

SKRIPSI

**PENGEMBANGAN MEDIA VIDEO *TUTORIAL* PEMBUATAN
ITALIAN CLASSIC PIZZA PADA MATAKULIAH
PENGOLAHAN ROTI**



Intelligentia - Dignitas

**CORDOBA AULIA
1514619063**

**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

Judul : Pengembangan Media Video *Tutorial Pembuatan Italian Classic Pizza* Pada Mata Kuliah Pengolahan Roti
Penyusun : Cordoba Aulia
NIM : 1514619063

Disetujui Oleh:

Pembimbing I



Dr. Annis Kandriasari, M.Pd
NIP. 198411022014042002

Pembimbing II



Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Sc
NIP. 197409142001121001

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga



Dr. Annis Kandriasari, M.Pd
NIP. 198411022014042002

LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI

Judul : Pengembangan Media Video Tutorial Pembuatan *Italian Classic Pizza* Pada Mata Kuliah Pengolahan Roti
Penyusun : Cordoba Aulia
NIM : 1514619063
Tanggal Ujian : 22 Mei 2025

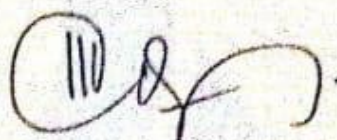
Disetujui Oleh:

Pembimbing I



Dr. Annis Kandriasari, M.Pd
NIP. 198411022014042002

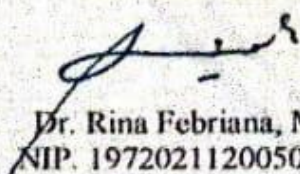
Pembimbing II



Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Sc
NIP. 197409142001121001

Pengesahan Panitia Ujian Skripsi:

Ketua Penguji



Dr. Rina Febriana, M.Pd
NIP. 197202112005012001

Anggota Penguji



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

Penguji I



Yeni Yulianti, M.Pd
NIP. 199006132022032007

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga



Dr. Annis Kandriasari, M.Pd
NIP. 198411022014042002

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 daftar Pustaka.
3. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila dikemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran, maka saya bersedia menerima akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh, serta sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Universitas Negeri Jakarta.

Jakarta, 16 Juni 2025

Yang membuat pernyataan



Cordoba Aulia
1514619063



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 dibawah ini, saya:

Nama : Cordoba Aulia
NIM : 1514619063
Fakultas/Prodi : Teknik/Pendidikan Tata Boga
Alamat email : cordobaaulia005@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 VIDEO TUTORIAL PEMBUATAN ITALIAN
CLASSIC PIZZA PADA MATA KULIAH PENGOLAHAN ROTI**

Dengan Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif 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 izin 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 Juni 2025
Penulis,

(Cordoba Aulia)
No. Reg 1514619063

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur Kehadiran Allah SWT atas segala keberkahan dan kasih sayang-Nya sehingga penulisan skripsi ini dapat diselesaikan dengan baik. Penelitian dengan judul "Pengembangan Media Video Tutorial Pemidatan Italian *Clavate Frang* Pada Mata Kuliah Pengolahan Roti" ini diajukan 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 proposal skripsi ini, yaitu:

1. Dr. Annis Kandriasari, M Pd selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga yang selanjutnya sebagai dosen pembimbing skripsi ini
2. Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si selaku Pembimbing Akademik.
3. Dr. Cucu Cahyana, MSc selaku dosen pembimbing
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.

Ucapan terimakasih 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 bagi seluruh pihak yang membacanya.

Jakarta, 16 Juni 2025



Cordoba Aulia

PENGEMBANGAN MEDIA VIDEO *TUTORIAL* PEMBUATAN *ITALIAN CLASSIC PIZZA* PADA MATAKULIAH PENGOLAHAN ROTI

CORDOBA AULIA

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

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan media pembelajaran berupa video *tutorial* pembuatan *Italian classic pizza* pada Mata Kuliah Pengolahan Roti, Program Studi Pendidikan Tata Boga, Universitas Negeri Jakarta. Penelitian ini menggunakan metode R&D (*Research and Development*) model pengembangan ADDIE (*Analyze, Design, Development, Implementation, Evaluation*) dengan tahapan analisis, rancangan, pengembangan, implementasi, dan evaluasi dengan teknik analisis data dalam bentuk persentase deskriptif. Penelitian ini dilakukan validasi kepada dosen ahli media, ahli materi, ahli bahasa dan mahasiswa. Hasil penelitian menunjukkan bahwa video tutorial sebagai media pembelajaran dinilai berdasarkan validasi dari ahli media 89.28% (sangat layak), ahli materi 92.10% (sangat layak), dan ahli bahasa 83.92% (sangat layak). Uji coba pada mahasiswa juga menunjukkan hasil yang sangat baik, dengan uji one to one 93.91% (sangat layak), uji small group 94.90% (sangat layak), uji field group 91.69% (sangat layak), dan pada uji respon mahasiswa 92.5% (sangat kuat). Pada hasil penelitian ini dapat disimpulkan bahwa media pembelajaran video tutorial layak digunakan dalam proses pembelajaran.

Kata Kunci: Pengembangan Media, Video Tutorial, Italian Classic Pizza, Pengolahan Roti.

Intelligentia - Dignitas

DEVELOPMENT OF VIDEO MEDIA TUTORIAL ON MAKING ITALIAN CLASSIC PIZZA IN THE COURSE OF BREAD PROCCESSING

CORDOBA AULIA

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

ABSTRACT

This study aims to develop learning media in the form of video tutorials for making Italian classic pizza in the Bread Processing Course, Culinary Education Study Program, State University of Jakarta. This research uses the R&D (Research and Development) method of the ADDIE (Analyze, Design, Development, Implementation, Evaluation) development model with the stages of analysis, design, development, implementation, and evaluation with data analysis techniques in the form of descriptive percentages. This research was validated by media expert lecturers, material experts, linguists and students. The results showed that video tutorials as learning media were assessed based on validation from media experts 89.28% (very feasible), material experts 92.10% (very feasible), and linguists 83.92% (very feasible). The trial on students also showed very good results, with a one to one test of 93.91% (very feasible), small group test 94.90% (very feasible), field group test 91.69% (very feasible), and in the student response test 92.5% (very strong). The results of this study can be concluded that video tutorial learning media is feasible to use in the learning process.

Keyword: Media Development, Video Tutorial, Italian Classic Pizza, Bread Processing

Intelligentia - Dignitas

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI.....	i
LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI.....	ii
LEMBAR PERYATAAN.....	iii
LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAHUNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS.....	iv
KATA PENGANTAR	v
ABSTRAK	vi
ABSTRACT.....	vii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
 BAB I PENDAHULUAN	 1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah	4
1.3 Pembatasan Masalah	4
1.4 Perumusan Masalah	4
1.5 Tujuan Penelitian	4
1.6 Manfaat Penelitian	5
1.6.1 Manfaat Penelitian Bagi Program Studi.....	5
1.6.2 Manfaat Penelitian Bagi Mahasiswa.....	5
 BAB II TINJAUAN PUSTAKA	 6
2.1 Konsep Pengembangan Produk.....	6
2.2 Konsep Produk Yang Dikembangkan	13
2.3 Kerangka Teoritik	15
2.3.1 Media Pembelajaran.....	15
2.3.2 Video Tutorial	19
2.3.3 <i>Italian Classic Pizza</i>	21
2.3.4 <i>Pizza</i>	22
2.3.5 Teknik Pembuatan Italian Classic Pizza	29
2.4 Rancangan Produk.....	36
2.5 Penelitian Relevan.....	38
 BAB III METODELOGI PENELITIAN	 41
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	41
3.2 Metode Pengembangan Produk.....	41
3.2.1 Tujuan Pengembangan	41

3.2.2 Metode Pengembangan	41
3.2.3 Sasaran Produk.....	42
3.2.4 Instrumen	42
3.3 Model Prosedur Pengembangan.....	46
3.4 Teknik Pengumpulan Data.....	50
 BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	53
4.1 Hasil Pengembangan.....	53
4.1.1 Lokasi Penelitian.....	53
4.1.2 Karakteristik Responden	53
4.1.3 Proses Pengembangan Produk	53
4.2 Kelayakan Produk	65
4.2.1 Uji Coba Ahli Media.....	65
4.2.2 Uji Coba Ahli Materi	67
4.2.3 Uji Coba Ahli Bahasa	69
4.2.4 Uji Coba Mahasiswa	71
4.3 Pembahasan.....	80
4.3.1 Faktor Pendukung	83
4.3.2 Faktor Penghambat	84
4.3.3 Kekuatan Media Pembelajaran Video Tutorial.....	84
4.3.4 Kelemahan Media Pembelajaran Video Tutorial.....	84
 BAB V KESIMPULAN DAN REKOMENDASI.....	85
5.1 Kesimpulan	85
5.2 Saran.....	86
DAFTAR PUSTAKA.....	87
LAMPIRAN	89

Intelligentia - Dignitas

DAFTAR TABEL

Nomor	Judul Tabel	Halaman
2.1	Bahan-Bahan Dalam Membuat Pizza	23
2.2	Proses Membuat Kulit Pizza	24
2.3	Bahan-Bahan Dalam Membuat Sauce	26
2.4	Proses Membuat Sauce	28
2.5	Bahan-Bahan Topping	28
3.1	Skala Penilaian	42
3.2	Kisi-Kisi Instrumen Penilaian Untuk Ahli Media	43
3.3	Kisi-Kisi Instrumen Penilaian Untuk Ahli Materi	44
3.4	Kisi-Kisi Instrumen Penilaian Untuk Ahli Bahasa	44
3.5	Kisi-Kisi Instrumen Penilaian <i>One to One</i> (Perorangan), <i>Small Group</i> (Terbatas), dan <i>Field Group</i> (Lapangan)	45
3.6	Kisi Instrumen Uji Respon Oleh Mahasiswa	46
3.7	Skala Likert	51
3.8	Kriteria Kelayakan Media	52
3.9	Skala Respon Mahasiswa	52
4.1	Perbaikan Garis Besar Isi Media (GBIM)	55
4.2	Perbaikan Jabaran Materi (JM)	55
4.3	Perbaikan Naskah Media	56
4.4	Perbaikan <i>Storyboard</i>	57
4.5	Perbaikan Instrumen Penelitian	60
4.6	Hasil Evaluasi Ahli Media	65
4.7	Perbaikan Media Video Tutorial Aspek Media	66
4.8	Hasil Evaluasi Ahli Materi	67
4.9	Perbaikan Media Video Tutorial Aspek Materi	69
4.10	Hasil Evaluasi Ahli Bahasa	69
4.11	Perbaikan Media Video Tutorial Aspek Bahasa	70
4.12	Hasil Evaluasi Uji <i>One to One</i>	71
4.13	Komentar dan Saran Uji Coba <i>One to One</i>	73
4.14	Hasil Evaluasi Uji <i>Small Group</i>	74
4.15	Komentar dan Saran Uji <i>Small Group</i>	75
4.16	Hasil Evaluasi Uji <i>Field Group</i>	76
4.17	Komentar dan Saran Uji <i>Field Group</i>	77
4.18	Hasil Analisis Respon Mahasiswa	79
4.19	Komentar dan Saran Uji Respon Mahasiswa	79

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul Gambar	Halaman
2.1	Model <i>Borg and Gall</i> (Assyauqi, 2020)	7
2.2	Model <i>ASSURE</i> (Syahid et al., 2024)	9
2.3	Model <i>Plomp</i> (Prastitasari & Purwanti, 2022)	10
2.4	Model <i>DDD-E</i> (Widiyanti & Kurniawan, 2021)	11
2.5	Model <i>ADDIE</i> (Tegeh et al., 2015)	12
2.6	Tahapan Pembuatan Larutan Pengembang (dokumentasi pribadi)	30
2.7	Tahapan Pengadukan (<i>Stirring</i>) (dokumentasi pribadi)	30
2.8	Tahapan Fermentasi (<i>Fermentation</i>) (dokumentasi pribadi)	31
2.9	Tahapan Pembentukan (<i>Molding</i>) (dokumentasi pribadi)	31
2.10	Tahapan Penggabungan (<i>Mixing</i>) (dokumentasi pribadi)	32
2.11	Tahapan Pemberian <i>Topping</i> (dokumentasi pribadi)	32
2.12	Tahapan Pemanggang (dokumentasi pribadi)	33
2.13	Tahapan Proses Pendinginan (dokumentasi pribadi)	33
2.14	Hasil Italian Classic Pizza Yang Baik (dokumentasi pribadi)	34
2.15	Hasil Italian Classic Pizza Yang Tidak Baik (dokumentasi pribadi)	35
2.16	Bagan Alur Rancangan Produk (Tegeh et al., 2014)	37
4.1	QR. Code	59

Intelligentia - Dignitas

DAFTAR LAMPIRAN

No.	Judul Lampiran	Halaman
LAMPIRAN 1	Surat Izin Melakukan Pengambilan Data Skripsi	89
LAMPIRAN 2	Surat Validasi Instrumen 1	90
LAMPIRAN 3	Surat Validasi Instrumen 2	91
LAMPIRAN 4	Surat Izin Validasi Instrumen 1	92
LAMPIRAN 5	Surat Izin Validasi Instrumen 2	93
LAMPIRAN 6	Surat Izin Validasi Ahli Media	94
LAMPIRAN 7	Surat Izin Validasi Ahli Materi	95
LAMPIRAN 8	Surat Izin Validasi Ahli Bahasa	96
LAMPIRAN 9	Daftar Kebutuhan Analisis Kebutuhan	97
LAMPIRAN 10	Hasil Analisis Kebutuhan	98
LAMPIRAN 11	Hasil Penilaian Ahli Media	103
LAMPIRAN 12	Hasil Penilaian Ahli Materi	107
LAMPIRAN 13	Hasil Penilaian Ahli Bahasa	111
LAMPIRAN 14	Instrumen Mahasiswa	115
LAMPIRAN 15	Hasil Uji Coba Mahasiswa	124
LAMPIRAN 16	Hasil Uji Respon Mahasiswa	126
LAMPIRAN 17	GBIM (Garis Besar Isi Media)	127
LAMPIRAN 18	JM (Jabaran Materi)	129
LAMPIRAN 19	Naskah Media	134
LAMPIRAN 20	<i>Storyboard</i>	140
LAMPIRAN 21	RPS (Rencana Pembelajaran Semester)	149
LAMPIRAN 22	Dokumentasi	150
LAMPIRAN 23	Proses Syuting	152
LAMPIRAN 24	Daftar Riwayat Hidup	153

Intelligentia - Dignitas