

SKRIPSI

**EFEKTIVITAS MEDIA VIDEO TUTORIAL PEMBUATAN
PLATTED BRIOCHE TERHADAP PENINGKATAN
PENGETAHUAN MAHASISWA PENDIDIKAN TATA BOGA**



Intelligentia - Dignitas

**DINDA PUSPITA SARI
1514617084**


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

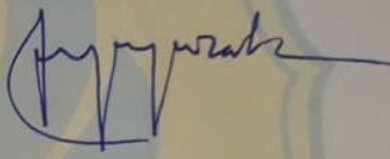
**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
2025**

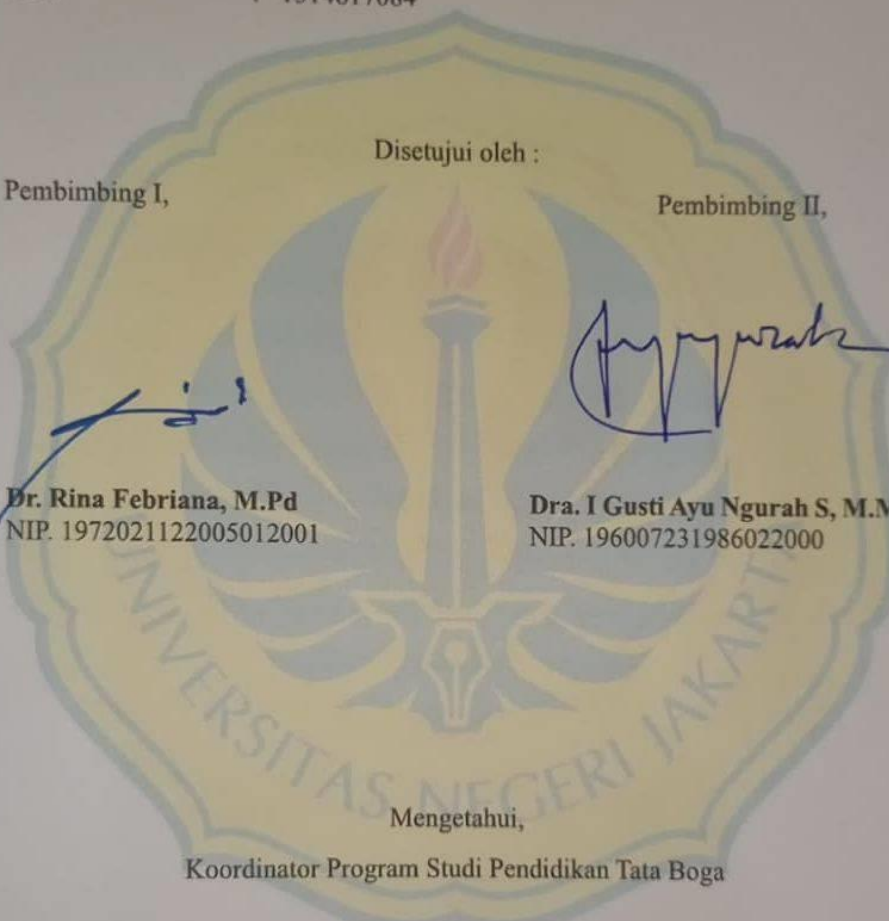
HALAMAN PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI


Judul : Efektivitas Media Video Tutorial Pembuatan *Platted Brioche* Terhadap Peningkatan Pengetahuan Mahasiswa Pendidikan Tata Boga
Penyusun : Dinda Puspita Sari
NIM : 1514617084

Disetujui oleh :
Pembimbing I, Pembimbing II,


Dr. Rina Febriana, M.Pd
NIP. 1972021122005012001


Dra. I Gusti Ayu Ngurah S, M.M
NIP. 196007231986022000


Mengetahui,
Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga


Dr. Annis Kandriasari, M.Pd
NIP. 198411022014042002

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Judul : Efektivitas Media Video Tutorial Pembuatan *Platted Brioche* Terhadap Peningkatan Pengetahuan Mahasiswa Pendidikan Tata Boga
Penyusun : Dinda Puspita Sari
NIM : 1514617084
Tanggal Ujian : 9 Januari 2025

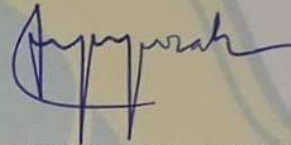
Disetujui oleh :

Pembimbing I,

Pembimbing II,



Dr. Rina Febriana, M.Pd
NIP. 1972021122005012001



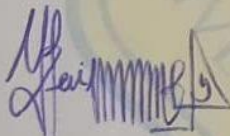
Dra. I Gusti Ayu Ngurah S, M.M
NIP. 196007231986022000

Pengesahan Panitia Ujian Skripsi:

Ketua Penguji,

Anggota Penguji I,

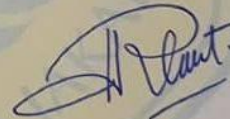
Anggota Penguji II,



Yeni Yulianti, M.Pd
NIP. 199006132022032007



Dr. Cucu Cahyana, M.Sc
NIP. 197409142001121001



Dr. Rusilanti, M.Si
NIP. 196306251988032001

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga



Dr. Annis Kandriasari, M.Pd
NIP. 198411022014042002

LEMBAR PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Skripsi ini adalah hasil karya peneliti 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 naskah dengan disebutkan nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
3. Karya tulis ini murni gagasan dan rancangan peneliti sendiri dengan mengikuti arahan dosen pembimbing.
4. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila dikemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran 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, 16 Januari 2025
Yang membuat pernyataan,



Dinda Puspita Sari
1514617084



KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI, SAINS DAN TEKNOLOGI
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 : Dinda Puspita S
NIM : 1514617084
Fakultas/Prodi : Teknik/Pendidikan Tata Boga
Alamat email : dindapstr@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 :

Efektivitas Media Video Tutorial Pembuatan *Platted Brioche* Terhadap Peningkatan Pengetahuan Mahasiswa Pendidikan Tata Boga

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, 16 Januari 2025

(Dinda Puspita Sari)

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur peneliti panjatkan ke hadirat Allah SWT atas segala berkah dan rahmat-Nya yang telah diberikan kepada peneliti selama proses penyusunan skripsi ini baik kesehatan, kemudahan, dan lainnya sehingga peneliti dapat menyelesaikan skripsi dengan judul **“Efektivitas Media Video Tutorial Pembuatan *Platted Brioche* Terhadap Peningkatan Pengetahuan Mahasiswa Pendidikan Tata Boga”**. Skripsi ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat menyelesaikan studi Strata-1 Pendidikan pada Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.

Peneliti ingin mengucapkan rasa terima kasih kepada berbagai pihak yang telah memberikan dukungan, bimbingan, motivasi, serta bantuan dalam menyelesaikan penyusunan skripsi ini. Sehubungan dengan hal tersebut, peneliti ingin menyampaikan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Dr. Annis Kandriasari, M.Pd. selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
2. Dr. Rina Febriana, M.Pd. selaku dosen pembimbing satu yang telah memberikan arahan dan membantu peneliti selama proses penyusunan skripsi ini.
3. Dra. I Gusti Ayu Ngurah S, M.M selaku dosen pembimbing dua sekaligus penasehat akademik sesi 4 angkatan 2017 yang telah memberikan arahan dan membantu peneliti selama proses penyusunan skripsi ini.
4. Seluruh dosen Program Studi Pendidikan Tata Boga yang telah membekali ilmu kepada peneliti selama perkuliahan.
5. Laboran dan Staf Tata Usaha Program Studi Pendidikan Tata Boga yang telah membantu peneliti saat kegiatan praktikum dan administrasi selama perkuliahan.
6. Seluruh keluarga terutama kedua orang tua yang memberikan doa kepada peneliti untuk bisa menyelesaikan penyusunan skripsi ini.
7. Seluruh keluarga Derry yang senantiasa selalu memberikan bantuan, dukungan, dan semangat kepada peneliti dalam menyelesaikan penyusunan skripsi ini.
8. Lulu dan Sedi yang sangat membantu peneliti dalam memberikan dukungan, masukan, menemani, serta menghibur peneliti selama proses penulisan skripsi ini.
9. Adilah, Dania, Salsa, dan Didi yang telah memberikan bantuan, saran dan dukungan, serta teman-teman S1 Pendidikan Tata Boga angkatan 2017.
10. Podcast Raditya Dika, dan Ampat yang telah menemani dan menghibur peneliti selama proses penulisan skripsi ini.

Semoga skripsi ini dapat bermanfaat untuk semua pihak. Demi perbaikan selanjutnya, saran dan kritik yang membangun akan peneliti terima dengan senang hati.

Jakarta, 16 Januari 2025

Peneliti



Dinda Puspita Sari

EFEKTIVITAS MEDIA VIDEO TUTORIAL PEMBUATAN *PLATTED BRIOCHE* TERHADAP PENINGKATAN PENGETAHUAN MAHASISWA PENDIDIKAN TATA BOGA

Dinda Puspita Sari

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

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengukur efektivitas media video tutorial pembuatan *platted brioche* terhadap peningkatan pengetahuan mahasiswa Pendidikan Tata Boga. Metode penelitian yang digunakan adalah pre-eksperimen dengan bentuk desain *One Group Pretest-Posttest*. Sampel yang digunakan sebanyak 28 responden mahasiswa Pendidikan Tata Boga di Universitas Negeri Jakarta yang sedang mengambil mata kuliah Pengolahan Roti di semester 121 tahun ajaran 2024/2025. Berdasarkan hasil penelitian, diperoleh nilai *pre-test* uji normalitas sebesar 0,072 dan nilai *post-test* sebesar 0,251, keduanya lebih besar dari nilai signifikan 0,05 sehingga data tersebut berdistribusi normal. Hasil uji homogenitas, menunjukkan nilai-p sebesar 0,582 yang juga melebihi nilai signifikan 0,05 sehingga data dinyatakan homogen. Uji hipotesis dilakukan menggunakan uji *Paired Sample t-test* dengan hasil nilai signifikan 0,001 lebih kecil dari 0,05 dan $t_{hitung} > t_{tabel}$, sehingga H_1 diterima dan H_0 ditolak. Hasil uji *N-Gain* memperoleh nilai sebesar 47,41% yang termasuk dalam kategori sedang. Dengan demikian, terdapat peningkatan positif dalam proses pembelajaran menggunakan media video tutorial pembuatan *platted brioche* dan hasil skala *likert* menunjukkan bahwa 84,3% responden setuju bahwa penggunaan media video tutorial pembuatan *platted brioche* sangat efektif memberikan peningkatan pengetahuan.

Kata Kunci : Efektivitas Video Tutorial, *Platted Brioche*, Peningkatan Pengetahuan.

**THE EFFECTIVENESS OF VIDEO TUTORIAL MEDIA FOR MAKING
PLATTED BRIOCHE ON THE KNOWLEDGE IMPROVEMENT OF
CULINARY EDUCATION STUDY PROGRAM**

Dinda Puspita Sari

Advisors : Dr. Rina Febriana, M.Pd and Dra. I Gusti Ayu Ngurah S, M.M

ABSTRACT

This study aims to measure the effectiveness of video tutorial media on making platted brioche in improving the knowledge of Culinary Education Study Program. The research method used is pre-experimental with a One Group Pretest-Posttest design. The sample consists of 28 Culinary Education Study Program at Jakarta State University who are taking the Bread Processing course in the 121st semester of the 2024/2025 academic year. Based on the research results, the pre-test score in the normality test was 0,072, and the post-test score was 0,251, both of which are greater than the significance level of 0,05, indicating that the data is normally distributed. The homogeneity test results showed a p-value of 0,582, which also exceeded the significance level of 0,05, indicating that the data is homogeneous. Hypothesis testing using the Paired Sample t-test resulted in a significance value of 0,00, which is less than 0,05, and a t-count > t-table, thus H_1 is accepted and H_0 is rejected. The N-Gain test result was 47,41%, which is included in the moderate category. Thus, there is a positive improvement in the learning process using the video tutorial media on making platted brioche, and the likert scale results show that 84,3% of respondents agree that the use of video tutorial media on making platted brioche is very effective in enhancing knowledge.

Keywords: *Effectiveness of Video Tutorial, Platted Brioche, Knowledge Improvement.*

DAFTAR ISI

| | |
|--|-------------|
| HALAMAN PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI..... | i |
| HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI..... | ii |
| LEMBAR PERNYATAAN | ii |
| LEMBAR PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH..... | iv |
| KATA PENGANTAR..... | v |
| ABSTRAK | vi |
| ABSTRACT | vii |
| DAFTAR ISI..... | viii |
| DAFTAR TABEL | xi |
| DAFTAR GAMBAR..... | xii |
| DAFTAR LAMPIRAN | xiii |
| 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..... | 6 |
| 1.6 Manfaat Penelitian..... | 6 |
| BAB II KAJIAN PUSTAKA | 7 |
| 2.1 Landasan Teori..... | 7 |
| 2.1.1. Efektivitas | 7 |
| 2.1.2. Media Pembelajaran | 9 |
| 2.1.2.1 Fungsi Media Pembelajaran..... | 10 |
| 2.1.2.2 Media Audiovisual | 12 |
| 2.1.3. Video Tutorial Pembuatan <i>Platted brioche</i> | 13 |
| 2.1.4 Pengetahuan..... | 23 |
| 2.1.4.1 Pengukuran Pengetahuan | 27 |
| 2.2 Penelitian yang Relevan | 28 |
| 2.3 Kerangka Pemikiran | 32 |
| 2.4 Hipotesis Penelitian | 33 |

| | |
|---|-----------|
| BAB III METODOLOGI PENELITIAN | 34 |
| 3.1 Tempat, Waktu dan Subjek Penelitian | 34 |
| 3.2 Populasi dan Sampel Penelitian..... | 34 |
| 3.2.1. Populasi..... | 34 |
| 3.2.2 Sampel | 34 |
| 3.3 Definisi Operasional..... | 35 |
| 3.4 Metode, Rancangan dan Prosedur Penelitian | 36 |
| 3.4.1. Metode Penelitian | 36 |
| 3.4.2. Rancangan Penelitian..... | 36 |
| 3.4.3. Prosedur Penelitian | 37 |
| 3.5 Instrumen Penelitian..... | 39 |
| 3.5.1 Uji Persyaratan Instrumen | 40 |
| 3.5.1.1 Uji Validasi Konstruk..... | 40 |
| 3.5.1.2 Uji Validitas Analisis Butir Soal | 41 |
| 3.5.1.3 Uji Reliabilitas | 42 |
| 3.5.1.4 Uji Taraf Kesukaran Butir Soal..... | 43 |
| 3.6 Teknik Pengumpulan Data..... | 44 |
| 3.7 Uji Persyaratan Analisis Data..... | 44 |
| 3.7.1. Uji Normalitas..... | 44 |
| 3.7.2. Uji Homogenitas | 45 |
| 3.8 Uji Analisis Data..... | 45 |
| 3.8.1 Uji T | 45 |
| 3.8.2 Uji <i>N-Gain</i> | 46 |
| 3.8.3 Skala <i>Likert</i> | 46 |
| 3.9 Hipotesis Statistik..... | 48 |
| BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN..... | 49 |
| 4.1 Deskripsi Data | 49 |
| 4.1.1 Tahapan Penelitian..... | 49 |
| 4.1.1.1 Pre Eksperimen | 49 |
| 4.1.1.2 Eksperimen | 50 |
| 4.1.1.3 Pasca Eksperimen | 51 |
| 4.2 Pengujian Persyaratan Instrumen | 52 |
| 4.2.1 Uji Validitas | 52 |
| 4.2.2 Uji Reliabilitas | 53 |
| 4.2.3 Uji Taraf Kesukaran Butir Soal..... | 54 |
| 4.3 Pengujian Persyaratan Analisis..... | 54 |
| 4.3.1 Uji Normalitas..... | 54 |
| 4.3.2 Uji Homogenitas | 54 |
| 4.4 Pengujian Hipotesis | 55 |
| 4.4.1 Uji <i>Paired Sample t-test</i> | 55 |

| | |
|--|-----------|
| 4.4.2 Uji <i>N-Gain</i> | 57 |
| 4.4.3 Skala <i>Likert</i> Angket Efektivitas | 58 |
| 4.4.4 Hasil Deskriptif Uji Efektivitas | 59 |
| 4.5 Pembahasan Hasil Penelitian..... | 60 |
| 4.6 Kelemahan Penelitian..... | 62 |
| BAB V KESIMPULAN DAN SARAN | 63 |
| 5.1 Kesimpulan..... | 63 |
| 5.2 Saran..... | 64 |
| DAFTAR PUSTAKA..... | 65 |
| LAMPIRAN..... | 70 |



DAFTAR TABEL

| Nomor | Judul Tabel | Halaman |
|-----------|--|---------|
| Tabel 2.1 | Peralatan Pembuatan <i>Platted Brioche</i> | 16 |
| Tabel 3.1 | Kisi – Kisi Instrumen | 40 |
| Tabel 3.2 | Interpretasi Koefisien Reliabilitas | 43 |
| Tabel 3.3 | Indeks Kesukaran Butir Soal | 43 |
| Tabel 3.4 | Kategori skor <i>N – Gain</i> | 46 |
| Tabel 3.5 | Skala Pengukuran (<i>Skala Likert</i>) | 47 |
| Tabel 3.6 | Skala Presentase Efektivitas Pembelajaran | 47 |
| Tabel 4.1 | Analisis Deskriptif Hasil | 52 |
| Tabel 4.2 | Kisi-Kisi Instrumen Valid | 53 |
| Tabel 4.3 | Hasil Uji Normalitas | 54 |
| Tabel 4.4 | Hasil Uji Homogenitas | 55 |
| Tabel 4.5 | Hasil Uji <i>Paired Sample t-test</i> | 56 |
| Tabel 4.6 | Hasil Uji <i>N-Gain</i> | 57 |
| Tabel 4.7 | Hasil Angket Efektivitas Pembelajaran | 58 |
| Tabel 4.8 | Hasil Presentase Efektivitas Pembelajaran | 58 |



DAFTAR GAMBAR

| Nomor | Judul Gambar | Halaman |
|-------------|--|---------|
| Gambar 2.1 | QR Code Video Tutorial Pembuatan <i>platted brioche</i> | 14 |
| Gambar 2.2 | Pendahuluan | 15 |
| Gambar 2.3 | Roti <i>Platted brioche</i> | 15 |
| Gambar 2.4 | Bahan-bahan pembuatan <i>platted brioche</i> | 18 |
| Gambar 2.5 | Pengadukan adonan <i>sponge</i> | 19 |
| Gambar 2.6 | Membulatkan adonan <i>sponge</i> | 20 |
| Gambar 2.7 | Resting time adonan <i>sponge</i> | 20 |
| Gambar 2.8 | Pencampuran adonan <i>sponge</i> dengan bahan lainnya | 20 |
| Gambar 2.9 | Istirahat sementara adonan <i>sponge & dough</i> | 21 |
| Gambar 2.10 | Proses potong timbang adonan | 21 |
| Gambar 2.11 | proses pembentukan adonan <i>platted brioche</i> | 22 |
| Gambar 2.12 | Proses meletakkan adonan <i>platted brioche</i> di atas loyang | 22 |
| Gambar 2.13 | Proses pengembangan adonan <i>platted brioche</i> | 22 |
| Gambar 2.14 | Proses pemanggangan <i>platted brioche</i> | 23 |
| Gambar 2.15 | Menaruh <i>platted brioche</i> di atas <i>cooling rack</i> | 23 |
| Gambar 2.16 | Bagan Kerangka Pemikiran | 33 |
| Gambar 3.1 | <i>One Group Pretest-Posttest Design</i> | 36 |
| Gambar 3.2 | Kode QR Video Tutorial Pembuatan <i>platted brioche</i> | 38 |
| Gambar 4.1 | Histogram Peningkatan <i>Pre-test dan Post-test</i> | 57 |



DAFTAR LAMPIRAN

| Nomor | Judul Lampiran | Halaman |
|-------------|---|---------|
| Lampiran 1 | Instrumen Penelitian | 70 |
| Lampiran 2 | Hasil Penilaian Uji Validasi Dosen Ahli | 81 |
| Lampiran 3 | Hasil Uji Validitas Butir Soal | 91 |
| Lampiran 4 | Hasil Uji Reliabilitas | 92 |
| Lampiran 5 | Hasil Uji Taraf Kesukaran Butir Soal | 93 |
| Lampiran 6 | Tabel r | 95 |
| Lampiran 7 | Hasil Uji Persyaratan Analisis | 96 |
| Lampiran 8 | Hasil Uji <i>Paired Sample t-test</i> | 97 |
| Lampiran 9 | Tabel T | 98 |
| Lampiran 10 | Hasil Uji <i>N-Gain</i> | 99 |
| Lampiran 11 | Analisis Data Deskriptif | 100 |
| Lampiran 12 | Hasil <i>Pre-Test</i> Mahasiswa | 101 |
| Lampiran 13 | Hasil <i>Post Test</i> Mahasiswa | 102 |
| Lampiran 14 | Instrumen Efektivitas | 103 |
| Lampiran 15 | Hasil Uji Skala <i>Likert</i> | 105 |
| Lampiran 16 | Permohonan Validasi Instrumen | 106 |
| Lampiran 17 | Dokumentasi Penelitian | 108 |
| Lampiran 18 | Riwayat Hidup | 110 |

