

SKRIPSI
PENGEMBANGAN KAMUS DIGITAL ISTILAH ASING PEMBUATAN
ROTI TAWAR *OPEN TOP* DALAM MATA KULIAH PENGOLAHAN
ROTI



Intelligentia - Dignitas

ATHALIA MICHAELA WARUWU
1514618022

Skripsi Ini Disusun Sebagai Salah Satu Persyaratan Untuk Memperoleh
Gelar Sarjana Pendidikan (S.Pd)

PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
2025

LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI

Judul : Pengembangan Kamus Digital Istilah Asing Pembuatan Roti Tawar *Open Top* Dalam Mata Kuliah Pengolahan Roti
Penyusun : Athalia Michaela Waruwu
NIM : 1514618022
Tanggal Ujian : 25 Juli 2025

Disetujui Oleh

Pembimbing I

Pembimbing 2


Dr. Annis Kandriasari, M.Pd
NIP. 198411022014042002


Dra. Mariani, M.Si
NIP. 196103291988112001

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga


Dr. Annis Kandriasari, M.Pd
NIP. 198411022014042002

Intelligentia - Dignitas

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Judul Skripsi : Pengembangan Kamus Digital Istilah Asing Pembuatan Roti Tawar *Open Top* Dalam Mata Kuliah Pengolahan Roti
Penyusun : Athalia Michaela Waruwu
NIM : 1514618022

Disetujui Oleh :

Pembimbing I



Dr. Annis Kandriasari, M.Pd
NIP. 198411022014042002

Pembimbing 2



Dra. Mariani, M.Si
NIP. 196103291988112000

Pengesahan Panitia Ujian Skripsi :

Ketua Penguji



Dr. Nur Riska, S.Pd, M.Si
NIP. 197904152005012004

Anggota Penguji I



Dra. Mutiara, M.Kes
NIP. 196301141991032001

Anggota Penguji II



Yeni Yulianti, M.Pd
NIP. 199006132022032007

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga



Dr. Annis Kandriasari, M.Pd
NIP. 198411022014042002

Intelligent - Dignitas

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 di publikasikan, 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 norma yang berlaku di Universitas Negeri Jakarta.

Jakarta, 25 Juli 2025

Yang Membuat Pernyataan



Athalia Michaela Waruwu

NIM. 1514618022

Intelligentia - Dignitas



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 : Athalia Michaela Waruwu
NIM : 1514618022
Fakultas/Prodi : Teknik/Pendidikan Tata Boga
Alamat email : athalia41@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 Kamus Digital Istilah Asing Pembuatan Roti Tawar *Open Top* Dalam 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 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, 25 Juli 2025
Penulis,

(Athalia M Waruwu)

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yesus Kristus hanya karna kasih dan anugerah-Nya penulis dapat menyusun dan menyelesaikan skripsi dengan judul “Pengembangan Kamus Digital Istilah Asing Pembuatan Roti Tawar *Open Top* Dalam Mata Kuliah Pengolahan Roti” untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar Sarjana Pendidikan bagi mahasiswa Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.

Penulis berterima kasih kepada pihak yang telah memberikan bantuan dan dukungan dari banyak pihak, diantaranya:

1. Dr. Annis Kandriasari, M.Pd. Selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta dan Selaku Dosen Penasihat Akademik Pendidikan Tata Boga Sesi 1 Angkatan 2018.
2. Dr. Annis Kandriasari, M.Pd. Selaku Dosen pembimbing I yang telah membimbing, memberi support dan saran dalam penyelesaian skripsi.
3. Dra. Mariani, M.Si Selaku Dosen pembimbing II yang telah membimbing saya dengan tulus, ikhlas, dan sabar.
4. Seluruh Dosen Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta yang telah mendidik dan memberikan ilmu pengetahuan selama masa perkuliahan.
5. Seluruh Staff administrasi dan Laboran Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta yang telah membantu selama masa perkuliahan.
6. Keluarga saya yaitu Papa Hasugo Waruwu, Mama Martini Lase, Kakak Cindy Janice Waruwu dan Adik Aileen Janet Waruwu yang telah memberikan dukungan doa dan materi kepada penulis.
7. Sahabat Saya Sekar, Mellya, Sheren, seluruh teman-teman angkatan 2018 Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta dan rekan-rekan pelayanan di Persekutuan Mahasiswa Kristen Universitas Negeri Jakarta yang telah memberikan motivasi dan dukungan kepada penulis.

Peneliti menyadari bahwa skripsi ini tidak luput dari kesalahan dan belum sempurna. Penullis berharap penelitian ini dapat bermanfaat dalam pengembangan ilmu pengetahuan bagi sekolah dan perguruan tinggi, pengajar, mahasiswa, dan juga masyarakat.

Jakarta, Juli 2025

Penulis,

Athalia Michaela Waruwu

**PENGEMBANGAN KAMUS DIGITAL ISTILAH ASING PEMBUATAN
ROTI TAWAR *OPEN TOP* DALAM MATA KULIAH PENGOLAHAN
ROTI**

Athalia Michaela Waruwu

Pembimbing : Dr. Annis Kandriasari, M.Pd dan Dra. Mariani, M.Si

ABSTRAK

Penelitian ini dilakukan untuk mengembangkan kamus digital istilah asing pembuatan roti tawar *open top* dalam mata kuliah Pengolahan Roti. Penelitian ini dilakukan di Universitas Negeri Jakarta, Jakarta Timur sejak Februari 2025. Penelitian ini menggunakan metode *Research and Development (R&D)* dengan model pengembangan ADDIE dengan tahapan (1) analisis, (2) desain, (3) pengembangan, (4) implementasi, dan (5) evaluasi dengan teknik analisis data dalam bentuk persentase deskriptif. Penelitian ini dilakukan validasi oleh 3 orang dosen ahli di bidang media, materi dan bahasa. Data penelitian pengembangan media pembelajaran dinyatakan melalui hasil validasi kepada ahli media yang menghasilkan persentase 78% (baik), untuk ahli materi persentase yang dihasilkan sebesar 92% (baik), dan hasil tes yang diperoleh dari ahli bahasa sebesar 80% (sangat baik). Pada uji coba pengguna untuk evaluasi *one to one* didapatkan persentase 88% (baik), evaluasi *small group* didapatkan persentase 86% (baik), dan pada evaluasi *field test* menghasilkan persentase 90% (baik). Pada uji respon pengguna didapatkan persentase 90% (sangat positif). Dari hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa kamus digital istilah asing pembuatan roti tawar *open top* dinyatakan layak digunakan dalam proses pembelajaran.

Kata kunci: Digital, Pengolahan Roti, *open top bread*, *one to one*, *small group*, *field test*

Intelligentia - Dignitas

**DEVELOPMENT OF A DIGITAL DICTIONARY OF FOREIGN TERMS
FOR OPEN TOP BREAD IN PASTRY AND BAKERY COURSE**

Athalia Michaela Waruwu

Supervisor : Dr. Annis Kandriasari, M.Pd and Dra. Mariani, M.Si

ABSTRACT

This study aims to develop a digital dictionary of foreign terms for Open Top Bread in the Pastry and Bakery course. This research was conducted at Universitas Negeri Jakarta, East Jakarta since February 2025. This study uses the Research and Development (R&D) method with the ADDIE development model with stages (1) analysis, (2) design, (3) development, (4) implementation, and (5) evaluation with data analysis techniques in the form of descriptive percentages. This study was validated by 3 expert lecturers in the fields of media, content and language. The development of learning media is stated through the results of validation results indicated scores of 78% (good) from the media expert, 92% (very good) from the content expert, and 80% (good) from the language expert. In one-to-one evaluation, a percentage of 88% (good) was obtained, the small group evaluation obtained a percentage of 86% (good), and the field test evaluation produced a percentage of 90% (good). Additionally, user response assessment yielded a score of 90% (very positive). From the results of the study, it can be concluded that the digital dictionary of foreign terms for open top bread in the Pastry and Bakery course is declared suitable for use in the learning process.

Keywords: Digital, dictionary, bakery, open top bread, one to one, small group, field test

Intelligentia - Dignitas

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI	i
HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI.....	ii
LEMBAR PERNYATAAN	iii
LEMBAR PENYERTAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI	iv
KATA PENGANTAR.....	v
ABSTRAK	vi
<i>ABSTRACT</i>	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	7
1.3 Batasan Masalah.....	8
1.4 Rumusan Masalah	8
1.5 Tujuan Penelitian	8
1.6 Manfaat Penelitian	8
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	10
2.1 Konsep Pengembangan Media	10
2.1.1 Model Pengembangan.....	11
2.2 Konsep Media yang Dikembangkan	17
2.3 Kerangka Teoritik	18
2.3.1 Media Pembelajaran.....	18
2.3.1.1 Klasifikasi dan Jenis Media Pembelajaran.....	19
2.3.1.2 Fungsi Media Pembelajaran.....	21
2.3.1.3 Manfaat Media Pembelajaran	22
2.3.2 Media Pembelajaran Berbasis Digital.....	24

2.3.3	Kamus Digital	27
2.3.4	Mata kuliah Pengolahan Roti	29
2.3.4.1	Materi Roti Tawar <i>Open Top</i>	30
2.3.4.2	Istilah Asing dalam Mata kuliah Pengolahan Roti.....	32
2.4	Rancangan Produk	40
2.5	Penelitian yang Relevan	42
BAB III METODOLOGI PENELITIAN		46
3.1	Tempat dan Waktu Penelitian	46
3.2	Metode Pengembangan Media	46
3.2.1	Tujuan Pengembangan	46
3.2.2	Metode Pengembangan	46
3.2.3	Sasaran Media	46
3.2.4	Instrumen Penelitian.....	47
3.3	Prosedur Pengembangan	51
3.3.1.	Tahap <i>Analysis</i>	51
3.3.2.	Tahap <i>Design</i>	52
3.3.3.	Tahap <i>Development</i>	52
3.3.4.	Tahap <i>Implementation</i>	53
3.3.5.	Tahap <i>Evaluation</i>	53
3.4	Teknik Pengumpulan Data	54
3.5	Teknik Analisis Data.....	54
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		57
4.1	Hasil Pengembangan Produk	57
4.1.1	Lokasi Penelitian.....	57
4.1.2	Karakteristik Responden	57
4.1.3	Proses Pengembangan Media.....	58
4.1.3.1	Tahap Analisis (<i>Analysis</i>)	58
4.1.3.2	Tahap Perancangan (<i>Design</i>)	60
4.1.3.3	Tahap Pengembangan (<i>Development</i>).....	61
4.1.3.4	Tahap Implementasi (<i>Implementation</i>)	68
4.1.3.5	Tahap Evaluasi (<i>Evaluation</i>).....	70
4.2	Kelayakan Media	71
4.2.1	Uji Coba <i>Expert Judgment</i>	71

4.2.2. Uji Coba Pengguna	78
4.3 Pembahasan Hasil Penelitian	85
4.3.1. Faktor Pendukung.....	89
4.3.2. Faktor Hambatan.....	90
4.3.3 Kekuatan Media Pembelajaran	90
4.3.4 Kelemahan Media Pembelajaran.....	90
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	91
5.1 Kesimpulan	91
5.2 Implikasi.....	91
5.3 Saran.....	92
DAFTAR PUSTAKA.....	93
LAMPIRAN.....	97



Intelligentia - Dignitas

DAFTAR TABEL

Nomor	Judul Tabel	Halaman
Tabel 2.1	Bahan Pembuatan Roti Tawar <i>Open Top</i>	31
Tabel 2.2	Istilah asing alat dalam pembuatan roti tawar jenis <i>open top</i>	33
Tabel 2.3	Istilah asing bahan dalam pembuatan roti tawar jenis <i>open top</i>	37
Tabel 2.4	Istilah asing tahapan dalam pembuatan roti tawar jenis <i>open top</i>	39
Tabel 2.5	Penelitian yang Relevan	44
Tabel 3.1	Kisi – kisi kuesioner Ahli Media	50
Tabel 3.2	Kisi – kisi kuesioner Ahli Materi	51
Tabel 3.3	Kisi – kisi kuesioner Ahli Bahasa	52
Tabel 3.4	Kisi – kisi kuesioner Uji pengguna	53
Tabel 3.5	Kisi – kisi kuesioner Uji respon pengguna	53
Tabel 3.6	Skala <i>Likert</i>	57
Tabel 3.7	Skala Interpretasi	58
Tabel 3.8	Skala Peresentase	58
Tabel 3.7	Kriteria Respon Pengguna	59
Tabel 4.1	Karakteristik Responden	60
Tabel 4.2	Konversi Skala Persentase	73
Tabel 4.3	Skala Interval Respon Pengguna	74
Tabel 4.2	Validasi Ahli Materi	76
Tabel 4.3	Revisi Ahli Materi	77
Tabel 4.4	Validasi Ahli Media	78
Tabel 4.5	Revisi Ahli Media	79
Tabel 4.6	Validasi Ahli Bahasa	80
Tabel 4.7	Revisi Ahli Bahasa	81
Tabel 4.8	Uji Coba <i>One to one</i>	82
Tabel 4.9	Uji Coba <i>Small Group</i>	83
Tabel 4.10	Uji Coba <i>field test</i>	84
Tabel 4.11	Uji Coba Respon Pengguna	85

Intelligentia - Dignitas

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul Gambar	Halaman
Gambar 2.1	Model Pengembangan Borg & Gall	12
Gambar 2.2	Model Pengembangan 4D	13
Gambar 2.3	Model Pengembangan ADDIE	13
Gambar 2.4	Model Pengembangan Hannafin dan Peck	15
Gambar 2.5	Model Pengembangan <i>Decide, Design, Develop, Evaluate</i> (DDD-E)	16
Gambar 2.6	Model Pengembangan Bergman dan More	16
Gambar 2.7	Roti Tawar <i>Open Top</i>	30
Gambar 2.8	<i>Planetary mixer</i>	33
Gambar 2.9	<i>Deck oven</i>	33
Gambar 2.10	<i>Proofer</i>	33
Gambar 2.11	<i>Cooling rack</i>	34
Gambar 2.12	<i>Measuring cup</i>	34
Gambar 2.13	<i>Scraper</i>	34
Gambar 2.14	<i>Rolling pin</i>	34
Gambar 2.15	<i>Baking tray</i>	35
Gambar 2.16	<i>Brush</i>	35
Gambar 2.17	<i>Scale</i>	35
Gambar 2.18	<i>Spatula plastic</i>	35
Gambar 2.19	<i>Bread slicer</i>	36
Gambar 2.20	<i>Loaf pan</i>	37
Gambar 2.21	<i>High protein flour</i>	37
Gambar 2.22	<i>Instant yeast</i>	37
Gambar 2.23	<i>Salt</i>	37
Gambar 2.24	<i>Sugar</i>	38
Gambar 2.25	<i>Powder milk</i>	38
Gambar 2.26	<i>Bread improver</i>	38
Gambar 2.27	<i>Ice water</i>	38
Gambar 2.28	<i>Margarine</i>	39
Gambar 2.29	<i>Mixing</i>	39
Gambar 2.30	<i>Fermentation</i>	39
Gambar 2.31	<i>Dividing</i>	40
Gambar 2.32	<i>Rounding</i>	40
Gambar 2.33	<i>Intermediate proofing</i>	40
Gambar 2.34	<i>Sheeting</i>	41
Gambar 2.35	<i>Proofing</i>	41
Gambar 2.36	<i>Baking</i>	41
Gambar 2.37	Rancangan alur media	43
Gambar 4.1	Pembuatan desain halaman pada canva	66
Gambar 4.2	Pembuatan <i>hyperlink</i> pada <i>PowerPoint</i>	67
Gambar 4.3	Pembuatan format <i>pptx</i> menjadi <i>html</i> pada <i>Ispring Suite 11</i>	67
Gambar 4.4	Upload kamus digital pada <i>web netlify</i>	68
Gambar 4.5	Tampilan utama kamus digital	68

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul Lampiran	Halaman
Lampiran 1	Analisa kebutuhan mahasiswa <i>google form</i>	39
Lampiran 2	Instrumen oleh Ahli Materi	48
Lampiran 3	Instrumen oleh Ahli Media	49
Lampiran 4	Instrumen oleh Ahli Bahasa	50
Lampiran 5	Instrumen Uji Pengguna	51
Lampiran 6	Instrumen Uji Respon Pengguna	52
Lampiran 7	GBIM	53
Lampiran 8	Jabaran Materi	54
Lampiran 9	<i>Story Board Media</i>	55
Lampiran 10	RPS Pengolahan Roti	56
Lampiran 11	Permohonan Uji Dosen Ahli	60
Lampiran 12	Validasi Instrumen oleh Dosen Surat Pemakaian Laboratorium	64
Lampiran 13	Pengolahan Data	60
Lampiran 14	Dokumentasi Pengambilan data	64
Lampiran 15	Daftar Riwayat Hidup	



Intelligentia - Dignitas