

SKRIPSI

**PENGEMBANGAN VIDEO PEMBELAJARAN *PODCAST*
*DESSERT FUSION***



Intelligentia - Dignitas

**SETIANI NUR LAILY
1514618011**

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

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
2024**

LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI

Judul : Pengembangan Video Pembelajaran *Podcast Dessert Fusion*
Penyusun : Setiani Nur Laily
NIM : 1514618011

Disetujui oleh:

Pembimbing I

Pembimbing II



Dr. Annis Kandriasari, M.Pd
NIP. 198411022014042002



Dr. Cucu Cahyana, M.Sc
NIP. 197409142001121001

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga



Dr. Nur Riska, M.Si
NIP. 197904152005012004

Intelligentia - Dignitas

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Judul : Pengembangan Video Pembelajaran *Podcast Dessert Fusion*
Penyusun : Setiani Nur Laily
NIM : 1514618011
Tanggal Ujian : Kamis, 24 Oktober 2024

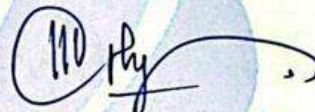
Disetujui Oleh:

Pembimbing I



Dr. Annis Kandriasari, M.Pd
NIP. 198411022014042002

Pembimbing II



Dr. Cucu Cahyana, M.Sc
NIP. 197409142001121001

Pengesahan Panitia Ujian Skripsi

Ketua Penguji



Dr. Rina Febriana, M.Pd
NIP. 197202112005012001

Anggota Penguji I



Dr. Yeni Yulianti, M.Pd
NIP. 199006132022032007

Anggota Penguji II



Dr. Nur Riska, M.Si
NIP. 197904152005012004

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga



Intelligentia - Dignitas
Dr. Nur Riska, M.Si
NIP. 197904152005012004

LEMBAR PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Skripsi ini merupakan karya asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan 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 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, 24 Oktober 2024

Yang membuat pernyataan



Setiani Nur Laily
1514618011

Intelligentia - Dignitas



Memorandum dan
Mementahkan Eropa

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 : Setiani Nur Laily
NIM : 1514618011
Fakultas/Prodi : Teknik/Pendidikan Tata Boga
Alamat email : setiani279@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 *Podcast Dessert Fusion*

Dengan Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif ini UPT Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta berhak menyimpan, mengalihmediakan, mengelolanya dalam bentuk pangkalan data (*database*), mendistribusikannya, dan menampilkan/mempublikkannya 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, November 2024

Penulis,

(Setiani Nur Laily)

No.Reg. 1514618011

Intelligentia - Universitas

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur Kehadirat Allah SWT atas segala keberkahan dan kasih sayang-Nya sehingga penulisan skripsi ini dapat diselesaikan dengan baik. Penelitian dengan judul **“Pengembangan Video Pembelajaran Podcast Dessert Fusion”** ini di ajukan untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam memperoleh gelar Sarjana Pendidikan pada Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Penulisan skripsi ini, tidak lepas dari hambatan dan kesulitan. Namun, berkat adanya bimbingan, bantuan, nasehat, saran dan kerjasama dari berbagai pihak, khususnya Bapak/Ibu Pembimbing sehingga segala hambatan tersebut dapat diatasi dengan baik.

Dalam kesempatan ini, penulis ingin berterimakasih kepada pihak yang telah memberikan dukungan serta motivasi dalam penyusunan skripsi ini, yaitu:

1. Dr. Nur Riska, M.Si selaku koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga yang senantiasa membantu dalam proses penulisan skripsi ini.
2. Dr. Annis Kandriasari, M.Pd selaku penasehat akademik sekaligus dosen pembimbing I yang telah mendampingi selama menjalankan proses perkuliahan dan senantiasa membantu dan mengarahkan dalam penulisan skripsi ini.
3. Dr. Cucu Cahyana, M.Sc selaku dosen pembimbing II yang senantiasa membantu dan memberikan arahan serta saran dalam penulisan skripsi ini.
4. Ibu dan bapak dosen Program Studi Pendidikan Tata Boga yang telah memberikan ilmu dan bimbingannya selama perkuliahan.
5. Seluruh Dosen, Staff Administrasi, dan Laboran Program Studi Pendidikan Tata Boga, Universitas Negeri Jakarta yang telah membantu penulis sehingga mempermudah pembelajaran di kampus.
6. Ibu dan bapak guru SMK Negeri 28 Jakarta yang turut membantu dan mendukung skripsi ini.

Ucapan terima kasih juga diberikan kepada kedua orang tua tercinta dan semua pihak yang terlibat yang tidak dapat disebutkan satu per satu, yang dengan tulus dan ikhlas memberikan doa dan dukungan sehingga skripsi ini dapat terselesaikan. Akhir kata semoga skripsi ini memberikan manfaat pada dunia Pendidikan, khususnya pada pembelajaran kejuruan di Program Keahlian Kuliner.

Jakarta, 24 Oktober 2024
Penulis,

Intelligentia - Di 

Setiani Nur Laily

ABSTRAK

PENGEMBANGAN PEMBELAJARAN VIDEO *PODCAST* *DESSERT FUSION*

SETIANI NUR LAILY

Pembimbing : Dr. Annis Kandriasari, M.Pd dan Dr. Cucu Cahyana, M.Sc

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan dan menguji kelayakan media pembelajaran berupa video *podcast dessert fusion* sebagai penunjang untuk mata pelajaran Konsentrasi Keahlian Kuliner khususnya pada elemen Produk Cake dan Kue Indonesia untuk peserta didik kelas XI Program Keahlian Kuliner. Berdasarkan hasil kuesioner, elemen Produk Cake dan Kue Indonesia merupakan elemen yang paling membutuhkan pengembangan media pembelajaran. Metode penelitian yang digunakan adalah *Research and Development (R&D)* dengan model pengembangan ADDIE yang meliputi tahap *analyze, design, development, implementation, and evaluation*. Teknik analisis data pada penelitian dan pengembangan ini berupa deskriptif kualitatif. Uji coba dilaksanakan di SMK Negeri 28 Jakarta. Uji coba yang dilakukan adalah uji *one to one* dengan mengambil dari 3 orang responden, uji *small group* dari 9 orang responden, dan uji *field group* dari 30 orang responden. Media pembelajaran ini telah divalidasi oleh ahli dengan nilai 93% untuk aspek materi, 87% untuk aspek media, 86% untuk aspek bahasa. Hasil penilaian uji *one to one* adalah 95%, uji *small group* 95%, dan uji *field group* 97%. Berdasarkan hasil pengujian dapat disimpulkan bahwa pengembangan video *podcast dessert fusion* ini dinilai layak dalam membantu peserta didik memahami materi dengan cara yang menarik dan mudah dipahami.

Kata kunci— video *podcast*, *cake* dan kue Indonesia, *fusion*, *development*..

Intelligentia - Dignitas

ABSTRACT

DEVELOPMENT OF FUSION DESSERT PODCAST VIDEO LEARNING

SETIANI NUR LAILY

Pembimbing : Dr. Annis Kandriasari, M.Pd dan Dr. Cucu Cahyana, M.Sc

ABSTRACT

This research aims to develop and test the feasibility of a learning medium in the form of a fusion dessert video podcast to support the Culinary Skills Concentration subject, specifically the Indonesian Cake and Pastry Products element, for eleventh-grade students in the Culinary Skills Program. Based on the questionnaire results, the Indonesian Cake and Pastry Products element is the one that most requires the development of learning media. The research method used is Research and Development (R&D) with the ADDIE development model, which includes the stages of analysis, design, development, implementation, and evaluation. The data analysis technique in this research and development study is descriptive qualitative. The trial was conducted at SMK Negeri 28 Jakarta. The trials conducted include one-to-one testing with 3 respondents, small group testing with 9 respondents, and field group testing with 30 respondents. This learning medium has been validated by experts with a score of 93% for the material aspect, 87% for the media aspect, and 86% for the language aspect. The results of the one-to-one test were 95%, the small group test 95%, and the field group test 97%. Based on the test results, it can be concluded that the development of this fusion dessert video podcast is considered in helping students understand the material in an interesting and easily comprehensible way.

Keywords— *video podcast, Indonesian cake and pastry, fusion, development.*

Intelligentia - Dignitas

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI.....	Error! Bookmark not defined.
HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI.....	ii
LEMBAR PERNYATAAN.....	iii
LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
ABSTRAK.....	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN	vii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah	5
1.3 Pembatasan Masalah.....	6
1.4 Perumusan Masalah.....	6
1.5 Tujuan Penelitian.....	6
1.6 Manfaat Penelitian.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	8
2.1 Konsep Pengembangan Produk.....	8
2.2 Konsep Produk yang Dikembangkan.....	16
2.3 Kerangka Teoritik	17
2.3.1 Media Pembelajaran	17
2.3.2 Video <i>Podcast</i>	21
2.3.3 Konsentrasi Keahlian Kuliner	24
2.3.4 <i>Fusion</i>	26
2.4 Rancangan Produk.....	48
BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	50
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	50
3.2 Metode Pengembangan Produk.....	50
3.2.1 Tujuan Pengembangan.....	50
3.2.2 Metode Pengembangan.....	50
3.2.3 Sasaran Produk.....	51
3.2.4 Instrumen	51

3.3	Prosedur Pengembangan.....	55
3.5	Teknik Analisis Data	58
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....		59
4.1	Hasil Pengembangan Produk.....	59
4.1.1	Lokasi Penelitian	59
4.1.2	Karakteristik Responden.....	59
4.1.3	Proses Pengembangan Produk.....	61
4.1.3.1	Tahap Analisis (<i>analyze</i>)	61
4.1.3.2	Tahap Desain (<i>design</i>)	62
4.1.3.3	Tahap Pengembangan (<i>development</i>)	63
4.1.3.4	Tahap Implementasi (<i>implementation</i>)	66
4.1.3.5	Tahap Evaluasi (<i>evaluation</i>).....	68
4.2	Kelayakan Produk	70
4.2.1	Uji Coba Ahli Materi.....	70
4.2.2	Uji Coba Ahli Media	73
4.2.3	Uji Coba Ahli Bahasa	75
4.2.4	Uji Coba Peserta Didik	79
4.3	Pembahasan.....	86
4.3.3	Faktor Pendukung.....	88
4.3.3	Faktor Penghambat	88
4.3.4	Kekuatan Media Pembelajaran Video <i>Podcast Dessert Fusion</i>	89
4.3.5	Kelemahan Media Pembelajaran Video <i>Podcast Dessert Fusion</i>	89
BAB V KESIMPULAN DAN REKOMENDASI.....		91
5.1	Kesimpulan	91
5.2	Saran.....	91
DAFTAR PUSTAKA		91
LAMPIRAN		95

Intelligentia - Dignitas

DAFTAR TABEL

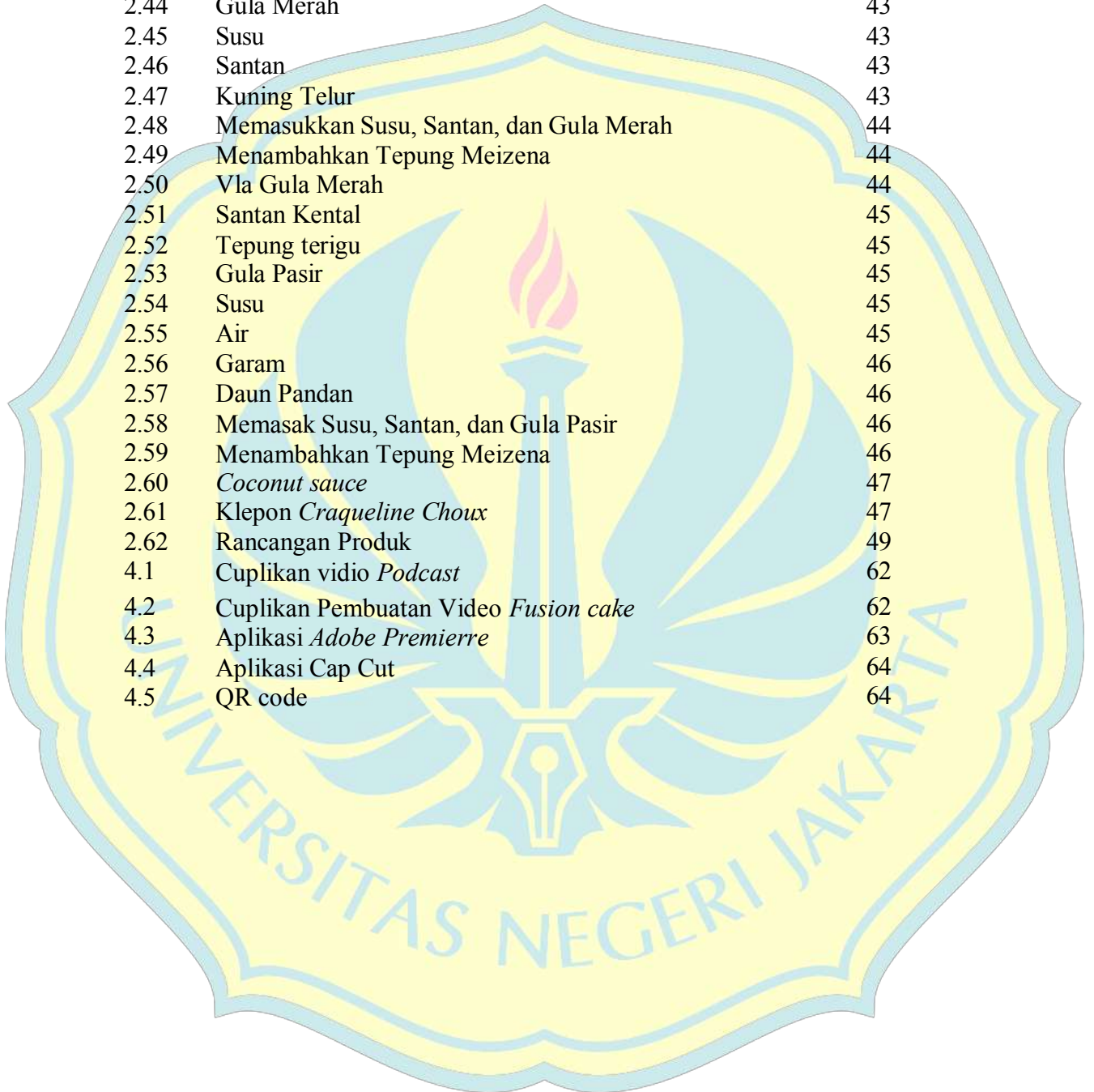
Nomor	Judul Tabel	Halaman
2.1	Capaian pembelajaran Konsentrasi Keahlian Kuliner	25
2.2	Alur Tujuan Pembelajaran	25
2.3	Bahan-Bahan Dalam Membuat Klepon	37
2.4	Bahan <i>Choux</i>	39
2.5	Proses Pembuatan <i>Choux</i>	40
2.6	Bahan <i>Craqueline</i>	41
2.7	Proses Pembuatan <i>Craqueline</i>	42
2.8	Bahan Vla Gula Merah	43
2.9	Proses Pembuatan Gula Merah	44
2.10	Bahan <i>Coconut Sauce</i>	45
2.11	Proses Pembuatan <i>Coconut Sauce</i>	46
3.1	Kisi Instrumen Penilaian Ahli Materi	52
3.2	Kisi Instrumen Penilaian Ahli Media	52
3.3	Kisi Instrumen Validasi Ahli Bahasa	53
3.4	Kisi Instrumen Uji Coba oleh Peserta Didik	54
3.5	<i>Skala Likert</i>	59
3.6	Konversi Kelayakan Media	59
4.1	Hasil Evaluasi Ahli Materi	69
4.2	Perbaikan Media Vidio <i>Podcast</i> Aspek Materi	71
4.3	Hasil Evaluasi Ahli Media	72
4.4	Perbaikan Media Vidio <i>Podcast</i> Aspek Media	74
4.5	Hasil Evaluasi Ahli Bahasa	75
4.6	Perbaikan Media Vidio <i>Podcast</i> Aspek Bahasa	76
4.7	Hasil Evaluasi Uji Coba Perorangan (<i>one to one</i>)	79
4.8	Kesimpulan dan Komentar Uji Coba Perorangan (<i>one to one</i>)	80
4.9	Hasil Evaluasi Uji Coba Kelompok Kecil (<i>small group</i>)	81
4.10	Kesimpulan dan Komentar Uji Coba Kelompok Kecil (<i>small group</i>)	82
4.11	Hasil Evaluasi Uji Coba Lapangan(<i>field group</i>)	83
4.12	Kesimpulan dan Komentar Uji Coba Lapangan(<i>field group</i>)	84

Intelligentia - Dignitas

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul Gambar	Halaman
2.1	Langkah Penelitian dan Pengembangan Model <i>Borg and Gall</i>	9
2.2	Tahap Define, Langkah Penelitian dan Pengembangan Model 4-D	11
2.3	Tahap Design, Langkah Penelitian dan Pengembangan Model 4-D	11
2.4	Tahap Develop, Langkah Penelitian dan Pengembangan Model 4-D	12
2.5	Tahap Desseminate, Langkah Penelitian dan Pengembangan Model 4-D,	12
2.6	Langkah Penelitian dan Pengembangan Model ADDIE	13
2.7	Langkah Penelitian dan Pengembangan Plomp	14
2.8	Langkah Penelitian dan Pengembangan DDD-E	15
2.9	Jenis <i>Sub-Regional Fusion</i>	27
2.10	Kue Ku	27
2.11	Jenis <i>Regional Fusion</i>	28
2.12	Dorayaki Kacang Hijau	28
2.13	Jenis <i>Continental Fusion</i>	29
2.14	Klepon <i>Craqueline Choux</i>	29
2.15	Contoh Kemasan Makanan yang dapat Dimakan	30
2.16	Printer Makanan 3D	31
2.17	Karakteristik <i>Fusion Food</i>	31
2.18	Klepon	34
2.19	Tepung Ketan	37
2.20	Tepung Beras	37
2.21	Air Pandan	37
2.22	Gula Merah	37
2.23	Kelapa Parut	38
2.24	Garam	38
2.25	Daun Pandan	38
2.26	Tepung Terigu	39
2.27	Margarine	39
2.28	Telur	39
2.29	Air	39
2.30	Garam	39
2.31	Pencampuran Margarine, Air, dan Garam	40
2.32	Memasukkan Tepung Terigu	40
2.33	Memasukkan Telur	40
2.34	Menambahkan Pasta Pandan	40
2.35	Adonan <i>Choux</i>	40
2.36	Tepung Terigu	41
2.37	Gula Pasir	41
2.38	Margarine	41
2.39	Mencampurkan Margarine, Gula, dna Tepung Terigu	42

2.40	Mencampurkan Pasta Pandan	42
2.41	Memipihkan Adonan	42
2.42	<i>Craqueline Choux</i>	42
2.43	Tepung Maizenna	43
2.44	Gula Merah	43
2.45	Susu	43
2.46	Santan	43
2.47	Kuning Telur	43
2.48	Memasukkan Susu, Santan, dan Gula Merah	44
2.49	Menambahkan Tepung Meizena	44
2.50	Vla Gula Merah	44
2.51	Santan Kental	45
2.52	Tepung terigu	45
2.53	Gula Pasir	45
2.54	Susu	45
2.55	Air	45
2.56	Garam	46
2.57	Daun Pandan	46
2.58	Memasak Susu, Santan, dan Gula Pasir	46
2.59	Menambahkan Tepung Meizena	46
2.60	<i>Coconut sauce</i>	47
2.61	Klepon <i>Craqueline Choux</i>	47
2.62	Rancangan Produk	49
4.1	Cuplikan vidio <i>Podcast</i>	62
4.2	Cuplikan Pembuatan Video <i>Fusion cake</i>	62
4.3	Aplikasi <i>Adobe Premierre</i>	63
4.4	Aplikasi Cap Cut	64
4.5	QR code	64



Intelligentia - Dignitas

DAFTAR LAMPIRAN

No	Judul Lampiran	Halaman
LAMPIRAN 1	Hasil Analisis <i>Google Formulir</i>	96
LAMPIRAN 2	Rangkuman Hasil Analisis Kebutuhan	99
LAMPIRAN 3	Hasil Wawancara	101
LAMPIRAN 4	Permohonan Uji Validasi Instrumen	103
LAMPIRAN 5	Surat Pernyataan Validasi Instrumen	104
LAMPIRAN 6	Kisi-Kisi Instrumen Sebelum Perbaikan	105
LAMPIRAN 7	Instrumen Validasi Sebelum Perbaikan	107
LAMPIRAN 8	Instrumen Validasi Setelah Perbaikan	114
LAMPIRAN 9	Capaian Pembelajaran Konsentrasi Keahlian kuliner	120
LAMPIRAN 10	Alur Tujuan Pembelajaran	121
LAMPIRAN 11	Garis Besar Isi Media	122
LAMPIRAN 12	Jabaran materi	124
LAMPIRAN 13	<i>Story Board</i>	132
LAMPIRAN 14	Surat Izin Melakukan Pengambilan Data	141
LAMPIRAN 15	Surat Batasan Melakukan Pengambilan Data	142
LAMPIRAN 16	Surat Permohonan Validasi <i>Expert Judgment</i>	143
LAMPIRAN 17	Surat Pernyataan Telah Validasi	146
LAMPIRAN 18	Surat Pernyataan Telah Mengadakan Penelitian	149
LAMPIRAN 19	Hasil Uji <i>One to One Learner expert Judgment</i>	150
LAMPIRAN 20	Hasil Uji <i>One to One Learner</i>	162
LAMPIRAN 21	Hasil Komentar Uji <i>Field Group</i>	172
LAMPIRAN 22	Perhitungan Hasil Uji <i>OneTo One Learner</i>	174
LAMPIRAN 23	Perhitungan Hasil Uji Coba <i>Small Group</i>	175
LAMPIRAN 24	Perhitungan Hasil Uji Coba <i>Field Group</i>	176
LAMPIRAN 25	Dokumentasi	177

Intelligentia - Dignitas