

SKRIPSI

**EFEKTIVITAS PENGGUNAAN VIDEO PEMBUATAN PASTA
SEGAR TERHADAP PENINGKATAN PENGETAHUAN
MAHASISWA PADA MATA KULIAH MAKANAN
KONTINENTAL**



Intelligentia - Dignitas

MARWA MELENIA ADHA

1514618004

**Skripsi ini ditulis Untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan
Dalam Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan**

PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA

FAKULTAS TEKNIK

UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA

2025

LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI


LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI

Judul : Efektivitas Penggunaan Video Pembuatan Pasta Segar Terhadap Peningkatan Pengetahuan Mahasiswa Pada Mata Kuliah Makanan Kontinental
Penyusun : Marwa Melenia Adha
NIM : 1514618004
Tanggal Ujian : 03 Februari 2025

Disetujui oleh:

Pembimbing I


Pembimbing II


Dr. Rina Febriana, M.Pd
NIP. 197202112005012001


Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si
NIP. 197808022005022001

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga


Dr. Annis Kandriasari, M.Pd
NIP. 198411022014042002

Intelligentia - Dignitas

LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI


LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI

Judul : Efektivitas Penggunaan Video Pembuatan Pasta Segar Terhadap Peningkatan Pengetahuan Mahasiswa Pada Mata Kuliah Makanan Kontinental
Penyusun : Marwa Melenia Adha
NIM : 1514618004
Tanggal Ujian : 03 Februari 2025

Disetujui oleh:

Pembimbing I

Pembimbing II


Dr. Rina Febriana, M.Pd

NIP. 197202112005012001


Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si

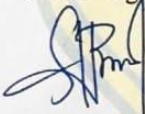
NIP. 197808022005022001

Pengesahan Panitia Ujian Skripsi


Ketua Penguji

Anggota Penguji I


Anggota Penguji II


Dr. Nur Riska, M.Si

NIP. 197904152005012004


Yeni Yulianti, M.Pd

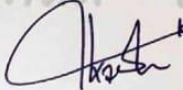
NIP. 199006132022032007


Dr. Annis Kandriasari, M.Pd

NIP. 198411022014042002

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga


Dr. Annis Kandriasari, M.Pd

NIP. 198411022014042002

LEMBAR PERNYATAAN

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, 12 Februari 2025

Yang membuat pernyataan



Marwa Melenia Adha

1514618004

Intelligentia - Dignitas



Intelligentia - Dignitas

**KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET,
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 DAN
KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**



Intelligentia - Dignitas

**KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET,
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 DAN
KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Sebagai sivitas akademika Universitas Negeri Jakarta, yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Marwa Melenia Adha
NIM : 1514618004
Fakultas/Prodi : Teknik/Pendidikan Tata Boga
Alamat email : marwaadha1616@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 Penggunaan Video Pembuatan Pasta Segar Terhadap Peningkatan Pengetahuan Mahasiswa Pada Mata Kuliah Makanan 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/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, 12 Februari 2025

Penulis

Marwa Melenia Adha
1514618004

KATA PENGANTAR

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT atas segala rahmat, hidayah, dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan skripsi dengan judul **“Efektivitas Penggunaan Video Pembuatan Pasta Segar Terhadap Peningkatan Pengetahuan Mahasiswa Pada Mata Kuliah Makanan Kontinental”** ini dengan baik guna memperoleh gelar Sarjana Pendidikan pada Program Studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta.

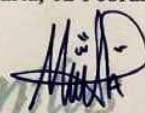
Penyusunan skripsi ini, tidak lepas dari hambatan dan kesulitan. Namun, berkat adanya bimbingan, nasihat, saran, dan dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu pada kesempatan ini, penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Dr. Annis Kandriasari, M.Pd selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta dan Penasihat Akademik Pendidikan Tata Boga sesi 1 Angkatan 2018.
2. Dr. Rina Febriana, M.Pd selaku dosen pembimbing I yang telah meluangkan waktu maupun tenaganya untuk membimbing penulis, memberikan saran serta masukan dalam penyusunan skripsi.
3. Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si selaku dosen pembimbing II yang telah meluangkan waktu maupun tenaganya untuk membimbing penulis, memberikan saran serta masukan dalam penyusunan skripsi.
4. Seluruh dosen, staff, dan laboran Program Studi Pendidikan Tata Boga.

Ucapan terima kasih juga penulis berikan kepada kedua orang tua dan keluarga saya yang selalu memberikan doa dan dukungan baik moril maupun materil, tidak lupa juga untuk teman-teman dan semua pihak yang terlibat yang tidak dapat disebutkan satu per satu, yang tulus dan ikhlas memberikan doa, dukungan, dan bantuan sehingga skripsi ini dapat terselesaikan. Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kata sempurna, untuk itu saya mohon maaf apabila terdapat kekurangan dan kesalahan baik dari isi maupun tulisan. Akhir kata semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi seluruh pihak yang membacanya.

Jakarta, 12 Februari 2025

Intelligentia - Dignitas


Marwa Melenia Adha
1514618004

EFEKTIVITAS PENGGUNAAN VIDEO PEMBUATAN PASTA SEGAR TERHADAP PENINGKATAN PENGETAHUAN MAHASISWA PADA MATA KULIAH MAKANAN KONTINENTAL

Dosen Pembimbing :

Dr. Rina Febriana, M.Pd dan Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis efektivitas penggunaan media video pembuatan pasta segar terhadap peningkatan pengetahuan mahasiswa pada mata kuliah makanan kontinental. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah *quasi eksperimen*, pada metode ini menggunakan desain penelitian *Non-equivalent control group design*. Sampel penelitian ini yaitu mahasiswa Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan angkatan 2022, yang dibagi menjadi dua kelompok yaitu kelompok eksperimen dan kelompok kontrol. Pengumpulan data pada penelitian ini menggunakan tes *pre-test* dan *post-test*, serta angket respon mahasiswa. Data yang terkumpul dianalisis menggunakan uji univariat, bivariat, dan peningkatan pengetahuan. Hasil uji univariat diperoleh nilai $t_{hitung} 12,67 > t_{tabel} 2,07$ untuk kelompok eksperimen, pada kelompok kontrol diperoleh nilai $t_{hitung} 6,34 > t_{tabel} 2,07$, artinya pada masing-masing kelompok nilai $t_{hitung} > t_{tabel}$ yang artinya pada masing-masing kelompok terdapat peningkatan pengetahuan mahasiswa sebelum dan sesudah diberi perlakuan. Hasil uji bivariat menghasilkan nilai $t_{hitung} 4,95 > t_{tabel} 2,01$ yang artinya terdapat perbedaan rata-rata peningkatan pengetahuan mahasiswa, dengan skor peningkatan pengetahuan mahasiswa pada kelompok kontrol 31% dan pada kelompok eksperimen 72%, sehingga dapat disimpulkan peningkatan pengetahuan mahasiswa yang menggunakan media video lebih tinggi daripada peningkatan pengetahuan mahasiswa yang menggunakan media *powerpoint*. Hasil perhitungan angket respon mahasiswa mendapatkan hasil yang sangat efektif yaitu 99,06% , artinya mahasiswa setuju penggunaan media video pembuatan pasta segar efektif terhadap peningkatan pengetahuan mahasiswa. Berdasarkan hasil penelitian disimpulkan bahwa penggunaan media video pembuatan pasta segar efektif meningkatkan pengetahuan mahasiswa pada mata kuliah Makanan Kontinental.

Kata Kunci : Peningkatan pengetahuan, Efektivitas Media Video, Pasta Segar

**THE EFFECTIVENESS OF USING FRESH PASTA MAKING VIDEOS ON
INCREASING STUDENT KNOWLEDGE IN CONTINENTAL FOOD
COURSES**

Supervisor :

Dr. Rina Febriana, M.Pd dan Dr. Guspri Devi Artanti, M.si

ABSTRACT

This study aims to analyze the effectiveness of the use of video media for making fresh pasta on increasing students' knowledge in continental food courses. The method used in this study is a quasi-experiment, in this method using a research design Non-equivalent control group design. The sample of this study is students of the Culinary Arts and Food Service Management Study Program class of 2022, which are divided into two groups, namely the experimental group and the control group. Data collection in this study used pre-test and post-test tests, as well as student response questionnaires. The collected data was analyzed using univariate, bivariate, and knowledge improvement tests. The results of the univariate test obtained a tcal value of 12.67 > ttable 2.07 for the experimental group, in the control group a tcal value of 6.34 > ttable 2.07, meaning that in each group the tcal value was > ttable which means that in each group there was an increase in student knowledge before and after being treated. The results of the bivariate test produced a tcal value of 4.95 > table 2.01 which means that there was a difference in the average increase in student knowledge, with a score of 31% in the control group and 72% in the experimental group, so it can be concluded that the increase in student knowledge using video media is higher than the increase in student knowledge using powerpoint media. The results of the calculation of the student response questionnaire obtained a very effective result of 99.06%, meaning that students agreed that the use of video media for making fresh pasta was effective in increasing student knowledge. Based on the results of the study, it was concluded that the use of video media for making fresh pasta was effective in increasing student knowledge in the Continental Food course.

Keywords: Knowledge Improvement, Video Media Effectiveness, Fresh Pasta

Intelligentia - Dignitas

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI	i
LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI	ii
LEMBAR PERNYATAAN	ii
LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI DAN KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS.....	iv
KATA PENGANTAR.....	iv
ABSTRAK	vi
ABSTRACK	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	6
1.5 Tujuan Penelitian	6
1.6 Manfaat Penelitian	6
BAB II KAJIAN PUSTAKA.....	7
2.1 Landasan Teori.....	7
2.1.1 Pengetahuan sebagai Hasil Belajar	7
2.1.2 Media Pembelajaran.....	11
2.1.3 Efektivitas Media Video Pembelajaran.....	19

2.2	Penelitian yang Relevan.....	25
2.3	Kerangka Pemikiran.....	30
2.4	Hipotesis Penelitian	32
BAB III METODOLOGI PENELITIAN		33
3.1	Tempat, Waktu, dan Subjek Penelitian.....	33
3.2	Populasi dan Sampel Penelitian	33
3.3	Definisi Operasional	34
3.4	Metode, Rancangan, dan Prosedur Penelitian.....	35
3.4.1	Metode Penelitian.....	35
3.4.2	Rancangan Penelitian	36
3.4.3	Prosedur Penelitian.....	37
3.5	Instrumen Penelitian	39
3.5.1	Uji Persyaratan Instrumen.....	41
3.6	Teknik Pengumpulan Data.....	45
3.7	Teknik Analisis Data.....	46
3.8	Hipotesis Statistik	51
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....		52
4.1	Deskripsi Data.....	52
4.1.1	Tahapan Penelitian.....	52
4.2	Pengujian Persyaratan Analisis.....	57
4.2.1	Uji Validitas	57
4.2.2	Uji Reliabilitas	59
4.2.3	Uji Taraf Kesukaran Butir Soal.....	59
4.2.4	Uji Normalitas.....	59
4.2.5	Uji Homogenitas	60
4.3	Pengujian Hipotesis	60

4.3.1	Uji <i>Univariat</i>	61
4.3.2	Uji <i>Bivariat</i>	61
4.3.3	Uji Peningkatan Pengetahuan	62
4.3.4	Angket Respon Mahasiswa	63
4.4	Pembahasan Hasil Penelitian	64
BAB V	70
5.1	Kesimpulan	70
5.2	Saran	71
DAFTAR PUSTAKA	72
LAMPIRAN	76



Intelligentia - Dignitas

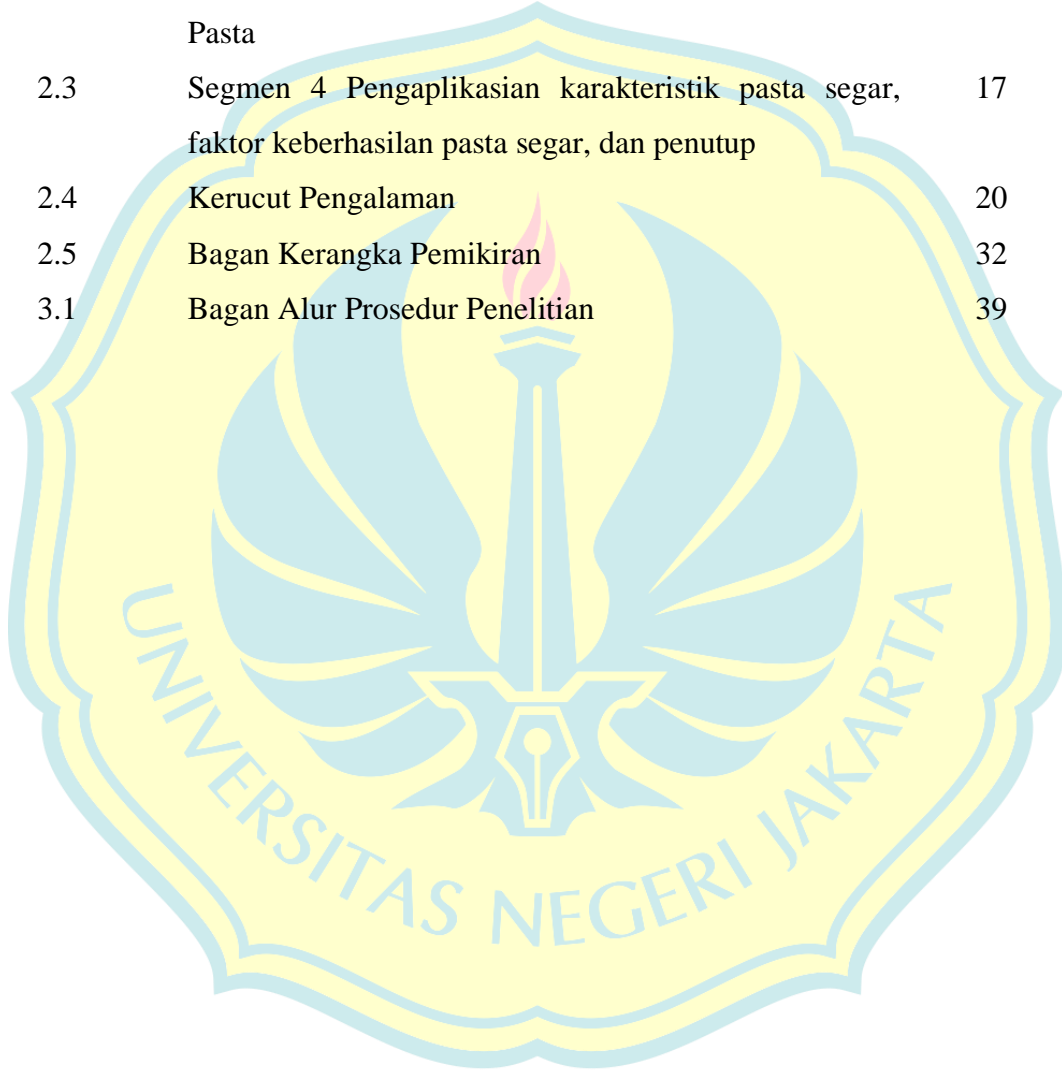
DAFTAR TABEL

Nomor	Judul Tabel	Halaman
2.1	Penelitian yang Relevan	25
3.1	<i>Non-Equivalent Control Group Design</i>	36
3.2	Kisi-kisi Instrumen Soal	40
3.3	Kisi-kisi Instrumen Angket	41
3.4	Koefisien Korelasi	44
3.5	Kategori Tingkat Kesukaran Butir Soal	45
3.6	Kategori Skor N-Gain	49
3.7	Skala Likert	50
3.8	Kategori Presentase Angket Respon Mahasiswa	50
4.1	Analisis Data Deskriptif <i>Pre-test</i> dan <i>Post-test</i>	56
	Kelompok Kontrol dan Kelompok Eksperimen	
4.2	Kisi-kisi Instrumen Soal Setelah Uji Validitas	57
4.3	Indeks Kesukaran Butir Soal	59
4.4	Hasil Uji Normalitas	60
4.5	Hasil Uji <i>Paired Sample T-Test</i>	61
4.6	Hasil Uji <i>Independent T-Test</i>	62
4.7	Kategori Skor N-Gain	62
4.8	Hasil Perhitungan Skor N-Gain	62
4.9	Hasil Skor Angket Respon Mahasiswa	63

Intelligentia - Dignitas

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul Gambar	Halaman
2.1	Segmen Pembuka	16
2.2	Segmen 3 Proses Pembuatan dan Pembentukan Adonan Pasta	17
2.3	Segmen 4 Pengaplikasian karakteristik pasta segar, faktor keberhasilan pasta segar, dan penutup	17
2.4	Kerucut Pengalaman	20
2.5	Bagan Kerangka Pemikiran	32
3.1	Bagan Alur Prosedur Penelitian	39



Intelligentia - Dignitas

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul Lampiran	Halaman
Lampiran 1	Surat Permohonan Izin Penggunaan Media Video	76
Lampiran 2	Surat Pernyataan Izin Penggunaan Media Video	77
Lampiran 3	Instrumen Soal <i>Pre-Test/Post-Test</i> sebelum Uji Validitas	78
Lampiran 4	Kisi-kisi Instrumen Soal sebelum Uji Validitas	88
Lampiran 5	Hasil Uji Validitas	107
Lampiran 6	Instrumen Soal <i>Pre-Test/Post-Test</i> setelah Uji Validitas	110
Lampiran 7	Kisi-kisi Instrumen setelah Uji Validitas	119
Lampiran 8	Hasil Uji Reliabilitas	135
Lampiran 9	Hasil Uji Taraf Kesukaran Butir Soal	137
Lampiran 10	Hasil Perhitungan Nilai <i>Pre-test</i> dan <i>Post-test</i> Kelompok Kontrol dan Kelompok Eksperimen	138
Lampiran 11	Hasil Uji Normalitas	139
Lampiran 12	Tabel Uji Liliefors	141
Lampiran 13	Hasil Uji Homogenitas	142
Lampiran 14	Hasil Uji <i>Paired Sample T-Test</i>	143
Lampiran 15	Hasil Uji <i>Independent T-Test</i>	145
Lampiran 16	Tabel Distribusi T	147
Lampiran 17	Hasil Perhitungan Skor N-Gain	148
Lampiran 18	Instrumen Angket Respon Mahasiswa	150
Lampiran 19	Hasil Perhitungan Presentase Angket Respon Mahasiswa	153
Lampiran 20	Link & Kode Qr Media Video dan <i>Powerpoint</i>	154
Lampiran 21	Dokumentasi Penelitian	155