

SKRIPSI

**PENGEMBANGAN MEDIA PEMBELAJARAN VIDEO ROTI
FRENCH BAGUETTES PADA MATA KULIAH
PENGOLAHAN ROTI**



**SHABRINA IRAWAN
1514619013**

**Skripsi Ini Ditulis Untuk Memenuhi Syarat Sebagai Persyaratan
Dalam Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan**

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

LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI

Judul : Pengembangan Media Pembelajaran Video Roti *French Baguette* pada Mata Kuliah Pengolahan Roti
Penyusun : Shabrina Irawan
NIM : 1514619013
Tanggal Ujian : 24 Juli 2025

Disetujui oleh

Pembimbing I



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

Pembimbing II



Dr. Annis Kandriasari, M.Pd
NIP. 198411022014042002

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga



Dr. Annis Kandriasari, M.Pd
NIP. 198411022014042002

LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI

Judul : Pengembangan Media Pembelajaran Video Roti *French Baguette* pada Mata Kuliah Pengolahan Roti
Penyusun : Shabrina Irawan
NIM : 1514619013
Tanggal Ujian : 24 Juli 2025

Disetujui oleh

Pembimbing I



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

Pembimbing II



Dr. Annis Kandriasari, M.Pd
NIP. 198411022014042002

Pengesahan Panitia Ujian Skripsi:

Ketua Penguji



Dr. Nur Riska, M.Si
NIP.197904152005012004

Anggota Penguji 1



Yehi Yulianti, M.Pd
NIP. 199006132022032007

Anggota Penguji II



Salsa Belladonna P.U, M.Pd
NIP. 199601132024062001

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga



Dr. Annis Kandriasari, M.Pd
NIP. 198411022014042002



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET,
DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
UPT PERPUSTAKAAN
Jalan Rawamangun Muka, Jakarta 13220
Telepon / Fax : 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 : Shabrina Irawan
NIM : 1514619013
Fakultas/Prodi : Teknik/Pendidikan Tata Boga
Alamat email : Shabrinairawan461@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 Pembelajaran Video Roti *French Baguettes* pada Mata Kuliah Pengolahan Roti

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, 24 Juli 2025
Penulis

Shabrina Irawan

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 dikemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh, serta sanksi lainnya sesuai norma yang berlaku di Universitas Negeri Jakarta.

Jakarta, 24 Juli 2025

Yang Membuat Pernyataan

Shabrina Irawan

NIM. 1514619013

KATA PENGANTAR

Puji syukur saya panjatkan kehadiran Allah SWT karena atas nikmat dan rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan penyusunan skripsi dengan judul "Pengembangan Media Pembelajaran Video Roti *French Baguettes* Pada Mata Kuliah Pengolahan Roti". Dalam penyusunan dan penulisan skripsi ini tidak terlepas dari bantuan, bimbingan serta dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu dalam kesempatan ini penulis dengan senang hati menyampaikan terima kasih kepada yang terhormat:

1. Dr. Annis Kandriasari, M.Pd, selaku Ketua Program Studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta dan selaku dosen pembimbing II yang selalu memberikan masukan dalam penulisan skripsi ini.
2. Yeni Yulianti, M.Pd selaku Pembimbing Akademik Peserta didik Pendidikan Tata Boga Angkatan 2019.
3. Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Sc selaku dosen pembimbing I yang selalu memberikan masukan dalam penulisan skripsi ini.
4. Seluruh Dosen Program Studi Pendidikan Studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta yang telah memberikan ilmu selama masa perkuliahan.
5. Keluarga serta teman-teman yang selalu mendukung dan memberi semangat kepada saya untuk menyelesaikan skripsi ini.

Dalam penulisan skripsi ini terdapat masih banyak kekurangan. Untuk itu diperlukan kritik dan saran yang membangun demi perbaikan penelitian kedepannya.

Jakarta, 24 Juli 2025

Penulis,



Shabrina Irawan

NIM 1514619013

PENGEMBANGAN MEDIA PEMBELAJARAN VIDEO ROTI *FRENCH BAGUETTE* PADA MATA KULIAH PENGOLAHAN ROTI

SHABRINA IRAWAN

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

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan mengembangkan media pembelajaran berbasis video pada materi roti *French Baguette* di mata kuliah Pengolahan Roti, Program Studi Pendidikan Tata Boga, Universitas Negeri Jakarta. Pengembangan dilakukan dengan metode *Research and Development* (R&D) menggunakan model ADDIE (*Analysis, Design, Development, Implementation, Evaluation*). Analisis kebutuhan menunjukkan bahwa 53,8% peserta didik mengalami kesulitan mempelajari roti *French Baguette* sehingga 100% dari 40 responden peserta didik setuju untuk diadakan pengembangan media pembelajaran dan 72.5% responden peserta didik memilih video pembelajaran yang diharapkan untuk dikembangkan. Media dikembangkan melalui tahapan sistematis mulai dari analisis kebutuhan, desain instrumen dan dokumen pendukung, produksi video tutorial, hingga validasi oleh ahli materi, media, dan bahasa, serta uji coba secara individual, kelompok kecil dan kelompok besar. Terakhir dilakukan uji respon peserta didik untuk mengetahui tingkat penerimaan peserta didik terhadap media yang sudah dikembangkan. Hasil validasi menunjukkan media sangat layak digunakan, dengan nilai kelayakan 98,75% dari ahli materi, 87,5% dari ahli media, dan 85% dari ahli bahasa. Uji coba pada peserta didik juga menunjukkan kelayakan sangat tinggi, yaitu 95% (*One to One*), 91,6% (*Small group*), 92,45% (*Field group*), dan terakhir uji respon peserta didik menunjukkan persentase kelayakan sebesar 93,8% .Media video yang dikembangkan dinilai efektif meningkatkan pemahaman dan antusiasme peserta didik, serta dapat digunakan secara fleksibel dan berulang dalam pembelajaran praktikum roti *French Baguette*.

Kata kunci : ADDIE, Media Pembelajaran Video, Roti *French Baguettes*.

Intelligentia - Dignitas

DEVELOPMENT OF VIDEO-BASED LEARNING MEDIA ON *FRENCH BAGUETTE* BREAD IN THE BREAD PROCESSING COURSE

SHABRINA IRAWAN

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

ABSTRACT

This study aims to develop a video-based learning media on the topic of French Baguette bread in the Bread Processing course of the Culinary Education Study Program at Universitas Negeri Jakarta. The development was carried out using the Research and Development (R&D) method with the ADDIE model (Analysis, Design, Development, Implementation, Evaluation). The needs analysis revealed that 53.8% of students experienced difficulties in learning about French Baguette, and 100% of the 40 student respondents agreed on the necessity of developing a learning medium. Moreover, 72.5% of them preferred video-based learning media. The media was developed through a systematic process, including needs analysis, instrument and support document design, video tutorial production, validation by subject matter, media, and language experts, and trials at individual, small group, and large group levels. Finally, a student response test was conducted to assess the level of acceptance of the developed media. The validation results showed that the media was highly feasible for use, with a feasibility score of 98.75% from the subject matter expert, 87.5% from the media expert, and 85% from the language expert. The student trials also indicated a very high level of feasibility, with results of 95% (one-to-one), 91.6% (small group), and 92.45% (field group). The student response test showed an acceptance rate of 93.8%. The developed video media was considered effective in enhancing students' understanding and enthusiasm, and can be used flexibly and repeatedly in the practical learning of French Baguette bread making.

Keywords: ADDIE, Video Learning Media, French Baguette Bread

Intelligentia - Dignitas

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI.....	i
LEMBAR PERNYATAAN.....	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
ABSTRAK.....	iv
ABSTRACT.....	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN.....	ix
 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. Kegunaan Penelitian.....	6
 BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	 7
2.1. Konsep Pengembangan Produk.....	7
2.1.1 Model pengembangan Penelitian Research and Development (RnD) ...	11
2.2 Konsep Produk Yang Dikembangkan.....	24
2.3 Kerangka Teoritik.....	26
2.3.1 Media Pembelajaran.....	26
2.3.4 Video Tutorial.....	31
2.3.5 <i>French Baguette</i>	34
2.4 Rancangan Produk.....	53
2.5 Penelitian Relevan.....	54
 BAB III METODE PENELITIAN.....	 59
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian.....	59
3.2 Metode Pengembangan Produk.....	59
3.2.1 Tujuan Pengembangan.....	59
3.2.2 Metode Pengembangan.....	59
3.2.3 Sasaran Produk.....	60
3.2.4 Instrumen.....	60
3.3 Model Prosedur Pengembangan.....	65
3.4 Teknik Pengumpulan Data.....	70
3.5 Teknik Analisis Data.....	70
 BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	 73
4.1 Hasil Pengembangan Produk.....	73
4.1.1 Lokasi Penelitian.....	73
4.1.2 Karakteristik Responden.....	73
4.1.3 Proses Pengembangan Produk.....	73
4.2 Kelayakan Produk.....	88

4.2.1	Uji Coba Ahli Materi	88
4.2.2	Uji Coba Ahli Media	91
4.2.3	Uji Coba Ahli Bahasa	93
4.2.4	Uji Coba Peserta didik	96
4.2.4	Uji Coba Peserta didik	96
4.2.4	Uji Coba Peserta didik	96
2.4.5	Uji Respon Peserta Didik	105
4.3	Pembahasan	107
4.3.1	Faktor Pendukung	110
4.3.2	Faktor Penghambat	111
4.3.3	Kekuatan Media Pembelajaran Video	111
4.3.4	Kelemahan Media Pembelajaran Video	111
BAB V	KESIMPULAN DAN REKOMENDASI	113
5.1	Kesimpulan	113
5.2	Saran	114
DAFTAR PUSTAKA		115
LAMPIRAN		130
DAFTAR RIWAYAT HIDUP		195



Intelligentia - Dignitas

DAFTAR TABEL

Nomor	Judul Tabel	Halaman
Tabel 2.1	Bahan-Bahan Dalam Membuat <i>French Baguette</i>	40
Tabel 2.2	Bahan Dalam Membuat <i>Poolish</i>	42
Tabel 2.3	Proses Dalam Membuat <i>French Baguette</i>	43
Tabel 3.1	Skala Penilaian Likert	56
Tabel 3.2	Kisi Instrumen Penilaian Ahli Media	56
Tabel 3.3	Kisi Instrumen Penilaian Ahli Materi	57
Tabel 3.4	Kisi Instrumen Penilaian Ahli Bahasa	58
Tabel 3.5	Kisi Instrumen Penilaian <i>One to One</i> (Perorangan), <i>Small group</i> (Terbatas) dan <i>Field group</i> (Lapangan)	58
Tabel 3.6	Kisi Instrumen Uji Respon Oleh Peserta didik	59
Tabel 3.7	Skala Penilaian	66
Tabel 3.8	Kriteri Kelayakan Media	67
Tabel 3.9	Skala Respon Peserta didik	67
Tabel 4.1	Hasil Evaluasi Ahli Materi	79
Tabel 4.2	Perbaikan Media Video Pembelajaran Dalam Aspek Materi	80
Tabel 4.3	Hasil Evaluasi Ahli Media	82
Tabel 4.4	Perbaikan Media Video Pembelajaran Aspek Media	83
Tabel 4.5	Hasil Evaluasi Ahli Bahasa	84
Tabel 4.6	Perbaikan Video Pembelajaran Aspek Bahasa	85
Tabel 4.7	Hasil Evaluasi Uji <i>One to One</i>	87
Tabel 4.8	Komentar dan Saran Uji Coba <i>One to One</i>	88
Tabel 4.9	Hasil Evaluasi Uji <i>Small group</i>	90
Tabel 4.10	Komentar dan Saran Uji Coba <i>Small group</i>	91
Tabel 4.11	Hasil Evaluasi Uji <i>Field group</i>	93
Tabel 4.12	Komentar dan Saran Uji Coba <i>Field group</i>	94
Tabel 4.13	Hasil Evaluasi Uji Respon Peserta didik	95
Tabel 4.14	Komentar dan Saran Uji Respon Peserta didik	96

Intelligentia - Dignitas

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul Gambar	Halaman
Gambar 2.1	Perangkat Model Pembelajaran Borg & Gall	12
Gambar 2.2	Perangkat Model Pembelajaran Luther	14
Gambar 2.3	Perangkat Model Pembelajaran 4-D	17
Gambar 2.4	Perangkat Model Pembelajaran Morrison Rass dan Kemp	19
Gambar 2.5	Perangkat Model Pembelajaran ADDIE	21
Gambar 2.6	Bagan Alur Rancangan Produk	49
Gambar 4.1	QR Code	71



DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul Lampiran	Halaman
Lampiran 1	Daftar Pertanyaan Analisis Kebutuhan	119
Lampiran 2	Hasil Analisis Kebutuhan	120
Lampiran 3	Surat Permohonan Uji Dosen Ahli Instrumen	121
Lampiran 4	Surat Keterangan Uji Validasi Instrumen	122
Lampiran 5	Hasil Penilaian Ahli Instrumen	123
Lampiran 6	Surat Izin Validasi Ahli Media	131
Lampiran 7	Surat Izin Validasi Ahli Materi	132
Lampiran 8	Surat Izin Validasi Ahli Bahasa	133
Lampiran 9	Hasil Penilaian Ahli Media	134
Lampiran 10	Hasil Penilaian Ahli Bahasa	137
Lampiran 11	Hasil Penilaian Ahli Materi	140
Lampiran 12	Instrumen Peserta didik	143
Lampiran 13	Surat Izin Pengambilan Data Skripsi	147
Lampiran 14	Hasil Uji Coba Peserta didik	148
Lampiran 15	Hasil Uji Respon Peserta didik	150
Lampiran 16	Garis Besar Isi Media (GBIM)	151
Lampiran 17	Jabaran Materi (JM)	154
Lampiran 18	<i>StoryBoard</i>	161
Lampiran 19	Naskah	170
Lampiran 20	Rancangan Pembelajaran Semester (RPS)	178
Lampiran 21	Dokumentasi	181

Intelligentia - Dignitas