

SKRIPSI
PENGEMBANGAN MEDIA VIDEO TUTORIAL
BASIC PIPING BUTTER CREAM
PADA MATA KULIAH DEKORASI KUE



*Mencerdaskan dan
Memartabatkan Bangsa*

ICMI ANSAL
5515164550

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

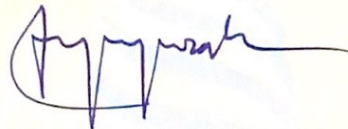
PROGRAM STUDI S1 PENDIDIKAN TATA BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
2023

LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI

Judul : Pengembangan Media Video Tutorial *Basic Piping Butter Cream* Pada Mata Kuliah Dekorasi Kue
Nama : Icmi Ansal
NIM : 5515164550
Tanggal Ujian : 11 Agustus 2023

Disetujui oleh:

Pembimbing I



Dra. I Gusti Ayu Ngurah S, MM
NIP. 196007231986022001


Pembimbing II



Dr. Rina Febriana, M.Pd
NIP. 197202112005012001

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga



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

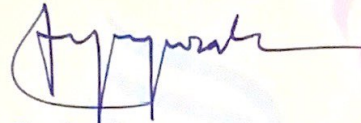
HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Judul : Pengembangan Media Video Tutorial *Basic Piping Butter Cream* Pada Mata Kuliah Dekorasi Kue
Nama : Icmi Ansal
NIM : 5515164550

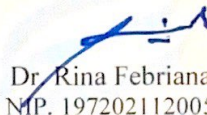
Disetujui oleh:

Pembimbing I

Pembimbing II



Dra. I Gusti Ayu Ngurah S. MM
NIP. 196007231986022001



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. Cucu Cahyana, M.Sc
NIP. 197409142001121001



Dr. Annis Kandriasari, M.Pd
NIP. 198411022014042002

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga



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



Mencerdaskan 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 bertandatangan dibawah ini, saya :

Nama : Icmi Ansal
NIM : 5515164550
Fakultas/Prodi : Teknik/Pendidikan Tata Boga
Alamat Email : icmiansal@gmail.com

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada UPT Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta, Hak Bebas Royalti Non-Ekklusif atas karya ilmiah:

Skripsi Tesis Disertasi lain-lain (.....)

Yang berjudul :

Pengembangan Media Video Tutorial Basic Piping Butter Cream Pada Mata kuliah Dekorasi Kue

Dengan Hak Bebas Royalti Non-Ekklusif 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, 22 Agustus 2023

Pembuat Pernyataan

Icmi Ansal

No Reg. 5515164550

LEMBAR 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, 28 Juli 2023

Pembuat Pernyataan,



Icni Ansal
No Reg. 5515164550

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT atas rahmat dan hidayah, sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan skripsi dengan judul **“Pengembangan Media Video Tutorial *Basic Piping Butter Cream* Pada Mata kuliah Dekorasi Kue”**, skripsi ini ditulis untuk memenuhi salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar sarjana Pendidikan pada program studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Pada proses penulisan skripsi ini tidak terlepas dari bantuan berbagai pihak, maka dalam kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada:

1. Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga
2. Dr. Ir. Alsuhendra, M.Si, selaku Pembimbing Akademik Pendidikan Tata Boga 2016.
3. Dra. I Gusti Ayu Ngruh S, MM dan Dr. Rina Febriana, M.Pd selaku dosen pembimbing yang telah memberikan banyak arahan, masukan serta motivasi dalam membimbing penulis untuk dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik.
4. Kepada orang tua yang selalu memberikan dukungan moril, materil, dan selalu menjadi motivasi penulis untuk menyelesaikan studi.
5. Kepada teman dan sahabat yang selalu mendukung dan memberi bantuan kepada penulis dalam penulisan skripsi ini.

Mengingat dalam penulisan skripsi ini masih terdapat keterbatasan pengetahuan, kekurangan baik dalam penulisan maupun hasil penelitian dan jauh dari kata sempurna namun peneliti mengharapkan adanya kebermanfaatannya yang bisa dibagikan kepada semua pihak yang membaca.

Penulis, 28 Juli 2023

Icimi Ansal

**PENGEMBANGAN MEDIA VIDEO TUTORIAL BASIC PIPING BUTTER
CREAM PADA MATA KULIAH DEKORASI KUE**

ICMI ANSAL

Pembimbing: Dra. I Gusti Ayu Ngurah S, MM dan Dr. Rina Febriana, M.Pd

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan dan menguji kelayakan media video tutorial *basic piping butter cream* pada mata kuliah dekorasi kue. Penelitian ini dilakukan di Lab *Pastry & Bakery* Program Studi Pendidikan Tata Boga, Universitas Negeri Jakarta. Penelitian ini menggunakan metode *Research and Development* (R&D) dengan model pengembangan 4D dengan tahapan (1) *Define*, (2) *Design*, (3) *Development*, dan (4) *Dissemination* dengan teknik analisis data dalam bentuk persentase deskriptif. Penelitian ini dilakukan validasi oleh 3 orang Dosen ahli materi, ahli media, dan ahli bahasa. Pengembangan media pembelajaran dinyatakan melalui hasil validasi Penilaian ahli materi mendapat persentase 94% dengan kualifikasi sangat baik, sebesar 81% dari ahli media dengan kualifikasi baik, dan dari ahli bahasa sebesar 96% dengan kualifikasi sangat baik. Pada evaluasi *one to one* didapatkan persentase 87% dengan kualifikasi baik, evaluasi *small group* didapatkan persentase 89% dengan kualifikasi baik, evaluasi *field group* menghasilkan persentase dari 90% dengan kualifikasi sangat baik, dan pada respon mahasiswa mendapatkan persentase sebesar 92% dengan kualifikasi sangat baik. Dari hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa media video tutorial *basic piping butter cream* dinyatakan layak digunakan dalam proses pembelajaran.

Kata Kunci: Penelitian Pengembangan, Video Pembelajaran, Dekorasi Kue.

DEVELOPMENT OF BASIC PIPING BUTTER CREAM TUTORIAL VIDEO FOR PASTRY DECORATION COURSE

ICMI ANSAL

Supervisor: Dra. I Gusti Ayu Ngurah S, MM dan Dr. Rina Febriana, M.Pd

ABSTRACT

The objective of this study was to develop and assess the feasibility of a basic piping butter cream tutorial video for the pastry decoration course. The research was conducted at the Pastry & Bakery Lab of the Culinary Education Study Program, Jakarta State University. This study employed the Research and Development (R&D) method, utilizing the 4D development model with the stages of (1) Define, (2) Design, (3) Development, and (4) Dissemination, and data analysis was performed using descriptive percentage techniques. The research underwent validation by three expert faculty members: a subject matter expert, a media expert, and a language expert. The development of the learning media was validated with a material expert's assessment achieving a 94% rating, classified as very good; an assessment by the media expert achieving 81%, classified as good; and an assessment by the language expert achieving 96%, classified as very good. In the one-on-one evaluation, a score of 87% was obtained, classified as good. In the small group evaluation, a score of 89% was achieved, also classified as good. The field group evaluation yielded a score of 90%, classified as very good. In the student response assessment, a score of 92% was attained, classified as very good. Based on the research findings, it can be concluded that the basic piping buttercream tutorial video media is deemed suitable for use in the learning process.

Keywords: Development Research, Learning Video, Cake Decoration.

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI.....	i
HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI.....	ii
LEMBAR PERNYATAAN	iii
LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI Error! Bookmark not defined.	
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	1
1.2. Identifikasi Masalah	3
1.3. Pembatasan Masalah	4
1.4. Perumusan masalah	4
1.5. Tujuan Penelitian	4
1.6. Kegunaan Penelitian	5
BAB II KERANGKA TEORITIK.....	6
2.1. Konsep Pengembangan Produk.....	6
2.1.1. Pengembangan Media Pembelajaran	6
2.1.2. Model Pengembangan	6
2.1.3 Konsep Produk Yang Dikembangkan.....	13
2.2. Kerangka Teoritik	14
2.3.1. Media Pembelajaran.....	14
2.3.2. Media Video Tutorial	17
2.3.3. Dekorasi Kue.....	18
2.3.4 <i>Basic Piping Butter Cream</i>	27
2.3.4.1 Macam-Macam Border Dengan Spuit Kerang	27
2.3.4.2. Faktor Keberhasilan Menghias Dengan <i>Butter cream</i>	30
3.3. Penelitian Relevan	31
2.4. Rancangan Produk	34
BAB III METODE PENELITIAN	36

3.1. Tempat dan Waktu Penelitian	36
3.2.1 Tujuan Pengembangan	36
3.2.2 Metode Pengembangan	36
3.2.3 Sasaran Produk	36
3.2.4 Instrumen	37
3.2.5 Validasi Instrumen	44
3.2. Model Prosedur Pengembangan	44
3.3.1. Tahap Pendefinisian (<i>Define</i>)	44
3.3.2. Tahap Perancangan (<i>Design</i>)	44
3.3.3. Tahap Pengembangan dan Evaluasi (<i>Development</i>)	44
3.3.4. Tahap Diseminasi (<i>Dissemination</i>)	45
3.3. Teknik Pengumpulan Data	45
3.5 Teknik Analisis Data	45
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	48
4.1 Hasil Pengembangan Produk	48
4.1.1 Keadaan Lokasi Penelitian	48
4.1.3 Proses Pengembangan Video	48
4.1.3.1 Tahap Pendefinisian (<i>Define</i>)	49
4.1.3.2 Tahap Perancangan (<i>Design</i>)	50
4.1.3.3 Tahap Pengembangan dan Evaluasi (<i>Development</i>)	51
4.1.3.4 Tahap Diseminasi (<i>Dissemination</i>)	55
4.2 Kelayakan Produk	56
4.3 Pembahasan	72
4.3.1 Faktor Pendukung	74
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	75
5.1 Kesimpulan	75
5.2 Implikasi	76
5.3 Saran	76
DAFTAR PUSTAKA	77
LAMPIRAN.....	80

DAFTAR TABEL

No. Tabel	Judul Tabel	Halaman
Tabel 2. 1	Alat-Alat Pada Pembuatan Dekorasi Kue Dengan <i>Butter Cream</i>	21
Tabel 3. 1	Skala Penilaian	37
Tabel 3. 2	Kisi Instrumen Penilaian Ahli Media	37
Tabel 3. 3	Aspek Dinilai Ahli media	38
Tabel 3. 4	Kisi-Kisi Instrumen Penilaian Ahli Materi	39
Tabel 3. 5	Aspek Dinilai Ahli Materi	39
Tabel 3. 6	Kisi-Kisi Instrumen Ahli Bahasa	40
Tabel 3. 7	Aspek Dinilai Ahli Bahasa	40
Tabel 3. 8	Kisi-kisi Instrumen Perorangan, Terbatas dan Lapangan	41
Tabel 3. 9	Aspek yang dinilai oleh Perorangan, Terbatas dan Lapangan	42
Tabel 3. 10	Kisi-Kisi Instrumen Uji Respon Oleh Mahasiswa	43
Tabel 3. 11	Instrumen Penilaian Uji Respon Oleh Mahasiswa	43
Tabel 3. 12	Koversi Skala Persentase Pencapaian	46
Tabel 3. 13	Skala Persentase Respon Mahasiswa	47
Tabel 3. 14	Kriteria Respon Mahasiswa	47
Tabel 4. 1	Karakteristik Responden	48
Tabel 4. 2	Tugas dan Alat-Alat Tim Produksi	51
Tabel 4. 3	Hasil Evaluasi Ahli Materi	56
Tabel 4. 4	Konversi Skala Persentase Ahli Materi	57
Tabel 4. 5	Revisi dan Masukan Ahli Materi	58
Tabel 4. 6	Hasil Evaluasi Ahli Media	59
Tabel 4. 7	Revisi dan Masukan Ahli Media	60
Tabel 4. 8	Hasil Evaluasi Ahli Bahasa	63
Tabel 4. 9	Hasil Evaluasi Uji <i>One to One</i>	64
Tabel 4. 10	Revisi dan Masukan Uji <i>One to One</i>	65
Tabel 4. 11	Hasil Evaluasi Uji <i>Small Group</i>	67
Tabel 4. 12	Revisi dan Masukan Uji <i>Small Group</i>	68
Tabel 4. 13	Hasil Evaluasi <i>Field Group</i>	69
Tabel 4. 14	Hasil Respon Mahasiswa	70
Tabel 4. 15	Skala Persentase	71
Tabel 4. 16	Kriteria Respon Mahasiswa	71

DAFTAR GAMBAR

No. Gambar	Judul Gambar	Halaman
Gambar 2. 1	Model ASSURE	8
Gambar 2. 2	Model ADDIE	9
Gambar 2. 3	Model 4D	11
Gambar 2. 4	Model Borg and Gall	11
Gambar 2. 5	Model Hannafin & Peck	12
Gambar 2. 6	Sput	27
Gambar 2. 7	Shell Border	28
Gambar 2. 8	Reverse Shell	28
Gambar 2. 9	Fleur de Lis	29
Gambar 2. 10	<i>Zig-Zag Pattern</i>	29
Gambar 2. 11	Rosette	29
Gambar 2. 12	Star Drop	29
Gambar 2. 13	Tahapan Model 4D	34
Gambar 4. 1	Barcode Youtube Media Video Tutorial <i>Basic Piping Butter Cream</i>	55



DAFTAR LAMPIRAN

No. Lampiran	Judul Lampiran	Halaman
Lampiran 1	Survei Awal	80
Lampiran 2	Garis-Garis Besar Isi Media	82
Lampiran 3	Jabaran Materi (JM)	86
Lampiran 4	Story Board	95
Lampiran 5	Rancangan Naskah Media Video Pembelajaran	107
Lampiran 6	Lembar Validasi Ahli	120
Lampiran 7	Hasil Uji Coba	131
Lampiran 8	Dokumentasi	136
Lampiran 9	Biodata	138

