

SKRIPSI

**PENGEMBANGAN MEDIA PEMBELAJARAN BUKU SAKU
KERUSAKAN BAHAN PANGAN**



*Mencerdaskan dan
Memartabatkan Bangsa*

**SITI ASROFI NINGRUM
5515161929**

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

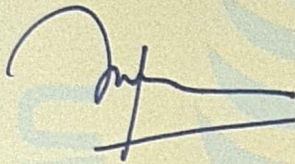
**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
2023**

HALAMAN PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI

Judul : Pengembangan Media Pembelajaran Buku Saku Kerusakan
Bahan Pangan.
Penyusun : Siti Asrofi Ningrum
NIM : 5515161929
Tanggal Ujian : 9 Agustus 2023

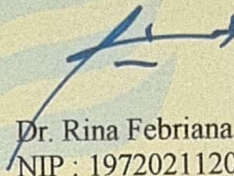
Disetujui oleh :

Dosen Pembimbing I



Dra. Sachriani, M.Kes
NIP : 196402041988032001

Dosen Pembimbing II



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 Pembelajaran Buku Saku Kerusakan Bahan Pangan.

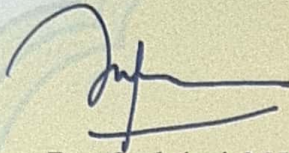
Penyusun : Siti Asrofi Ningrum

NIM : 5515161929

Disetujui oleh :

Pembimbing I

Pembimbing II



Dra. Sachriani, M.Kes
NIP : 196402041988032001



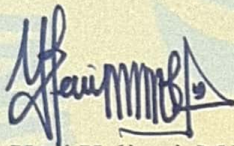
Dr. Rina Febriana, M.Pd
NIP : 197202112005012001

Pengesahan Panitia Ujian Skripsi

Ketua Penguji

Anggota Penguji I

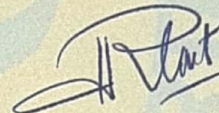
Anggota Penguji II



Yeni Yulianti, M.Pd
NIP.199006132022032007



Dr. Annis Kandriasari, M.Pd
NIP. 198411022014042002



Dr. Rusilanti, M.Si
NIP.196306251988112001

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 normal yang berlaku di Universitas Negeri Jakarta.

Jakarta, 25 Agustus 2023
Yang membuat pernyataan



Siti Asrofi Ningrum
No. Reg. 5515161929



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

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

Nama : Siti Asrofi Ningrum
NIM : 5515161929
Fakultas/ Prodi : Teknik/Pendidikan Tata Boga
Alamat Email : ningrumasrofi1@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 Buku Saku Kerusakan Bahan Pangan.

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


Siti Asrofi Ningrum

KATA PENGANTAR

Puji syukur saya panjatkan kehadirat Allah SWT yang telah memberikan rahmat, karunia, dan hidayah-Nya, sehingga saya dapat menyelesaikan skripsi dengan judul “Pengembangan Media Pembelajaran Buku Saku Kerusakan Bahan Pangan”, yang merupakan persyaratan untuk memenuhi sebagian persyaratan dalam memperoleh gelar Sarjana Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.

Skripsi ini tidak akan terwujud dengan baik tanpa adanya bimbingan, motivasi, saran serta bantuan dari berbagai pihak. Maka sehubungan dengan hal tersebut, pada kesempatan ini saya ingin menyampaikan ucapan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Dr. Guspri Devi Artanti, S.Pd, M.Si selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta dan Penasihat Akademik Program Studi Pendidikan Tata Boga angkatan 2016.
2. Dra. Sachriani, M.Kes dan Dr. Rina Febriana, M.Pd selaku dosen pembimbing yang penuh kesabaran dalam membimbing dan memberikan semangat kepadasaya hingga selesainya proposal skripsi ini.
3. Seluruh Dosen Program Studi Pendidikan Tata Boga serta staff administrasi yang telah memberikan ilmu dan pengetahuan yang sangat berharga dalam perkuliahan.
4. Ibu tersayang yang telah memberikan semangat, doa dan dukungan kepada peneliti baik moril maupun materil hingga proposal skripsi ini dapat selesai.

Saya juga ucapkan terima kasih kepada teman-teman saya di Prodi Pendidikan Tata Boga 2016 yang telah ikut serta menyemangati dan memberikan bantuan kepada saya dalam proses penulisan skripsi ini. Serta semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu, terima kasih atas dukungan, nasihat dan doa dalam penulisan proposal skripsi ini dengan tulus dan ikhlas. Semoga mendapat balasan kebaikan dari Allah SWT.

Mengingat keterbatasan, pengetahuan, pengalaman dan kemampuan penulisan, peneliti berharap skripsi ini dapat bermanfaat bagi peneliti khususnya dan pembaca umumnya.

Jakarta, 25 Agustus 2023

Peneliti

PENGEMBANGAN MEDIA PEMBELAJARAN BUKU SAKU KERUSAKAN BAHAN PANGAN

SITI ASROFI NINGRUM

Pembimbing: Sachriani dan Rina Febriana

ABSTRAK

Penelitian pengembangan ini bertujuan untuk mengembangkan buku saku dan menilai kelayakan buku saku kerusakan bahan pangan dalam mata kuliah Ilmu Bahan Makanan. Metode penelitian yang digunakan adalah *research and development*. Model pengembangan yang digunakan adalah model DDD-E yang terdiri tahapan: 1) *Decide* atau menetapkan tujuan; 2) *Design* atau membuat rancangan; 3) *Develop* atau Mengembangkan produk; 4) Evaluasi dari setiap proses dan tahapan. Buku saku di uji kelayakannya oleh ahli materi, ahli media, ahli bahasa dan pengguna, yaitu mahasiswa prodi Pendidikan Tata Boga UNJ yang sudah mengambil mata kuliah Ilmu Bahan Makanan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penilaian ahli materi sebesar 90% (sangat layak), penilaian ahli media sebesar 95,58% (sangat layak), dan penilaian ahli bahasa sebesar 91,6% (sangat layak). Hasil penilaian oleh pengguna yang meliputi uji *one to one* mendapatkan persentase sebesar 92,7% (sangat layak), uji *small group* mendapatkan persentase sebesar 94,58% (sangat layak), dan uji *field group* mendapatkan hasil persentase sebesar 88,68% (sangat layak). Hasil respon pengguna pada media buku saku kerusakan bahan pangan mencapai tingkat persentase sebesar 88,88% yang termasuk kedalam kriteria sangat positif dengan keterangan skala persentase sangat menarik. Dari hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa media buku saku kerusakan bahan pangan ini dinyatakan layak digunakan dalam kegiatan pembelajaran sebagai media pembelajaran agar mahasiswa dapat lebih memperdalam materi kerusakan bahan pangan.

Kata Kunci: *Buku saku, Kerusakan bahan pangan, Ilmu Bahan Makanan.*

DEVELOPMENT OF LEARNING MEDIA : POCKET BOOK ON FOOD MATERIAL DAMAGE

SITI ASROFI NINGRUM

Supervisor: Sachriani and Rina Febriana

ABSTRACT

This research aims to develop a pocket book and assess its suitability as a learning media for food material damage in the subject of Food Material Science. The research method used is research and development. The development model utilized is the DDD-E model, consisting of the following stages: 1) Decide, or set objectives; 2) Design, or create the design; 3) Develop, or develop the product; 4) Evaluation of each process and stage. The pocket book is tested for its suitability by subject matter experts, media experts, language experts, and users, who are students of the Culinary Education program at UNJ who have taken the Food Material Science course. The research results show that the assessment by subject matter experts is 90% (very suitable), the assessment by media experts is 95,58% (very suitable), and the assessment by language experts is 91.6% (very suitable). The evaluation by users, which includes one-to-one tests, resulted in a percentage of 92.7% (very suitable), small group tests with a percentage of 94.58% (very suitable), and field group tests with a percentage of 88.68% (very suitable). The user response to the media of the pocket book on food material damage reaches a percentage of 88.88%, which falls under the criteria of very positive response and is rated as very appealing. From the research findings, it can be concluded that the pocket book on food material damage is considered suitable for use in learning activities as a learning medium for students to deepen their understanding of food material damage.

Keywords: Pocket book, Food material damage, Food Material Science.

DAFTAR ISI

| | |
|---|-----------|
| HALAMAN PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI..... | i |
| HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI..... | ii |
| HALAMAN PERNYATAAN..... | iii |
| LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS..... | iv |
| KATA PENGANTAR..... | v |
| ABSTRAK..... | vi |
| DAFTAR ISI..... | viii |
| DAFTAR TABEL..... | x |
| DAFTAR GAMBAR..... | xi |
| BAB I PENDAHULUAN..... | 1 |
| 1.1. Latar Belakang..... | 1 |
| 1.2. Identifikasi Masalah..... | 4 |
| 1.3. Pembatasan Masalah..... | 4 |
| 1.4. Perumusan Masalah..... | 4 |
| 1.5. Tujuan Penelitian..... | 5 |
| 1.6. Manfaat Penelitian..... | 5 |
| BAB II TINJAUAN PUSTAKA..... | 6 |
| 2.1. Konsep Pengembangan Produk..... | 6 |
| 2.2. Konsep Produk yang Dikembangkan..... | 12 |
| 2.3. Kerangka Teoritik..... | 14 |
| 2.3.1 Kerusakan Bahan Pangan..... | 14 |
| 2.3.2 Media Pembelajaran..... | 21 |
| 2.3.3. Media Cetak..... | 25 |
| 2.3.4. Buku Saku..... | 27 |
| 2.4. Rancangan Produk..... | 31 |
| BAB III METODOLOGI PENELITIAN..... | 33 |
| 3.1. Tempat dan Waktu Penelitian..... | 33 |
| 3.2. Metode Pengembangan Produk..... | 33 |
| 3.3. Tujuan Pengembangan..... | 33 |
| 3.4. Metode Pengembangan..... | 33 |
| 3.5. Sasaran Produk..... | 34 |
| 3.6. Instrumen..... | 35 |
| 3.6.1. Kisi-Kisi Instrumen..... | 36 |
| 3.6.2. Validasi Instrumen..... | 37 |
| 3.7. Prosedur Pengembangan..... | 37 |
| 3.7.1. <i>Decide</i> atau menetapkan..... | 38 |
| 3.7.2. <i>Design</i> atau desain..... | 39 |
| 3.7.3. <i>Develop</i> atau mengembangkan..... | 41 |
| 3.7.4. <i>Evaluation</i> atau evaluasi..... | 43 |
| 3.8. Teknik Pengumpulan Data..... | 43 |
| 3.9. Teknik Analisis Data..... | 44 |
| BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN..... | 46 |
| 4.1. Hasil Pengembangan Produk..... | 46 |
| 4.1.1. Proses Pengembangan Buku Saku..... | 46 |
| 4.2. Kelayakan Produk..... | 62 |
| 4.2.1. Validasi Ahli..... | 63 |
| 4.2.2. Uji Coba Produk..... | 70 |
| 4.2.3. Uji Lapangan Operasional..... | 73 |
| 4.3. Pembahasan..... | 76 |

| | |
|--|-----------|
| 4.3.1. Faktor Pendukung..... | 79 |
| 4.3.2. Kekuatan Media Pembelajaran..... | 79 |
| BAB V KESIMPULAN DAN REKOMENDASI..... | 80 |
| 5.1. Kesimpulan..... | 80 |
| 5.2. Implikasi..... | 81 |
| 5.3. Saran..... | 81 |
| DAFTAR PUSTAKA..... | 82 |
| LAMPIRAN..... | 85 |
| LAMPIRAN 1 PENELITIAN SINGKAT..... | 86 |
| LAMPIRAN 2 RPS..... | 89 |
| LAMPIRAN 3 GBIM..... | 96 |
| LAMPIRAN 4 JM..... | 98 |
| LAMPIRAN 5 STORYBOARD..... | 112 |
| LAMPIRAN 6 LEMBAR VALIDASI..... | 128 |
| LAMPIRAN 7 INSTRUMEN KELAYAKAN PENGGUNA..... | 134 |
| LAMPIRAN 8 INSTRUMEN RESPON PENGGUNA..... | 135 |
| LAMPIRAN 10 SURAT KETERANGAN VALIDASI..... | 136 |
| LAMPIRAN 11 BUKU SAKU..... | 140 |
| LAMPIRAN 12 HASIL UJICOBA PENGGUNA..... | 144 |
| LAMPIRAN 13 DOKUMENTASI..... | 147 |
| LAMPIRAN 14 DAFTAR RIWAYAT HIDUP..... | 150 |



DAFTAR TABEL

| | |
|---|----|
| Tabel 2.1. Umur Simpan Bahan Pangan | 16 |
| Tabel 2.2. Tanda Kerusakan Bahan Pangan | 16 |
| Tabel 2.3. Saran Warna dalam Buku | 31 |
| Tabel 2.4. Ukuran Huruf dan Font Berdasarkan Jenjang Pendidikan | 31 |
| Tabel 3.1. Skala Likert | 36 |
| Tabel 3.2. Kisi-Kisi Instrumen Kelayakan Ahli Media | 36 |
| Tabel 3.3. Kisi-Kisi Instrumen Kelayakan Ahli Materi | 36 |
| Tabel 3.4. Kisi-Kisi Instrumen Kelayakan Ahli Bahasa | 37 |
| Tabel 3.5. Kisi-Kisi Instrumen Kelayakan Pengguna | 37 |
| Tabel 3.6. Kriteria Kelayakan | 45 |
| Tabel 3.7. Skala Persentase Kelayakan | 45 |
| Tabel 4.1. Instrument Ahli Materi sebelum di validasi | 54 |
| Tabel 4.2. Instrument Ahli Materi sesudah di validasi | 54 |
| Tabel 4.3. Instrument Ahli Bahasa sebelum divalidasi | 55 |
| Tabel 4.4. Instrument Ahli Bahasa sesudah divalidasi | 55 |
| Tabel 4.5. Instrumen Ahli Media sebelum divalidasi | 56 |
| Tabel 4.6. Instrumen Ahli Media sesudah divalidasi | 57 |
| Tabel 4.7. Instrumen Kelayakan Respon Pengguna sebelum divalidasi | 59 |
| Tabel 4.8. Instrumen Kelayakan Respon Pengguna sesudah divalidasi | 60 |
| Tabel 4.9. Instrumen Respon Pengguna sebelum divalidasi | 60 |
| Tabel 4.10. Instrumen Respon Pengguna setelah divalidasi | 60 |
| Tabel 4.11. Hasil Validasi Ahli Materi | 63 |
| Tabel 4.12. Skala Persentase Kelayakan Ahli Materi | 64 |
| Tabel 4.13. Saran Ahli Materi | 64 |
| Tabel 4.14. Hasil Revisi Materi | 65 |
| Tabel 4.15. Hasil Validasi Ahli Media | 66 |
| Tabel 4.16. Skala Persentase Kelayakan Ahli Media | 67 |
| Tabel 4.17. Saran Ahli Media | 67 |
| Tabel 4.18. Hasil Revisi Media | 68 |
| Tabel 4.19. Hasil Validasi Ahli Bahasa | 69 |
| Tabel 4.20. Skala Persentase Kelayakan Ahli Bahasa | 69 |
| Tabel 4.21. Hasil Uji Coba One To One | 70 |
| Tabel 4.22. Skala Persentase Kelayakan Pengguna | 71 |
| Tabel 4.23. Hasil Uji Coba Small Group | 71 |
| Tabel 4.24. Skala Persentase Kelayakan Small Group | 72 |
| Tabel 4.25. Hasil Uji Coba Field Test | 73 |
| Tabel 4.26. Skala Persentase Kelayakan Field Test | 74 |
| Tabel 4.27. Hasil Analisis Respon Pengguna | 75 |
| Tabel 4.28. Skala Persentase Respon Pengguna | 75 |
| Tabel 4.29. Kriteria Respon Pengguna | 76 |

DAFTAR GAMBAR

| | |
|---|----|
| Gambar 2.1 Model pengembangan Hannafin&Peck..... | 7 |
| Gambar 2.2 Model pengembangan Borg & Gall..... | 8 |
| Gambar 2.3 Model pengembangan DDD-E..... | 9 |
| Gambar 2.4 Model pengembangan Dick & Carey..... | 10 |
| Gambar 2.5 Model Pengembangan ADDIE..... | 11 |
| Gambar 2.6 Model bagan model Baker-Schutz..... | 11 |
| Gambar 2.7 Tahapan Model DDD-E..... | 14 |
| Gambar 4.1 Tampilan Aplikasi Microsoft Office 2016..... | 48 |
| Gambar 4.2 Tampilan Aplikasi Canva..... | 49 |
| Gambar 4.3 Sampul depan buku saku..... | 50 |
| Gambar 4.4 Redaksi..... | 50 |
| Gambar 4.5 Kata pengantar..... | 51 |
| Gambar 4.6 Daftar isi..... | 51 |
| Gambar 4.7 Isi materi..... | 52 |
| Gambar 4.8 Kesimpulan..... | 52 |
| Gambar 4.9 Daftar pustaka..... | 53 |
| Gambar 4.10 Cover belakang..... | 53 |

