

SKRIPSI

**PENGEMBANGAN MEDIA *MOBILE LEARNING* BERBASIS
ANDROID PADA PENGOLAHAN KUE TRADISIONAL
INDONESIA BERBAHAN DASAR TEPUNG**



*Mencerdaskan dan
Memartabatkan Bangsa*

**ADINDA FEBRYANTI
1514617056**

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

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
2022**

LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI

Judul : Pengembangan Media Mobile Learning Berbasis
Android Pada Pengolahan Kue Tradisional Indonesia
Bahan Dasar Tepung
Penyusun : Adinda Febryanti
NIM : 1514617056
Pembimbing I : Dra. Sachriani, M.Kes
Pembimbing II : Dr. Rina Febriana, M.Pd
Tanggal Ujian : 6 Desember 2022

Disetujui oleh:

Pembimbing I

Pembimbing II




Dra. Sachriani, M.Kes
NIP. 196402041988032001



Dr. Rina Febriana, M.Pd
NIP. 197202112005012001

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga




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

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Judul : Pengembangan Media Mobile Learning Berbasis
Android Pada Pengolahan Kue Tradisional Indonesia
Bahan Dasar Tepung
Penyusun : Adinda Febryanti
NIM : 1514617056

Disetujui oleh:

Pembimbing I



Dra. Sachriani, M.Kes
NIP. 196402041988032001

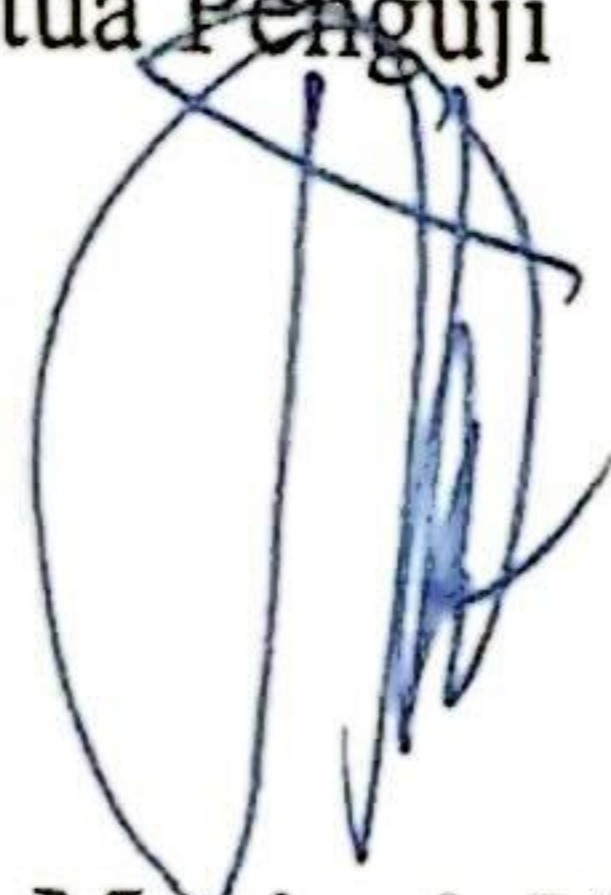
Pembimbing II



Dr. Rina Febriana, M.Pd
NIP. 197202112005012001

Pengesahan Panitia Ujian Skripsi:

Ketua Penguji



Dra. Mariani, M.Si
NIP. 196103291988112000

Anggota Penguji I



Yeni Yulianti, M.Pd
NIP. 199006132022032007

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:

1. Skripsi ini adalah karya 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 atau pendapat yang telah ditulis atas dipublikasikan orang lain, kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
4. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila dan kemudian 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 dengan norma yang berlaku di Universitas Negeri Jakarta.

Jakarta, 5 Desember 2022

Yang Membuat Pernyataan,



Adinda Febryanti



*Mecerdaskan dan
Memartabatkan Bangsa*

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 : Adinda Febryanti
NIM : 1514617056
Fakultas/Prodi : Fakultas Teknik/ Program Studi Pendidikan Tata Boga
Alamat email : febryantiadinda@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 Mobile Learning Berbasis Android Pada Pengolahan Kue Tradisional Indonesia Bahan Dasar Tepung

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, 05 Februari 2023

Penulis

(**Adinda Febryanti**)

PENGEMBANGAN MEDIA *MOBILE LEARNING* BERBASIS *ANDROID* PADA PENGOLAHAN KUE TRADISIONAL INDONESIA BERBAHAN DASAR TEPUNG

ADINDA FEBRYANTI

Pembimbing: Sachriani dan Rina Febriana

ABSTRAK

Penelitian ini dilakukan untuk mengembangkan dan menguji kelayakan media *mobile learning* berbasis *android* pada pengolahan kue tradisional Indonesia berbahan dasar tepung. Penelitian ini dilakukan di Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta sejak Juni 2022. Penelitian ini menggunakan metode *Research and Development* (R&D) dengan model pengembangan ADDIE dengan tahapan (1) analisis, (2) desain, (3) pengembangan, (4) implementasi, dan (5) evaluasi dengan teknik analisis data dalam bentuk persentase deskriptif. Penelitian ini dilakukan validasi oleh 3 orang Dosen ahli pada bidang media, materi dan bahasa. Perkembangan media pembelajaran dinyatakan melalui hasil validasi kepada ahli media yang menghasilkan persentase 92% (sangat baik), untuk ahli materi persentase yang dihasilkan sebesar 71% (baik), dan hasil tes yang diperoleh dari ahli bahasa sebesar 88% (sangat baik). Pada uji coba *one to one* didapatkan persentase 80% (baik), uji coba *small group* didapatkan persentase 80% (baik), dan pada uji coba *field test*, mendapatkan persentase sebesar 85% (sangat layak). Dari hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa media aplikasi berbasis *android* dinyatakan layak digunakan dalam proses pembelajaran.

Kata Kunci: Penelitian Pengembangan, Mobile Learning, Kue Tradisional.

DEVELOPMENT OF ANDROID-BASED MOBILE LEARNING MEDIA ON THE PROCESSING OF INDONESIAN TRADITIONAL FLOUR- BASED CAKES

ADINDA FEBRYANTI

Supervisor: Sachriani and Rina Febriana

ABSTRACT

This research was conducted to develop and test feasibility of Android-Based mobile learning media on the processing of Indonesian traditional flour-based cakes. This research conducted on Vocational Education in Culinary Arts, State University of Jakarta since June 2022. This research used the Research and Development (R&D) method with the ADDIE development model (1) analysis, (2) design, (3) development, (4) implementation, and (5) evaluation with data analysis techniques in the form of descriptive percentages. This research was validated by media, material, and language experts. The development of learning media is expressed through validation results by media expert that scores 92% (very good), by material expert that scores 71% (good), and test result obtained from linguists are 88% (very good). In the one to one trial, the percentage was 80% (good), in the small group trial, the percentage was 80% (good), and in the field test, the percentage was 85% (very feasible). From the results of the study, it can be concluded that the android-based application media is feasible to use in the learning process.

Keywords: *Research Development, Mobile Learning, Traditional Cakes.*

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT yang telah memberikan nikmat serta hidayah-Nya sehingga skripsi dengan judul “Pengembangan Media *Mobile Learning* Berbasis *Android* Pada Pengolahan Kue Tradisional Indonesia Berbahan Dasar Tepung” dapat dibuat. Penulis berterima kasih kepada pihak yang telah memberikan dukungan, diantaranya:

1. Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si. Selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga.
2. Dr. Ridawati, M.Si. Selaku Dosen pembimbing akademik.
3. Dra. Sachriani, M.Kes. Selaku Dosen pembimbing I yang telah membimbing, memberi *support* dan saran dalam penyelesaian skripsi.
4. Dr. Rina Febriana, M.Pd Selaku Dosen pembimbing II yang telah membimbing saya dengan tulus, ikhlas, dan sabar.
5. Dosen-Dosen dan staff Prodi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta

Terima kasih kepada orangtua penulis ibu Evi Syalfiah, kepada adik Rizky Abdullah Qowwi dan keluarga di rumah yang telah memberikan dukungan moril, doa dan materi kepada penulis. Serta tidak lupa kepada sahabat-sahabat di kampus diantaranya Huliyatus, Dwi Prantara, Serly, Raihana, Adzra, Nabila, Nadhira, dan Amalia sahabat sejak awal masuk kuliah, kemudian kepada Refani Izqi, Junia Siburian, Zahrah Ayu, Syifana Dzikri, M. Ariyanto, dan M. Amien sahabat selama di BEM UNJ serta untuk Ariq Aldera teman seperjuangan skripsi yang telah memberikan motivasi dan dukungan kepada penulis.

Jakarta, November 2022

Penulis,



Adinda Febryanti

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI	ii
HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI.....	iii
LEMBAR PERNYATAAN	iv
ABSTRAK	vi
ABSTRACT	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR TABEL	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang Masalah	1
1.2. Identifikasi Masalah	5
1.3. Pembatasan Masalah.....	5
1.4. Perumusan Masalah.....	5
1.5. Tujuan Penelitian.....	6
1.6. Manfaat Penelitian.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1 Konsep Pengembangan Produk.....	7
2.2 Konsep Produk Yang Dikembangkan	15
2.2.1 Media Pembelajaran.....	15
2.2.2 Mobile Learning.....	19
2.2.3 <i>Android 21</i>	
2.2.4 Pengolahan Kue Tradisional Indonesia.....	22
2.3 Kerangka Teoritik.....	24
2.3.1 Kue Tradisional.....	24
2.3.2 Kue Tradisional Bahan Dasar Tepung-Tepungan.....	28
2.4 Rancangan Produk.....	31
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	33
3.1 Tempat Dan Waktu Penelitian.....	33
3.2 Metode Pengembangan Produk.....	33
3.2.1 Tujuan Pengembangan.....	33
3.2.2 Metode Pengembangan	33
3.2.3 Sasaran Produk.....	34
3.3 Instrumen	34
3.3.1 Instrumen Validasi Kelayakan Produk	34
3.3.2 Validasi Instrumen	39
3.4 Prosedur Pengembangan.....	39
3.5 Teknik Analisis Data	43

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	45
4.1 Hasil Pengembangan Produk.....	45
4.2 Kelayakan Produk.....	62
4.3 Pembahasan.....	64
BAB V KESIMPULAN DAN REKOMENDASI.....	68
5.1 Kesimpulan.....	68
5.2 Implikasi.....	69
5.3 Saran.....	69
DAFTAR PUSTAKA.....	70
LAMPIRAN.....	74
DAFTAR RIWAYAT HIDUP.....	114



DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul Gambar	Halaman
Gambar 2.1	Model ADDIE.....	8
Gambar 2.2	Piramida Pembelajaran.....	16
Gambar 2.3	Tepung Beras	28
Gambar 2.4	Tepung Sagu	29
Gambar 2.5	Tepung Hunkwe	29
Gambar 2.6	Tepung Terigu.....	30
Gambar 2.7	Tepung Beras Ketan.....	30
Gambar 2.8	Bagan Rancangan Produk	32
Gambar 4.1	Aplikasi Adobe Animate CC	48
Gambar 4.2	Tampilan Halaman Utama Mobile Learning	49



DAFTAR TABEL

Nomor	Judul Tabel	Halaman
Tabel 2.1	Capaian Mata kuliah (CPMK) Kue Tradisional	26
Tabel 2.2	Pokok Materi dan Sub Materi Kue Tradisional	27
Tabel 3.1	Kisi-Kisi Instrumen Uji Kelayakan Oleh Ahli Media	35
Tabel 3.2	Kisi-Kisi Instrumen Uji Kelayakan Ahli Bahasa	35
Tabel 3.3	Kisi-Kisi Instrumen Uji Kelayakan Ahli Materi	36
Tabel 3.4	Kisi-Kisi Instrumen Uji Coba Media Oleh Mahasiswa	37
Tabel 3.5	Kisi-Kisi Instrumen Uji Kelayakan Oleh Mahasiswa	38
Table 3.6.	Penilaian Dengan Skala <i>Likert</i>	43
Table 3.7	Kriteria Deskriptif Kualitas dengan <i>Rating Scale</i>	44
Tabel 4.2	Hasil Evaluasi Ahli Materi	51
Tabel 4.4	Tampilan Materi Sebelum dan Sesudah Revisi	52
Tabel 4.5	Hasil Evaluasi Ahli Media	53
Tabel 4.7	Tampilan Media Sebelum dan Sesudah Revisi	54
Tabel 4.8	Hasil Evaluasi Ahli Bahasa	55
Tabel 4.10	Hasil Uji Coba <i>One to One</i>	57
Tabel 4.11	Komentar dan Kesimpulan Uji Coba <i>One to One</i>	58
Tabel 4.12	Hasil Uji Coba <i>Small Group</i>	59
Tabel 4.13	Komentar dan Kesimpulan Uji Coba <i>Small Group</i>	60
Table 4.15	Penilaian Dengan Skala <i>Likert</i>	62
Tabel 4.16	Tabel Persentase Kelayakan Materi	63
Tabel 4.17	Hasil Uji Kelayakan Media Oleh Mahasiswa	63

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul Lampiran	Halaman
1	Kisi-kisi Instrumen Analisis Kebutuhan Mahasiswa.....	72
2	Instrument Analisis Kebutuhan Mahasiswa	73
3	Instrumen Uji Kelayakan Oleh Ahli Media	74
4	Instrumen Uji Kelayakan Oleh Ahli Materi	75
5	Instrumen Uji Kelayakan Oleh Ahli Bahasa	77
6	Instrumen Uji Kelayakan Oleh Mahasiswa	78
7	Instrumen	80
8	Garis Besar Isi Media (GBIM)	81
9	Jabaran Materi (JM).....	82
10	<i>Storyboard</i> Aplikasi	84
11	RPS Kue Tradisional	85
12	Kisi - Kisi Soal	89
13	Hasil Analisis Kebutuhan	92
14	Hasil Uji Kelayakan Oleh Ahli Materi	93
15	Hasil Uji Kelayakan Oleh Ahli Media	95
16	Hasil Uji Kelayakan Oleh Ahli Bahasa	97
17	Hasil Uji Kelayakan Oleh Mahasiswa (<i>One to One</i>).....	98
18	Hasil Uji Kelayakan Oleh Mahasiswa (<i>Small Group</i>).....	100
19	Hasil Uji Kelayakan Oleh Ahli Mahasiswa (<i>Field Group</i>).....	102
20	Hasil Kuesioner Respon Mahasiswa	104
21	<i>Screenshot</i> Aplikasi	106
22	Dokumentasi	108