

SKRIPSI

**PENGEMBANGAN VIDEO TUTORIAL PEMBUATAN
VARIASI JENIS ROTI MANIS BAGI PESERTA PELATIHAN**



*Mencerdaskan dan
Memartabatkan Bangsa*

**GHEA PRASITA INTAN MUDA
1514617049**

Skripsi Ini Ditulis Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan dalam
Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan

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

HALAMAN PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI

Judul : Pengembangan Video Tutorial Pembuatan Variasi Jenis Roti Manis Bagi Peserta Pelatihan

Penyusun : Ghea Prasita Intan Muda

NIM : 1514617049

Tanggal Ujian : 5 Juli 2023

Disetujui oleh:

Pembimbing I



Dr. Annis Kandriasari, M.Pd
NIP. 198411022014042002

Pembimbing II



Dr. Cucu Cahyana, M.Sc
NIP. 197409142001121001

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga



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

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Judul : Pengembangan Video Tutorial Pembuatan Variasi Jenis Roti Manis Bagi Peserta Pelatihan

Penyusun : Ghea Prasita Intan Muda

NIM : 1514617049

Tanggal Ujian : 5 Juli 2023

Disetujui oleh:

Pembimbing I



Dr. Annis Kandriasari, M.Pd
NIP. 198411022014042002

Pembimbing II



Dr. Cucu Cahyana, M.Sc
NIP. 197409142001121001

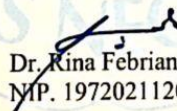
Pengesahan Panitia Ujian Skripsi

Ketua Penguji



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

Anggota Penguji I



Dr. Rina Febriana, M.Pd
NIP. 197202112005012001

Anggota Penguji II



Yeni Yulianti, M.Pd
NIP. 199006132022032007

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga

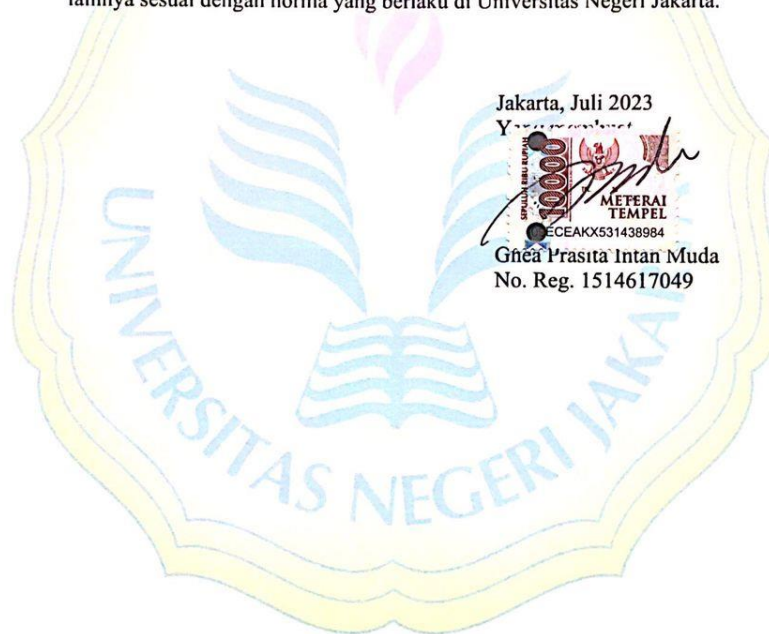


Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si
NIP. 197808022005022001

LEMBAR PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Skripsi ini 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 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.



KATA PENGANTAR

Puji dan syukur dipanjatkan kehadiran Allah Yang Maha Esa, karena berkat rahmat dan karunia-Nya, penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **“Pengembangan Video Tutorial Pembuatan Variasi Jenis Roti Manis”**. Skripsi ini disusun untuk memenuhi sebagian syarat dalam menyelesaikan studi di Universitas Negeri Jakarta.

Proses penulisan skripsi ini tidak lepas dari bantuan berbagai pihak, oleh karena itu pada kesempatan ini, penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih kepada berbagai pihak atas bantuan dan bimbingan yang diberikan, antara lain kepada:

1. Dr. Guspri Devi Artanti, S.Pd, M.Si selaku Koordinator Program studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
2. Dr. Annis Kandriasari, M.Pd, dan Dr. Cucu Cahyana, S.Pd. M.Sc selaku dosen pembimbing skripsi yang telah membimbing dalam menyelesaikan penelitian ini.
3. Dr. Ir. Ridawati, M.Si selaku Penasihat Akademik Sesi 3 Pendidikan Tata Boga angkatan 2017.
4. Ibu dan Bapak Dosen Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta yang telah memberikan ilmu selama masa perkuliahan.
5. Staff Tata Usaha dan Laboran Program Studi Pendidikan Tata Boga yang telah banyak membantu selama masa perkuliahan.

Ucapan terima kasih yang tak terhingga penulis sampaikan kepada Dewo Satrio Aji dan Dian Natalia selaku orang tua penulis yang selalu mendukung dan mendoakan selama masa perkuliahan hingga proses penulisan skripsi juga kepada Gabriela, Nuari, Salsalbilla, Adinda, bang Fiqri, dan bang Iwan yang selama masa perkuliahan selalu menemani dan menjadi teman yang baik bagi penulis.

Penulis menyadari keterbatasan pengetahuan maupun pengalaman menjadikan skripsi ini masih memiliki banyak kekurangan. Akhir kata besar harapan penulis semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Jakarta, Juli 2023
Penyusun



(Ghea Prasita Intan Muda)



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN
RISET, DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
FAKULTAS TEKNIK

Gedung L Kampus A Universitas Negeri Jakarta, Jalan Rawamangun Muka, Jakarta 13220
Telepon: (62-21) 4751523, 47864808, Fax: 47864808
Laman: <http://ft.unj.ac.id> email: ft@unj.ac.id

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

sebagai sivitas akademika Universitas Negeri Jakarta, yang bertandatangan dibawah ini,
saya :

Nama : Ghea Prasita Intan Muda
NIM : 1514617049
Fakultas/Prodi : Teknik/Pendidikan Tata Boga
Alamat Email : gheapim@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 Video Tutorial Pembuatan Variasi Jenis Roti Manis Bagi Peserta
Pelatihan**

Dengan Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif ini UPT Perpustakaan Universitas Negeri
Jakarta berhak menyimpan, mengalihmediakan, mengelolanya dalam bentuk pangkalan
data (*database*), mendistribusikanya dan menampilkan/mempublikasikannya di internet
atau media lain secara *fulltext* untuk kepentingan akademik tanpa perlu meminta izin
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

Ghea Prasita Intan Muda
No Reg. 1514617049

PENGEMBANGAN VIDEO TUTORIAL PEMBUATAN VARIASI JENIS ROTI MANIS

GHEA PRASITA INTAN MUDA

Pembimbing: Annis Kandriasi dan Cucu Cahyana

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengembangkan media pelatihan dalam bentuk video tutorial dan menguji kelayakan produk media yang dihasilkan. Penelitian ini menggunakan metode *Research and Development* dan dikembangkan dengan model pengembangan ADDIE yang mencakup 5 tahapan pengembangan yaitu: 1) *Analyze*, 2) *Design*, 3) *Development*, 4) *Implement*, dan 5) *Evaluation*. Uji coba berupa evaluasi media dilakukan kepada ahli materi, ahli media, dan ahli bahasa. Sedangkan untuk uji coba pengguna dilakukan secara perorangan, kelompok kecil, dan uji lapangan. Evaluasi dan uji coba ini dilakukan untuk menilai kelayakan media sebagai media pelatihan roti manis. Hasil rekapitulasi yang dilakukan didapat persentase 97% oleh ahli materi, 92% oleh ahli media, dan 91% oleh ahli bahasa. Pada uji coba yang dilakukan secara perorangan didapat persentase sebesar 87%, kelompok kecil sebesar 91%, dan uji lapangan sebesar 91%. Hasil penilaian tersebut menunjukkan bahwa media video tutorial pembuatan variasi jenis roti manis dinyatakan layak digunakan sebagai media pelatihan.

Kata kunci: Media pembelajaran, video tutorial, variasi roti manis.

DEVELOPMENT OF VIDEO TUTORIAL FOR MAKING VARIATION TYPES OF SWEET BREAD

GHEA PRASITA INTAN MUDA

Advisor: Annis Kandriasari and Cucu Cahyana

ABSTRACT

The purpose of this research is to develop training media in the form of video tutorials and test the feasibility of the resulting media products. This study used the Research and Development method and was developed using the ADDIE development model which includes 5 stages of development, namely: 1) Analyze, 2) Design, 3) Development, 4) Implement, and 5) Evaluation. Trials in the form of media evaluation were carried out to material experts, media experts, and linguists. Meanwhile, user trials are carried out individually, small groups, and field trials. This evaluation and trial was carried out to assess the feasibility of the media as a training medium for sweetbreads. The results of the recapitulation carried out obtained a percentage of 97% by material experts, 92% by media experts, and 91% by linguists. In the individually trial the percentage was 87%, the small group was 91%, and the field trials was 91%. The results of the assessment showed that the video tutorials media for making various types of sweet bread was declared suitable for use as a training medium.

Keywords: Learning media, video tutorials, sweet bread variation.

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI	i
LEMBAR PERNYATAAN	ii
KATA PENGANTAR	iv
ABSTRAK	v
ABSTRACT	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah	5
1.3 Pembatasan Masalah	5
1.4 Perumusan Masalah	5
1.5 Tujuan Penelitian	6
1.6 Kegunaan Penelitian	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Konsep Pengembangan Media	7
2.1.1 Model Pengembangan	7
2.1.2 Media Pembelajaran	13
2.1.3 Fungsi Media Pembelajaran	14
2.1.4 Klasifikasi Media Pembelajaran	15
2.1.5 Media Video Tutorial	18
2.2 Konsep Media yang Dikembangkan	20
2.2.1 Variasi Roti Manis	30
2.3 Rancangan Media Video Tutorial	33
2.4 Penelitian yang Relevan	36
BAB III METODE PENELITIAN	
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	38
3.2 Metode Penelitian	38
3.2.1 Tujuan Pengembangan Produk	38
3.2.2 Tahap Pengembangan Media	38
3.2.3 Sasaran Media	41
3.2.4 Instrumen	41
3.3 Teknik Pengambilan Data	43
3.4 Teknik Analisis Data	44
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
4.1 Hasil Pengembangan Media	45
4.1.1 Lokasi Penelitian	45
4.1.2 Tahapan Pengembangan	45
4.2 Kelayakan Media	56
4.2.1 Hasil evaluasi Uji Coba Ahli Materi, Media, dan Bahasa	56
4.2.2 Hasil Evaluasi Uji Coba <i>One to One, Small Group, dan Field Trial</i>	60
4.3 Pembahasan	65

4.3.1 Kelebihan	68
4.3.2 Kekurangan	68
4.4 Kelemahan	68
BAB V KESIMPULAN	
5.1 Kesimpulan	70
5.2 Implikasi	71
5.3 Saran	71
DAFTAR PUSTAKA	72
LAMPIRAN	75



DAFTAR TABEL

Nomor	Judul Tabel	Halaman
2.1	Formula Roti Manis	28
2.2	Bahan Olesan Untuk Variasi Roti Manis	28
3.1	Skala Penilaian	41
3.2	Kisi-kisi Instrumen Ahli Materi	42
3.3	Kisi-kisi instrumen Ahli Media	42
3.4	Kisi-Kisi instrumen Ahli Bahasa	43
3.5	Kisi-kisi instrumen uji coba One to One, Small Group, dan Field Trial	43
3.6	Konversi Tingkat Pencapaian dengan Skala 5	44
4.1	Tabel Saran dan Komentar Ahli Materi	49
4.2	Tabel Saran dan Komentar Ahli Media	50
4.3	Tabel Saran dan Komentar Ahli Bahasa	51
4.4	Tabel Saran dan Komentar uji <i>One to one</i>	53
4.5	Tabel Saran dan Komentar uji <i>Small group</i>	54
4.6	Hasil Evaluasi Uji Coba Ahli Materi	56
4.7	Konversi Tingkat Pencapaian Ahli Materi	57
4.8	Hasil Evaluasi Uji Coba Ahli Media	58
4.9	Konversi Tingkat Pencapaian Ahli Media	58
4.10	Hasil Evaluasi Uji Coba Ahli Bahasa	59
4.11	Konversi Tingkat Pencapaian Ahli Bahasa	60
4.12	Hasil Evaluasi Uji Coba <i>One to One</i>	61
4.13	Konversi Tingkat Pencapaian Uji <i>One to One</i>	61
4.14	Hasil Evaluasi Uji Coba <i>Small Group</i>	62
4.15	Konversi Tingkat Pencapaian Uji <i>Small Group</i>	63
4.16	Hasil Evaluasi Uji Coba <i>Field Trial</i>	64
4.17	Konversi Tingkat Pencapaian Uji <i>Field Trial</i>	65

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul Gambar	Halaman
2.1	Bagan Model ASSURE	8
2.2	Bagan Model Jerold E. Kemp	8
2.3	Bagan Model Dick & Carey	9
2.4	Bagan Model IDI	10
2.5	Bagan Model Gerlach & Ely	10
2.6	Bagan Model Bela H. Banaty	11
2.7	Bagan Model ADDIE	11
2.8	Bagan Alur Tahapan Pembuatan Roti Manis	30
2.9	Roti Abon	30
2.10	Roti Mini Pizza Sosis	31
2.11	Roti Sobek Coklat	31
2.12	Roti Kepang	32
2.13	Roti Gulung Coklat	32
2.14	Bagan Rancangan Media	35
2.15	Bagan Alur Tahapan ADDIE	35
4.1	QR code video pelatihan	47
4.2	Segmen 2 pembuatan adonan roti manis menit ke 02:12	47
4.3	Segmen 2 pemberian topping sebelum dipanggang menit ke 17:48	47
4.4	Segmen 3 pemberian topping setelah dipanggang menit ke 22:48	48
4.5	Tampilan sebelum dan sesudah revisi oleh Ahli materi	49
4.6	QR code setelah dilakukan revisi oleh Ahli media	50
4.7	Revisi penggunaan kalimat komunikatif	52
4.8	Revisi penggunaan kalimat lugas	52
4.9	Tampilan sebelum dan sesudah revisi uji <i>one to one</i>	53
4.10	Tampilan video sebelum dan sesudah revisi pada menit ke 10:05	54

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul Lampiran	Halaman
1	Garis Besar Isi Media	76
2	Jabaran Materi	85
3	Identitas Program	96
4	Naskah	99
5	Story Board	112
6	Lembar Validasi 1	118
7	Lembar Validasi 2	127
8	Lembar Uji Dosen Ahli Materi	136
9	Lembar Uji Dosen Ahli Media	138
10	Lembar Uji Dosen Ahli Bahasa	140
11	Lembar Uji <i>One to One</i>	144
12	Lembar Uji <i>Small Group</i>	147
13	Lembar Uji <i>Field Trial</i>	155

