

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Hasil Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode penelitian survei dengan teknik analisis deskriptif yang bertujuan untuk mengetahui pemanfaatan *YouTube Channel* Masak.TV sebagai sumber belajar pada mahasiswa Tata Boga, Universitas Negeri Jakarta. Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan bulan Juli 2017, diperoleh hasil sebagai berikut:

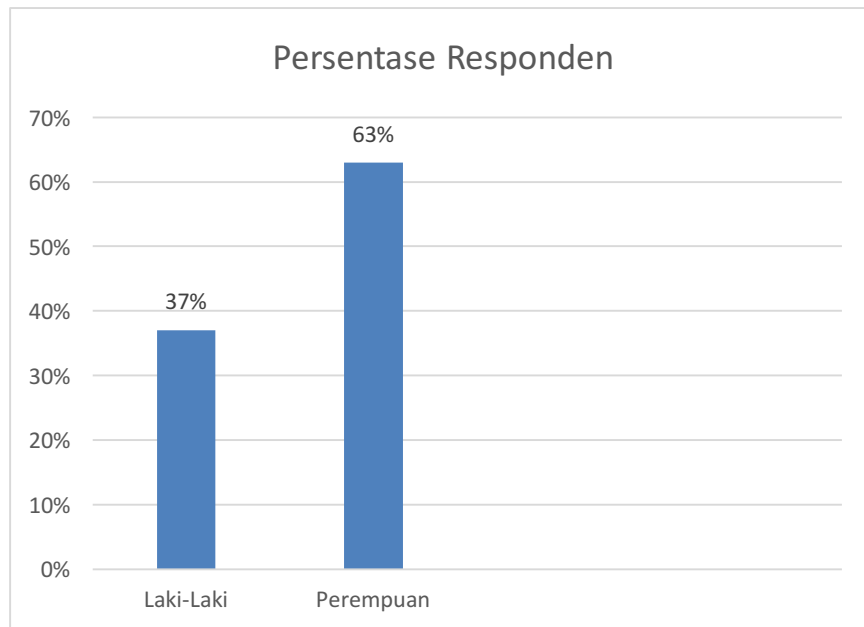
4.1.1 Identitas Responden

Data diperoleh dengan cara memberikan kuesioner yang berisikan butir pernyataan kepada 35 responden. Mahasiswa yang dijadikan responden adalah Mahasiswa aktif Program Studi Tata Boga, Universitas Negeri Jakarta.

1. Responden Berdasarkan Jenis Kelamin

Pada lampiran 6 menunjukkan dari 35 responden, jumlah responden yang berjenis kelamin laki-laki sebanyak 13 orang (37%) dan jumlah responden yang berjenis kelamin perempuan sebanyak 22 orang (63%)

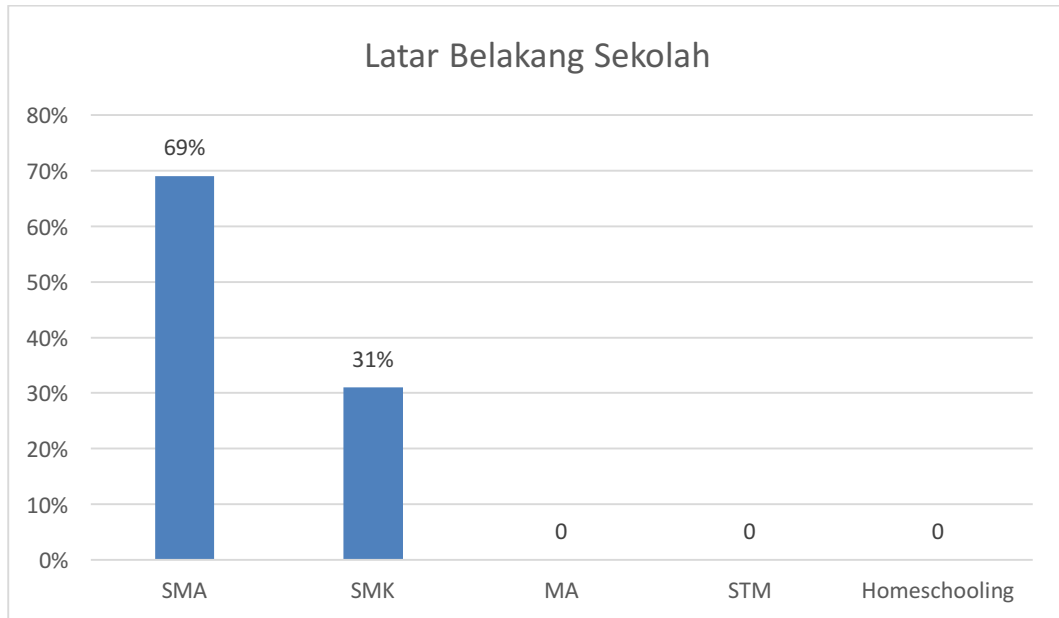
Lampiran 6 dapat digambarkan sebagai berikut:



Gambar 4.1 Persentase Responden Berdasarkan Usia

2. Responden Berdasarkan Latar Belakang Sekolah

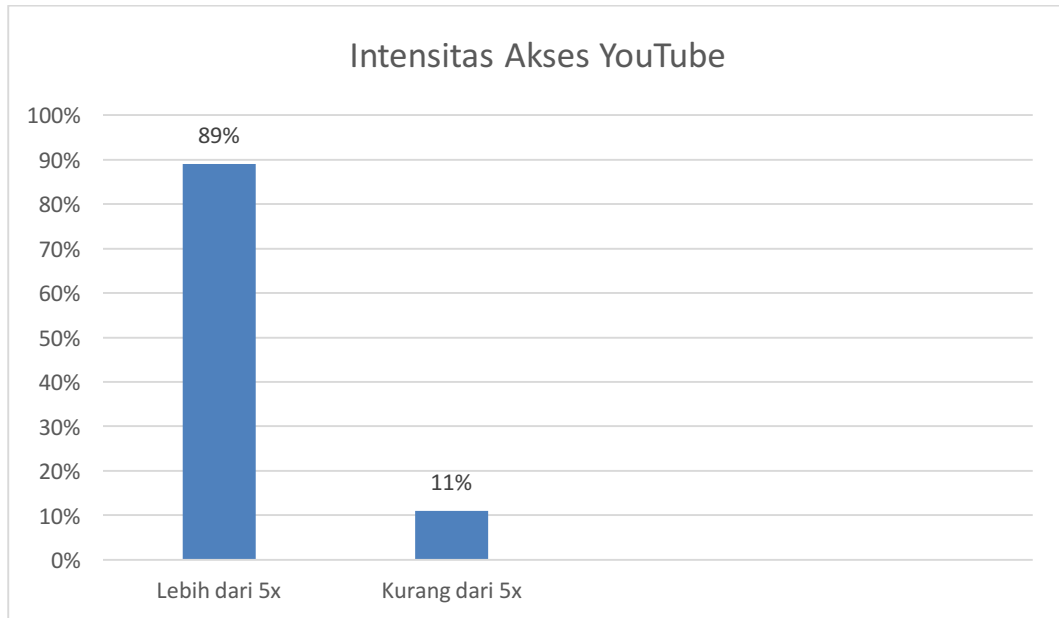
Pada lampiran 6 dari 35 responden, tidak ada responden dengan latar belakang Sekolah MA, STM dan Home schooling, sedangkan responden dengan Latar Belakang Sekolah SMA sebanyak 24 orang (69%) dan SMK sebanyak 11 orang (31%). Pada gambar 4.2 dapat diketahui bahwa mayoritas responden dengan latar belakang Sekolah sebanyak 24 orang (69%). Lampiran 6 dapat digambarkan sebagai berikut:



Gambar 4.2 Persentase Responden Berdasarkan Latar Belakang Sekolah

3. Responden Berdasarkan Intensitas Mengakses *YouTube*

Pada lampiran 6 menunjukkan dari 35 responden, jumlah responden dengan intensitas akses *YouTube* lebih dari lima kali dalam seminggu sebanyak 30 orang (89%) dan responden dengan intensitas akses *YouTube* kurang dari lima kali dalam seminggu sebanyak 4 orang (11%). Berdasarkan lampiran 6 maka dapat diketahui bahwa mayoritas responden mengakses *YouTube* lebih dari lima kali dalam seminggu, yaitu sebanyak 31 orang responden (89%). Lampiran 6 dapat digambarkan sebagai berikut:



Gambar 4.3 Persentase Responden Berdasarkan Intensitas Akses *YouTube*

4.1.2 Hasil Penelitian Secara Deskripsi Dari Setiap Indikator

Di bawah ini akan dijelaskan hasil penelitian secara deskripsi dari setiap indikator. Untuk mengetahui manfaat *Channel YouTube* Masak.TV sebagai sumber belajar yang lebih rinci, maka setiap butir pernyataan kuesioner di tabulasi dan dideskripsikan hasil rata-ratanya (*mean*).

1. Data Deskriptif

Berdasarkan lampiran 7 dapat dilihat bahwa hasil penilaian terhadap 35 responden pada aspek informasi pendahuluan mengenai *YouTube*, materi pada Masak.TV dan Manfaat Masak.TV sebagai sumber belajar. Masing-masing penilaian akan dijelaskan sebagai berikut:

A. Informasi Pendahuluan mengenai *YouTube*

Tabel 4.1 Penilaian Aspek Informasi Pendahuluan mengenai *YouTube*

No	Pernyataan	Jawaban Responden	Jumlah Responden	Persentase (%)
1	Saya pernah melihat acara masak-memasak melalui <i>YouTube</i>	Ya Tidak	35 0	100 0

Pada tabel 4.1 dapat dilihat bahwa sebanyak 35 responden memberi jawaban YA pada pernyataan tentang informasi pendahuluan mengenai *YouTube*, yang berarti seluruh responden menyatakan pernah melihat tayangan masak-memasak melalui *YouTube*.

B. Materi pada Masak.TV

Tabel 4.2 Penilaian Aspek Materi pada Masak.TV

No	Pernyataan	Jawaban Responden	Jumlah Responden	Persentase (%)
1	Saya pernah melihat tayangan Masak.TV	Ya Tidak	35 0	100 0
2	Pernah melihat tayangan Masak.TV yang menghadirkan makanan nusantara	Ya Tidak	28 7	80 20
3	Saya tidak pernah melihat tayangan Masak.TV yang menghadirkan patiseri.	Ya Tidak	13 22	37 63
4	Hasil hidangan yang ditampilkan pada Masak.TV tampak jelas dan bermanfaat bagi proses pembelajaran.	Ya Tidak	28 7	80 20
5	Proses pembuatan hidangan pada tayangan Masak.TV mudah dimengerti.	Ya Tidak	28 7	80 20
6	Kualitas resep pada tayangan Masak.TV perlu diperbaiki.	Ya Tidak	20 15	57 43
7	Kualitas video pada tayangan Masak.TV perlu diperbaiki.	Ya Tidak	15 20	43 57

8	Proses memasak pada Masak.TV perlu diperbaiki.	Ya Tidak	16 19	46 54
9	Masak.TV memberikan informasi tentang macam-macam teknik pengolahan makanan	Ya Tidak	30 5	86 14
10	Penyajian hasil hidangan sudah sesuai dengan masakan yang dibuat	Ya Tidak	27 8	77 33
11	Masak.TV membuat saya dapat membedakan teknik pengolahan masakan yang salah ataupun benar.	Ya Tidak	26 9	74 36
12	Saya dapat mempraktikkan ulang materi Masak.TV lebih mudah dibanding materi yang saya dapatkan dari buku.	Ya Tidak	28 7	80 20

Berdasarkan tabel 4.2, pernyataan Saya pernah melihat tayangan Masak.TV, sebanyak 35 (100%) responden menjawab ya. Sebanyak 28 (80%) responden menjawab ya terhadap pernyataan Pernah melihat tayangan Masak.TV yang menghadirkan makanan nusantara. Untuk pernyataan Saya tidak pernah melihat tayangan Masak.TV yang menghadirkan patiseri, sebanyak 22 (63%) responden menjawab Tidak dan pada pernyataan Hasil hidangan yang ditampilkan pada Masak.TV tampak jelas dan bermanfaat bagi proses pembelajaran, sebanyak 28 (80%) responden menjawab Ya.

Pada poin 5 dengan pernyataan Proses pembuatan hidangan pada tayangan Masak.TV mudah dimengerti, sebanyak 28 (80%) responden menjawab Ya, selanjutnya sebanyak 20 (57%) responden menjawab Ya untuk pernyataan Kualitas resep pada tayangan Masak.TV perlu diperbaiki, pada pernyataan Kualitas video pada tayangan Masak.TV perlu diperbaiki, sebanyak 20 (57%) responden

menjawab Tidak dan pada pernyataan Proses memasak pada Masak.TV perlu diperbaiki, sebanyak 19 (54%) responden menjawab Tidak.

Pada pernyataan Masak.TV memberikan informasi tentang macam-macam teknik pengolahan makanan, sebanyak 30 (86%) responden menjawab Ya. Selanjutnya sebanyak 27 (77%) responden menjawab Ya untuk pernyataan Penyajian hasil hidangan sudah sesuai dengan masakan yang dibuat. Pada pernyataan Masak.TV membuat saya dapat membedakan teknik pengolahan masakan yang salah ataupun benar, sebanyak 26 (74%) menjawab Ya dan pada pernyataan Saya dapat mempraktikan ulang materi Masak.TV lebih mudah dibanding materi yang saya dapatkan dari buku, sebanyak 28 (80%) responden menjawab Ya.

C. Manfaat Masak.TV sebagai Sumber Belajar

Tabel 4.3 Penilaian Aspek Manfaat Masak.TV sebagai Sumber Belajar

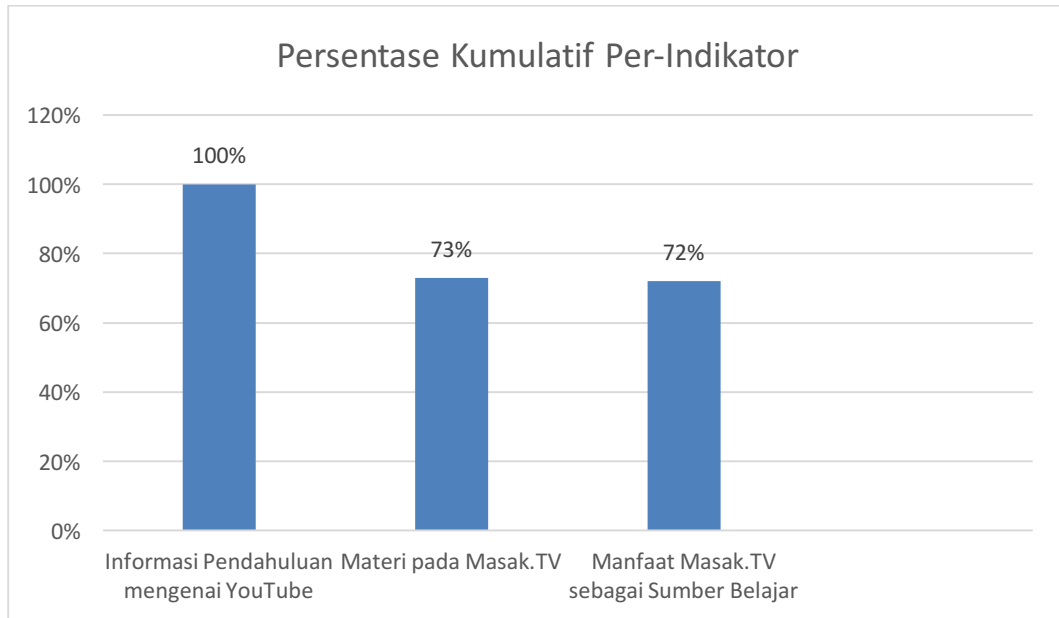
No	Pernyataan	Jawaban Responden	Jumlah Responden	Persentase (%)
1	Pengetahuan yang diberikan oleh Masak.TV bermanfaat untuk proses pembelajaran.	Ya	31	89
		Tidak	4	11
2	Resep Nusantara yang ada pada Masak.TV cukup bermanfaat untuk pembelajaran praktik.	Ya	30	86
		Tidak	5	14
3	Resep Kontinental yang ada pada Masak.TV tidak terlalu bermanfaat untuk pembelajaran praktik.	Ya	23	66
		Tidak	12	34
4	Teknik pengolahan aneka hidangan pada Masak.TV mudah untuk dipelajari.	Ya	27	77
		Tidak	8	33
5	Masak.TV dapat memperluas pengetahuan saya pada bidang kuliner.	Ya	30	86
		Tidak	5	14

6	Materi yang disampaikan di Masak.TV sulit dipahami dan tidak memberikan informasi yang cukup jelas.	Ya	27	77
		Tidak	8	33
7	Materi yang saya dapatkan dari Masak.TV akan memudahkan saya melakukan praktik selama perkuliahan.	Ya	28	80
		Tidak	7	20
8	Menurut saya sumber belajar Masak.TV tidak perlu lagi dikembangkan.	Ya	4	11
		Tidak	31	89
9	Materi yang saya dapatkan dari Masak.TV akan menginspirasi saya untuk melatih skill dalam menjalani perkuliahan di program studi tata boga.	Ya	29	83
		Tidak	6	17
10	Pengetahuan seputar info bahan makanan yang disampaikan oleh Masak.TV sangat bermanfaat untuk proses pembelajaran.	Ya	28	80
		Tidak	7	20
11	Menurut saya, media <i>online</i> seperti <i>YouTube</i> ini sangat dibutuhkan sebagai alternatif referensi selama perkuliahan.	Ya	30	86
		Tidak	5	14
12	Pengetahuan dan keterampilan dapat dicari / dilatih dan dilakukan walaupun tidak menonton Masak.TV	Ya	14	40
		Tidak	21	60

Pada tabel 4.3, terlihat bahwa sebanyak 31 (89%) responden memberi jawaban Ya pada pernyataan Pengetahuan yang diberikan oleh Masak.TV bermanfaat untuk proses pembelajaran, sedangkan pada pernyataan Resep Nusantara yang ada pada Masak.TV cukup bermanfaat untuk pembelajaran praktik, sebanyak 30 (86%) responden menjawab Ya. Selanjutnya sebanyak 23 (66%) responden menjawab Ya untuk pernyataan Resep Kontinental yang ada pada Masak.TV tidak terlalu bermanfaat untuk pembelajaran praktik dan pada pernyataan Teknik pengolahan aneka hidangan pada Masak.TV mudah untuk dipelajari, sebanyak 27 (77%) responden memberi jawaban Ya.

Untuk pernyataan Masak.TV dapat memperluas pengetahuan saya pada bidang kuliner, 30 (86%) responden menjawab Ya, sedangkan sebanyak 27 (77%) menjawab Ya pada pernyataan Materi yang disampaikan di Masak.TV sulit dipahami dan tidak memberikan informasi yang cukup jelas. Sebanyak 28 (80%) responden memberikan jawaban Ya untuk pernyataan Materi yang saya dapatkan dari Masak.TV akan memudahkan saya melakukan praktik selama perkuliahan dan pada pernyataan Menurut saya sumber belajar Masak.TV tidak perlu lagi dikembangkan, sebanyak 31 (89%) responden menjawab Tidak.

Pada Poin 9 dengan pernyataan Materi yang saya dapatkan dari Masak.TV akan menginspirasi saya untuk melatih skill dalam menjalani perkuliahan di program studi tata boga, 29 (83%) responden memberikan jawaban Ya, sedangkan untuk pernyataan Pengetahuan seputar info bahan makanan yang disampaikan oleh Masak.TV sangat bermanfaat untuk proses pembelajaran, sebanyak 28 (80%) responden menjawab Ya. Pada pernyataan Menurut saya, media *online* seperti *YouTube* ini sangat dibutuhkan sebagai alternatif referensi selama perkuliahan, 30 (86%) responden menjawab Ya dan sebanyak 21 (60%) untuk pernyataan Pengetahuan dan keterampilan dapat dicari / dilatih dan dilakukan walaupun tidak menonton Masak.TV.



Gambar 4.4 Hasil Persentase Kumulatif Per-indikator

4.2 Pembahasan Hasil Penelitian Pemanfaatan *YouTube Channel* Masak.TV sebagai Sumber Belajar pada Mahasiswa Pendidikan Tata Boga di Universitas Negeri Jakarta

1. Pembahasan Aspek Informasi Pendahuluan mengenai YouTube.

Berdasarkan hasil penelitian untuk aspek pengetahuan informasi pendahuluan mengenai *YouTube* didapatkan hasil, bahwa seluruh responden menyatakan pernah melihat acara masak-memasak melalui *YouTube*. *YouTube* merupakan situs video yang menyediakan berbagai informasi berupa ‘gambar bergerak’ dan bisa diandalkan. Situs ini memang disediakan bagi mereka yang ingin melakukan pencarian informasi video dan menontonnya langsung. Semua orang juga bisa berpartisipasi mengunggah (meng – *upload*) video ke server *YouTube* dan membaginya ke seluruh dunia (Baskoro, 2009:58).

2. Pembahasan Aspek Materi Pada Masak.TV

Pada hasil penelitian untuk aspek materi didapatkan hasil, bahwa 80% responden menyatakan pernah melihat tayangan Masak.TV yang menghadirkan makanan nusantara dan sebanyak 63% responden menyatakan pernah melihat tayangan Masak.TV yang menghadirkan patiseri. Sebanyak 80% responden menyatakan hidangan dan proses pembuatan hidangan yang ditampilkan oleh Masak.TV bermanfaat untuk proses pembelajaran, dan sebanyak 77% responden menyatakan hasil hidangan sudah sesuai dengan masakan yang dibuat. Masak.TV adalah sebuah siniar yang bertujuan untuk menyebarluaskan pengetahuan dan tata cara masak memasak, mulai dari hidangan paling dasar hingga hidangan utama baik dalam dan luar negeri. Program-program yang ditayangkan Masak.TV yaitu; Resep, Jajanan, Patiseri, Tips n trik, Sambal, Minuman, #Berbagirasa.

Menurut 86% responden Masak.TV memberikan informasi tentang macam-macam teknik pengolahan makanan, dan menurut 74% responden, responden mampu membedakan teknik pengolahan yang benar dan yang salah melalui Masak.TV. Selanjutnya 80% responden menyatakan dapat mempraktikkan ulang materi Masak.TV lebih mudah dibanding materi yang didapatkan dari buku, namun sebanyak 57% responden menyatakan perlu dilakukan perbaikan kualitas resep pada tayangan Masak.TV dan lebih dari 40% responden menyatakan proses memasak dan kualitas video pada Masak.TV perlu diperbaiki. Menurut data statistik yang didapatkan dari *Channel Youtube* Masak.TV, selama periode 11 mei 2017 sampai 8 agustus 2017 jumlah penonton *channel YouTube* Masak.TV adalah 2.914.793 penonton yang mana 83% berasal dari Indonesia dan 17% berasal dari mancanegara.

Target penonton *Channel YouTube Masak.TV* sendiri adalah sebagai berikut; Usia 17-35 tahun, Laki-laki dan perempuan, Berada di kota baik dalam/luar negeri, Memiliki akses internet, Memasuki fase memasak, Pasangan muda, Mahasiswa/pekerja diperantauan, Tertarik/membutuhkan ilmu memasak, Kemampuan memasak pemula dan menengah.

3. Pembahasan Aspek Manfaat Masak.TV sebagai Sumber Belajar.

Berdasarkan hasil penelitian untuk aspek Manfaat masak.tv sebagai sumber belajar didapatkan hasil, bahwa 89% responden menyatakan pengetahuan yang diberikan oleh Masak.TV bermanfaat untuk proses pembelajaran. Sumber belajar adalah segala sesuatu yang dapat dipergunakan sebagai tempat dimana bahan pengajaran bisa didapatkan. Menurut Nasution (1993)

Sebanyak 86% responden menyatakan Resep Nusantara yang ada pada Masak.TV cukup bermanfaat untuk pembelajaran praktik, sedangkan menurut 66% responden menyatakan bahwa resep kontinental yang ada pada Masak.TV tidak terlalu bermanfaat untuk pembelajaran praktik. Sedangkan lebih dari 75% responden menyatakan teknik pengolahan aneka hidangan pada Masak.TV mudah untuk dipelajari, dapat memperluas pengetahuan pada bidang kuliner serta akan memudahkan dalam melakukan praktik selama perkuliahan. Namun menurut 77% responden, materi yang disampaikan di Masak.TV sulit dipahami dan tidak memberikan informasi yang cukup jelas dan masih perlu untuk dikembangkan lagi. Hal ini disebabkan oleh kualitas video yang masih perlu diperbaiki.

Sedangkan sebanyak lebih dari 80% responden menyatakan bahwa Materi yang didapat dari Masak.TV dapat menginspirasi untuk melatih *skill* dalam menjalani perkuliahan di program studi tata boga, sangat bermanfaat mengenai

pengetahuan seputar info bahan makanan untuk proses pembelajaran. Hal ini didukung oleh faktor kelebihan dan kekurangan yang ada pada Masak.TV yaitu; Kelebihan Masak.TV antara lain : (1) Merupakan media gerak perpaduan gambar dan suara; (2) Dapat digunakan seketika; (3) Dapat digunakan secara berulang; (4) Dapat menyajikan objek secara detail; (5) Tidak memerlukan ruang gelap; (6) Dapat diperlambat dan dipercepat; (7) Dapat digunakan untuk klasikal atau individual. Adapun kekurangan yang dimiliki oleh Masak.TV adalah memerlukan koneksi internet.

Menurut Roestiyah N.K (1989) yang dikutip oleh Fathurohman dan Sutikno menyatakan bahwa salah satu sumber belajar adalah media masa seperti; majalah, surat kabar, radio, tv, internet dan lain-lain). Sebesar 86% responden menyatakan media *online* seperti *YouTube* ini sangat dibutuhkan sebagai alternatif referensi selama perkuliahan. Pernyataan ini juga didukung oleh teori fungsi sumber belajar salah satunya adalah lebih memantapkan sumber belajar dengan cara penyajian informasi dan bahan secara lebih kongkrit dan memungkinkan penyajian pembelajaran yang lebih luas, yaitu penyajian informasi yang mampu menembus batas geografis.