

SKRIPSI

**“Pengembangan Media Pembelajaran Video Tutorial Materi
Russian Service Pada Mata Kuliah Penataan dan Pelayanan
Restoran”**



*Mencerdaskan dan
Memartabatkan Bangsa*

**Damara Yudistira
1514619030**

Skripsi ini Ditulis untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan dalam
Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan

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

LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRPISI

Judul : Pengembangan Media Pembelajaran Video Tutorial Materi
Russian Service Pada Mata Kuliah Penataan dan Pelayanan
Restoran

Penyusun : Damara Yudistira

NIM : 1514619030

Pembimbing 1 : Dr. Annis Kandriasari, M.Pd

Pembimbing 2 : Yeni Yulianti, M.Pd

Tanggal Ujian : 18 Juli 2024

Disetujui Oleh:

Pembimbing I

Pembimbing II



Dr. Annis Kandriasari, M.Pd
NIP.198411022014042002



Yeni Yulianti, M.Pd
NIP.199006132022032007

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga



Dr. Nur Riska, S.Pd, M.Si
NIP. 197904152005012004

LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI

Judul : Pengembangan Media Pembelajaran Video Tutorial Materi
Russian Service Pada Mata Kuliah Penataan dan Pelayanan
Restoran
Penyusun : Damara Yudistira
NIM : 1514619030
Tanggal Ujian :

Disetujui oleh:

Pembimbing I

Pembimbing II



Dr. Annis Kandriasari, M.Pd
NIP.198411022014042002



Yeri Yulianti, M.Pd
NIP.199006132022032007

Pengesahan Penelitian Ujian Skripsi:

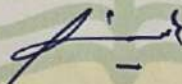
Ketua Penguji

Anggota Penguji I

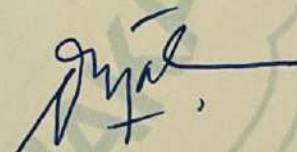
Anggota Penguji II



Dr. Rusilanti, M.Si
NIP.196306251988032001



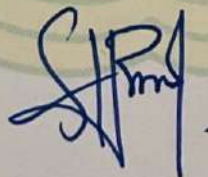
Dr. Rina Febriana, M.Pd
NIP.197202112005012001



Dr. Ir. Mahdiyah, M.Kes
NIP. 196402041998032000

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga



Dr. Nur Riska, S.Pd, M.Si
NIP. 197904152005012004

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 di kemudian 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, 18 Juli 2023

Yang Membuat Pernyataan



Damara Yudistira

1514619030



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 : Damara Yudistira
NIM : 1514619030
Fakultas/Prodi : Teknik/Pendidikan Tata Boga
Alamat email : damarayudistira42@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 VIDEO TUTORIAL MATERI *RUSSIAN SERVICE* PADA MATA KULIAH PENATAAN DAN PELAYANAN RESTORAN

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, 18 Juli 2024
Penulis

(Damara Yudistira)

KATA PENGANTAR

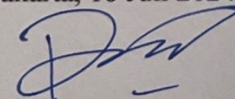
Alhamdulillah, segala puji dan syukur kehadirat Allah Swt, atas segala pertolongan, berkat, dan rahmatnya penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul "Pengembangan Media Pembelajaran Video Tutorial Materi *Russian Service* Pada Mata Kuliah Penataan dan Pelayanan Restoran" Sebagai syarat untuk menyelesaikan Program Sarjana (S1) pada Program Sarjana Studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta

Dalam Penyusunan skripsi ini banyak hambatan dan rintangan yang dihadapi penulis, namun dukungan dan bantuan yang diberikan dari berbagai pihak baik secara moral dan spiritual sangat membantu dalam menyelesaikan penulisan skripsi ini hingga akhir. Oleh karena itu sudah sepantasnya penulis dengan hormat mengucapkan terimakasih dan mendoakan semoga Allah Swt memberikan balasan terbaik kepada:

1. Dr. Nur Riska Riska, S.Pd, M.Si selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta dan selaku Validator Ahli Materi
2. Dr. Annis Kandriasari, M.Pd selaku Dosen Pembimbing I yang telah bersedia meluangkan waktu untuk memberikan arahan selama penyusunan skripsi
3. Yeni Yulianti, M.Pd selaku Dosen Pembimbing II dan Pembimbing Akademik yang telah bersedia membantu penulis dalam menjalani proses penyusunan skripsi
4. Kedua Orang Tua yang telah memberikan doa dan dukungan selamam proses pembuatan skripsi
5. Seluruh Dosen Program Studi Pendidikan Tata Boga Universitas Negeri Jakarta
6. Guru, Tata Usaha, dan Staff Administrasi Laboran Program Studi Pendidikan Tata Boga Universitas Negeri Jakarta dan SMK N 27 Jakarta
7. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang ikut andil membantu dan memberikan dukungan

Semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi orang lain dan penelitian-penelitian yang akan diteliti selanjutnya.

Jakarta, 18 Juli 2024



Damara Yudistira

Pengembangan Media Pembelajaran Video Tutorial Materi *Russian Service* Pada Mata Kuliah Penataan dan Pelayanan Restoran

DAMARA YUDISTIRA

Pembimbing: Dr. Annis Kandriasari, M.Pd dan Yeni Yulianti, M.Pd

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengembangkan dan menilai kelayakan media pembelajaran video tutorial materi *Russian Service* dalam mata kuliah Penataan dan Pelayanan Restoran bagi mahasiswa Pendidikan Tata Boga. Lokasi penelitian berada di laboratorium praktik SMKN 27 Jakarta yang digunakan untuk produksi video dan laboratorium Tata Hidang Program Studi Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta yang digunakan untuk penilaian produk media. Penelitian ini menggunakan model pengembangan 4D oleh Thiagarajan, Semmel, dan Semmel yang meliputi empat tahapan: *define* (pendefinisian), *design* (perancangan), *develop* (pengembangan), dan *disseminate* (penyebaran). Video tutorial yang dihasilkan terdiri dari dua bagian: video pertama menjelaskan konsep dasar dan persiapan pelayanan *Russian service*, sedangkan video kedua menggambarkan seluruh proses pelayanan dari kedatangan hingga kepulangan tamu. Validasi media dilakukan oleh ahli materi, ahli media, dan ahli bahasa, sementara uji coba dilakukan dengan mahasiswa melalui tiga tahap: *one to one*, *small group*, dan *field test*. Hasil validasi menunjukkan tingkat kelayakan sangat tinggi, dengan skor rata-rata 87,14% dari para ahli, yang berarti media ini sangat layak digunakan. Uji coba dengan mahasiswa juga menunjukkan hasil yang sangat positif, dengan skor rata-rata 88,64%. Ini menunjukkan bahwa video tutorial ini sangat efektif sebagai alat bantu pembelajaran *Russian service*, dan dapat diakses baik *online* maupun *offline* sesuai kebutuhan pengguna.

Kata Kunci : Media Pembelajaran, Video Tutorial, *Russian Service*

Development of Learning Media Video Tutorials for Russian Service Material in Restaurant Management and Service Courses

DAMARA YUDISTIRA

Supervisors: Dr. Annis Kandriasari, M.Pd dan Yeni Yulianti, M.Pd

ABSTRACT

The objective of this research is to develop and assess the feasibility of an instructional tutorial video on *Russian Service* within the Restaurant Arrangement and Service course for Culinary Education students. The research location is at the SMKN 27 Jakarta practice laboratory, used for video production, and the Table Setting laboratory of the Culinary Arts Study Program, Faculty of Engineering, Jakarta State University, used for media product assessment. This research employs the 4D development model by Thiagarajan, Semmel, and Semmel, which includes four stages: define, design, develop, and disseminate. The resulting video tutorial consists of two parts: the first video explains the basic concepts and preparation of Russian service, while the second video illustrates the entire service process from guest arrival to departure. Media validation was conducted by material experts, media experts, and language experts, while trials were conducted with students through three stages: one to one, small group, and field test. Validation results show a very high feasibility level, with an average score of 87.14% from the experts, indicating that this media is highly feasible for use. Trials with students also showed very positive results, with an average score of 88.64%. This indicates that the video tutorial is highly effective as a learning tool for Russian service and can be accessed both online and offline according to user needs

Kata Kunci : Learning Media, Tutorial Video, *Russian Service*

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRPISI	ii
LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI	iii
LEMBAR PERNYATAAN	iv
LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS.....	v
KATA PENGANTAR.....	vi
ABSTRAK	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	6
1.3 Pembatasan Masalah	6
1.4 Perumusan Masalah	7
1.5 Tujuan Pengembangan Media.....	7
1.6 Manfaat Penelitian	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	9
2.1 Konsep Pengembangan Produk	9
2.1.1 Model 4D	9
2.1.2 Model ADDIE.....	12
2.1.3 Model <i>Bergman and Moore</i>	14
2.1.4 Model <i>ASSURE</i>	15
2.1.5 Model <i>Decide, Design, Develop, Evaluate</i>	16
2.2 Konsep Produk Yang Dikembangkan.....	18
2.2.1 Media Pembelajaran.....	18
2.2.2 Video Tutorial	27
2.3 Kerangka Teoritik	30
2.3.1 Penataan dan Pelayanan Restoran.....	30
2.4 Rancangan Produk	38

2.5	Penelitian Relevan	40
BAB III METODOLOGI PENELITIAN		47
3.1	Tempat dan Waktu Penelitian	47
3.2	Metode Pengembangan Produk	47
3.2.1	Tujuan Pengembangan	47
3.2.2	Metode Pengembangan	47
3.2.3	Sasaran Produk.....	48
3.2.4	Instrumen	48
3.3	Prosedur Pengembangan	54
3.3.1	Tahap <i>Define</i>	54
3.3.2	Tahap <i>Design</i>	55
3.3.3	Tahap <i>Develop</i>	56
3.3.4	Tahap <i>Disseminate</i>	58
3.4	Teknik Pengumpulan Data.....	59
3.5	Teknik Analisis Data.....	59
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....		62
4.1	Hasil Pengembangan Produk	62
4.1.1	Lokasi Penelitian.....	62
4.1.2	Karakteristik Responden	62
4.1.3	Proses Pengembangan Produk	63
4.2	Kelayakan Produk (Teoritik dan Empiris)	83
4.2.1	Kelayakan Produk Aspek Materi	84
4.2.2	Kelayakan Produk Aspek Media.....	85
4.2.3	Kelayakan Produk Aspek Bahasa	88
4.3	Pengujian Produk (Melalui Uji Coba)	90
4.3.1	Uji Coba Satu-satu (<i>One to one</i>).....	90
4.3.2	Uji Coba Kelompok Kecil (<i>Small Group</i>)	93
4.3.3	Uji Coba Kelompok Besar (<i>Field Test</i>)	96
4.3.4	Uji Kelayakan	98
4.4	Pembahasan.....	99
4.4.1	Faktor Pendukung	103
4.4.2	Faktor Penghambat	104
4.4.3	Kelebihan Produk.....	104
4.4.4	Kelemahan Produk.....	105

BAB V KESIMPULAN DAN REKOMENDASI	106
5.1 Kesimpulan	106
5.2 Implikasi	107
5.3 Saran	107
DAFTAR PUSTAKA	108
LAMPIRAN	112



DAFTAR TABEL

Nomor	Judul Tabel	Halaman
Tabel 2.1	Materi Kuliah Penataan dan Pelayanan Restaurant	31
Tabel 2.2	Persamaan dan Perbedaan Penelitian yang Relevan	44
Tabel 3.1	Kisi - kisi Instrumen Validasi Kelayakan Media	51
Tabel 3.2	Kisi - kisi Instrumen Validasi Kelayakan Materi	52
Tabel 3.3	Kisi - kisi Instrumen Validasi Kelayakan Bahasa	52
Tabel 3.4	Kisi - kisi Instrumen Uji Coba Mahasiswa	53
Tabel 3.5	Kriteria Kelayakan Video Tutorial <i>Russian Service</i>	61
Tabel 3.6	Kriteria Respon Pengguna	61
Tabel 4.1	Tahapan proses produksi video tutorial	70
Tabel 4.2	Hasil Validasi Ahli Materi	84
Tabel 4.3	Perbaikan Video Tutorial Aspek Materi	85
Tabel 4.4	Hasil Validasi Ahli Media	85
Tabel 4.5	Perbaikan Video Tutorial Aspek Media	87
Tabel 4.6	Hasil Validasi Ahli Bahasa	88
Tabel 4.7	Perbaikan Video Tutorial Aspek Bahasa	90
Tabel 4.8	Hasil Kriteria Penilaian Pada Ujicoba <i>One to one</i>	91
Tabel 4.9	Hasil Uji Coba <i>One to one</i>	92
Tabel 4.10	Perbaikan Sesuai Saran Uji Coba <i>One to one</i>	93
Tabel 4.11	Hasil Kriteria Penilaian Pada Ujicoba <i>Small Group</i>	93
Tabel 4.12	Hasil Uji Coba <i>Small Group</i>	95
Tabel 4.13	Perbaikan Sesuai Saran Uji Coba <i>Small Group</i>	96
Tabel 4.14	Hasil Kriteria Penilaian Pada Ujicoba <i>Field Test</i>	96
Tabel 4.15	Hasil Uji Coba <i>Field Test</i>	97
Tabel 4.16	Hasil Kriteria Penilaian Angket Penyebaran	98
Tabel 4.17	Hasil Uji Coba Kelayakan	98

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul Gambar	Halaman
Gambar 2.1	Langkah - Langkah Model 4D	10
Gambar 2.2	Langkah - Langkah Model ADDIE	12
Gambar 2.3	Langkah - Langkah Model Bergman & Moore	15
Gambar 2.5	Langkah-langkah Metode ASSURE	16
Gambar 2.6	Langkah - Langkah Model DDD-E	17
Gambar 2.7	Russian Service	37
Gambar 2.8	Bagan Rancangan Video Tutorial Russian Service	38
Gambar 2.9	Langkah - Langkah Model 4D yang digunakan	39
Gambar 3.1	Contoh Barcode Video Tutorial Russian Service	58
Gambar 4.1	Proses Pengambilan Video Tutorial	70
Gambar 4.2	Proses Pengeditan Video Tutorial	80
Gambar 4.3	Barcode Video Tutorial	82
Gambar 4.4	Penilaian dan Pembelajaran Video Tutorial	83



DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul Lampiran	Halaman
Lampiran 1	Surat Permohonan Izin Observasi Skripsi	112
Lampiran 2	Surat Permohonan Uji Guru Ahli	113
Lampiran 3	Hasil Kuesioner Angket Awal	114
Lampiran 4	Lembar Validasi Ahli Instrumen	118
Lampiran 5	Lembar Validasi Ahli Materi	129
Lampiran 6	Lembar Validasi Ahli Media	132
Lampiran 7	Lembar Validasi Ahli Bahasa	135
Lampiran 8	Lembar Instrumen Uji Coba Mahasiswa	138
Lampiran 9	Lembar Angket Penyebaran	142
Lampiran 10	Hasil Uji Coba <i>One to one</i>	144
Lampiran 11	Hasil Uji Coba <i>Small Group</i>	145
Lampiran 12	Hasil Uji Coba <i>Field Test</i>	146
Lampiran 13	Hasil Angket Penyebaran	150
Lampiran 14	Garis – garis Isi Besar Media (GBIM)	152
Lampiran 15	Jabaran Materi (JM)	156
Lampiran 16	Naskah	177
Lampiran 17	Storyboard	192
Lampiran 18	Wawancara Bersama Dosen Pengampu Mata Kuliah Penataan dan Pelayanan Restoran	196
Lampiran 19	Rencana Pembelajaran Semester Mata Kuliah Penataan dan Pelayanan Restoran	198
Lampiran 20	Dokumentasi	211
Lampiran 21	CV Validator Ahli Bahasa	213
Lampiran 22	CV Validator Ahli Media	214
Lampiran 23	Daftar Riwayat Hidup	216