

**SKRIPSI**  
**PENGEMBANGAN MEDIA PEMBELAJARAN VIDEO**  
**TUTORIAL MINUMAN *MOCKTAIL* PADA MATA KULIAH**  
**TATA HIDANG**



*Mencerdaskan dan  
Memartabatkan Bangsa*

**Muhammad Aditya Helmi**

**1514617027**

**Skripsi Ini Ditulis Untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan Dalam  
Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA**

**FAKULTAS TEKNIK**

**UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA**

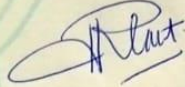
**2022**

## LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI

Judul : Pengembangan Media Pembelajaran Video Tutorial  
Minuman *Mocktail* Pada Mata Kuliah Tata Hidang  
Penyusun : Muhammad Aditya Helmi  
NIM : 1514617027  
Pembimbing I : Dr. Rusilanti, M.Si  
Pembimbing II : Yeni Yulianti, S. Pd, M. Pd  
Tanggal Ujian : 2 Agustus 2022

Disetujui oleh:

Pembimbing I,



Dr. Rusilanti, M.Si

NIP: 196306251988112001

Pembimbing II,




Yeni Yulianti, S.Pd, M. Pd

NIP. 199006132022032007

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga



(Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si.)

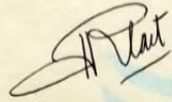
NIP : 197808022005022001

**LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI**  
HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Judul : Pengembangan Media Pembelajaran Video Tutorial  
Minuman *Mocktail* Pada Mata Kuliah Tata Hidang  
Penyusun : Muhammad Aditya Helmi  
NIM : 1514617027  
Tanggal Ujian : 2 Agustus 2022

**Disetujui oleh:**

Pembimbing I



Dr. Rusilanti, M.Si.  
NIP. 196306251988112001


Pembimbing II



Yeni Yulianti, S.Pd, M.Pd  
NIP. 199006132022032007

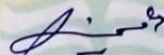
**Pengesahan Panitia Ujian Skripsi:**

Ketua Penguji,



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

Anggota Penguji I,



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

Anggota Penguji II,



Dr. Annis Kandriasari, M.Pd  
NIP. 198411022014042002

Mengetahui,  
Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga



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

## LEMBAR PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

Skripsi ini merupakan Karya asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik sarjana, baik di Universitas Negeri Jakarta maupun di Perguruan Tinggi lain. Skripsi ini belum dipublikasikan, kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.

Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila di kemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh, serta sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Universitas Negeri Jakarta.

Jakarta, 18 Juli 2022  
Yang membuat pernyataan



Muhammad Aditya Helmi  
NIM : 1514617027



Wawasan dan  
Wanambilahe Dharma

KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN  
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA  
UPT PERPUSTAKAAN

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

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH  
UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Sebagai sivitas akademika Universitas Negeri Jakarta, yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Muhammad Aditya Helmi  
NIM : 1514617027  
Fakultas/Prodi : Teknik / Pendidikan Tata Boga  
Alamat email : muhammadaditya980@gmail.com

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada UPT Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta, Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif atas karya ilmiah:

Skripsi     Tesis     Disertasi     Lain-lain (.....)

yang berjudul :

**Pengembangan Media Pembelajaran Video Tutorial Minuman  
Mocktail Pada Mata Kuliah Tata Hidang**

Dengan Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif ini UPT Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta berhak menyimpan, mengalihmediakan, mengelolanya dalam bentuk pangkalan data (*database*), mendistribusikannya, dan menampilkan/mempublikasikannya di internet atau media lain secara *fulltext* untuk kepentingan akademis tanpa perlu meminta ijin dari saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan atau penerbit yang bersangkutan.

Saya bersedia untuk menanggung secara pribadi, tanpa melibatkan pihak Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta, segala bentuk tuntutan hukum yang timbul atas pelanggaran Hak Cipta dalam karya ilmiah saya ini.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Jakarta, 17 Agustus 2022  
Penulis

( Muhammad Aditya Helmi )

## KATA PENGANTAR

Dengan memanjatkan puja dan puji syukur kehadirat ALLAH SWT yang telah melimpahkan rahmat, taufik dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan judul “Pengembangan Media Pembelajaran Video Tutorial Minuman *Mocktail* Pada Mata Kuliah Tata Hidang” skripsi ini disusun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Pendidikan pada Program Studi Pendidikan Tata Boga Universitas Negeri Jakarta.

Dalam penyusunan skripsi ini penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada ibu dan ayah tercinta Zuchriana dan Kasmu selaku orang tua secara luar biasa penuh perjuangan mendidik, membesarkan penulis sampai saat ini dan yang selalu memberikan dukungan serta nasihat kepada penulis. Penulis juga mengucapkan terima kasih kepada Ibu Dr. Rusilanti selaku dosen pembimbing I, M.Si dan Ibu Yeni Yulianti, M. Pd selaku dosen pembimbing II yang telah bersedia meluangkan waktu dan membantu penulis dalam penyusunan skripsi. Serta penulis ucapkan terimakasih kepada Ibu Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si selaku Koorprodi Tata Boga dan Ibu Nur Riska, S.Pd., M.Si selaku Dosen PA.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini tidak mungkin terselesaikan tanpa adanya bantuan, dukungan, dan masukan dari berbagai pihak selama penyusunan ini.

Jakarta, 30 Juli 2022

Penyusun,



Muhammad Aditya H

NIM : 1514617027

## ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan media pembelajaran video tutorial yang dapat digunakan sebagai media pembelajaran pada materi minuman *non alcohol* jenis *mocktail* pada mata kuliah Tata Hidang, serta menganalisis tingkat kelayakan media pembelajaran video tutorial minuman *mocktail* pada mata kuliah Tata Hidang yang dikembangkan. Penelitian ini masuk kedalam kategori *Research and Development (R&D)* yang dilakukan dengan model pengembangan ADDIE yaitu *Analysis, Design, Development, Implementation, dan Evaluation*. Dengan tahapan pengembangan sebagai berikut: (a) *Analysis*; (b) *Design*; (c) *Development*; (d) *Implementation*; dan (e) *Evaluation*. Tahapan evaluasi dilaksanakan uji coba produk media kepada ahli media, ahli materi, ahli bahasa, kemudian dilakukan uji perseorangan kepada 3 orang, uji kelompok kecil sebanyak 5 orang dan uji kelompok besar sebanyak 20 orang. Nilai yang diperoleh dari ahli media sebesar 87,1% yang masuk kedalam kategori baik, nilai yang diperoleh dari ahli materi sebesar 80% yang masuk kedalam kategori baik, nilai yang diperoleh dari ahli bahasa sebesar 82,8% yang masuk kedalam katgori baik. Persentase nilai yang didapat pada uji perseorangan sebesar 96,4% yang berarti media pembelajaran video tutorial ini masuk ke kategori sangat baik, Hasil uji kelompok kecil memperoleh nilai sebesar 91,7% yang termasuk kedalam kategori sangat baik, dan Persentasi hasil uji kelompok besar juga mendapatkan nilai sebesar 91,9% yang juga termasuk kategori sangat baik dan pada respon mahasiswa memperoleh nilai sebesar 91,8%. Berdasarkan nilai yang diberikan oleh ahli dan mahasiswa dapat disimpulkan bahwa media pembelajaran video tutorial minuman *mocktail* layak digunakan sebagai media pembelajaran pada mata kuliah Tata Hidang.

**Kata Kunci** : Media Pembelajaran, Video Tutorial, Mocktail, Teknik Pembuatan, Tata Hidang

## ABSTRACT

This study aims to develop a video tutorial that can be used as a learning medium for non-alcoholic mocktail material in F&B Services subject, as well as to analyze the feasibility level of the media that was developed. This research is using Research and Development (R&D) method and adapting ADDIE development model, with the following development stages: (a) Analysis; (b) Design; (c) Development; (d) Implementation; and (e) Evaluation. In the evaluation stage, media product trials were carried out to media experts, material experts, linguists, then individual tests were carried out to 3 people, small group tests were 5 people and large group tests were 20 people. The value obtained from media experts is 87.1%, the value obtained from material experts is 80%, the value obtained from linguists is 82.8%, which the value given from all experts to this media falls into the good category. The persentation of the value obtained in the individual test is 96.4% which means that this video tutorial learning media is in the very good category, the small group test results get a value of 91.7% which is included in the very good category, and the percentage of large group test results is also get a value of 91.9% which is also included in the very good category and the percentage of student response get a value of 91.8% which is also included in the very good category. In conclusion, based on the value given by the experts and students showed that the mocktail drink video tutorial learning media was appropriate to be used as a learning medium in the F&B Services course.

**Keywords:** Learning Media, Video Tutorials, Mocktails, Making Techniques, Dishes



## DAFTAR ISI

<b>LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI</b> .....	Error! Bookmark not defined.
<b>LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI</b> .....	Error! Bookmark not defined.
<b>LEMBAR PERNYATAAN</b> .....	Error! Bookmark not defined.
<b>LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS</b> .....	Error! Bookmark not defined.
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	iv
<b>ABSTRAK</b> .....	vi
<b>ABSTRACT</b> .....	vii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	viii
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	x
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	xi
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	xii
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Identifikasi Masalah .....	5
1.3 Pembatasan Masalah .....	6
1.4 Perumusan Masalah .....	6
1.5 Tujuan Penelitian .....	6
1.6 Kegunaan Penelitian .....	6
<b>BAB II LANDASAN TEORI</b> .....	8
2.1. Konsep Pengembangan Produk .....	8
2.1.1 Pengembangan Media Pembelajaran .....	8
2.1.2 Model Pengembangan Media Pembelajaran .....	11
2.2. Konsep Produk Yang Dikembangkan.....	16
2.3 Kerangka Teoritik .....	20
2.3.1 Media Video Tutorial .....	20
2.3.2 Sifat dan Kelebihan Media Audio Visual .....	23
2.3.3 Minuman <i>Mocktail</i> dengan Berbagai Teknik Pembuatan .....	23
2.4 Rancangan Produk .....	39
2.5 Penelitian Relevan .....	40
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN</b> .....	44
3.1 Tempat, Waktu, dan Subjek Penelitian.....	44
3.2 Metode pengembangan .....	44
3.2.1 Tujuan Pengembangan Produk .....	44

3.2.2	Metode Pengembangan.....	44
3.2.3	Sasaran Produk.....	44
3.2.4	Instrumen .....	44
3.2.5	Validasi Instrumen .....	48
3.3	Prosedur Pengembangan.....	49
3.3.1	Tahap Desain Produk .....	49
3.4	Teknik Pengumpulan Data.....	51
3.5	Teknik Analisis .....	51
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....</b>		<b>54</b>
4.1	Hasil Pengembangan Produk :.....	54
4.1.1.	Lokasi Penelitian :.....	54
4.1.2.	Proses Pengembangan Produk .....	54
4.2	Kelayakan Produk.....	58
4.2.1	Kelayakan Produk Aspek Media.....	59
4.2.2	Kelayakan Produk Aspek Materi .....	61
4.2.3	Kelayakan Produk Aspek Bahasa .....	62
4.2.4	Uji Coba Responden Mahasiswa .....	63
4.3	Pembahasan.....	68
4.3.1.	Faktor Pendukung .....	70
4.3.2.	Faktor Penghambat.....	70
4.3.3.	Kelebihan produk .....	71
4.3.4.	Kelemahan.....	71
<b>BAB V KESIMPULAN .....</b>		<b>72</b>
5.1.	Kesimpulan :.....	72
5.2.	Implikasi :.....	72
5.3.	Saran: .....	73
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>		<b>74</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>		<b>77</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Skala Penilaian.....	45
Tabel 3. 2 Kisi Instrumen Penilaian Ahli Media.....	45
Tabel 3. 3 Kisi kisi Instrumen Penilaian Ahli Materi.....	46
Tabel 3. 4 Kisi kisi Instrumen Ahli Bahasa.....	46
Tabel 3. 5 Kisi-Kisi Instrumen <i>One to One</i> (Perorangan), <i>Small Group</i> (Terbatas) dan <i>Field Evaluation</i> (Lapangan).....	47
Tabel 3. 6 Kisi Kisi Instrument Respon Mahasiswa.....	48
Tabel 3. 7 Hasil Validasi Kisi-kisi Instrumen Oleh Ahli.....	48
Tabel 3. 8 Klasifikasi Penilaian.....	52
Tabel 3. 9 Konversi Tingkat Pencapaian dengan Skala 5.....	52
Tabel 3. 10 Skala Presentase.....	52
Tabel 3. 11 Kriteria Respon Mahasiswa.....	53
Tabel 4. 1 Hasil Evaluasi Ahli Media.....	59
Tabel 4. 2 Konversi Tingkat Pencapaian dengan Skala 5.....	60
Tabel 4. 3 Komentar Hasil Evaluasi Ahli Media.....	60
Tabel 4. 4 Masukan Dan Perbaikan.....	61
Tabel 4. 5 Hasil Evaluasi Ahli Materi.....	61
Tabel 4. 6 Komentar Hasil Evaluasi Ahli Materi.....	61
Tabel 4. 7 Masukan Dan Perbaikan.....	62
Tabel 4. 8 Hasil Evaluasi Ahli Bahasa.....	62
Tabel 4. 9 Komentar Hasil Evaluasi Ahli Bahasa.....	62
Tabel 4. 10 Masukan Dan Perbaikan.....	63
Tabel 4. 11 Hasil Uji Coba <i>One to One</i> (Perorangan).....	63
Tabel 4. 12 Konversi Tingkat Pencapaian dengan Skala 5.....	64
Tabel 4. 13 Komentar Hasil Uji Coba <i>One to One</i> .....	64
Tabel 4. 14 Hasil Uji Coba <i>Small Group</i> .....	64
Tabel 4. 15 Komentar Hasil Uji Coba <i>Small Group</i> .....	65
Tabel 4. 16 Hasil Uji Coba <i>Field Test</i> /Lapangan.....	66
Tabel 4. 17 Komentar Hasil Uji Coba <i>Field Test</i> .....	66
Tabel 4. 18 Masukan Dan Perbaikan.....	67
Tabel 4. 19 Hasil Analisis Respon Mahasiswa.....	67
Tabel 4. 20 Skala Presentase Respon Mahasiswa.....	68

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Model Pembelajaran Assure.....	13
Gambar 2. 2 Model Pembelajaran ADDIE .....	13
Gambar 2. 3 Model Pembelajaran APPED .....	14
Gambar 2. 4 Piramida Pembelajaran.....	18
Gambar 2. 5 Minuman Soda dan Wine.....	27
Gambar 2. 6 Juice, Minuman Soda, Olahan susu, Sirup dan Gula .....	28
Gambar 2. 7 Buah, Syrup, Liaqueurs, dan Aromatized Wine.....	28
Gambar 2. 8 Metode Blending .....	30
Gambar 2. 9 Metode Mixing.....	30
Gambar 2. 10 Metode Stirring .....	31
Gambar 2. 11 Metode Layering .....	31
Gambar 2. 12 Metode Shaker.....	31
Gambar 2. 13 Metode Shaker.....	32
Gambar 2. 14 Shaker, Zombie glass, Ice scoop .....	34
Gambar 2. 15 Shaker, Muddler, Highball glass, Ice scoop.....	35
Gambar 2. 16 Hurricane glass, Dessert Spoon, Ice scoop .....	36
Gambar 2. 17 Bagan Alur Pengembangan Media.....	38
Gambar 4. 1 Pada Pembukaan Video Menampilkan Tujuan Pembelajaran .....	56
Gambar 4. 2 Penjelasan Jenis-jenis Teknik Pembuatan <i>Mocktail</i> .....	56

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Aspek Dinilai Ahli Media.....	78
Lampiran 2 Aspek Dinilai Ahli Materi .....	79
Lampiran 3 Aspek Dinilai Ahli Bahasa .....	80
Lampiran 4 Aspek dinilai <i>One to one</i> (Perseorangan), <i>Small Group</i> (Terbatas) dan <i>Field Evaluation</i> (Lapangan) .....	81
Lampiran 5 Aspek dinilai ahli Media Setelah Validasi .....	82
Lampiran 6 Aspek dinilai ahli Materi Setelah Validasi .....	84
Lampiran 7 Aspek Dinilai Ahli Bahasa Setelah Validasi .....	85
Lampiran 8 Aspek dinilai <i>One to one</i> (Perseorangan), <i>Small Group</i> (Terbatas) dan <i>Field Evaluation</i> (Lapangan) Setelah Validasi .....	86
Lampiran 9 Instrumen Respon mahasiswa .....	88
Lampiran 10 <i>Storyboard</i> .....	89
Lampiran 11 GBIM dan JM.....	108
Lampiran 12 RPS Mata Kuliah Tata Hidang .....	115
Lampiran 13 Dokumen .....	156
Lampiran 14 Hasil Validasi .....	163
Lampiran 15 Hasil Uji Dan Respon Mahasiswa.....	167
Lampiran 16 Hasil Angket Analisis Kebutuhan .....	169
Lampiran 17 Dokumentasi .....	171
Lampiran 18 Daftar Riwayat Hidup.....	172