cocoa butter* sehingga cokelat jenis ini mudah meleleh dan membeku kembali serta lebih elastis, dan agak lengket di lidah dan mempunyai rasa ngendal dan kaya akan aroma. *Compound chocolate* dapat digunakan sebagai bahan tambahan dalam *cake*, hiasan *cookies*, cokelat dekor, cokelat candy, cokelat siram, dan lain-lain karena sifatnya sangat serbaguna maka cokelat ini sering digunakan dalam *home industri* atau rumah tangga. Jenis coklat yang sering digunakan adalah *masterbaker* (*dark*, *milk*, dan *white compound chocolate*). Cara melelehkan cokelat ini tidak sesulit pada *couverture chocolate* teknik yang sering digunakan adalah *au bain marie*, oven, dan *microwave*.

#### 2.1.4.2 Alat-alat dalam pembuatan *Chocolate Decoration* dan *Chocolate Praline*

Secara garis besar alat-alat yang digunakan dalam pembuatan coklat dapat diklasifikasikan menjadi dua bagian, yaitu:

**Tabel 2. 1 Alat alat pembuatan *chocolate***

No	Alat untuk membuat <i>decoration</i>	Alat untuk membuat <i>praline</i>
1	<i>Chopping knife</i>	<i>Microwave</i>
2	<i>Chopping board</i>	<i>Chopping knife</i>
3	<i>Bowl</i>	<i>Chopping board</i>
4	<i>Microwave</i>	<i>Bowl</i> (mangkuk)
5	<i>Scraper</i>	Cetakan <i>praline</i>
6	<i>Piping bag</i>	<i>Piping bag</i>
7	Plastik mika	<i>Pallet knife</i>
8	<i>Scraper</i>	
9	Pisau poles	
10	Spatula pinggul	
11	Kuas	
12	Pipa paralon	
13	Daun mawar atau kembang sepatu	

#### 2.1.4.3 Tahapan Pembuatan *Chocolate Decoration* dan *Chocolate Praline*

*Praline* diciptakan pada awal abad ke 17 oleh Marechal de Plessis-Praslin. *Praline* adalah campuran dari aneka kacang-kacangan (*almond* dan *hazelnut*) yang telah atau belum di panggang dengan gula karamel dengan komposisi minimal 50% kacang. Kemudian campuran ini didinginkan dan digiling hingga menjadi pasta ditambahkan cokelat menjadi *chocolate praline*. *Chocolate praline* adalah hasil olahan cokelat yang dicetak dan dikombinasikan dengan beberapa bahan sebagai isi, seperti *fondant*, *marzipan*, dan kacang-kacangan (Tanuhadi, 2012).

Menurut Anonim,1994 mengemukakan bahwa terdapat dua jenis yaitu *hand moulded praline* dan *moulded praline*. *Hand moulded praline* adalah jenis produk *praline* yang dibuat oleh tangan dan mempunyai nilai seni yang tinggi. Beberapa jenis produk *hand moulded praline* yaitu *little log*, *rochers*, *pineapple triangel*, *walnut fondant* dan *truffles*. *Moulded praline* adalah jenis produk *praline* yang dibuat dengan menggunakan menggunakan cetakan khusus *praline*.

Cokelat dekorasi adalah hasil olahan produk cokelat masak yang dapat dibentuk menjadi aneka hiasan yang menarik. Hiasan dapat dibuat dari cokelat masak utuh maupun cokelat masak yang sudah diolah (Sufi,2000). Menurut Anonim,1994 terdapat beberapa variasi dalam cokelat dekorasi, antara lain cokelat *cut out*, cokelat *pipping*, cokelat *roll*, cokelat *shaving*, cokelat *leaves* dan cokelat *petals*.

Cokelat *cut out* adalah cokelat dekorasi yang dibuat dengan cara cokelat dilelehkan, dibiarkan hingga agak dingin dan tidak terlalu cair. Tuangkan cokelat di atas mika, ratakan dengan spatula, tunggu sampai membeku. Potong cokelat dengan pisau tajam sesuai dengan bentuk yang diinginkan. Cokelat *cut outs* bisa

dipergunakan untuk berbagai kebutuhan, seperti hiasan di atas atau di pinggir kue dan bisa pula membentuk model miniatur khusus, seperti rumah adat, mobil-mobilan, dan bentuk khusus lainnya.

*Piping* cokelat adalah cokelat dekorasi yang dibuat dengan cara cokelat dilelehkan, dibiarkan hingga agak dingin dan tidak terlalu cair. Tuangkan cokelat kedalam *piping bag*, potong bagian ujungnya. Kemudian semprotkan di atas plastik mika sesuai dengan pola yang sudah dibuat, tunggu hingga dingin, dan dilepas secara perlahan. Cokelat cocok sekali untuk membuat *lettering* atau tulisan, berbagai hiasan untuk kue, *petit four*, *praline*.

Coklat *cigarettes* atau *roll* adalah cokelat dekorasi yang dibuat dengan cara cokelat dilelehkan, biarkan hingga agak dingin dan tidak terlalu cair. Tuang di atas meja marmer. Lapisan cokelat menjadi  $\pm 0,5$  cm. Dibiarkan hingga agak dingin dan mengeras. Kikis tipis menggunakan *scraper* dengan kemiringan  $45^{\circ}$  hingga membentuk lapisan tipis dan menggulung. *Chocolate roll* ini dapat digunakan untuk menghias keliling permukaan *black forest cake*.

Cokelat *shaving* adalah cokelat dekorasi yang dibuat dengan cara cokelat dilelehkan, biarkan hingga agak dingin dan tidak terlalu cair. Tuangkan di atas meja marmer. Ditipiskan dengan menggunakan spatula, tunggu hingga agak dingin dan mengeras kemudian dikikis tipis menggunakan *scraper*.

*Chocolate leaves* adalah cokelat dekorasi yang berbentuk daun, dapat menggunakan cetakan cokelat berbentuk atau daun asli sebagai cetakan. Pilih daun yang bentuknya bagus, tidak beracun, tidak berbulu, cukup tipis, dan dapat dilengkungkan. Pilihan yang paling tepat dan paling sering dipakai adalah daun mawar dan daun kembang sepatu. Oles tipis cokelat di belakang daun sebanyak tiga

atau empat kali hingga cokelat mengeras. Didinginkan dalam lemari es hingga cokelat mengeras pisahkan cokelat dari daun secara hati-hati agar tidak pecah.

*Chocolate petals* (kelopak bunga) adalah cokelat dekorasi yang dibuat dengan cara cokelat dilelehkan tunggu hingga dingin. Selanjutnya tekan ujung pallet atau pisau berujung lancip ke cokelat dan pindahkan ke atas plastik mika, tarik pisau secara perlahan kemudian lengkungkan dan masukkan ke dalam paralon. Letakkan di lemari es tunggu hingga dingin dan pisahkan antara cokelat dengan plastik.

### **2.1.5 Metode Pengembangan ADDIE**

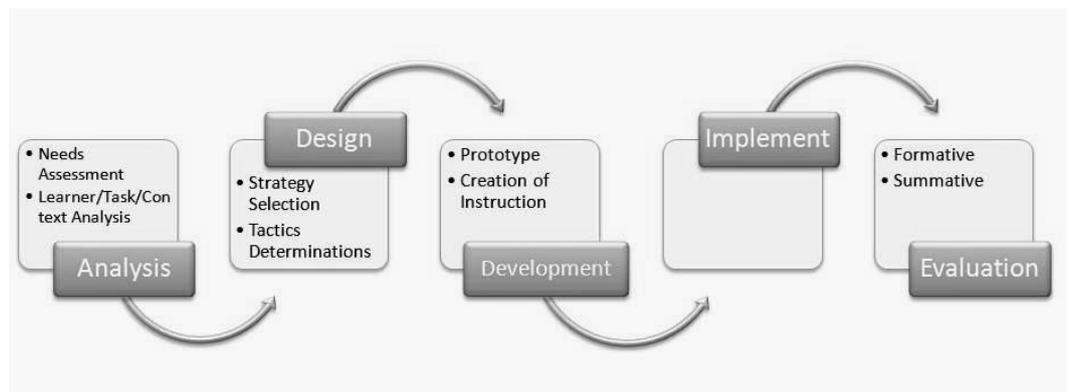
Menurut Sukenda, 2013 Pengembangan perangkat desain pembelajaran terdapat beberapa model, salah satunya adalah model ADDIE. Model ADDIE adalah salah satu model desain pembelajaran yang memperlimbatkan tahapan-tahapan dasar sistem pembelajaran yang sederhana dan mudah di pelajari. Model ADDIE juga dapat diterapkan untuk profesionalitas guru dan tenaga kependidikan di lembaga-lembaga pendidikan. Model ini menggunakan tahap pengembangan yaitu :

1. **Analysis (Analisis)** : Pada fase analisis, dilakukan pendefinisian permasalahan instruksional, tujuan instruksional, dan sasaran pembelajaran. Pada fase ini juga dilakukan identifikasi atas lingkungan pembelajaran, pengetahuan dan keahlian yang saat ini sudah dimiliki oleh peserta didik. Fase ini dilakukan untuk menjawab pertanyaan-pertanyaan terkait hal-hal berikut : Siapa pemirsanya (*audiens*), apa yang perlu mereka pelajari, berapa anggarannya, apa saja yang tersedia untuk menyajikan materi (*delivery*), kendala apa saja yang ada, kapan proyek harus selesai, dan apa yang harus dilakukan peserta didik untuk mengetahui kompetensi mereka.

2. Design (Desain) : fase desain terkait dengan penentuan sasaran, instrumen penilaian, latihan, konten, dan analisis yang terkait materi pembelajaran, rencana pembelajaran dan pemilihan media. Fase desain dilakukan secara sistematis dan spesifik. Aktivitas yang dilakukan pada tahap desain biasanya meliputi pemilihan lingkungan belajar yang paling sesuai dengan mempelajari jenis keahlian kognitif yang diperlukan untuk mencapai tujuan instruksional, menulis sasaran instruksional, memilih pendekatan secara keseluruhan, bentuk dan tampilan program : unit *outline*, pembelajaran dan modul, merancang materi kursus secara spesifik untuk digunakan pada medium elektronik interaktif
3. *Development* (Pengembangan) : pada fase ini dilakukan pembuatan dan penggabungan aset konten yang sudah dirancang pada fase desain. Pada fase ini dibuat *storyboard*, penulisan konten dan perancangan grafis yang diperlukan. Jika melibatkan *e-learning*, *programmer* akan bekerja untuk mengintegrasikan teknologi yang diperlukan. Aktivitas yang dilakukan pada fase ini meliputi pembuatan atau pengumpulan media yang diperlukan, menggunakan kekuatan internet atau media elektronik untuk menyajikan informasi dalam berbagai format multimedia sehingga dapat memenuhi keinginan peserta didik, dan mendefinisikan interaksi yang sesuai, yang harus dalam bentuk kreatif, inovatif, dan mendorong peserta didik untuk terpancing belajar lebih lanjut.
4. *Implementation* (Implementasi) : Hasil pengembangan diterapkan dalam pembelajaran untuk mengetahui pengaruhnya terhadap kualitas pembelajaran yang meliputi keefektifan, kemenarikan dan efisiensi pembelajaran. Bentuk

dasar produk pengembangan perlu diujicobakan secara riil di lapangan untuk memperoleh gambaran tentang tingkat keefektifan, kemenarikan dan efisiensi pembelajaran. Keefektifan berkenaan dengan sejauh mana produk pengembangan dapat mencapai tujuan atau kompetensi yang diharapkan. Kemenarikan berkenaan dengan sejauh mana produk pengembangan dapat menciptakan suasana belajar yang menyenangkan, menantang, dan memotivasi belajar peserta didik. Efisiensi berkaitan dengan penggunaan segala sumber seperti dana, waktu dan tenaga untuk mencapai tujuan yang diinginkan.

5. Evaluation (Evaluasi) : Tahap terakhir adalah melakukan evaluasi (evaluation) yang meliputi evaluasi formatif dan evaluasi sumatif. Evaluasi formatif dilakukan untuk mengumpulkan data pada setiap tahapan yang digunakan untuk penyempurnaan dan evaluasi sumatif dilakukan pada akhir program untuk mengetahui pengaruhnya terhadap hasil belajar peserta didik dan kualitas pembelajaran secara luas. Dalam penelitian pengembangan umumnya hanya dilakukan evaluasi formatif, karena jenis evaluasi ini berhubungan dengan tahapan penelitian pengembangan untuk memperbaiki produk pengembangan yang dihasilkan untuk mengukur media pembelajaran layak atau tidak.



Gambar 2. 2 Model ADDIE untuk Perancangan Instruksional (Togala, 2013)

Penggunaan model ADDIE pada pengembangan produk multimedia untuk pembelajaran sudah dikenal secara luas. Parekh (Parekh, 2006) mencantumkan ADDIE sebagai salah satu metoda pengembangan aplikasi multimedia untuk produk CBT. Model ADDIE juga digunakan untuk pengembangan website berbasis multimedia (Peterson, 2003), serta aplikasi pembelajaran berbasis multimedia lainnya .

## 2.2 Kerangka Pemikiran

Video klip adalah salah satu media pembelajaran dalam pembuatan *chocolate decoration* dan *chocolate praline*. Media pembelajaran video klip dapat menyelesaikan penyimpangan yang dihadapi oleh peserta didik baik dalam kecenderungan verbalisme, ketidaksiapan peserta didik, kurangnya minat, motivasi belajar dan lain-lain. Proses belajar selama ini hanya menggunakan metode ceramah serta menggunakan *power point*. Dengan menggunakan media video klip ini sangat membantu para guru dalam menunjang ketertarikan peserta didik dalam belajar serta membantu proses pembelajaran dalam mata pelajaran *pastry and bakery* khususnya *chocolate decoration* dan *chocolate praline*. Dalam mata pelajaran pastry peserta didik dituntut agar dapat mempraktikkan cara membuat *chocolate decoration* dan *chocolate praline* yang baik dan benar. Melalui video klip ini, diharapkan peserta didik mampu menguasai serta memahami materi yang sedang berlanjut.

Sebuah penelitian yang dilakukan oleh Patris, 2014 mengemukakan bahwa pembelajaran audio-visual merupakan jenis metode pembelajaran yang paling efektif. Selain itu media audio-visual dapat mengukur dan mengevaluasi sejauh mana perkembangan kemampuan peserta didik di dalam mendengar, memahami, dan menghargai materi pembelajaran yang sedang berlangsung. Di samping itu, media berbasis audio-visual dapat digunakan serta disesuaikan dengan tingkat kemampuan peserta didik. Adapun audio dapat menampilkan pesan yang memotivasi peserta didik.

## **BAB III METODOLOGI PENELITIAN**

### **3.1. Tempat dan waktu penelitian**

Penelitian dan pengembangan media pembelajaran dalam bentuk video klip dilaksanakan di Sekolah Menengah Kejuruan Negeri 32 Jakarta, Program kejuruan Tata Boga yang beralamat di Jl. Tebet Dalam IV/1. Waktu penelitian dilaksanakan di UNJ dan produk diuji cobakan di ruang dosen Tata Boga Gd H Lt 2 dan ruang guru SMK N 32 Jakarta

### **3.2 Metode Pengembangan Produk**

#### **3.2.1 Tujuan Pengembangan Produk**

Penelitian pengembangan media pembelajaran video ini bertujuan untuk membantu peserta didik agar belajar dengan efektif dan memahami materi pelajaran *pastry and bakery* khususnya *chocolate decoration* dan *chocolate praline*. Dengan manfaat dan kelebihan dari video yang sudah dibahas pada bab dua. Membantu Guru mata pelajaran dalam memberikan pengajaran pada peserta didik.

#### **3.2.2 Metode Pengembangan**

Metode yang dilakukan peneliti pada penelitian ini adalah penelitian *Research and Development* (R&D), R&D adalah metode penelitian yang digunakan untuk menghasilkan produk tertentu, dan penguji keefektifan produk tersebut supaya dapat berfungsi di masyarakat luas.

Langkah langkah dari metode penelitian R&D ini adalah mempelajari temuan penelitian yang berkaitan dengan produk yang akan dikembangkan, mengembangkan produk berdasarkan temuan, bidang pengujian dalam pengaturan di mana akan

digunakan dan merevisinya untuk memperbaiki kekurangan yang ditemukan dalam tahap mengajukan pengujian

### **3.2.3. Sasaran Produk**

Media pembelajaran ini dibuat dan dikembangkan untuk pembelajaran mata pelajaran *Pastry and Bakery*. Pengembangan media pembelajaran ini ditunjukkan untuk peserta didik SMK Tata Boga.

### **3.2.4 Instrumen Penelitian**

Instrumen merupakan alat bantu dalam penelitian yang bertujuan untuk mengumpulkan data secara sistematis. Instrumen uji coba media pembelajaran video klip ini mengacu kepada instrument angket. Instrument ini digunakan dalam penelitian ini adalah kuesioner. Kuesioner merupakan sejumlah pertanyaan yang digunakan untuk memperoleh data dari responden.

#### **3.2.4.1 Kisi - Kisi Instrumen**

Instrumen yang akan digunakan dalam penelitian beberapa sub mulai dari skala penelitian, klasifikasi kualitas media, aspek dinilai ahli media, dan aspek dinilai ahli materi.

**Tabel 3. 1 Skala Penilaian Materi**

<b>Nilai</b>	<b>Keterangan</b>
4 – 5	Sangat Baik
3 – 3,9	Baik
2 – 2,9	Cukup
1 – 1,9	Kurang
0 – 0,9	Sangat Kurang

Sumber: Jurnal Ilmiah DIDAKTIKA JAKARTA

Kemudian hasil dari penilaian tersebut dihitung berdasarkan perhitungan yang dilakukan dan hasilnya dijadikan dasar untuk memberikan penilaian terhadap produk yang dikembangkan dengan kriteria sebagai berikut :

**Tabel 3. 2 Klasifikasi Kualitas Media**

<b>Nilai</b>	<b>Keterangan</b>
4 – 5	Sangat Baik
3 – 3,9	Baik
2 – 2,9	Cukup
1 – 1,9	Kurang
0 – 0,9	Sangat Kurang

Sumber: Jurnal Ilmiah DIDAKTIKA JAKARTA

Instrumen penilai yang digunakan peneliti untuk memperoleh informasi tentang pengembangan media pembelajaran video klip pembuatan *chocolate decoration* dan *chocolate praline* meliputi kesesuaian materi, kemenarikan media, aspek pembelajaran dan aspek media yang diberikan oleh ahli materi dan ahli media.

**Tabel 3. 3 Aspek Dinilai Ahli Media**

<b>Kategori Aspek Yang Dinilai</b>	<b>Indikator</b>
Keefektifan desain layar	Ukuran huruf Bentuk/ jenis huruf Warna huruf Kualitas gambar Komposisi warna terhadap warna background Kejelasan narasi Keefektifan gambar
Audio atau suara	Musik pengiring Suara narator
Kemudahan pengoperasian program	Program mudah dioperasikan/ digunakan Sistematika penyajian
Konsistensi	Konsistensi kata, istilah dari kalimat Konsistensi tata letak pembabakan/ alur
Navigasi	Efektifitas navigasi Fungsi navigasi
Kemanfaatan	Mempermudah KBM Memberikan fokus perhatian mempermudah

**Tabel 3. 4 Tabel Aspek Dinilai Ahli Materi**

<b>Kategori Aspek Yang Dinilai</b>
Ketepatan pemilihan topik untuk multimedia
Kejelasan rumusan tujuan instruksional
Kejelasan sasaran
Konsistensi isi dengan tujuan instruksional kegiatan
Kejelasan uraian/ penjelasan materi
Kejelasan contoh yang diberikan
Pemberian latihan
Pemberian umpan balik
Penggunaan logika
Kualitas interaksi pembelajaran
Personalisasi dan individualisasi
Pembabakan/ urutan/ sekuensial
Konsistensi tes dengan tujuan instruksional pembelajaran
Umpan balik terhadap hasil test peserta didik
Pemberian motivasi

### **3.3 Prosedur Pengembangan**

#### **3.3.1 Tahap Penelitian Dan Pengumpulan Informasi**

Dalam pengembangan media pembelajaran video klip penerapannya telah menentukan model desain pembelajaran ADDIE (*Analysis, Design, Development, Implementation, Evaluation*). Dengan tahapan pengembangan sebagai berikut :

#### **3.3.2 Analysis (Analisis)**

Dalam tahapan menganalisis permasalahan yang ada, sebagai berikut:

- a. Minimnya variasi media dalam pembelajaran di SMK N 32 Jakarta
- b. Kurangnya dalam penguasaan alat-alat pada saat praktikum.
- c. kreativitas bentuk yang belum bervariasi yang masih monoton.

Berdasarkan masalah yang timbul diatas dilakukan variasi media pembelajaran dengan mengembangkan media pembelajaran video klip. Selanjutnya

melanjutkan *story board* atau alur cerita dengan *content* yang berupa gambar yang mendukung dalam story board.

### **3.3.3. Design (Desain)**

Pada tahapan desain melanjutkan alur cerita/ *story board*, dengan melakukan pendekatan ke Sigma TV Universitas Negeri Jakarta yang merupakan Unit Kegiatan Mahasiswa yang beralamat di Gedung G, Universitas Negeri Jakarta. Sigma TV berhubungan dengan take video dan mengedit video yang nanti akan dibuat. Salah satu programnya adalah media video klip melalui pembelajaran dengan memanfaatkan pembelajaran melalui media video klip, dimana dapat digunakan oleh guru di Sekolah Menengah Kejuruan Negeri 32 Jakarta. Hal ini dilakukan agar tidak terjadi tumpang tindih dengan materi yang sudah ada atau sudah pernah dilakukan oleh pengembangan sebelumnya/redudansi. Agar hasil video mudah dimengerti.

### **3.3.4 Development (Pengembangan)**

Dalam tahapan ini dilakukan kegiatan sebagai berikut :

- a. Membuat video atau take video
- b. Mengedit hasil video yang telah didapat
- c. Menyusun instrumen untuk diuji coba
- d. Menguji video ke ahli media dan ahli materi

### **3.3.5 Implementation (Implementasi)**

Tahapan implementasi merupakan tahapan dimana video klip siap digunakan. Pada tahapan implementasi ini dilakukan uji coba video klip dan pemeriksaan kesalahan sebelum video digunakan. Dilakukan uji coba dengan tiga

tahapan yaitu *one to one*/ perserongan, *small group*/ kelompok kecil dan *field test*/ kelompok besar/ lapangan.

### **3.3.6 Evaluation (Evaluasi)**

Uji coba ini menggunakan uji formatif yang bertujuan untuk menentukan apa yang harus ditingkatkan atau direvisi agar media pembelajaran video klip lebih efektif dan efisien. Nilai berdasarkan skala penilaian yang telah ditentukan.

Tahap evaluasi formatif terhadap produk media pembelajaran video klip terbagi atas evaluasi ahli materi, evaluasi ahli media, evaluasi peserta didik.

Prosedur evaluasi ahli materi meliputi :

1. Aspek kejelasan instruksional yang terdiri dari tujuan instruksional, kejelasan tujuan instruksional, penjelasan materi, pemberian latihan, umpan balik, tes penggunaan bahasa.
2. Kebenaran isi yang terdiri dari bagian yang salah atau keliru, jenis kesalahan, saran perbaikan.
3. Komentar atau saran dan kesimpulan penilai.

Prosedur evaluasi untuk peserta didik aspek kualitas tampilan, kualitas penyajian materi, komentar, saran dan kesimpulan. Tahapan evaluasi formatif peserta didik melalui tiga tahapan yaitu sebagai berikut:

1. Evaluasi *one to one* dipilih dua orang yang dapat mewakili populasi dari target media yang dibuat. Media yang dibuat disajikan kepada peserta didik secara individual. Kedua orang tersebut yang dipilih, satu diantaranya mempunyai kemampuan dibawah rata-rata dan yang satunya lagi diatas rata-rata. Kemudian jalankan prosedur evaluasi, setelah prosedur evaluasi dilakukan maka diperoleh

beberapa informasi seperti kesalahan pemilihan kata atau uraian kurang jelas dan tujuan yang tidak sesuai dengan materi dan sebagainya.

2. Evaluasi kelompok kecil/ *small group evaluation*, dilakukan pada 5 orang peserta didik yang dapat mewakili populasi. Peserta didik yang dipilih dari yang kurang pandai, sedang, dan yang pandai, peserta didik laki-laki dan peserta didik perempuan yang terdiri dari berbagai latar belakang.
3. Evaluasi lapangan/ *field evaluation*, merupakan tahap terakhir dari evaluasi formatif. Untuk itu diusahakan situasi mirip dengan situasi sebenarnya.
4. Dengan pelaksanaan dipilih 30 orang pesereta didik dengan berbagai macam karakteristik.
5. Video akan disimpan dalam bentuk CD ( *Compact Disk* ).
6. Penelitian selanjutnya lanjutkan oleh Farida Handayani yang berjudul: Pengaruh Penggunaan Media Pembelajaran Video Pembuatan *Chocolate Decorations* Dan *Chocolate Praline* Terhadap Hasil Belajar Siswa (Aplikasi Pada Peserta Didik Sekolah Menengah Kejuruan Negeri 32 Jakarta)

## **BAB IV**

### **HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN**

#### **4.1 Hasil Pengembangan Produk**

Hasil yang dimaksud dalam bab ini adalah hasil penelitian pengembangan media pembelajaran yang mencakup keadaan lokasi penelitian dan tahapan dari proses pengembangan serta karakteristik peserta didik dan hasil uji coba media video pembuatan *chocolate decoration & chocolate praline*. Seperti yang dijelaskan dibawah ini :

##### **4.1.1 Keadaan Lokasi Penelitian**

Lokasi yang digunakan pada penelitian ini adalah SMKN 32 Jakarta, Jalan Tebet Dalam IV/I Kel. Tebet Barat Kec. Tebet Jakarta Selatan Kode Pos 12810. SMKN 32 Jakarta memiliki fasilitas ruang kelas, ruang praktek, ruang cokelat, ruang guru, ruang kepala sekolah, ruang perpustakaan, ruang TU, aula, lapangan dan mushola. Sekolah ini terdapat jurusan Tata Boga dan pelajaran *Pastry and Bakery*. Selain sekolah yang dijadikan penelitian peneliti juga mengembangkan media pembelajaran yang dilakukan di Universitas Negeri Jakarta, Fakultas Teknik, Jalan Rawamangun Muka, Jakarta Timur 13220.

##### **4.2.1 Tahap Pengembangan**

Berdasarkan hasil dari penelitian pengembangan media pembelajaran video pembuatan *chocolate decoration & chocolate praline* tersebut dengan perhitungan yang dilakukan dan hasilnya dijadikan dasar untuk memberikan penilaian terhadap produk yang dikembangkan. Dengan menggunakan model Desain Pembelajaran ADDIE dengan tahap-tahap yang umumnya digunakan yaitu :

### **1. Tahapan Analisis ( *analysis* )**

Pada tahap analisis ini dilakukan analisis dengan hasil sebagai berikut :

- a) Melihat kondisi pembelajaran serta dilihat dari media dan perangkat belajar yang digunakan guru dalam pembelajaran.
- b) Menentukan media yang cocok pada video pembelajaran.
- c) Menentukan waktu yang tepat pada pelaksanaan penelitian.
- d) Menganalisis apakah media video dapat membantu atau menyulitkan bagi pengguna, namun setelah ditelaah lebih lanjut peneliti ternyata dengan menggunakan media video ini dapat membantu proses belajar pembelajaran dikarenakan dalam video klip dapat melihat alat dan bahan-bahan yang digunakan pada proses pelelehan serta melihat cara membuat *chocolate decoration & chocolate praline*.

### **2. Tahapan Desain ( *Design* )**

Hasil yang didapat pada tahap desain ialah:

- a) Menentukan jenis-jenis bentuk *chocolate decoration* yang akan dibuat, setelah dianalisis maka terdapat beberapa bentuk *chocolate decoration* yang nanti akan dibuat yaitu 7 *chocolate decoration* dan 1 *chocolate praline*.
- b) *Story board* atau alur cerita, terdapat musik serta gambar dalam *story board*.

### **3. Tahapan Pengembangan ( *development* )**

Tahap pengembangan dilakukan setelah membuat *story board* yaitu dengan :

- a) Kerja sama dengan Sigma TV Universitas Negeri Jakarta, Pada hari Selasa 22 November 2016.
- b) *Take video* dilakukan bersama mahasiswa Sigma TV Universitas Negeri Jakarta, pada hari Rabu 23 November 2016.

- c) Diskusi dengan dosen pembimbing terkait dengan video yang telah didapat serta hasil dari diskusi ini ialah: menentukan ahli media dan ahli materi untuk penilaian/validasi.
- d) Validasi Oleh Ahli Media dan Ahli Materi.

### **Hasil Uji Coba Ahli Media (*Expert Review*)**

Pada tahapan uji coba ahli media, produk media pembelajaran video ini di uji cobakan kepada seorang ahli pengembangan media pembelajaran. Dosen Pendidikan Tata Boga di Universitas Negeri Jakarta. Jumlah pertanyaan yang diajukan sebanyak (18) buah pertanyaan yang bereferensi dari Pustekkom (Pusat Teknologi dan Komunikasi) Kementrian Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia. Dari hasil uji coba media pembelajaran video diperoleh data sebagai berikut :

**Tabel 4. 1 Penelitian Uji Coba Ahli Media (*expert Review*)**

<b>Kategori Aspek Yang Dinilai</b>	<b>Indikator</b>	<b>Skor</b>
Keefektifan desain layar	Ukuran lurus	4
	Bentuk/jenis huruf	4
	Warna huruf	4
	Kualitas gambar	5
	Komposisi warna terhadap warna background	5
	Kejelasan narasi	5
	Keefektifan gambar	4
Audio/suara	Musik pengiring	4
	Suara narator	4
Kemudahan pengoprasian program	Program mudah dioprasikan/digunakan	5
	Sistematika penyajian	5
Konsistensi	Konsistensi kata, istilah dari kalimat	5
	Konsistensi tata letak pembabakan/alur	4
Navigasi	Efektifitas navigasi	4
	Fungsi navigasi	4

Kemanfaatan	Mempermudah KBM	5
	Memberikan fokus perhatian mempermudah	5
	Mempermudah guru/ pengajar	5
<b>Nilai Keseluruhan</b>		<b>81</b>
<b>Nilai Rata – Rata</b>		<b>4,5</b>

Rata – rata nilai keseluruhan = Nilai keseluruhan : jumlah pertanyaan

$$= 81 : 18$$

$$= 4,5$$

**Tabel 4. 2 Klasifikasi Penilaian Media**

Nilai	Keterangan
4 – 5	Sangat Baik
3 – 3,9	Baik
2 – 2,9	Cukup
1 – 1,9	Kurang
0 – 0,9	Sangat Kurang

Berdasarkan hasil perhitungan di atas maka nilai rata keseluruhan yang dicapai adalah sangat baik yaitu dengan *point* nilai 4,5. Hasil ini menunjukkan media pembelajaran video klip dapat dimanfaatkan oleh peserta didik yang berminat memperoleh berbagai sumber belajar untuk menunjang proses pembelajaran di sekolah baik pembelajaran secara tatap muka dikelas.

**Tabel 4. 3 Komentar Hasil Penilaian Media**

Saran	Revisi
1. Video pembelajaran pembuatan <i>chocolate decoration &amp; chocolate praline</i> sudah baik/bagus, hal ini diperoleh berdasarkan instrument penilaian media yang dianggap sesuai dan sudah sangat jelas.	1. Karena video sudah baik/ bagus menurut ahli media maka tidak ada revisi.
<b>Kesimpulan : Program atau produk ini layak untuk uji coba tanpa revisi</b>	

### Hasil Uji Coba Ahli Materi

Pada tahapan uji coba ahli materi, produk media pembelajaran video diuji cobakan kepada seorang ahli materi. Dosen Pendidikan Tata Boga di Universitas Negeri Jakarta Jl. Rawamangun Muka Jakarta Timur. Jumlah pertanyaan yang diajukan kepada ahli materi sebanyak (15) buah pertanyaan dan satu pertanyaan sebuah saran masukan dari hasil uji coba media pembelajaran video diperoleh data sebagai berikut :

**Tabel 4. 4 Penilaian Uji Coba Ahli Materi**

No	Kategori Aspek yang Dinilai	Skor
1.	Ketepatan pemilihan topik untuk multimedia	5
2.	Kejelasan rumusan tujuan intruksional	5
3.	Kejelasan sasaran	5
4.	Konsistensi isi dengan tujuan intruksional kegiatan	4
5.	Kejelasan uraian/ penjelasan materi	4
6.	Kejelasan contoh yang diberikan	5
7.	Pemberian latihan	3
8.	Pemberian umpan balik	3
9.	Penggunaan logika	3
10.	Kualitas interaksi pembelajaran	3
11.	Personalisasi dan individualisasi	4
12.	Pembabakan/ urutan/ sekuansal	4
13.	Konsistensi tes dengan tujuan intruksional pembelajaran	4
14.	Umpan balik terhadap hasil test peserta didik	3
15.	Pemberian motivasi	4
<b>Nilai keseluruhan</b>		<b>59</b>
<b>Nilai rata – rata</b>		<b>3,93</b>

Rata – rata nilai keseluruhan = Nilai keseluruhan kualitas media : jumlah pertanyaan

$$= 59 : 15$$

$$= 3,93$$

**Tabel 4. 5 Klasifikasi Penilaian Materi**

Nilai	Keterangan
4 – 5	Sangat Baik
3 – 3,9	Baik
2 – 2,9	Cukup
1 – 1,9	Kurang
0 – 0,9	Sangat Kurang

Berdasarkan hasil perhitungan di atas maka hasil nilai rata keseluruhan yang dicapai adalah baik yaitu dengan *point* nilai 3,93. Hasil ini menunjukkan media pembelajaran video klip memiliki kualitas yang dapat dikatakan baik dilihat dari aspek instruksional sehingga dapat dimanfaatkan oleh peserta didik dan masyarakat yang berminat memperoleh sumber belajar untuk menunjang proses pembelajaran di sekolah secara tatap muka dikelas. Hasil dari tahapan pengembangan ini adalah video pembuatan *chocolate decorations & chocolate praline* yang telah divalidasi oleh ahli media dan ahli materi.

#### **4. Tahap Implementasi (*Implementation*)**

Tahap implementasi ini didapat hasil sebagai berikut:

- a) Melihat video pembuatan *chocolate decoration & chocolate praline* dan mencocokkan dengan alur cerita.
- b) Dilakukan uji tiga tahap yaitu :

Uji *One to one* / Perserongan

Pada tahapan uji coba perorangan, media pembelajaran video pembuatan *chocolate decoration & chocolate praline* untuk peserta didik SMK N 32 Jakarta ini diujicobakan kepada tiga orang. Evaluasi perorangan/ *one to one*, dipilih tiga orang yang dapat mewakili populasi dari target media yang dibuat. Media yang dibuat disajikan kepada peserta didik secara individual. Ketiga orang tersebut yang dipilih satu diantaranya memiliki kemampuan di bawah rata-rata, dan satu lainnya di atas rata-rata. Ini berdasarkan nilai peserta didik tersebut.

Jumlah soal yang diajukan kepada responden sebanyak (12) pertanyaan. Hasil uji coba media pembelajaran video pembuatan *chocolate decoration* & *chocolate praline* diperoleh data sebagai berikut :

**Tabel 4. 6 Uji Coba *One To One*/ Perseorangan**

Aspek	Keterangan Aspek	Penilaian Subjek			Rata-rata
		1	2	3	
Kualitas Tampilan	Kejelasan petunjuk penggunaan program	4	4	4	4
	Keterbacaan teks/ tulisan	4	4	4	4
	Kualitas tampilan gambar	5	4	4	4,5
	Komposisi warna	5	4	3	4,5
	Kejelasan suara	4	4	4	4
	Daya dukung musik	4	4	4	4
Kualitas Penyajian Materi	Kejelasan tujuan pembelajaran	5	5	5	5
	Kejelasan petunjuk belajar	5	5	5	5
	Kemudahan memahami kalimat pada teks / tulisan	4	4	4	4
	Kemudahan memahami materi/ isi pelajaran	4	4	4	4,5
	Ketepatan urutan penyajian	5	5	5	4,5
	Pembelajaran dengan video klip	4	4	4	4
<b>Nilai keseluruhan</b>		<b>154</b>			
<b>Rata –rata</b>		<b>4,37</b>			

Rata – rata nilai keseluruhan = Nilai keseluruhan : ( jumlah pertanyaan x jumlah responden)

$$= 154 : (12 \times 3)$$

$$= 4,37$$

**Tabel 4. 7 Klasifikasi Penilaian *One To One*/ Perseorangan**

Nilai	Keterangan
4 – 5	Sangat Baik
3 – 3,9	Baik
2 – 2,9	Cukup
1 – 1,9	Kurang
0 – 0,9	Sangat Kurang

Berdasarkan pada hasil perhitungan di atas maka hasil nilai rata keseluruhan yang dicapai adalah sangat baik yaitu dengan *point* nilai 4,37. Hal ini menunjukkan

media pembelajaran video klip ini memiliki kualitas yang baik. Komentar yang diajukan uji perseorangan / *one to one* yang dilakukan oleh dua orang peserta didik SMK N 32 Jakarta pada kelas XI *Pâtisserie* didapat hasil ssebagai berikut :

**Tabel 4.8 Komentar Hasil Penilaian Uji *One To One* / Perseorangan**

Saran	Revisi
1. Secara keseluruhan video pembelajaran dapat dimengerti dengan baik dan kualitas video yang tinggi.	1. Dengan hasil yang sudah cukup baik, serta dapat dimengerti maka tidak ada revisi.
2. Dari menonton video tersebut penonton yang ingin belajar, mudah memahami cara pembuatan dengan cepat, urutannya baik sehingga menghasilkan <i>chocolate decoration &amp; chocolate praline</i> yang baik juga.	2. Dengan hasil yang cukup baik, serta dapat dimengerti maka tidak ada revisi.
<b>Kesimpulan : Program atau produk ini layak untuk uji coba <i>one to one</i> / perseorangan</b>	

Berdasarkan hasil yang telah diuji coba *one to one* / perseorangan dapat disimpulkan bahwa media pembelajaran video ini dapat tanggapan yang positif.

#### **Uji *Small group*/kelompok kecil**

Pada tahapan uji *small group*/kelompok kecil media pembelajaran video pembuatan *chocolate decoration & chocolate praline* untuk peserta didik SMK N 32 Jakarta ini diujicobakan kepada lima orang secara bersamaan. Peserta didik yang dipilih terdiri dari peserta didik kelas XI *pastisery* dengan tingkat kepandaian kurang pandai, tingkat sedang dan tingkat kepandaian yang sangat pandai dan peserta didik laki-laki dan peserta didik perempuan. Jumlah soal yang diajukan kepada responden sebanyak (12) buah pertanyaan. Hasil uji coba media

pembelajaran video pembuatan *chocolate decoration & chocolate praline* diperoleh data sebagai berikut :

**Tabel 4.9 Penilaian Uji Coba Terbatas/kelompok kecil**

Aspek	Keterangan aspek	Penilaian Subjek							Rata-rata
		1	2	3	4	5	6	7	
Kualitas Tampilan	Kualitas petunjuk penggunaan program	4	4	5	5	4	5	5	4
	Keterbacaan teks/ tulisan	4	4	4	4	3	4	5	4
	Kualitas tampilan gambar	5	4	5	5	5	5	5	4,8
	Komposisi warna	5	4	5	4	4	4	5	4,6
	Kejelasan suara	4	4	3	5	4	5	5	4
	Daya dukung musik	4	4	3	4	4	4	5	4
Kualitas Penyajian Materi	Kejelasan tujuan pembelajaran	4	4	5	4	5	4	5	4,6
	Kejelasan petunjuk belajar	4	4	5	5	5	5	5	4,6
	Kemudahan memahami kalimat pada teks/ tulisan	5	4	5	5	5	5	5	4,8
	Kemudahan memahami materi / isi pelajaran	4	4	4	5	5	5	5	4,4
	Ketepatan urutan penyajian	4	4	4	4	4	4	5	4,2
	Pembelajaran dengan video klip	5	4	5	5	5	5	5	4,8
	<b>Nilai keseluruhan</b>								<b>376</b>
<b>Rata-rata Keseluruhan</b>								<b>4,48</b>	

$$\begin{aligned}
 \text{Rata-rata nilai keseluruhan} &= \text{Nilai keseluruhan} : (\text{jumlah pertanyaan} \times \text{jumlah responden}) \\
 &= 376 : (12 \times 7) \\
 &= 4,48
 \end{aligned}$$

**Tabel 4.10 Klasifikasi Penilaian Uji Coba Terbatas/kelompok kecil**

Nilai	Keterangan
4 – 5	Sangat Baik
3 – 3,9	Baik
2 – 2,9	Cukup
1 – 1,9	Kurang
0 – 0,9	Sangat Kurang

Berdasarkan hasil perhitungan di atas maka hasil rata keseluruhan yang dicapai adalah sangat baik yaitu dengan *point* nilai 4,48. Hal ini menunjukkan media pembelajaran video klip ini memiliki kualitas yang sangat baik. Komentar yang

disampaikan dari uji coba terbatas yang dilakukan oleh peserta didik SMKN 32 Jakarta dengan hasil sebagai berikut :

**Tabel 4.11 Komentar Hasil Penilaian Uji Coba Terbatas**

Saran	Revisi
1. Video keseluruhan mudah dipahami namun pada saat pembuatan <i>chocolate decoration</i> terlalu cepat.	1. Dalam pembuatan sudah direvisi dan dilambatkan tempo pembuatan <i>chocolate decoration &amp; chocolate praline</i> .
2. Video tersebut sangat menarik dan kualitas gambarnya sangat baik.	2. Tidak ada revisi
3. Dengan menonton video ini dapat dengan cepat belajar pembuatan <i>chocolate decoration &amp; chocolate praline</i>	3. Tidak ada revisi

**Kesimpulan : Program atau produk ini sudah layak untuk uji coba terbatas**

#### **Uji *field test*/ kelompok besar/ lapangan.**

Pada tahapan uji coba lapangan media pembelajaran video pembuatan *chocolate decoration & chocolate praline* untuk SMK N 32 Jakarta ini diujicobakan kepada tiga puluh (30) peserta didik secara bersamaan. Peserta didik yang dipilih dengan berbagai latar belakang, jenis kelamin, usia, kemajuan belajar, dan sebagainya. Evaluasi lapangan / *field Evaluation*, merupakan tahap akhirdari evaluasi formatif.

Soal yang akan diajukan kepada responden sebanyak (14) buah pertanyaan berbeda dengan instrumen uji perseorangan/*one to one* dan uji *small group*/ terbatas, ini dilakukan karena pada indikator kecukupan latihan dan umpan balik tidak dapat digunakan atau kurang cocok pada pengambilan data tersebut. Hasil uji coba media pembelajaran video klip pembuatan *chocolate decoration & chocolate praline* diperoleh data sebagai berikut :

**Tabel 4.12 Penilaian Uji Coba Lapangan**

<b>Aspek</b>	<b>Keterangan Aspek</b>	<b>Skor</b>	<b>Rata-rata</b>	
Kualitas Tampilan	Kejelasan petunjuk penggunaan program	131	4,36	
	Keterbacaan teks/ tulisan	138	4,6	
Kualitas Penyajian Materi	Kualitas tampilan gambar	137	4,56	
	Komposisi warna	135	4,5	
	Kejelasan suara	122	4,06	
	Daya dukung musik	126	4,2	
	Kejelasan tujuan pembelajaran	139	4,63	
	Kejelasan petunjuk belajar	128	4,26	
	Kemudahan memahami kalimat pada teks / tulisan	137	4,56	
	Kemudahan memahami materi / isi pelajaran	141	4,7	
	Ketepatan urutan penyajian	129	4,3	
	Kecukupan latihan	136	4,53	
	Kejelasan umpan balik / respon	133	4,43	
	Pembelajaran dengan video klip	145	4,83	
	<b>Nilai keseluruhan =</b>		<b>1.877</b>	
	<b>Rata – rata =</b>		<b>4,46</b>	

$$\begin{aligned}
 \text{Rata – rata nilai keseluruhan} &= \text{Nilai keseluruhan} : (\text{jumlah pertanyaan} \times \text{jumlah responden}) \\
 &= 1.877 : (14 \times 30) \\
 &= 4,46
 \end{aligned}$$

**Tabel 4.13 Klasifikasi Penilaian Uji Coba Lapangan**

<b>Nilai</b>	<b>Keterangan</b>
4 – 5	Sangat Baik
3 – 3,9	Baik
2 – 2,9	Cukup
1 – 1,9	Kurang
0 – 0,9	Sangat Kurang

Berdasarkan hasil perhitungan di atas maka hasil nilai dari rata keseluruhan yang dicapai adalah baik yaitu dengan *point* nilai 4,46. Hal ini menunjukkan media video klip ini memiliki kualitas yang sangat baik. Komentar yang diajukan pada uji coba lapangan yang dilakukan oleh 30 orang peserta didik kelas XI *patisery* SMK N 32 Jakarta dengan hasil sebagai berikut :

**Tabel 4.14 Komentar Hasil Penilaian Uji Coba Lapangan**

<b>Saran</b>	<b>Revisi</b>
1. Video sudah sangat baik dapat membantu proses pembelajaran pembuatan <i>chocolate decoration &amp; chocolate praline</i>	1. Tidak ada revisi
2. Diharapkan video pembuatan <i>chocolate decoration &amp; chocolate praline</i> di publikasikan untuk pembelajaran peserta didik	2. Tidak ada revisi
3. Penulisan cenderung monoton/biasa.	3. Sudah direvisi dengan menambahkan <i>effect</i> dan suara pada penulisan.
<b>Kesimpulan : Program atau produk ini sudah layak untuk Uji Coba Lapangan / Field Evaluation</b>	

### 5. Tahap Evaluasi (*evaluation*)

Hasil dari Tahapan evaluasi ialah : Dilakukan evaluasi dan penyempurnaan, selanjutnya video pembuatan *chocolate decoration & chocolate praline* di pindahkan ke dalam CD (*Compact Disk*). Pada tahapan ini video pembuatan *chocolate decoration & chocolate praline* dengan media video klip berdasarkan hasil uji coba terhadap ahli media, ahli materi dan para peserta didik. Uji coba dapat disampaikan revisi keseluruhan. Hal – hal yang perlu diperbaiki adalah :

Tabel 4.15 Revisi

Penilaian Uji Coba	Revisi
Uji Coba Ahli Media	Karena video sudah baik/ bagus menurut ahli media maka tidak ada revisi.
Uji Coba Ahli Materi	Umpan balik kepeserta didik sudah diperbaiki dengan penambahan <i>content</i> isi materi.  Penjelasan tujuan sudah ditambahkan.  Materi cara pelelehan sudah disesuaikan dengan tahapan pembuatan <i>chocolate decoration &amp; chocolate praline</i> .  Sudah ditambahkan aplikasi <i>chocolate praline</i> pada cake dibagian akhir video
Uji Coba Perorangan	Dengan hasil yang sudah cukup baik serta dapat dimengerti maka tidak ada revisi.
Uji Coba Terbatas	Dalam pelelehan sudah direvisi dan dilambatkan tempo pembuatannya <i>chocolate decoration</i> .
Uji Coba Lapangan	Sudah direvisi dengan menambahkan <i>effect</i> serta suara pada penulisan.

## 4.2 Analisis Operasi Produk

### 4.2.1 Hasil Pengembangan

#### a. Nama Produk

Penelitian ini menghasilkan sebuah nama produk “VIPECHODECHOPRA” Video Pembuatan *Chocolate Decoration & Chocolate Praline*. Materi yang disajikan dalam bentuk video ini adalah tahapan-tahapan pembuatan *chocolate decoration & chocolate praline* mulai dari bahan, alat, cara pembuatan hingga hasil akhir *chocolate decoration & chocolate praline*.

## **b. Karakteristik Produk**

Karakteristik dari video pembuatan *chocolate decoration & chocolate praline* ini:

- a) Memiliki kualitas gambar HD (*High Definition*)
- b) *Effect* suara yang jernih
- c) Berwujud CD (*Compact Disk*)
- d) Gambar 3D (Tiga Dimensi)

### **4.2.2 Kelebihan produk Media Video Klip**

Berdasarkan hasil dari uji coba, kelebihan pengembangan media video ini antara lain sebagai berikut :

- a. Media video ini menayangkan secara langsung cara pembuatan *chocolate decoration & chocolate praline* dengan bahan dan alat yang mendukung.
- b. Media video ini mendukung sebagai sarana pembelajaran, dikarenakan banyak respon positif karena kualitas gambar *High Definition* yang terjadi pada saat peneliti mengambil data uji lapangan.
- c. Media video ini dapat mudah disebar luaskan dengan durasi waktu yang cukup panjang sehingga pesan yang ingin disampaikan ke penonton dapat tersampaikan secara baik dan detail.
- d. Media video ini dapat menghemat waktu serta biaya apabila ingin mempelajari tentang *chocolate decoration & chocolate praline*.

#### 4.2.3 Kekurangan Produk Media Video Klip

Berdasarkan dari hasil uji coba, terdapat kekurangan dalam pengembangan media video pembuatan *chocolate decoration & chocolate praline* ini, antara lain:

- a. Media video ini dari segi musik terbatas apabila suasana dilingkungan sekitar kurang kondusif.
- b. Gambar video yang dihasilkan akan kurang jelas apabila *background* layar tidak rata atau tidak mempunyai warna yang terang.



## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1 Kesimpulan**

Media pembelajaran video pembuatan *chocolate decoration & chocolate praline*, dinilai cukup baik. Media video ini merupakan salah satu media pembelajaran bagi peserta didik SMK N 32 Jakarta. Media video ini dapat digunakan dimana saja dengan hal ini mempermudah pembelajaran bagi peserta didik sehingga peserta didik akan mudah untuk memahami materi tentang pembuatan *chocolate decoration & chocolate praline* serta dapat diterapkan saat praktik di pembelajaran bahkan pada saat Praktek Kerja Lapangan atau Kerja Industri.

Uji coba dilakukan kepada peserta didik SMK N 32 Jakarta, uji coba *One to one*/Perseorangan dilakukan oleh dua peserta didik, uji coba terbatas/*small group* /kelompok kecil dilakukan kepada lima peserta didik, sedangkan uji coba lapangan/*Field evaluation* dilakukan oleh tiga puluh peserta didik.

Hasil penelitian pengembangan media pembelajaran video pembuatan *chocolate decoration & chocolate praline* ini menunjukkan bahwa : (1) pengembangan media melalui tahapan *Analysis, Desain, Development, Implementasi, dan Evaluation* (2) sebelum tahapan implementasi dilakukan oleh penilaian ahli media dengan indikator kualitas gambar, musik, peralatan pendukung, penggunaan *caption* alur penayangan/ sajian video dengan rata-rata nilai 4,5 (3) penilaian ahli materi terhadap media pembelajaran video terhadap aspek instruksional dengan rata-rata 3,93 (4) untuk uji coba perorangan dengan 3 peserta didik dengan kemampuan berbeda dan rata-rata 4,37 (5) uji terbatas terhadap 7

peserta didik dengan hasil nilai 4,48 (6) uji lapangan terhadap 30 peserta didik dengan hasil nilai 4,46 (7) hasil uji coba menunjukkan bahwa pengembangan media pembelajaran video ini sudah merupakan media yang baik dan dapat digunakan sebagai sarana pembelajaran mata pelajaran *pastry and bakery*.

## 5.2 Saran

Berdasarkan kesimpulan diatas, maka dapat disarankan beberapa hal yaitu :

1. Pengembangan media pembelajaran video pembuatan *chocolate decoration & chocolate praline* ini diharapkan dapat dijadikan media pembelajaran yang dapat membantu peserta didik serta guru dalam proses belajar pembelajaran.
2. Sebagai pengembangan media pembelajaran pada mata pelajaran *pastry and bakery* di SMK N 32 Jakarta yang memanfaatkan teknologi.
3. Sebagai pengembangan media pembelajaran dalam Mata Kuliah Dekorasi Kue di Universitas Negeri Jakarta.

## DAFTAR PUSTAKA

- [Anonim]. 1994. *Program Penataran Patiseri Tipe A-3 (Confectionery) Guru SMTK/SMKK P3GK DEPDIKBUD*. Bandung : Balai Pendidikan Dan Latihan Parawisata Bandung.
- Arsyad, Azhar. 2014 . *Media Pembelajaran*. Jakarta : Rajawali Pers.
- Asmara, Anjar Purba . 2015 . Pengembangan Media Pembelajaran Berbasis Audio Vusial Tentang Pembuatan Koloid. *Jurnal Ilmiah Didaktika*.
- Daryanto. 2011. *Media Pembelajaran*. Bandung : Satu Nusa.
- Hingkua, Patris Fernandes, dkk. Media Pembelajaran Fisika Sma Berbasis Video Pada Pokok Bahasan Momentum, Impuls Dan Tumbukan. Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
- Ismayani, Yeni dan Cucu Cahyana. 2004. *Kreasi Serba Cokelat*. Jakarta : PT Primamedia Pustaka.
- Kustandi, Cecep, dan Bambang Sutjipto. 2013. *Media Pembelajaran*. Bogor : Ghalia Indonesia.
- Kusuma, Aditia Rahmadi. 2016. *Pengembangan Media Video Klip Pembuatan. Roti Manis Dalam Mata Kuliah Dasar Roti Dan Kue*. [Skripsi]. Jakarta : UNJ.
- Purwanti, Budi . 2015 . Pengembangan Media Video Pembelajaran Matematika Dengan *Assure*. *Jurnal Kebijakan Dan Pengembangan Pendidikan*.
- Purwanti, Sutriyati, dkk. 2009. *Pelatihan Pembuatan Cokelat Sebagai Upaya Pemberdayaan Anak-Anak, Yatim,Dhuafa, dan Difabel Panti Asuhan Nurul Haq Yogyakarta*. [Artikel]. Yogyakarta ; UNY.
- Prawiradilaga, Dewi Salma . 2014. *Wawasan Teknologi Pendidikan*. Jakarta : Kencana Prenada Media Group.
- Rahmawati, Fitria Ningtias . 2014 . Efektivitas Pemanfaatan Media Audio Visual Pembelajaran Dalam Upaya Peningkatan Motivasi Dan Hasil Belajar Siswa Pada Pembelajaran Sejarah [Skripsi]. Jakarta : UIN
- Sanjaya, Wina. 2013. *Strategi Pembelajaran Berorientasi Standar Proses Pendidikan*. Jakarta : PT.Prestasi Pustakaraya.
- Sufi. 2000. *Kreasi Cokelat Seri Home Industri*.

Sukenda, dkk. 2013. *Pengembangan Aplikasi Multimedia Pengenalan Pemanasan Global Dan Solusinya Menggunakan Pendekatan ADDIE*. Jurnal Seminar Nasional Sistem Informasi Indonesia. Sesindo : 186-187.

Tanuhadi, luwis. 2012. *Chocology*. Jakarta : Gramedia Widiasarana Indonesia.

## LAMPIRAN

### Lampiran 1. Silabus Mata Pelajaran *Pastry and Bakery*

#### SILABUS

Satuan Pendidikan	: SMK/SMAK	Materi	: Produk cokelat dekorasi dan cokelat <i>praline</i>
Mata Pelajaran	: Pastry dan Bakery	Pertemuan ke	: 3 dan 11
Kelas /Semester	: XI/1	Metode Pembelajaran	: Teori dan Praktik
Alokasi Waktu	: 2 x 6 x 45 menit		

#### Kompetensi Inti:

- KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya  
 KI 2 : Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerja sama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia  
 KI 3 : Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual dan prosedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah  
 KI 4 : Mengolah, menyaji, menalar, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan produk pastry dan bakery sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Menganalisis produk coklat dekorasi dan coklat praline</b></li> <li>• <b>Membuat berbagai produk coklat dekorasi dan coklat praline</b></li> </ul>	<p><b>Mengamati :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengamati Video/gambar atau membaca buku terkait dengan produk coklat dekorasi dan coklat praline</li> </ul> <p><b>Menanya :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam, karakteristik, bahan dan alat yang digunakan, cara membuat, kriteria hasil, cara menggunakan, cara penyimpanan coklat dekorasi dan coklat praline; dan apakah ada hubungan antara penggunaan coklat dekorasi dan coklat praline dengan jenis kue</li> </ul> <p><b>Mengumpulkan Data</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait</li> </ul>	<p><b>Observasi</b></p> <p>Ceklist lembar pengamatan sikap selama pembelajaran</p> <p><b>Portofolio</b></p> <p>Laporan tertulis kelompok</p> <p><b>Tes</b></p>	<p>2 x 6 x 45 menit</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Video/Gambar</li> <li>• Bahan praktik produk coklat dekorasi dan coklat praline</li> <li>• Alat praktik bahan produk coklat dekorasi dan coklat praline</li> <li>• Referensi / bahan</li> </ul>
<p>2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan produk pastry dan bakery</p>					
<p>2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional</p> <p>2.3 Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran</p>					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja		<p>dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan berbagai sumber informasi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan praktik membuat produk cokelat dekorasi dan cokelat praline serta mencatat hal-hal yang dijumpai saat praktik (data) yang dapat digunakan untuk menjawab pertanyaan</li> <li>Kerja kelompok untuk menganalisis produk cokelat dekorasi dan cokelat praline yang sudah dipraktikkan terkait dengan kriteria hasil</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah dan menganalisis data yang terkumpul dari hasil diskusi dan praktik untuk menjawab pertanyaan</li> <li>Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik terkait dengan jawaban pertanyaan</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan :</b></p>	<p>Tes tertulis</p> <p><b>Jurnal</b></p> <p>Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p><b>Tes Kinerja</b></p> <p>membuat produk cokelat</p>		<p>ajar terkait</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>e-dukasi.net</li> </ul>
<p>3.4 Menganalisis produk cokelat dekorasi dan cokelat <i>praline</i></p> <p>3.4.1 Pengertian produk cokelat dekorasi dan cokelat <i>praline</i></p> <p>3.4.2 Jenis produk cokelat dekorasi dan cokelat <i>praline</i></p> <p>3.4.3 Alat pembuatan produk cokelat dekorasi dan cokelat <i>praline</i></p> <p>3.4.4 Bahan pembuatan produk cokelat dekorasi dan cokelat <i>praline</i></p>					
<p>4.4 Membuat produk cokelat dekorasi dan cokelat <i>praline</i></p> <p>5.4 Evaluasi produk cokelat dekorasi dan cokelat <i>praline</i></p>					

<b>Kompetensi Dasar</b>	<b>Materi Pokok</b>	<b>Pembelajaran</b>	<b>Penilaian</b>	<b>Alokasi Waktu</b>	<b>Sumber Belajar</b>
		<ul style="list-style-type: none"><li>• Membuat laporan hasil diskusi dan analisis hasil praktik,</li><li>• Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan praktik pembuatan produk coklat dekorasi dan coklat praline</li></ul>	dekorasi dan coklat praline		

## LAMPIRAN 2

### GARIS-GARIS BESAR ISI MEDIA (GBIM)

#### VIDEO PEMBELAJARAN FORMAL (*CHOCOLATE DECORATIONS AND CHOCOLATE PRALINE* )

TAHUN 2017

Topik : Pembelajaran Membuat *Chocolate Decorations and Chocolate Praline*

Menu : 1. *Chocolate cut-outs*  
2. *Chocolate Pipping*  
3. *Chocolate cigarettes* atau *roll*  
4. *Chocolate leaves*  
5. *Chocolate shaving*  
6. *Chocolate Petals*  
7. *Chocolate spiral*  
8. *Chocolate praline moulded*

Penulis : Gilang sutji rama

Pengkaji Media : Annis Kandriasari, S.Pd, M.Pd

Pengkaji Materi : Cucu Cahyana, S.Pd, M.Sc

Durasi : 22 menit 32 detik

NO.	KOMPETENSI	INDIKATOR	MATERI POKOK	DAFTAR PUSTAKA
1.	Peserta didik dapat menganalisis membuat <i>chocolate decorations and chocolate praline</i> .	Peserta didik dapat menjelaskan pengertian <i>chocolate decorations</i>	Pengertian <i>chocolate decorations</i> adalah hasil olahan produk cokelat masak yang dapat dibentuk menjadi aneka hiasan yang menarik. Hiasan dapat dibuat dari cokelat masak utuh maupun cokelat masak yang sudah diolah.	Sufi, 2000
		Peserta didik dapat menjelaskan pengertian <i>chocolate praline</i>	Pengertian <i>chocolate praline</i> adalah hasil olahan cokelat yang dicetak dan dikombinasikan dengan beberapa bahan sebagai isi, seperti <i>fondant</i> , <i>marzipan</i> , dan kacang-kacangan.	Tanuhadi, 2012
		Peserta didik dapat menyebutkan jenis-jenis <i>chocolate decoration</i>	Jenis <i>chocolate decorations</i> : 1. <i>Chocolate cut-outs</i> 2. <i>Chocolate Pipping</i> 3. <i>Chocolate cigarettes</i> atau <i>roll</i> 4. <i>Chocolate leaves</i> 5. <i>Chocolate shaving</i> 6. <i>Chocolate Petals</i> 7. <i>Chocolate spiral</i> 8. <i>Chocolate praline moulded</i>	[Anonim]. 1994. <i>Program Patiseri Tipe A-3 (Confectionary)</i> Guru SMTK/SMKK P3GK DEPDIKB UD. Bandung : BALAI PENDIDIKAN DAN LATIHAN PARAWISATA

				BANDUN G.
		Peserta didik dapat mendeskripsikan bahan dan alat yang digunakan dalam pembuatan cokelat dekorasi dan cokelat praline	<p>Bahan cokelat dekorasi :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Cokelat couverture</li> <li>2.Cokelat compound</li> </ol> <p>Bahan pengisi praline :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Selai</li> <li>2.Kacang walnut</li> </ol> <p><i>Chocolate decorations &amp; chocolate praline</i></p> <p>Alat :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <i>Chopping knife</i></li> <li>2. <i>Chopping board</i></li> <li>3. <i>Bowl</i></li> <li>4. <i>Microwave</i></li> <li>5. <i>Scraper</i></li> <li>6. <i>Pipping bag</i></li> <li>7. Plastik mika</li> <li>8. Pisau poles</li> <li>9. Spatula pinggul</li> <li>10. Kuas</li> <li>11. Pipa paralon</li> <li>12. Daun paralon</li> <li>13. Cetakan praline.</li> </ol>	<p>[Anonim].1994.<i>Program Patiseri Tipe A-3 (Confectionary) Guru SMTK/SMKK P3GK DEPDIKB UD.</i></p> <p>Bandung : BALAI PENDIDIKAN DAN LATIHAN PARAWISATA BANDUN G.</p>
		Peserta didik mampu menjelaskan proses pelelehan cokelat yang baik dan yang rusak.	<p>Hal-hal yang harus diperhatikan pada saat proses pelelehan cokelat :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. agar cokelat tidak mudah gosong.</li> <li>2. Cokelat jangan sampai menggumpal</li> </ol>	<p>[Anonim].1994.<i>Program Patiseri Tipe A-3 (Confectionary) Guru SMTK/SMKK P3GK DEPDIKB UD.</i></p> <p>Bandung : BALAI</p>

			<p>3. Cokelat susah dikeluarkan dari cetakan</p> <p>4. Cokelat pecah dan berkeringsat Cokelat tidak mengkolat.</p>	PENDIDIKAN DAN LATIHAN PARAWISATA BANDUN G.
2.	Peserta didik dapat membuat berbagai jenis cokelat dekorasi dan cokelat praline yang menarik dan sesuai.	Peserta didik mampu membuat jenis cokelat dekorasi dengan tahapan-tahapan yang sesuai	<p><b>Jenis <i>chocolate decorations</i> :</b></p> <p><b>1. <i>Chocolate cut-outs</i></b> Cokelat <i>dichop</i> lalu dilelehkan, biarkan hingga agak dingin dan tidak terlalu cair. Tuangkan cokelat di atas mika, ratakan dengan spatula, tunggu sampai membeku. Potong cokelat dengan pisau tajam sampai dengan bentuk yang diinginkan.</p>	[Anonim].1994. <i>Program Patiseri Tipe A-3 (Confectionary) Guru SMTK/SMKK P3GK DEPDIKB UD.</i> Bandung : BALAI PENDIDIKAN DAN LATIHAN PARAWISATA BANDUN G.
			<p><b>2. <i>Chocolate pipping</i></b> Cokelat <i>dichop</i> lalu dilelehkan, biarkan hingga agak dingin dan tidak terlalu cair. Tuangkan cokelat ke dalam <i>pipping bag</i>, potong bagian ujungnya. Kemudian semprotkan di atas plastik mika sesuai dengan pola yang sudah dibuat, tunggu hingga agak dingin, dan lepas secara perlahan.</p>	[Anonim].1994. <i>Program Patiseri Tipe A-3 (Confectionary) Guru SMTK/SMKK P3GK DEPDIKB UD.</i> Bandung : BALAI PENDIDIKAN DAN LATIHAN PARAWISATA BANDUN G.

			<p><b>3. Chocolate cigarettes atau roll</b>  Cokelat dichop lalu dilelehkan, biarkan hingga agak dingin dan tidak terlalu cair. Tuang diatas meja marmer. Ratakan dengan spatula hingga tebal lapisan cokelat menjadi <math>\pm 0,5</math> cm, biarkan hingga agak dingin dan mengeras. Kikis tipis menggunakan <i>scraper</i> dengan kemiringan <math>45^{\circ}</math> hingga membentuk lembaran tipis dan menggulung.</p>	<p>[Anonim].1994.<i>Program Patiseri Tipe A-3 (Confectionary) Guru SMTK/SMKK P3GK DEPDIKB UD.</i>  Bandung : BALAI PENDIDIKAN DAN LATIHAN PARAWISATA BANDUN G.</p>
			<p><b>4. Chocolate leaves</b>  Cokelat dichop lalu dilelehkan kemudian dioles tipis cokelat dibagia belakang daun sebanyak tiga atau empat kali sebelum cokelat mengeras, pisahkan cokelat dari daun secara hati-hati agar tidak pecah.</p>	<p>[Anonim].1994.<i>Program Patiseri Tipe A-3 (Confectionary) Guru SMTK/SMKK P3GK DEPDIKB UD.</i>  Bandung : BALAI PENDIDIKAN DAN LATIHAN PARAWISATA BANDUN G.</p>
			<p><b>5. Chocolate shaving</b>  Cokelat dichop lalu dilelehkan, biarkan hingga agak dingin dan tidak terlalu cair. Tuang diatas meja marmer. Tipiskan dengan spatula, tunggu agak dingin dan mengeras,</p>	<p>[Anonim].1994.<i>Program Patiseri Tipe A-3 (Confectionary) Guru SMTK/SMKK P3GK DEPDIKB UD.</i></p>

			<p>kemudian kikis tipis menggunakan <i>scraper</i>.</p>	<p>Bandung : BALAI PENDIDIK AN DAN LATIHAN PARAWIS ATA BANDUN G.</p>
			<p><b>6. <i>Chocolate petals</i></b> Cokelat <i>dichop</i> lalu dilelehkan tunggu agak dingin. Selanjutnya, tekan ujung pallet atau pisau berujung lancip ke cokelat dan pindahkan ke atas plastik mika, tarik pisau secara perlahan kemudian lengkungan dan masukkan ke dalam paralon. Letakkan di dalam lemari es, tunggu hingga dingin, dan pisahkan antara cokelat dengan plastik mika.</p>	<p>[Anonim].1 994.<i>Program Patiseri Tipe A-3 (Confectionary) Guru SMTK/SMKK P3GK DEPDIKB UD.</i> Bandung : BALAI PENDIDIK AN DAN LATIHAN PARAWIS ATA BANDUN G.</p>
			<p><b>7. <i>Chocolate spiral</i></b> Cokelat <i>dichop</i> lalu dilelehkan tunggu hingga dingin. Selanjutnya, tuang lelehan cokelat ke atas plastik mika tunggu agak dingin kemudian ditarik memanjang menggunakan <i>scraper</i> bergerigi selanjutnya plastik mika digulungkan kemudian dimasukkan kedalam paralon. Masukkan pipa paralon ke dalam lemari</p>	<p>[Anonim].1 994.<i>Program Patiseri Tipe A-3 (Confectionary) Guru SMTK/SMKK P3GK DEPDIKB UD.</i> Bandung : BALAI PENDIDIK AN DAN LATIHAN PARAWIS ATA BANDUN G.</p>

			pendingin tunggu 2 menit dan keluarkan secara perlahan	
		Peserta didik mampu menjelaskan proses pembuatan coklat praline yang baik.	<p><b>Chocolate praline</b> Cokelat <i>dichop</i> lalu dilelehkan kemudian tuang ke cetakan <i>praline</i>, dibalik dan ditiriskan kemudian cetakan dimasukkan ke dalam lemari pendingin selama dua menit, selanjutnya diberikan bahan pengisi, tutup kembali dengan coklat. Ketuk permukaan cetakan untuk menghilangkan gelembung udara. Kemudian, masukkan kembali kedalam lemari pendingin selama lima menit dan keluarkan secara perlahan dari cetakan <i>praline</i>.</p>	<p>[Anonim].1994.<i>Program Patiseri Tipe A-3 (Confectionary) Guru SMTK/SMKK P3GK DEPDIKB UD.</i> Bandung : BALAI PENDIDIKAN DAN LATIHAN PARAWISATA BANDUN G.</p>

**LAMPIRAN 3****JABARAN MATERI (JM)  
VIDEO PEMBELAJARAN FORMAL (*CHOCOLATE DECORATIONS AND  
CHOCOLATE PRALINE* )****TAHUN 2017**

Topik : Pembelajaran Membuat *Chocolate Decorations and  
Chocolate Praline*

Menu : 1. *Chocolate cut-outs*  
2. *Chocolate Pipping*  
3. *Chocolate cigarettes* atau *roll*  
4. *Chocolate leaves*  
5. *Chocolate shaving*  
6. *Chocolate Petals*  
7. *Chocolate spiral*  
8. *Chocolate praline moulded*

Penulis : Gilang Sutji Rama

Pengkaji Media : Annis Kandriasari, S.Pd, M.Pd

Pengkaji Materi : Cucu Cahyana, S.Pd, M.Sc

Durasi : 22 menit 32 detik

INDIKATOR	PEMBAHASAN	ALUR PROGRAM	VISUALISASI/INSERT
		<i>Opening tune</i>	<i>Teaser :</i> <i>A song of soundtrack</i> aroma.
	<b>SEGMENT 1</b>		<i>Teaser :</i> <i>A song of soundtrack</i> aroma
		<b>1. Menampilkan materi pokok:</b>  1) Pengertian <i>chocolate decoration</i>	<i>Teaser :</i> <i>A song of soundtrack</i> aroma.  <i>Insert caption :</i>  <p>Pengertian <i>chocolate decoration</i> adalah hasil olahan produk coklat masak yang dapat dibentuk menjadi media hiasan yang menarik. Hiasan dapat dibuat dari coklat masak utuh maupun coklat masak yang sudah ditolah</p>
		2) Mengenal jenis jenis <i>chocolate decoration</i>	<i>Teaser :</i> <i>A song of soundtrack</i> aroma.  <i>Insert caption :</i>  <p>Jenis jenis <i>chocolate decorations</i>            Cokelat racikan            Cokelat piping            Cokelat pipette atau milk            Cokelat leleh            Cokelat hiasing            Cokelat penic            Cokelat spray</p>
		3) Bahan yang akan digunakan untuk <i>chocolate decoration</i>	<i>Teaser :</i> <i>A song of soundtrack</i> aroma.  <i>Insert caption :</i>  <p>BAHAN</p>
		4) Bahan pengisi yang akan digunakan	<i>Teaser :</i> <i>A song of soundtrack</i> aroma.  <i>Insert caption :</i>

			
		<p>5) Alat yang akan digunakan untuk <i>chocolate decoration &amp; chocolate praline</i></p>	<p><i>Teaser :</i> A song of soundtrack aroma.</p> <p><i>Insert caption :</i></p> 
	<b>SEGMENT 2</b>		<p><i>Teaser :</i> A song of soundtrack aroma</p>
<p>Peserta didik mengetahui hal-hal yang harus diperhatikan pada pelelehan coklat yang baik</p>		<p><b>5. hal-hal yang harus diperhatikan pada proses pelelehan coklat yang baik</b></p> <p>1. Cokelat tidak mudah gosong : Pada saat pelelehan jangan terlalu lama dibiarkan didalam microwave hal ini dapat mengakibatkan menjadi gosong.</p>	<p><i>Teaser :</i> A song of soundtrack aroma.</p> <p><i>Insert picture and caption</i></p> 
		<p>2. Cokelat tidak menggumpal : Cokelat yang sudah cair jangan sampai terkena air, hal ini dapat</p>	<p><i>Teaser :</i> A song of soundtrack aroma.</p> <p><i>Insert picture and caption</i></p>

		mengakibatka n cokelat menggumpal	
		3. Cokelat pecah dan berkeriat: Perhatikan ketebalan kulit <i>praline</i> serta jangan terlalu lama disimpan didalam lemari pendingin	<p><i>Teaser :</i> <i>A song of soundtrack</i> aroma.</p> <p><i>Insert picture and caption</i></p> 
		4. Cokelat menggumpal dan tidak mengkilap : Jangan melelehkan cokelat terlalu panas dan suhu yang baik untuk pelelehan cokelat 32 <sup>0</sup> c.	<p><i>Teaser :</i> <i>A song of soundtrack</i> aroma.</p> <p><i>Insert picture and caption</i></p> 
		5. Cokelat putih yang diberikan warna agar tidak menggumpal : Pewarna yang digunakan sebaiknya yang mengandung minyak sehingga tidak menggumpal.	<p><i>Teaser :</i> <i>A song of soundtrack</i> aroma.</p> <p><i>Insert picture and caption</i></p> 
		6. Cetakan kotor setelah mencetak	<p><i>Teaser :</i> <i>A song of soundtrack</i> aroma.</p>

		<p>diakibatkan adanya sidik jari pada cetakan dan terkontaminasi pada saat pengisian cokelat <i>praline</i> :</p> <p><b>Solusinya :</b> perhatikan pada saat penyucian dan membersihkan cetakan sebelum digunakan.</p>	<p><i>Insert picture and caption</i></p> 
	<b>SEGMENT 3</b>		<p><i>Teaser :</i> <i>A song of soundtrack</i> aroma</p>
<p>Peserta didik dapat menjelaskan cara membuat <i>chocolate decoration</i></p>		<p><b>2. Cara membuat <i>chocolate decoration</i></b></p> <p>1) Menjelaskan cara membuat <i>chocolate cut-outs</i> :</p> <p>Cokelat dichop lalu dilelehkan, biarkan hingga agak dingin dan tidak terlalu cair. Tuangkan cokelat di atas mika, ratakan dengan spatula, tunggu sampai membeku. Potong cokelat dengan pisau tajam sampai dengan bentuk yang diinginkan.</p>	<p><i>Teaser :</i> <i>A song of soundtrack</i> aroma.</p> <p><i>Insert caption :</i></p> 

		<p>2) Menjelaskan cara membuat <i>chocolate pipping</i> : Cokelat dichop lal dilehkan, biarkan hingga agak dingin dan tidak terlalu cair. Tuangkan cokelat ke dalam <i>piping bag</i>, potong bagian ujungnya. Kemudian semprotkan di atas plastik mika sesuai dengan pola yang sudah dibuat, tunggu hingga agak dingin, dan lepas secara perlahan.</p>	<p><i>Teaser :</i> <i>A song of soundtrack</i> aroma.</p> <p><i>Insert caption :</i></p>  
		<p>3) Menjelaskan cara membuat <i>chocolate cigarettes</i> atau <i>roll</i> : Cokelat dichop lalu dilehkan, biarkan hingga agak dingin dan tidak terlalu cair. Tuang diatas meja marmer. Ratakan dengan spatula hingga tebal lapisan cokelat menjadi <math>\pm 0,5</math> cm, biarkan hingga agak dingin dan</p>	<p><i>Teaser :</i> <i>A song of soundtrack</i> aroma.</p> <p><i>Insert caption :</i></p>  

		<p>mengeras. Kikis tipis menggunakan <i>scraper</i> dengan kemiringan 45° hingga membentuk lembaran tipis dan menggulung.</p>	
		<p>4) Menjelaskan cara membuat <i>chocolate leaves</i> : Cokelat dichop lalu dilelehkan kemudian dioles tipis cokelat dibagian belakang daun sebanyak tiga atau empat kali sebelum cokelat mengeras, pisahkan cokelat dari daun secara hati-hati agar tidak pecah.</p>	<p><i>Teaser :</i> <i>A song of soundtrack</i> aroma.</p> <p><i>Insert caption :</i></p>  
		<p>5) Menjelaskan cara membuat <i>chocolate shaving</i>: Cokelat dichop lalu dilelehkan, biarkan hingga agak dingin dan tidak terlalu cair. Tuang diatas meja marmer. Tipiskan dengan spatula, tunggu agak dingin dan</p>	<p><i>Teaser :</i> <i>A song of soundtrack</i> aroma.</p> <p><i>Insert caption :</i></p>  

		mengeras, kemudian kikis tipis menggunakan <i>scraper</i> .	
		6) Menjelaskan cara membuat <i>chocolate petals</i> : Cokelat dichop lalu dilelehkan tunggu agak dingin. Selanjutnya, tekan ujung pallet atau pisau berujung lancip ke cokelat dan pindahkan ke atas plastik mika, tarik pisau secara perlahan kemudian lengkungkan dan masukkan ke dalam paralon. Letakkan di dalam lemari es, tunggu hingga dingin, dan pisahkan antara cokelat dengan plastik mika.	<p><i>Teaser :</i> <i>A song of soundtrack</i> aroma.</p> <p><i>Insert caption :</i></p>  
		7) Menjelaskan cara membuat <i>chocolate spiral</i> : Cokelat dichop lalu dilelehkan tunggu hingga dingin. Selanjutnya, tuang lelehan	<p><i>Teaser :</i> <i>A song of soundtrack</i> aroma.</p> <p><i>Insert caption :</i></p>

		<p>cokelat ke atas plastik mika tunggu agak dingin kemudian ditarik memanjang menggunakan <i>scraper</i> bergerigi selanjutnya plastik mika digulungkan kemudian dimasukkan kedalam paralon. Masukkan pipa paralon ke dalam lemari pendingin tunggu 2 menit dan keluarkan secara perlahan.</p>	 <p>Chocolate Spiral</p> 
<p>Peserta didik dapat mengetahui jenis-jenis <i>chocolate decoration</i></p>		<p><b>3. Menyebutkan jenis-jenis <i>chocolate decoration</i> yang telah diaplikasikan pada <i>cake</i></b></p>	<p><i>Teaser :</i> A song of <i>soundtrack</i> aroma.</p> <p><i>Insert caption</i></p>  <p>CANTOH-CANTOH CAKE DENGAN CHOCOLATE DECORATIONS</p>
	<b>SEGMENT 4</b>		<p><i>Teaser :</i> A song of <i>soundtrack</i> aroma.</p>
		<p><b>4. Menampilkan materi pokok:</b> 1) Pengertian <i>chocolate praline</i></p>	<p><i>Teaser :</i> A song of <i>soundtrack</i> aroma.</p> <p><i>Insert caption</i></p>

			 <p>Chocolate praline adalah hasil olahan cokelat yang dicetak dan dikombinasikan dengan beberapa bahan sebagai isi, seperti fondant, marzipan, dan kacang-kacangan</p>
		2) Cara membuat <i>chocolate praline</i>	<p><i>Teaser :</i> <i>A song of soundtrack</i> aroma.</p> <p><i>Insert caption</i></p> 
		3) Cokelat <i>dichop</i> lalu dilelehkan kemudian tuang ke cetakan <i>praline</i> , dibalik dan ditiriskan kemudian cetakan dimasukkan ke dalam lemari pendingin selama dua menit	
		berikan bahan pengisi	
		tutup kembali dengan cokelat. Ketuk permukaan cetakan untuk menghilangkan gelembung udara. Kemudian, masukkan kembali	

		kedalam lemari pendingin selama lima menit	
		keluarkan secara perlahan dari cetakan <i>praline</i> .	
	<b>SEGMENT 5</b>		<i>Teaser :</i> <i>A song of soundtrack</i> aroma.
Peserta didik dapat mengetahui cara <i>packaging chocolate praline</i>		<b>6. Contoh-contoh packaging chocolate praline</b>	<i>Teaser :</i> <i>A song of soundtrack</i> aroma.  <i>Insert picture and caption</i>    
	<b>SEGMENT 6</b>		<i>Teaser :</i> <i>A song of soundtrack</i> aroma.
Peserta didik dapat mengulang kembali <i>chocolate decoration &amp; chocolate praline</i>		<b>7. Evaluasi jenis-jenis chocolate</b>	<i>Teaser :</i> <i>A song of soundtrack</i> aroma.  <i>Insert picture and caption</i>  

## LAMPIRAN 4

**STORYBOARD****Pembelajaran media video *chocolate decoration dan chocolate praline***

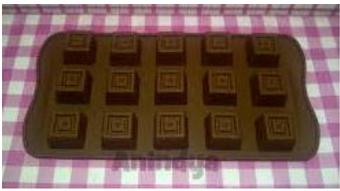
**Nama** : Gilang sutji rama  
**No Reg** : 5515131769  
**Waktu** : 22 menit 32 detik

No.	Tampilan / visual	Keterangan/navigasi	Durasi waktu /menit
1.	<p>Tahap pembuatan <i>chocolate</i> dekorasi dan <i>chocolate praline</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Menampilkan judul <b>Pembelajaran Media Video <i>Chocolate Decorations And Chocolate Praline</i></b></li> <li>b. Logo UNJ (kanan atas)</li> <li>c. Suasana <i>chocolate room</i></li> </ol>	<p>Alunan musik lembut</p>  <p><b>Pembelajaran Media Video <i>Chocolate Decorations Dan Chocolate Praline</i></b></p>	<p><b>15 detik</b></p>
2.	<ol style="list-style-type: none"> <li>a. Tetap menampilkan judul dan logo UNJ</li> <li>b. Menampilkan kolom : Nama Mahasiswa dan Nama Universitas</li> </ol>	<p>Alunan musik lembut</p>  <p><b>Pembelajaran Media Video <i>Chocolate Decorations dan Chocolate Praline</i></b></p> <p><b>Gilang Sutji Rama &amp; Farida Handayani</b></p> <p><b>Pendidikan Tata Boga 2013 UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA</b></p>	<p><b>15 detik</b></p>
3.	<p>Menampilkan :</p> <p>“Selamat Datang Di Pembelajaran Media Video Klip Pembuatan <i>Chocolate Decorations</i> dan <i>Chocolate Praline</i>. Para peserta didik diharapkan memiliki kemampuan membuat</p>	<p>Alunan musik lembut</p>  <p><b>Selamat Datang Di Pembelajaran Media Video Klip Pembuatan <i>Chocolate Decorations dan Chocolate Praline</i></b></p>	<p><b>25 detik</b></p>

	<p><i>Chocolate Decorations</i> dan <i>Chocolate Praline</i>“</p> <p>Tujuan instruksional :</p> <p>Setelah melihat video klip ini, peserta didik diharapkan dapat memiliki pemahaman dan keterampilan dalam membuat <i>Chocolate Decorations</i> dan <i>Chocolate Praline</i>.</p>	<p>Setelah melihat video klip ini, peserta didik diharapkan dapat memiliki pemahaman dan keterampilan dalam membuat <i>chocolate decorations</i> dan <i>chocolate praline</i></p> 	
4.	Menampilkan Materi pokok <i>chocolate decorations</i>	<p>Alunan musik lembut</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pengertian <i>chocolate decorations</i></li> <li>2. Mengetahui jenis-jenis <i>chocolate decoration</i></li> <li>3. Bahan dan alat yang akan digunakan untuk <i>chocolate decoration</i> dan <i>chocolate praline</i></li> <li>4. Cara membuat <i>chocolate decoration</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Chocolate cut-outs</i></li> <li>• <i>Chocolate piping</i></li> <li>• <i>Chocolate cigarettes</i> atau <i>rolls</i></li> <li>• <i>Chocolate leaves</i></li> <li>• <i>Chocolate shaving</i></li> </ul> </li> </ol>	<b>10 detik</b>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Chocolate petals</i></li> <li>• <i>Chocolate spiral</i></li> </ul>	
5.	Menejelaskan pengertian dan jenis-jenis <i>chocolate decoration</i>	<p>Alunan musik lembut</p> <p><b>1. Pengertian <i>chocolate decoration</i></b> adalah hasil olahan produk cokelat masak yang dapat dibentuk menjadi aneka hiasan yang menarik. Hiasan dapat dibuat dari cokelat masak utuh maupun cokelat masak yang sudah diolah (Sufi,2000).</p> 	20 detik
		<p>Alunan musik lembut</p> <p><b>2. Jenis-jenis <i>chocolate decorations</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Chocolate cut-outs</i></li> <li>• <i>Chocolate Piping</i></li> <li>• <i>Chocolate cigarettes</i> atau <i>rolls</i></li> <li>• <i>Chocolate leaves</i></li> <li>• <i>Chocolate shaving</i></li> <li>• <i>Chocolate petals</i></li> <li>• <i>Chocolate spiral</i></li> </ul> 	20 detik

<p>6.</p>	<p>Menjelaskan bahan dan alat yang akan digunakan dalam pembuatan <i>chocolate decoration</i> dan <i>chocolate praline</i></p>	<p>Alunan musik lembut Bahan :</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Cokelat couverture </li><li>2. Cokelat compound (<i>dark, milk</i> dan <i>white</i>) </li></ol> <p>Bahan pengisi <i>praline</i> (<i>filling</i>) :</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Selai </li><li>2. Kacang hazelnut </li></ol>	<p><b>40 detik</b></p>
-----------	--	--	------------------------

		<p>Alat yang digunakan untuk <i>chocolate praline</i>:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. <i>Microwave</i> </li><li>2. <i>Chopping knife</i> </li><li>3. <i>Chopping board</i> </li><li>4. <i>Bowl (mangkuk)</i> </li><li>5. <i>Cetakan praline</i> </li><li>6. <i>Piping bag</i> </li></ol>	<p>2 menit</p>
--	--	---	----------------

7. *Pallet knife*



Alat yang digunakan untuk  
*chocolate decorations:*

1. *Chopping knife*



2. *Chopping board*



3. *Bowl*



4. *Microwave*



5. *Scraper*



6. *Piping bag*



7. Plastik mika



8. Pisau poles



9. Spatula pinggul



10. Kuas



		<p>11. Pipa paralon</p>  <p>12. Daun mawar atau kembang sepatu</p> 	
7.	Hal – hal yang di perhatikan saat proses melelehkan cokelat	<p>Alunan musik lembut</p> <p>Hal-hal yang harus diperhatikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pada saat pelelehan jangan terlalu lama dibiarkan di dalam microwave. hal ini dapat mengakibatkan cokelat menjadi gosong</li> <li>• Cokelat yang sudah cair jangan sampai kemasukan air. Hal ini mengakibatkan cokelat menjadi bergerindil</li> </ul>	
8.	Hal-hal yang harus diperhatikan dalam pembuatan <i>chocolate praline</i>	<p>Alunan musik lembut</p> <p>Hal-hal yang harus diperhatikan pembuatan <i>chocolate praline</i></p> 	

	No. masalah	Penyebab	Solusi	
9.	<p>Menampilkan judul :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><i>Chocolate cut-outs</i></li> </ul>		<p>Alunan musik lembut</p>  <p><i>Chocolate cut-outs</i></p> 	<p>10 detik</p>
10.	<p>Cara membuat : <i>Chocolate cut-outs</i> Narasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Narator : cokelat dekorasi yang dibuat dengan cara cokelat di chop lalu dilelehkan, dibiarkan hingga agak dingin dan tidak terlalu cair. Tuangkan cokelat di atas mika, ratakan dengan spatula, tunggu sampai membeku. Potong cokelat dengan pisau tajam sesuai dengan bentuk yang diinginkan.</li> </ul>		<p>Memunculkan efek suara</p> 	<p>2 menit</p>

11.	<p>Menampilkan judul :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><i>Chocolate piping</i></li> </ul>	<p>Alunan musik lembut</p>  <p><i>Chocolate piping</i></p> 	5 detik
12.	<p>Cara membuat : <i>Piping Chocolate</i> Narasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><i>Narator:</i> cokelat dekorasi yang dibuat dengan cokelat di <i>chop</i> lalu dilelehkan, dibiarkan hingga agak dingin dan tidak terlalu cair. Tuangkan cokelat kedalam <i>piping bag</i>, potong bagian ujungnya. Kemudian semprotkan di atas plastik mika sesuai dengan pola yang sudah dibuat, tunggu hingga dingin, dan dilepas secara perlahan.</li> </ul>	<p>Memunculkan efek suara</p> 	2 menit
13.	<p>Menampilkan judul :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><i>Chocolate cigarettes</i> atau <i>roll</i></li> </ul>	<p>Alunan musik lembut</p>  <p><i>Chocolate cigarettes</i> atau <i>rolls</i></p> 	10 detik

<p><b>14.</b></p>	<p>Cara membuat : <i>Chocolate cigarettes</i> atau <i>rolls</i> Narasi :  <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Narator</i>: cokelat dekorasi yang dibuat dengan cara cokelat di <i>chop</i> lalu dilelehkan, biarkan hingga agak dingin dan tidak terlalu cair. Tuang di atas meja marmer. bal lapisan cokelat menjadi <math>\pm 0,5</math> cm. Dibiarkan hingga agak dingin dan mengeras. Kikis tipis menggunakan <i>scraper</i> dengan kemiringan <math>45^0</math> hingga membentuk lapisan tipis dan menggulung.</li> </ul> </p>	<p>Memunculkan efek suara</p> 	<p><b>2 menit</b></p>
<p><b>15.</b></p>	<p>Menampilkan judul :  <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Chocolate leaves</i></li> </ul> </p>	<p>Alunan musik lembut</p>  <p><i>Chocolate leaves</i></p>	<p><b>10 detik</b></p>
<p><b>16.</b></p>	<p>Cara membuat : <i>Chocolate leaves</i> Narasi : <i>Narator</i>: cokelat dekorasi yang berbentuk daun, dapat menggunakan cetakan cokelat berbentuk atau daun</p>	<p>Memunculkan efek suara</p>	

	<p>asli sebagai cetakan. Pilih daun yang bentuknya bagus, tidak beracun, tidak berbulu, cukup tipis, dan dapat dilengkungkan. Pilihan yang paling tepat dan paling sering dipakai adalah daun mawar dan daun kembang sepatu. Oles tipis cokelat di belakang daun sebanyak tiga atau empat kali hingga cokelat mengeras. Didinginkan dalam lemari es hingga cokelat mengeras pisahkan cokelat dari daun secara hati-hati agar tidak pecah.</p>		<p><b>1 menit</b></p>
<p><b>17.</b></p>	<p>Menampilkan judul:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Chocolate shaving</i></li> </ul>	<p>Alunan musik lembut</p> 	<p><b>10 detik</b></p>
<p><b>18.</b></p>	<p>Cara membuat :</p> <p><i>Chocolate shaving</i></p> <p><i>Narasi :</i></p> <p><i>Narator:</i> cokelat dekorasi yang dibuat dengan cara cokelat di <i>chop</i> lalu dilelehkan, biarkan hingga agak dingin dan tidak terlalu cair. Tuangkan di atas meja marmer. Ditipiskan dengan menggunakan spatula, tunggu hingga agak dingin dan mengeras kemudian</p>	<p>Memunculkan efek suara</p> 	<p><b>1 menit</b></p>

	dikikis tipis menggunakan <i>scraper</i> .		
19.	Menampilkan judul : <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>chocolate petals</i></li> </ul>	Alunan musik lembut  <i>Chocolate petals</i> 	10 de tik
20.	Cara membuat : <i>Chocolate petals</i> Narasi : Narator : cokelat dekorasi yang dibaut dengan cara cokelat di <i>chop</i> lalu dilelehkan tunggu hingga dingin. Selanjutnya tekan ujung pallet atau pisau berujung lancip ke cokelat dan pindahkan ke atas plastik mika, tarik pisau secara perlahan kemudian lengkungkan dan masukkan ke dalam paralon. Letakkan di lemari es tunggu hingga dingin dan pisahkan antara cokelat dan plastik.	Memunculkan efek suara 	1 menit
21.	Menampilkan judul : <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Chocolate spiral</i></li> </ul>	Alunan musik lembut  <i>Chocolate Spiral</i>	10 detik

		 <p>Chocolate Spiral</p>	
22.	<p>Cara membuat : <i>Chocolate spiral</i> Narasi Narator : cokelat dekorasi yang dibuat dengan cara cokelat di <i>chop</i> lalu dilelehkan tunggu hingga dingin. Selanjutnya tuang lelehan cokelat ke atas plastik mika tunggu agak dingin kemudian ditarik memanjang menggunakan <i>scraper</i> bergerigi selanjutnya plastik mika digulungkan kemudian dimasukan kedalam pipa paralon. Masukkan pipa paralon kedalam lemari pendingin tunggu 2 menit dan keluarkan secara perlahan.</p>	<p>Memunculkan efek suara</p> 	1 menit
23.	<p>Evaluasi gambar : Aplikasi cokelat dekorasi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Beberapa contoh cake yang menggunakan cokelat dekorasi</li> <li>- <a href="http://www.pintarest.com">www.pintarest.com</a></li> </ul>	<p>Alunan musik lembut</p> <p>Menunjukkan hasil cake</p> 	1 menit

		   	
24.	Menjelaskan pengertian <i>chocolate praline</i>	<p>Alunan musik lembut</p> <p><i>Chocolate praline</i> adalah hasil olahan coklat yang dicetak dan dikombinasikan dengan beberapa bahan sebagai isi, seperti <i>fondant</i>, <i>marzipan</i>, dan kacang-kacangan</p>	20 detik

		 <p><i>Chocolate praline</i> adalah hasil olahan cokelat yang dicetak dan dikombinasikan dengan beberapa bahan sebagai isi, seperti <i>fondant</i>, <i>marzipan</i>, dan kacang-kacangan</p>	
25	Menampilkan judul : <ul style="list-style-type: none"> <li><i>praline moulded</i></li> </ul>	Alunan musik lembut  <p><i>Chocolate praline moulded</i></p>	<b>10 detik</b>
26.	Menampilkan bahan dan alat yang digunakan dalam pembuatan <i>chocolate praline moulded</i>	Alunan musik lembut <i>Chocolate praline moulded</i> Bahan : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dark compound</li> <li>• White compound</li> </ul> Alat : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Chopping knife</li> <li>• Cutting board</li> <li>• Bowl</li> <li>• Microwave</li> <li>• Piping bag</li> <li>• Cetakan <i>praline</i></li> <li>• Pallet</li> </ul>	<b>20 detik</b>
27.	Cara membuat : <i>Chocolate praline moulded</i> Narasi : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Narator : cokelat di <i>chop</i> lalu dilelehkan kemudian tuang ke cetakan <i>praline</i>, dibalik dan ditiriskan</li> </ul>	Memunculkan efek suara 	<b>2 menit 30 detik</b>

	<p>kemudian cetak dan dimasukkan ke dalam lemari pendingin selama 2 menit, selanjutnya diberi bahan pengisi, tutup kembali dengan cokelat. Ketuk permukaan cetakan untuk menghilangkan gelembung udara. Kemudian masukkan kembali ke dalam lemari pendingin selama 5 menit dan keluarkan secara perlahan dari cetakan <i>praline</i></p>		
28	Packaging <i>chocolate praline</i>	<p>Alunan musik lembut</p> 	40 detik
29.	Evaluasi	<p>Alunan musik lembut</p> 	1 menit
30.		sekians	

LAMPIRAN 5

DOKUMENTASI PEMBUATAN VIDEO



## DAFTAR RIWAYAT HIDUP

### Data Pribadi

Nama : Gilang Sutji Rama  
Tempat, Tgl Lahir : Jakarta, 20 February 1994  
Jenis Kelamin : Perempuan  
Kewarganegaraan : Indonesia  
Agama : Islam  
Alamat : Jl. Moncokerto IX rt003/013  
Utara Kayu Selatan  
Telepon : 081290256366  
Email : Gilang\_sutjirama@yahoo.co.id



### Pendidikan

#### a. Pendidikan Formal

No.	Nama Sekolah	Tahun
1.	SD Negeri 18 Pagi	2007
2.	SMP Bina Pangudi Luhur	2010
3.	SMA Negeri 22 Jakarta	2013
4.	Pendidikan Tata Boga -Universitas Negeri Jakarta	2017

### Pengalaman Kerja

1. Praktik Kerja Lapangan di Tawangmangu Terrace , Tomang Jakarta Barat tahun 2016
2. Praktik Keterampilan Mengajar di SMK N 32 Jakarta tahun 2016