

SKRIPSI

**PENGEMBANGAN MEDIA VIDEO PEMBELAJARAN
PEMBUATAN PASTA SEGAR PADA MATA KULIAH
PENGELOLAAN MAKANAN KONTINENTAL**



*Mencerdaskan dan
Memartabatkan Bangsa*

**RIEMA OKTAVIA SAHLA
5515163627**

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

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
2023**

LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI


Judul : Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan Pasta Segar Pada Mata Kuliah Pengelolaan Makanan Kontinental
Nama : Riema Oktavia Sahla
NIM : 5515163627
Tanggal Ujian : 1 Agustus 2023

Disetujui oleh:

Pembimbing I

Pembimbing II


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


Dr. Rina Febriana, M.Pd
NIP. 197202112005012001

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga


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

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Judul Skripsi : Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan Pasta
Segar Pada Mata Kuliah Pengelolaan Makanan Kontinental
Penyusun : Riema Oktavia Sahla
NIM : 5515163627

Disetujui Oleh:

Pembimbing I

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

Pembimbing II

Dr. Rina Febriana, M.Pd
NIP. 197202112005012001

Pengesahan Panitia Ujian Skripsi

Ketua Penguji

Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes
NIP. 196301141991032001

Anggota Penguji I

Dr. Annis Kandriasari, M.Pd
NIP. 198411022014042002

Anggota Penguji II

Yeni Yulianti, M.Pd
NIP. 199006132022032007

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga

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

HALAMAN PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa :

1. Skripsi ini merupakan Karya asli yang 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 dikemudian 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, 13 Juli 2023

Pembuat Pernyataan



Riema Oktavia Sahla
5515163627



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISTEK
DAN TEKNOLOGI 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 : Riema Oktavia Sahla
NIM : 5515163627
Fakultas/ Prodi : Teknik/Pendidikan Tata Boga
Alamat Email : riemaoktavia@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 Pembelajaran Pembuatan Pasta Segar Pada Mata Kuliah Pengelolaan Makanan Kontinental

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, 25 Agustus 2023
Yang membuat Pernyataan

Riema Oktavia Sahla

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa atas rahmat dan hidayah, sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan Skripsi dengan judul **“Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan Pasta Segar Pada Mata Kuliah Pengelolaan Makanan Kontinental”**. Skripsi ini ditulis untuk memenuhi persyaratan dalam memperoleh gelar Sarjana Pendidikan pada Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Dalam kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada :

1. Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si Selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga dan Dosen Pembimbing Skripsi yang sudah memberi banyak masukan dan dukungan dalam proses penulisan skripsi ini.
2. Dr. Rusilanti, M.Si Selaku Dosen Pembimbing Akademik
3. Dr. Rina Febriana, M.Pd Selaku Dosen Pembimbing Skripsi yang sudah memberi banyak masukan dan dukungan dalam proses penulisan skripsi ini.
4. Dosen Program Studi Pendidikan Tata Boga yang telah memberikan ilmu dan bimbingannya selama perkuliahan.
5. Laboran dan Staff Tata Usaha Program Studi Tata Boga atas segala bantuannya

Terimakasih yang sebesar-besarnya kepada orang tua dan kakak yang selalu memberikan dukungan moril dan materil yang tiada henti. Kepada sahabat-sahabat yang selalu menjadi motivasi penulis untuk menyelesaikan studi dan teman-teman Program Studi Pendidikan Tata Boga yang selalu membantu dan menjadi penyemangat setiap harinya, serta seluruh pihak yang tidak bisa disebutkan satu persatu.

Penulis berharap adanya manfaat yang bisa dibagikan kepada siapapun yang membacanya. Terutama kepada mahasiswa Program Studi tata boga yang ingin menjadikan skripsi ini sebagai referensi maupun melanjutkan penelitian dari skripsi ini.

Jakarta, 13 Juli 2023



Riema Oktavia Sahla

PENGEMBANGAN MEDIA VIDEO PEMBELAJARAN PEMBUATAN PASTA SEGAR PADA MATA KULIAH PENGELOLAAN MAKANAN KONTINENTAL

RIEMA OKTAVIA SAHLA

Pembimbing: Guspri Devi Artanti dan Rina Febriana

ABSTRAK

Penelitian pengembangan ini dilakukan untuk mengembangkan dan menguji kelayakan media video pembelajaran pembuatan pasta segar pada mata kuliah Pengelolaan Makanan Kontinental. Penelitian ini dilakukan di Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta sejak Mei 2021. 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. Penelitian ini dilakukan validasi oleh 3 orang Dosen ahli pada bidang media, materi dan bahasa. Pengembangan media pembelajaran dinyatakan melalui hasil validasi kepada ahli media yang menghasilkan persentase 87% (baik), untuk ahli materi persentase yang dihasilkan sebesar 100% (sangat baik), dan hasil tes yang diperoleh dari ahli bahasa sebesar 100% (sangat baik). Pada uji coba *one to one* didapatkan persentase 88% (baik), uji coba *small group* didapatkan persentase 91% (sangat baik), dan pada uji coba *field test*, mendapatkan persentase sebesar 91% (sangat layak). Hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa media video pembelajaran pembuatan pasta segar dinyatakan layak digunakan dalam proses pembelajaran pada mata kuliah Pengelolaan Makanan Kontinental.

Kata Kunci: Pengembangan Media, Video Pembelajaran, Pasta Segar, Pengelolaan Makanan Kontinental.

DEVELOPMENT OF MEDIA EDUCATION VIDEO LEARNING MAKING FRESH PASTA ON CONTINENTAL FOOD COOKERY

RIEMA OKTAVIA SAHLA

Pembimbing: Guspri Devi Artanti dan Rina Febriana

ABSTRACT

This development research was conducted to develop and test the feasibility of learning video media for making fresh pasta in the Continental Food Cookery. This research was conducted at the Culinary Education Study Program, Faculty of Engineering, Jakarta State University since May 2021. This research uses the Research and Development (R&D) method with the ADDIE development model with stages of (1) analysis, (2) design, (3) development, (4) implementation, and (5) evaluation. This research was validated by 3 expert lecturers in the fields of media, material and language. The development of learning media is expressed through validation results to media experts which produce a percentage of 87% (good), for material experts the percentage produced is 100% (very good), and test results obtained from linguists are 100% (very good). In the one to one trial, the percentage was 88% (good), the small group trial got a percentage of 91% (very good), and in the field test trial, it got a percentage of 91% (very feasible). The results of the study can be concluded that the learning video media for making fresh pasta is declared suitable for use in the learning process in the Continental Food Cookery.

Keywords: *Media development, learning videos, fresh pasta, continental food cookery.*

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI	i
HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI	iv
KATA PENGANTAR	v
ABSTRAK	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah	6
1.3 Pembatasan Masalah	7
1.4 Perumusan Masalah	7
1.5 Tujuan Penelitian	7
1.6 Manfaat Penelitian	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	9
2.1 Konsep Pengembangan Produk	9
2.1.1 Pengembangan Media Pembelajaran	9
2.1.2 Model Pengembangan	10
2.2 Konsep Produk Yang Dikembangkan	18
2.3 Kerangka Teoritik	21
2.3.1 Media Pembelajaran	21
2.3.2 Media Video Pembelajaran	27
2.3.3 Pasta Segar	30
2.4 Rancangan Produk	39
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	42
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	42
3.2 Metode Pengembangan Produk	42
3.2.1 Tujuan Pengembangan	42
3.2.2 Metode Pengembangan	42
3.2.3 Sasaran Produk	42
3.2.4 Instrumen	43
3.2.5 Validasi Instrumen	49
3.3 Model Prosedur Pengembangan	50
3.3.1 Tahap Analisis (<i>Analyze</i>)	50
3.3.2 Tahap Perancangan (<i>Design</i>)	50
3.3.3 Tahap Pengembangan (<i>Development</i>)	51
3.3.4 Tahap Implementasi (<i>Implementation</i>)	51
3.3.5 Tahap Evaluasi (<i>Evaluation</i>)	53
3.4 Teknik Pengumpulan Data	53

3.5	Teknik Analisis Data	54
BAB IV	HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	55
4.1	Hasil Pengembangan Produk	55
4.1.1	Lokasi Penelitian	55
4.1.2	Karakteristik Responden	55
4.1.3	Proses Pengembangan Media	56
4.2	Kelayakan Produk	69
4.3	Pembahasan	77
4.3.1	Faktor Pendukung	79
4.3.2	Faktor Hambatan	79
4.3.3	Kekuatan Media Pembelajaran Video	80
4.3.4	Kelemahan Media Pembelajaran Video	80
BAB V	KESIMPULAN DAN REKOMENDASI	81
5.1	Kesimpulan	81
5.2	Implikasi	82
5.3	Saran	82
	DAFTAR PUSTAKA	83
	LAMPIRAN	87



DAFTAR TABEL

Nomor	Judul Tabel	Halaman
2.1	Alat-Alat Pada Pembuatan Pasta Segar	33
3.1	Skala Penilaian	43
3.2	Kisi Instrumen Penilaian Ahli Media	44
3.3	Aspek Penilaian Ahli Media	44
3.4	Kisi Instrumen Penilaian Ahli Materi	45
3.5	Aspek Penilaian Ahli Materi	46
3.6	Kisi Instrumen Penilaian Ahli Bahasa	46
3.7	Aspek Penilaian Ahli Bahasa	47
3.8	Kisi Instrumen <i>Penilaian One To One dan Small Group</i>	47
3.9	Aspek Penilaian <i>Penilaian One To One dan Small Group</i>	48
3.10	Kisi-Kisi Instrumen Uji Coba <i>Field Test</i> Oleh Mahasiswa	49
3.11	Instrumen Penilaian Uji Coba <i>Field Test</i> Oleh Mahasiswa	49
3.12	Konversi Tingkat Pencapaian Dengan Skala 5	54
4.1	Karakteristik Responden	55
4.2	Pembagian Tugas Dan Alat Setiap Seksi	59
4.3	Tampilan Sebelum Dan Sesudah Revisi	63
4.4	Tampilan Sebelum Dan Sesudah Revisi	64
4.5	Saran Dan Kesimpulan Uji Coba <i>One To One</i>	65
4.6	Saran Dan Kesimpulan Uji Coba <i>Small Group</i>	66
4.7	Saran Dan Kesimpulan Uji Coba <i>Field Test</i>	67
4.8	Hasil Evaluasi Ahli Materi	70
4.9	Hasil Evaluasi Ahli Media	71
4.10	Hasil Evaluasi Ahli Bahasa	73
4.11	Hasil Uji Coba <i>One To One</i>	74
4.12	Hasil Uji Coba <i>Small Group</i>	75
4.13	Hasil Uji Coba <i>Field Test</i>	76

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul Gambar	Halaman
2.1	Model Hannafin Peck	10
2.2	Model Borg dan Gall	11
2.3	Model <i>Decide, Design, Develop, Evaluate</i>	12
2.4	Model Bergman dan Moore	13
2.5	Model <i>Rowntree</i>	15
2.6	Model ADDIE	16
2.7	Pasta Canneloni	31
2.8	Pasta <i>Tortellini</i>	32
2.9	Pasta <i>Ravioli</i>	32
2.10	Pasta <i>Pappardelle</i>	32
2.11	<i>Lasagne sheets</i>	33
2.12	Bagan Isi Media Pembelajaran	40
2.13	Bagan Rancangan Produk	41
4.1	<i>Scan QR</i> Video Pembuatan Pasta Segar	60

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul Lampiran	Halaman
1	Rencana Pembelajaran Semester	88
2	Hasil penelitian pendahuluan dengan Google Formulir Mahasiswa	112
3	Garis-Garis Besar Isi Media	122
4	Jabaran Materi	126
5	Rancangan Naskah Media Video Pembelajaran	136
6	<i>Storyboard</i>	150
7	Instrumen Ahli Materi, Media, Bahasa, Mahasiswa	173
8	Surat Keterangan Validasi Instrumen	182
9	Validasi Ahli Materi	184
10	Validasi Ahli Media	186
11	Validasi Ahli Bahasa	189
12	Hasil Uji Kelayakan Oleh Ahli Materi	191
13	Hasil Uji Kelayakan Oleh Ahli Media	192
14	Hasil Uji Kelayakan Oleh Ahli Bahasa	193
15	Hasil Uji Kelayakan Oleh Mahasiswa (<i>One to One</i>)	194
16	Hasil Uji Kelayakan Oleh Mahasiswa (<i>Small Group</i>)	195
17	Hasil Uji Kelayakan Oleh Mahasiswa (<i>Field Group</i>)	196
18	Dokumentasi	198
19	Daftar Riwayat Hidup	199