

**PENGEMBANGAN MEDIA VIDEO PEMBELAJARAN
PEMBUATAN *CHIFFON CAKE* PADA MATA KULIAH KUE
KONTINENTAL**



SOFIA IMANY

5515151984

**Skripsi ini ditulis untuk memenuhi sebagian persyaratan dalam
memperoleh gelar Sarjana Pendidikan**

PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA

FAKULTAS TEKNIK

UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA

2020

PENGEMBANGAN MEDIA VIDEO PEMBELAJARAN PEMBUATAN *CHIFFON CAKE* PADA MATA KULIAH KUE KONTINENTAL

SOFIA IMANY

Pembimbing: Guspri Devi Artanti dan Annis Kandriasari

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan media video pembelajaran pembuatan *chiffon cake* pada mata kuliah kue kontinental. Jenis penelitian ini merupakan *Research and Development* dengan model pengembangan ADDIE. Evaluasi dilakukan oleh 1 dosen ahli media, 1 dosen ahli materi, dan 1 dosen ahli bahasa, kemudian dilakukan uji evaluasi kepada mahasiswa Pendidikan Tata Boga UNJ angkatan 2016 yaitu 2 orang perorangan, 6 orang terbatas, dan 15 orang lapangan. Hasil penilaian yang diperoleh ahli media sebesar 95% yang berarti media pembelajaran ini termasuk kategori sangat baik, hasil penelitian yang diperoleh ahli materi sebesar 94,2% yang berarti materi dalam media video pembelajaran ini termasuk kategori sangat baik. Hasil penelitian yang diperoleh ahli bahasa sebesar 80% yang berarti bahasa dalam media video pembelajaran ini termasuk kategori baik. Hasil penelitian yang diperoleh pada uji perorangan sebesar 89,2% yang berarti kualitas media video pembelajaran ini termasuk kategori baik. Hasil penelitian yang diperoleh pada uji terbatas sebesar 94% yang berarti media video pembelajaran ini termasuk kategori sangat baik. Hasil penelitian yang diperoleh pada uji lapangan sebesar 94% yang berarti kualitas media video pembelajaran ini termasuk kategori sangat baik. Hasil hasil penelitian ahli dan mahasiswa menunjukkan bahwa media video pembelajaran pembuatan *chiffon cake* pada mata kuliah kue kontinental layak untuk digunakan sebagai media pembelajaran pada mata kuliah kue kontinental.

Kata kunci: Video Pembelajaran, Pengembangan, *Chiffon Cake*

DEVELOPMENT OF VIDEO LEARNING OF CHIFFON CAKE IN CONTINENTAL SUBJECT

SOFIA IMANY



Advisor: Guspri Devi Artanti dan Annis Kandriasari

ABSTRACT



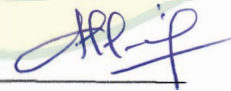
This study aims to Development video learning media for making chiffon cakes in continental cake courses. This research is classified as Research and Development with the ADDIE Development model. The evaluation was conducted by 1 media expert lecturer, 1 theory expert lecturer, and 1 linguist lecturer, then an evaluation test was conducted to students of the 2016 State University of Jakarta Food and Nutrition program, 2 person for one to one test, 6 person for small group test, and 15 person for field test. The results of the assessment obtained by media experts is 95%, which means the quality of learning media is classified as very good category, the results of the assessment by theory experts is 94.2%, which means the theory in the learning video media is classified as very good category. The results of the assessment by linguists is 80%, which means the language in this learning video is classified as good category. The results of the assessment by one to one test is 89.2%, which means the quality of instructional video is classified as good category. The results of the assessment by the small group test is 94% which means the quality of this learning video is classified as very good category. The results of the assessment by the field test were 94%, which means the quality of this instructional video media is classified as very good category. The results of research by experts and students show that the learning video for making chiffon cakes in continental cake courses is feasible to be used as a learning medium for continental cake subject.

keywords: Learning Videos, Development, Chiffon Cake.

HALAMAN PENGESAHAN

NAMA DOSEN	TANDA TANGAN	TANGGAL
<u>Dr. Guspri Devi Artanti S.Pd, M.Si</u> Dosen Pembimbing Materi		<u>14-02-2020</u>
<u>Annis Kandriasari, S.Pd, M.Pd</u> Dosen Pembimbing Metodologi		<u>11-02-2020</u>

PENGESAHAN PANITIA SKRIPSI

NAMA DOSEN	TANDA TANGAN	TANGGAL
<u>Yeni Yulianti, M.Pd</u> (Ketua Penguji)		<u>14-02-2020</u>
<u>Cucu Cahyana, S.Pd, M.Sc</u> (Anggota Penguji)		<u>12-02-2020</u>
<u>Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes</u> (Anggota Penguji)		<u>11-02-2020</u>

Tanggal Lulus: 03 Februari 2020

HALAMAN PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Karya tulis skripsi saya ini adalah 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 atau 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 dikemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbeneran 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, 09 Januari 2020
Yang Membuat Pernyataan



Sofia Imany
5515151984



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 : Sofia Imany
NIM : 5515151984
Fakultas/Prodi : Fakultas Teknik / Pendidikan Tata Boga
Alamat email : sofiaimany@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 Pembuatan Chiffon Cake Pada Mata Kuliah Kue Kontinental

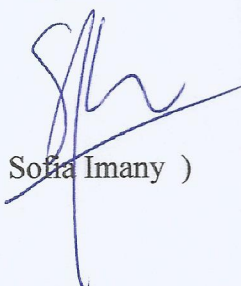
Dengan Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif ini UPT Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta berhak menyimpan, mengalihmediakan, mengelolanya dalam bentuk pangkalan data (*database*), mendistribusikannya, dan menampilkan/mempublikasikannya di internet atau media lain secara *fulltext* untuk kepentingan akademis 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, 24 Februari 2020

Penulis


(Sofia Imany)

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT atas berkat dan rahmat-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan judul **“Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan *Chiffon Cake* Pada Mata Kuliah Kue Kontinental”**.

Pada kesempatan ini, penulis ingin menyampaikan ucapan terimakasih 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, dan dosen pembimbing I Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
2. Cucu Cahyana, S.Pd, M.Sc selaku Pembimbing Akademik Program Studi Pendidikan Tata Boga
3. Annis Kandriasari, S.Pd, M.Pd, selaku pembimbing skripsi yang telah membimbing saya dalam menyelesaikan Skripsi ini
4. Seluruh Dosen dan Staff Tata Usaha serta laboran Program Studi Pendidikan Tata Bogayang telah banyak membantu selama masa perkuliahan.

Ucapan terimakasih yang tak terhingga disampaikan untuk kedua orangtua serta kakak dan adik saya yang tidak pernah berhenti mendoakan dan memberikan dukungan kepada saya agar dapat menyelesaikan skripsi ini. Terimakasih kepada teman-teman Pendidikan Tata Boga UNJ yang selalu memberikan bantuan selama masa perkuliahan ini yang tidak dapat disebutkan satu per satu.

Akhir kata, saya berharap Allah SWT berkenan membalas segala kebaikan semua pihak yang telah membantu. Semoga skripsi ini memberikan manfaat bagi pengembangan ilmu pengetahuan dan pihak-pihak yang membutuhkan.

Jakarta, 09 Januari 2020

Sofia Imany

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
PERSETUJUAN SIDANG SKRIPSI	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
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	4
1.6 Kegunaan Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Konsep Pengembangan Media Pembelajaran	6
2.2 Konsep Produk yang Dikembangkan	19
2.3. Kerangka Teoritik	20
2.3.1 <i>Chiffon cake</i>	20
2.3.2 Peralatan dalam Pembuatan <i>Chiffon Cake</i>	21
2.3.3 Bahan-bahan dalam pembuatan <i>Chiffon Cake</i>	24
2.3.4 Metode Pembuatan <i>Chiffon Cake</i>	27
2.3.5 Media Pembelajaran	30
2.3.6 Jenis-jenis Media Pembelajaran	31
2.3.7 Fungsi dan Manfaat Media Pembelajaran	32
2.3.8 Media video pembelajaran	34
2.3.9 Karakteristik Media Video Pembelajaran	36
2.3.10 Video Tutorial	37
2.3.11 Video Pembelajaran Pembuatan <i>Chiffon Cake</i>	38
2.4 Rancangan Produk	39
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	40
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	40

3.2. Metode Pengembangan Produk	40
3.2.1 Tujuan Pengembangan Produk	40
3.2.2 Metode Pengembangan	40
3.2.3 Sasaran Produk	41
3.2.4 Instrumen	41
3.2.5 Validasi Instrumen	47
3.3 Prosedur Pengembangan	48
3.3.1 Tahap Desain produk	48
3.4 Teknik Pengumpulan Data	50
3.5 Teknik Analisis	51
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	53
4.1 Hasil Penelitian	53
4.1.1 Lokasi Penelitian	53
4.1.2 Proses Pengembangan Produk	53
4.1.2.1 <i>Analyze</i> (Analisis)	53
4.1.2.2 <i>Design</i> (Perancangan)	54
4.1.2.3 <i>Development</i> (Pengembangan)	55
4.1.2.4 <i>Implementation</i> (Implementasi)	55
4.1.2.5 <i>Evaluation</i> (Evaluasi)	56
4.2 Kelayakan Produk (Teoritik dan Empiris)	56
4.3 Pembahasan	68
4.3.1 Faktor pendukung	68
4.3.2 Faktor penghambat	68
4.3.3 Kelebihan produk	69
4.3.4 Kelemahan produk	69
BAB V KESIMPULAN, IMPLIKASI, DAN SARAN	70
5.1 Kesimpulan	70
5.2 Implikasi	70
5.3 Saran	70
DAFTAR PUSTAKA	72
LAMPIRAN	75

DAFTAR TABEL

	Halaman	
Tabel 2.1	Tabel Alat-alat Pada Pembuatan <i>Chiffon Cake</i>	22
Table 3.1	Skala Penilaian	41
Table 3.2	Kisi Instrumen Penilaian Ahli Media	42
Tabel 3.3	Aspek dinilai Ahli media	43
Table 3.4	Kisi-Kisi Instrumen Penilaian Ahli Materi	44
Tabel 3.5	Aspek dinilai Ahli Materi	44
Tabel 3.8	Kisi-Kisi Instrumen Ahli Bahasa	45
Tabel 3.9	Aspek dinilai Ahli Bahasa	45
Table 3.10	Kisi-Kisi Instrumen <i>One to One</i> (Perorangan), <i>Small Group</i> (Terbatas) dan <i>Field Evaluation</i> (Lapangan)	46
Table 3.11	Aspek dinilai oleh <i>One to One</i> (Perorangan), <i>Small Group</i> (Terbatas) dan <i>Field Evaluation</i> (Lapangan)	47
Tabel 3.12	Klasifikasi Penilaian	51
Tabel 3.13	Konversi Tingkat Pencapaian dengan Skala 5	52
Tabel 4.1	Hasil Evaluasi Ahli Media	58
Tabel 4.2	Konversi Tingkat Pencapaian dengan Skala 5	59
Tabel 4.3	Komentar Hasil Evaluasi Ahli Media	59
Tabel 4.4	Hasil Evaluasi Ahli Materi	60
Tabel 4.5	Konversi Tingkat Pencapaian dengan Skala 5	60
Tabel 4.6	Komentar Hasil Evaluasi Ahli Materi	61
Tabel 4.7	Hasil Evaluasi Ahli Bahasa	61
Tabel 4.8	Konversi Tingkat Pencapaian dengan Skala 5	62
Tabel 4.9	Komentar Hasil Evaluasi Ahli Bahasa	62
Tabel 4.10	Hasil Evaluasi <i>One to One</i> (Perorangan)	63
Tabel 4.11	Komentar Hasil Evaluasi <i>One to One</i> (Perorangan)	64
Tabel 4.12	Hasil Evaluasi <i>Small Group</i> (Terbatas)	65
Tabel 4.13	Komentar Hasil Evaluasi <i>Small Group</i> (Terbatas)	66
Tabel 4.14	Hasil Evaluasi <i>Field</i> (Lapangan)	67
Tabel 4.15	Komentar Hasil Evaluasi <i>Field</i> (Lapangan)	68

DAFTAR GAMBAR

		Halaman
Gambar 2.1	Opening Video Pembuatan Chiffon Cake	38
Gambar 2.2	Rancangan Produk	39



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Garis Besar Isi Materi (GBIM)
Lampiran 2	Jabaran Materi (JM)
Lampiran 3	Naskah (<i>Storyboard</i>)
Lampiran 4	Dokumentasi Pengambilan Data
Lampiran 5	Instrumen Evaluasi ahli
Lampiran 6	Instrumen Penilaian mahasiswa
Lampiran 7	Riwayat Hidup

