

SKRIPSI

**PENGEMBANGAN VIDEO PEMBELAJARAN *AMERICAN SERVICE* SEBAGAI SUMBER BELAJAR MATA KULIAH
PENATAAN DAN PELAYANAN RESTORAN**



*Mencerdaskan dan
Memartabatkan Bangsa*

Amanda Nurul Azizah

1514617020

**Skripsi ini Ditulis untuk Memenuhi Persyaratan dalam
Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan**

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

2024


HALAMAN PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI

Judul : Pengembangan Video Pembelajaran *American Service*
Sebagai Sumber Belajar Mata Kuliah Penataan dan
Pelayanan Restoran
Penyusun : Amanda Nurul Azizah
NIM : 1514617020
Tanggal Ujian : 18 Juli 2024

Disetujui Oleh:

Dosen Pembimbing I

Dosen Pembimbing II



Yeni Yulianti, M.Pd
NIP. 199006132022032007



Dr. Rusilanti, M.Si
NIP. 196306251988112001

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga



Dr. Nur Riska, S.Pd, M.Si
NIP. 1979041520050120004

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Judul : Pengembangan Video Pembelajaran *American Service*
Sebagai Sumber Belajar Mata Kuliah Penataan dan
Pelayanan Restoran
Penyusun : Amanda Nurul Azizah
NIM : 1514617020

Disetujui Oleh:

Pembimbing I

Yeni Yulianti, M.Pd
NIP. 199006132022032007

Pembimbing II

Dr. Rusilanti, M.Si
NIP. 196306251988112001

Pengesahan Panitia Ujian Skripsi:

Ketua Penguji,

Dr. Rina Febriana, M.Pd
NIP. 197202112005012001

Anggota Penguji I,

Dr. Annis Kandriasari, M.Pd
NIP. 198411022014042002

Anggota Penguji II,

Dr. Ir. Ridawati, M.Si
NIP. 197012181997022001

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga

Dr. Nur Riska, S.Pd, M.Si
NIP. 1979041520050120004

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 penyimpanan 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, Juni 2024

Yang membuat pernyataan,



Amanda Nurul Azizah

1514617020



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 : Amanda Nurul Azizah
NIM : 1514617020
Fakultas/Prodi : Teknik/Pendidikan Tata Boga
Alamat Email : nurulamanda027@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 Pembelajaran *American Service* Sebagai Sumber Belajar 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, Juli 2024

Penulis

(Amanda Nurul Azizah)

KATA PENGANTAR

Segala puji dan Syukur kehadirat Allah SWT atas berkah, Rahmat, dan karunia-Nya yang senantiasa dilimpahkan kepada penulis, sehingga bisa menyelesaikan skripsi dengan judul “Pengembangan Video Pembelajaran *American Service* sebagai Sumber Belajar Mata Kuliah Penataan dan Pelayanan Restoran” sebagai syarat untuk menyelesaikan Program Sarjana (S1) pada Program Sarjana Program Studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta. Penulisan skripsi ini dapat diselesaikan atas bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak. Maka dari itu, peneliti ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Dr. Nur Riska, S.Pd., M.Si. selaku Kordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta.
2. Dr. Rina Febriana, M.Pd. sebagai dosen penasihat akademik selama penulis menjalankan Pendidikan di Pendidikan Tata Boga Universitas Negeri Jakarta.
3. Yeni Yulianti, M.Pd. dan Dr. Rusilanti, M.Si. selaku Dosen Pembimbing yang telah meluangkan waktu, tenaga dan pikiran untuk memberikan bimbingan dan arahan sehingga peneliti dapat menyelesaikan skripsi.
4. Seluruh Dosen Program Studi Pendidikan Tata Boga yang telah memberikan ilmunya selama perkuliahan serta karyawan, staff, administrasi dan laboran program studi Pendidikan Tata Boga yang telah banyak membantu perihal administrasi dan lainnya.
5. Keluarga tercinta kedua orang tua, kakak, adek, dan nenek yang telah memberikan dukungan moral maupun moril. Tidak lupa om, tante dan sepupu yang selalu memberikan semangat dan doa.
6. Seluruh teman Pendidikan Tata Boga 2017, sahabat-sahabat penulis dan semua pihak yang telah membantu dan terlibat namun tidak dapat disebutkan satu per satu.

Peneliti menyadari masih terdapat kekurangan dalam penulisan skripsi ini. Besar harapan semoga skripsi ini dapat bermanfaat untuk kedepannya baik untuk peneliti maupun pembaca.

Jakarta, Januari 2024



Amanda Nurul Azizah

**PENGEMBANGAN VIDEO PEMBELAJARAN *AMERICAN SERVICE*
SEBAGAI SUMBER BELAJAR MATA KULIAH PENATAAN DAN
PELAYANAN RESTORAN**

AMANDA NURUL AZIZAH

Pembimbing: Yeni Yulianti, M.Pd dan Dr. Rusilanti, M.Si

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan video pembelajaran *American Service* sebagai sumber belajar mata kuliah Penataan dan Pelayanan Restoran. Video pembelajaran tipe pelayanan *American Service* sangat dibutuhkan dalam pembelajaran praktik karena memuat unsur multimedia yang memungkinkan digunakan secara mandiri oleh mahasiswa. Tempat penelitian dilakukan di Universitas Negeri Jakarta. Media ini dikembangkan dengan model *research and development* menggunakan model 4D Thiagarajan, Semmel dan Semmel. Tahapan penelitian ini terdiri dari tahap *define, design, develop, dan disseminate* 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 88% dengan kualifikasi sangat baik, sebesar 80% dari ahli media dengan kualifikasi baik, dan dari ahli bahasa sebesar 96% dengan kualifikasi sangat baik. Rata-rata skor hasil validasi adalah 88% yang berarti sangat layak. Pada evaluasi *one to one* didapatkan persentase 92% dengan kualifikasi sangat baik, evaluasi *small group* didapatkan persentase 90% dengan kualifikasi sangat baik, dan evaluasi *field test* menghasilkan persentase dari 89% dengan kualifikasi sangat baik. Nilai rata-rata penilaian tersebut adalah 90,3% yang termasuk dalam kategori sangat layak. Sehingga dapat disimpulkan bahwa video pembelajaran tipe pelayanan *American Service* sangat layak digunakan dalam proses pembelajaran mata kuliah Penataan dan Pelayanan Restoran.

Kata kunci : Video Pembelajaran, *American Service*, Pelayanan Restoran, Model Pengembangan 4D.

**DEVELOPMENT OF AMERICAN SERVICE LEARNING VIDEOS AS A
LEARNING RESOURCE FOR RESTAURANT MANAGEMENT AND
SERVICE COURSES**

AMANDA NURUL AZIZAH

Supervisor: Yeni Yulianti, M.Pd dan Dr. Rusilanti, M.Si

ABSTRACT

This research aims to develop American Service learning videos as a learning resource for Restaurant Management and Service courses. American Service service type learning videos are really needed in practical learning because they contain multimedia elements that allow students to use them independently. The place of research was carried out at Jakarta State University. This media was developed using a research and development model using the Thiagarajan, Semmel and Semmel 4D models. The stages of this research consist of the define, design, develop and disseminate stages with data analysis techniques in the form of descriptive percentages. This research was validated by 3 lecturers who were material experts, media experts and language experts. The development of learning media is expressed through validation results. The material expert assessment received a percentage of 88% with very good qualifications, 80% from media experts with good qualifications, and 96% from language experts with very good qualifications. The average validation score is 88%, which means it is very feasible. In the one to one evaluation, a percentage of 92% was obtained with very good qualifications, in the small group evaluation, a percentage of 90% was obtained with very good qualifications, and the field test evaluation resulted in a percentage of 89% with very good qualifications. The average score of the assessment is 90.3% which is included in the very decent category. So it can be concluded that the American Service service type learning video is very suitable for use in the learning process for the Restaurant Arrangement and Service course.

Keywords: *Learning Video, American Service, Restaurant Service, 4D Development Model.*

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN UJIAN SKRIPSIError! Bookmark not defined.	
HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSIError! Bookmark not defined.	
LEMBAR PERNYATAAN	Error! Bookmark not defined.
LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI	iv
KATA PENGANTAR	v
ABSTRAK	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang Masalah	1
1.2. Identifikasi Masalah	5
1.3. Pembatasan Masalah.....	5
1.4. Perumusan Masalah.....	5
1.5. Tujuan Penelitian	5
1.6. Manfaat Penelitian.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1. Konsep Pengembangan Produk	7
2.1.1. Pengembangan Media Pembelajaran	7
2.1.2. Model Pengembangan	8
2.2. Konsep Produk Yang Dikembangkan.....	15
2.3. Kerangka Teoritik	16
2.3.1. Media Video.....	16
2.3.2. Materi <i>American Service</i>	19
2.3.3. Sumber Belajar Mata Kuliah Penataan dan Pelayanan Restoran	23
2.4. Penelitian Relevan	26
2.5. Rancangan Produk.....	28
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	30
3.1. Tempat dan Waktu Penelitian	30
3.2. Metode Pengembangan Produk	30
3.2.1. Tujuan Pengembangan.....	30
3.2.2. Metode Pengembangan.....	30
3.2.3. Sasaran Produk	30
3.2.4. Instrumen	31
3.3. Prosedur Pengembangan.....	37
3.3.1. Tahap <i>Define</i> (Pendefinisian)	37
3.3.2. Tahap <i>Design</i> (Perencanaan)	38
3.3.3. Tahap <i>Development</i> (Pengembangan)	38
3.3.4. Tahap <i>Disseminate</i> (Penyebaran)	39

3.4.	Teknik Pengumpulan Data.....	39
3.5.	Teknik Analisis Data.....	40
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN		42
4.1.	Hasil Penelitian.....	42
4.1.1.	Lokasi Penelitian	42
4.1.2.	Karakteristik Responden.....	42
4.1.3.	Proses Pengembangan Video	43
4.2.	Kelayakan Produk.....	53
4.2.1.	Hasil Evaluasi Uji Coba Ahli Materi, Media, dan Bahasa	54
4.2.2.	Hasil Evaluasi Uji Coba <i>One To One, Small Group</i> dan <i>Field Test</i>	61
4.3.	Pembahasan	65
4.3.1.	Faktor Pendukung.....	68
4.3.2.	Faktor Hambatan	68
4.3.3.	Kekuatan Media Video Pembelajaran	68
4.3.4.	Kelemahan Media Video Pembelajaran.....	69
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN		70
5.1.	Kesimpulan.....	70
5.2.	Implikasi	71
5.3.	Saran	71
DAFTAR PUSTAKA.....		72
LAMPIRAN.....		76

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1	Pokok Materi Dan Sub Materi Penataan Dan Pelayanan Restoran....	24
Tabel 3. 1	Skala Penilaian Kelayakan	32
Tabel 3. 2	Kisi - Kisi Instrumen Penilaian Kelayakan Oleh Ahli Materi.....	32
Tabel 3. 3	Aspek Dinilai Ahli Materi	33
Tabel 3. 4	Kisi - Kisi Instrumen Penilaian Kelayakan Oleh Ahli Media	33
Tabel 3. 5	Aspek Dinilai Ahli Media.....	34
Tabel 3. 6	Kisi- Kisi Instrumen Penilaian Kelayakan Oleh Ahli Bahasa.....	35
Tabel 3. 7	Aspek Dinilai Ahli Bahasa	35
Tabel 3.8	Kisi – Kisi Instrumen <i>One To One</i> (Perorangan) dan <i>Small Group</i> (Terbatas).....	36
Tabel 3. 9	Kisi - Kisi Instrumen Field Test (Lapangan).....	36
Tabel 3. 10	Klasifikasi Penelitian.....	40
Tabel 3. 11	Skala Presentase	41
Tabel 3. 12	Kriteria Respon Mahasiswa	41
Tabel 4. 1	Hasil Analisis Kebutuhan Peserta Didik	44
Tabel 4. 2	Tugas Dan Alat-Alat Tim Produksi	49
Tabel 4. 3	Penilaian Dengan Skala Likert.....	54
Tabel 4. 4	Tabel Presentase Kelayakan	54
Tabel 4. 5	Hasil Evaluasi Ahli Materi	55
Tabel 4. 6	Hasil Evaluasi Ahli Media.....	56
Tabel 4. 7	Revisi Dan Masukan Ahli Media	57
Tabel 4. 8	Hasil Evaluasi Ahli Bahasa	59
Tabel 4. 9	Revisi Dan Masukan Ahli Bahasa	60
Tabel 4. 10	Hasil Uji One To One.....	62
Tabel 4. 11	Revisi Dan Masukan Uji One To One	63
Tabel 4. 12	Hasil Evaluasi Uji Small Group	63
Tabel 4. 13	Revisi Dan Masukan Uji Small Group.....	64
Tabel 4. 14	Hasil Uji Coba Field Test	65

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Model ASSURE	9
Gambar 2. 2 Model ADDIE	10
Gambar 2. 3 Model 4D.....	12
Gambar 2. 4 Model Borg And Gall.....	13
Gambar 2. 5 Model Hannafin & Peck.....	14
Gambar 2. 6 Tipe Pelayanan <i>American Service</i>	20
Gambar 2. 7 Tahapan Model 4D	28
Gambar 4. 1 Tampilan Aplikasi <i>Adobe Premiere Pro</i>	50
Gambar 4. 2 Diseminasi Melalui <i>Youtube</i>	53
Gambar 4. 3 Gambar <i>Qr Code</i> Video Pembelajaran <i>American Service</i>	53



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Hasil Survey Awal Kebutuhan.....	76
Lampiran 2	RPS Penataan dan Pelayanan Restoran.....	82
Lampiran 3	Garis Besar Isi Media (GBIM).....	97
Lampiran 4	Jabaran Materi (JM).....	100
Lampiran 5	<i>Storyboard</i>	105
Lampiran 6	Naskah Video.....	117
Lampiran 7	Surat Permohonan Validasi Instrumen.....	129
Lampiran 8	Surat Permohonan Validasi Ahli.....	130
Lampiran 9	Instrumen Validasi Ahli Materi.....	131
Lampiran 10	Instrumen Validasi Ahli Media.....	134
Lampiran 11	Instrumen Validasi Ahli Bahasa.....	139
Lampiran 12	Instrumen Validasi Mahasiswa.....	142
Lampiran 13	Hasil Uji Coba.....	147
Lampiran 14	Dokumentasi.....	151
Lampiran 15	Biodata.....	152

