

SKRIPSI
PENGEMBANGAN MEDIA VIDEO TUTORIAL
PEMBUATAN *PLATTED BRIOCHE*



AMANDA RIZKY CHAIRUNNISA
1514617057

Sriksi Ini Ditulis Untuk Memenuhi Syarat Sebagai
Persyaratan Dalam Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan

PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
2022

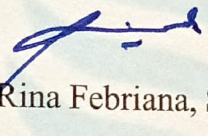
HALAMAN PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI

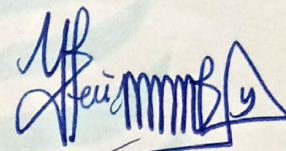
Judul : Pengembangan Media Video Tutorial
Pembuatan *Platted Brioche*
Penyusun : Amanda Rizky Chairunnisa
NIM : 1514617057
Pembimbing I : Dr. Rina Febriana, S.Pd, M.Pd
Pembimbing II : Yeni Yulianti, S.Pd, M.Pd
Tanggal Ujian : 1 Agustus 2022

Disetujui Oleh :

Dosen Pembimbing I

Dosen Pembimbing II


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


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

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga


Dr. Guspri Devi Artanti M.Si
NIP.197808022005022001

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Judul : Pengembangan Media Video Tutorial
Pembuatan *Platted Brioche*

Penyusun : Amanda Rizky Chairunnisa

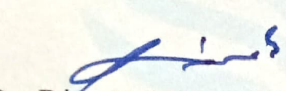
NIM : 1514617057

Tanggal Ujian : 1 Agustus 2022

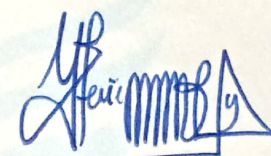
Disetujui Oleh :

Dosen Pembimbing I

Dosen Pembimbing II


Dr. Rina Febriana, S.Pd, M.Pd

NIP. 197202112005012001



Yeni Yulianti, S.Pd, M.Pd

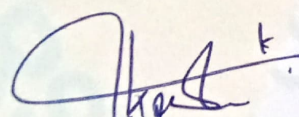
NIP.199006132022032007

Pengesahan Panitia Ujian Skripsi :

Ketua Penguji

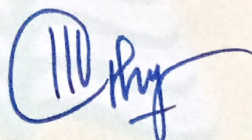
Anggota Penguji I

Anggota Penguji II



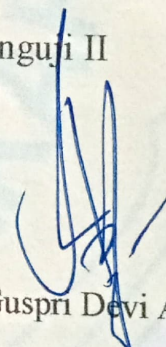
Dr. Annis Kandriasari, M.Pd

NIP.198411022014042000



Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Sc

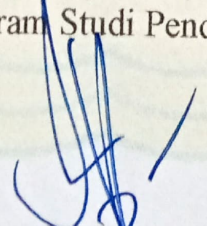
NIP.197409142001121000



Dr. Guspri Devi Artanti M.Si

NIP.197808022005022001

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga


Dr. Guspri Devi Artanti M.Si

NIP.197808022005022001

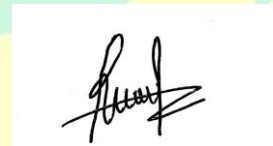
HALAMAN PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

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

Jakarta, Juli 2022

Yang Membuat Pernyataan



Amanda Rizky Chairunnisa



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
UPT PERPUSTAKAAN
Jalan Rawamangun Muka Jakarta 13220
Telepon/Faksimili: 021-4894221
Laman: 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 : Amanda Rizky Chairunnisa
NIM : 1514617057
Fakultas/Prodi : Fakultas Teknik / Pendidikan Tata Boga
Alamat email : amandarizkyft@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 Video Tutorial Pembuatan *Platted Brioche*

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, 19 Agustus 2022

Penulis

(Amanda Rizky Chairunnisa)

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur panjatkan kehadirat Allah SWT atas segala rahmat dan karunia-Nya sehingga peneliti bisa menuntaskan skripsi dengan judul: “Pengembangan Media Video Tutorial Pembuatan *Platted Brioche*” ini diajukan untuk memenuhi salah satu syarat dalam memperoleh gelar Sarjana Pendidikan pada Program Studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta.

Penyusunan skripsi ini dapat terealisasi dengan baik berkat banyak dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, Peneliti ingin mengucapkan banyak terima kasih kepada:

1. Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga yang telah memberikan pengarahan selama perkuliahan
2. Dr. Ir. Ridawati, M. Si selaku dosen Pembimbing Akademik Pendidikan Tata Boga 2017 sesi 3
3. Dr. Rina Febriana, S.Pd, M.Pd dan Yeni Yulianti, S.Pd, M.Pd selaku Dosen Pembimbing materi dan metodologi yang sudah dengan sabar memberikan bimbingan, motivasi, dan saran yang sangat bermanfaat selama pelaksanaan penulisan skripsi
4. Bapak dan ibu dosen Pendidikan Tata Boga, yang telah memberikan ilmu yang begitu banyak selama perkuliahan hingga penulisan skripsi ini
5. Staff Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta
6. Staff Administrasi dan staff laboratirum Tata Boga

Bapak Bambang dan Ibu Lilis selaku orang tua, Melati, Raihana, Dinda Puspita, Nadhira, Nabila, dan Baskara selaku teman-teman peneliti serta semua pihak yang tidak dapat peneliti sebutkan satu per satu, terima kasih atas doa, bantuan, dukungan baik secara moril maupun materil, dan nasihat dalam penulisan skripsi ini dengan tulus dan ikhlas. Semoga Allah SWT membalas kebaikan kalian semua dan melancarkan segala urusan yang sedang ditempuh. Peneliti menyadari masih terdapat keterbatasan pengetahuan, pengalaman, dan kemampuan penulisan, sehingga skripsi ini tidak luput dari adanya kekurangan, namun peneliti berharap skripsi ini dapat menambah wawasan dan memberikan manfaat khususnya untuk penulis dan pembaca umumnya.

Jakarta, Juli 2022



Peneliti

PENGEMBANGAN MEDIA VIDEO TUTORIAL PEMBUATAN *PLATTED BRIOCHE*

AMANDA RIZKY CHAIRUNNISA
Pembimbing : Rina Febriana dan Yeni Yulianti

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan media video tutorial pembuatan *platted brioche* sebagai media pembelajaran pada mata kuliah Pengolahan Roti Lanjutan. Penelitian ini termasuk kedalam jenis penelitian *Research and Development* (R&D) dengan menggunakan model pengembangan ADDIE yang terdiri dari 5 tahapan yaitu (1) Analisis (2) Perancangan (3) Pengembangan (4) Implementasi dan (5) Evaluasi. Pada proses evaluasi telah dilakukan validasi terhadap para ahli yaitu 1 dosen ahli media, 1 dosen ahli materi, dan 1 dosen ahli bahasa selain itu penelitian ini diuji cobakan kepada mahasiswa Pendidikan Tata Boga Universitas Negeri Jakarta yang sedang dan sudah menempuh mata kuliah Pengolahan Roti Lanjutan dengan 3 tahapan uji coba yaitu (1) Uji coba perorangan (2) Uji coba kelompok kecil dan (3) Uji coba lapangan. Hasil penilaian dari segi kualitas media sebesar 97,7% (kategori sangat baik), hasil penilaian dari segi kualitas materi sebesar 80% (kategori baik), hasil penilaian dari segi kualitas bahasa sebesar 96,6% (kategori sangat baik). Dan hasil persentase kualitas media yang diuji cobakan kepada mahasiswa yaitu 93,8% dari uji coba perorangan kepada 3 orang mahasiswa (kategori sangat baik), 87,5% dari uji coba kelompok kecil kepada 8 orang mahasiswa (kategori baik), dan 88,4% dari uji coba lapangan kepada 20 orang mahasiswa (kategori baik). Berdasarkan hasil penelitian oleh ahli dan mahasiswa menunjukkan bahwa media video tutorial pembuatan *platted brioche* layak jika digunakan sebagai media pembelajaran dalam mata kuliah Pengolahan Roti Lanjutan

Kata kunci : Media Pembelajaran, Video Tutorial, Kualitas Media, Platted Brioche

**PENGEMBANGAN MEDIA VIDEO TUTORIAL
PEMBUATAN *PLATTED BRIOCHE***

***MEDIA DEVELOPMENT OF PLATTED BRIOCHE MAKING
VIDEO TUTORIAL***

**AMANDA RIZKY CHAIRUNNISA
ADVISOR : Rina Febriana dan Yeni Yulianti**

ABSTRAK

This study aimed to develop a video tutorial for making plaited brioche as a learning medium for the Advanced Bread Processing course. This research belonged to the type of Research and Development (R&D) using the ADDIE development model which consists of 5 stages, namely (1) Analysis (2) Design (3) Development (4) Implementation, and (5) Evaluation. In the evaluation process, validation has been carried out on experts, a media expert lecturer, a material expert lecturer, and a language expert lecturer. This research has also been piloted to students of the Culinary Arts in Jakarta State University who were or currently taking the Advanced Bread Processing course with 3 trial stages, (1) individual trials (2) small group trials, and (3) field trials. The result of the assessment in terms of media quality is 97.7% (very good category), the result of the assessment in terms of material quality is 80% (good category), and the result of the assessment in terms of language quality is 96.6% (very good category). While the results of the percentage of media quality tested on students were 93.8% from individual trials to 3 students (very good category), 87.9% from small group trials to 9 students (good category), and 88, 4% of the field trials to 20 students (good category). Based on the assessment of the results by experts and students of the Culinary Arts in Jakarta State University it shows that the video tutorial media for making plaited brioche is feasible to be used as a learning medium in the Advanced Bread Processing course.

Keywords: Learning Media, Video Tutorial, Media Quality, Plaited Brioche

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	v
ABSTRAK	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Identifikasi Masalah	7
1.3 Pembatasan Masalah	7
1.4 Perumusan Masalah.....	7
1.5 Tujuan Penelitian.....	7
1.6 Manfaat Penelitian.....	8
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	9
2.1 Konsep Pengembangan.....	9
2.1.1 Model-Model Pengembangan.....	9
2.1.2 Pengembangan Media Pembelajaran	14
2.1.3 Fungsi Media Pembelajaran	14
2.1.4 Jenis dan Karakteristik Media Pembelajaran	17
2.2 Konsep Produk yang dikembangkan	19
2.3 Kerangka Teoritik.....	22
2.3.1 Media Pembelajaran	22
2.3.2 Media Pembelajaran Video Tutorial.....	27
2.4 Rancangan Produk.....	39
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	40
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian.....	40
3.2 Metode Pengembangan Produk	40
3.2.1 Tujuan Pengembangan Produk	40
3.2.2 Metode Pengembangan.....	40
3.2.3 Sasaran Produk	40
3.2.4 Instrumen	41
3.2.5 Validasi Instrumen	44
3.3 Model Prosedur Pengembangan	44
3.2.1 Tahap Desain Produk.....	44
3.3 Teknik Pengumpulan Data	45
3.4 Teknik Analisis.....	46
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	48
4.1 Hasil Pengembangan Produk.....	48
4.1.1 Keadaan Lokasi Penelitian	48
4.1.2 Tahapan Pengembangan	48
4.2 Kelayakan Produk	52
4.3 Pembahasan	69
4.3.1 Faktor Pendukung.....	69
4.3.2 Faktor Penghambat	70
4.3.3 Kelebihan Media Pembelajaran.....	70
4.3.4 Kekurangan Media Pembelajaran.....	71

BAB V_KESIMPULAN DAN SARAN	72
5.1 Kesimpulan.....	72
5.2 Implikasi.....	72
5.3 Saran.....	73
DAFTAR PUSTAKA	74
LAMPIRAN	77



DAFTAR TABEL

Tabel 3.1	Skala Penilaian.....	43
Tabel 3.2	Kisi Penilaian Ahli Materi.....	44
Tabel 3.3	Kisi Penilaian Ahli Media.....	44
Tabel 3.4	Kisi Penilaian Ahli Bahasa.....	45
Tabel 3.5	Kisi-Kisi Penilaian Uji Coba One to One (Perseorangan), <i>Small Group</i> (Terbatas), dan <i>Field Evaluation</i> (Lapangan).....	46
Tabel 3.6	Konversi Tingkat Pencapaian dengan Skala 5.....	50
Tabel 4.1	Hasil Evaluasi Uji Coba Ahli Media.....	56
Tabel 4.2	Konversi Tingkat Pencapaian Ahli Media.....	57
Tabel 4.3	Komentar Hasil Evaluasi Uji Coba Ahli Media.....	58
Tabel 4.4	Masukan dan Perbaikan Ahli Media.....	58
Tabel 4.5	Hasil Evaluasi Uji Coba Ahli Materi.....	60
Tabel 4.6	Konversi Tingkat Pencapaian Ahli Materi.....	61
Tabel 4.7	Komentar Hasil Evaluasi Uji Coba Ahli Materi.....	61
Tabel 4.8	Masukan dan Perbaikan Ahli Materi.....	62
Tabel 4.9	Hasil Evaluasi Uji Coba Ahli Bahasa.....	63
Tabel 4.10	Konversi Tingkat Pencapaian Ahli Bahasa.....	64
Tabel 4.11	Komentar Hasil Evaluasi Uji Coba Ahli Bahasa.....	65
Tabel 4.12	Masukan dan Perbaikan Ahli Bahasa.....	65
Tabel 4.13	Evaluasi <i>One to One</i> (Perorangan).....	66
Tabel 4.14	Evaluasi <i>Small Group</i> (Terbatas).....	68
Tabel 4.15	Evaluasi <i>Field</i> (Lapangan).....	70
Tabel 4.16	Masukan dan Perbaikan Uji Lapangan.....	71

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	Model Pengembangan Hannafin & Peck.....	9
Gambar 2.2	Model Pengembangan DDD-E.....	11
Gambar 2.3	Fungsi Media.....	15
Gambar 2.4	Bagan Tahapan Sponge & Dough.....	39
Gambar 2.5	Rancangan Produk.....	40
Gambar 4.1	Rumus Pembentukan Platted Brioche.....	51



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Rencana Pembelajaran Semester (RPS).....	77
Lampiran 2	Garis-Garis Besar Isi Media.....	89
Lampiran 3	Jabaran Materi.....	98
Lampiran 4	Storyboard.....	109
Lampiran 5	Pengambilan data uji mahasiswa.....	138
Lampiran 6	Review Instrumen Media Video Tutorial.....	140
Lampiran 7	Gambar dokumentasi pengambilan data.....	149
Lampiran 8	Daftar Riwayat Hidup.....	151

