

SKRIPSI

**PENGEMBANGAN MEDIA VIDEO TUTORIAL
PENGOLAHAN DAGING DENGAN METODE *GRILLING* DAN
*SHALLOW FRYING***



Intelligentia - Dignitas

ANDIKA CANDRA PRATAMA

1514619032

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

PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA

FAKULTAS TEKNIK

UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA

2026

LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI

Judul : Pengembangan Media Video Tutorial Pengolahan Daging
dengan Metode *Grilling* dan *Shallow Frying*
Penyusun : Andika Candra Pratama
NIM : 1514619032

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 198411022014042001

LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI

Judul : Pengembangan Media Video Tutorial Pengolahan Daging
dengan Metode *Grilling* dan *Shallow Frying*
Penyusun : Andika Candra Pratama
NIM : 1514619032
Tanggal Ujian : Selasa, 13 Januari 2026

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


Yeni Yulianti, M.Pd.


Dr. Annis Kandriasari, M.Pd.


Dr. Rusilanti, M.Si.

NIP 199006132022032007 NIP 198411022014042001 NIP 196306251988032001

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga


Dr. Annis Kandriasari, M.Pd
NIP 198411022014042001.

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, 13 Januari 2026

Yang membuat pernyataan



Andika Candra Pratama

NIM 1514619032



KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI, SAINS DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
PERPUSTAKAAN DAN KEARSIPAN

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 : Andika Candra Pratama

NIM : 1514619032

Fakultas/Prodi : Teknik/Pendidikan Tata Boga

Alamat email : andikacandra.p032@gmail.com

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Perpustakaan dan Kearsipan Universitas Negeri Jakarta, Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif atas karya ilmiah:

☒ Skripsi ☐ Tesis ☐ Disertasi ☐ Lain-lain (.....)

yang berjudul :

**PENGEMBANGAN MEDIA VIDEO TUTORIAL PENGOLAHAN DAGING DENGAN
METODE GRILLING DAN SHALLOW FRYING**

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, 13 Januari 2026

Penulis,

(Andika Candra Pratama)

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT karena atas nikmat dan rahmat-Nya peneliti dapat menyelesaikan penyusunan skripsi ini. Tujuan penulisan skripsi ini diajukan untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar Sarjana pada Program Studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta.

Dalam penyusunan dan penulisan skripsi ini tidak terlepas dari bantuan, bimbingan serta dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu dalam kesempatan ini penulis menyampaikan terima kasih kepada yang terhormat:

1. Dr. Annis Kandriasari, M.Pd. selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga.
2. Dr. Rina Febriana, M.Pd selaku Dosen pembimbing I dan Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si, selaku Dosen pembimbing II, yang telah bersedia meluangkan waktu untuk membimbing dalam penulisan skripsi ini.
3. Yeni Yulianti, M.Pd selaku Pembimbing Akademik Mahasiswa Pendidikan Tata Boga Angkatan 2019.
4. Seluruh jajaran Dosen, Laboran, Staff Program Studi Pendidikan Studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta yang telah memberikan ilmu dan membantu selama masa perkuliahan.
5. Kepala Sekolah, Wakil Kepala Sekolah bidang Kurikulum, Guru dan Staff TU Jurusan Tata Boga SMK Negeri 27 Jakarta yang telah mengizinkan peneliti mengumpulkan data di sekolah untuk skripsi ini.
6. Keluarga khususnya orang tua dan adik-adik yang banyak memberikan dukungan baik secara moril, materiil, dan spiritual kepada penulis.
7. Teman-Teman di Program Studi Pendidikan Tata Boga angkatan 2019 yang saling membantu dan mendukung selama masa perkuliahan.

Akhir kata penulis berharap semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi semua pihak yang membacanya.

Jakarta, 13 Januari 2026

Penulis,



Andika Candra Pratama
NIM 1514619032

PENGEMBANGAN MEDIA VIDEO TUTORIAL PENGOLAHAN DAGING DENGAN METODE *GRILLING* DAN *SHALLOW FRYING*

ANDIKA CANDRA PRATAMA

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

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan media video tutorial pengolahan daging dengan metode *grilling* dan *shallow frying* pada mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental di Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Negeri 27 Jakarta. Penelitian ini menggunakan metode penelitian dan pengembangan (*Research and Development*) dengan model pengembangan Bergman dan Moore yang meliputi enam tahap, yaitu analisis, desain, pengembangan, produksi, penggabungan, dan validasi. Subjek penelitian meliputi ahli materi, ahli media, ahli bahasa, serta peserta didik SMK sebagai pengguna media. Teknik pengumpulan data dilakukan melalui kuesioner, penelitian ini menggunakan instrumen uji validasi ahli media, ahli materi, dan ahli bahasa, serta instrumen uji coba *one to one*, *small group*, dan *field test*, serta instrumen respon pengguna. Teknik analisis data pada yang digunakan pada penelitian ini yaitu deskriptif kuantitatif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa media video tutorial pengolahan daging dengan metode *grilling* dan *shallow frying* pada mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental kelayakan tinggi dalam mendukung proses pembelajaran. Media ini dinilai sangat layak oleh para ahli dengan persentase kelayakan sangat baik: 82,2% untuk media, 90% untuk materi, dan 91,4 untuk Bahasa. Uji coba menunjukkan penerimaan positif dengan nilai 86,6% pada uji perorangan, 89,8% pada uji kelompok kecil, 93,5% pada uji coba lapangan, serta mendapatkan 94,4% respon sangat positif dari pengguna. Hasil pengembangan ini menunjukkan bahwa media video tutorial pengolahan daging dengan metode *grilling* dan *shallow frying* dinyatakan layak digunakan sebagai media pembelajaran untuk mendukung proses pembelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental di SMK Negeri 27 Jakarta.

Kata kunci: pengembangan, media pembelajaran, video tutorial, pengolahan daging

DEVELOPING OF AN VIDEO TUTORIAL ON MEAT PROCESSING USING GRILLING AND SHALLOW FRYING METHODS

ANDIKA CANDRA PRATAMA

Supervisors: Dr. Rina Febriana, M.Pd. and Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si.

ABSTRACT

This study aims to develop a tutorial video as a learning medium for meat processing using the grilling and shallow frying methods in the subject Continental Food Processing and Presentation at SMK Negeri 27 Jakarta (Vocational High School of Jakarta 27). The study employed a Research and Development (R&D) method using the Bergman and Moore development model, which consists of six stages: analysis, design, development, production, integration, and validation. The research subjects included subject-matter experts, media experts, language experts, and vocational high school students as the media users. Data were collected through questionnaires. The study used validation instruments for media experts, subject-matter experts, and language experts, as well as trial instruments for one-to-one testing, small-group testing, and field testing, along with a user response instrument. The data analysis technique used in this study was descriptive quantitative analysis. The results showed that the tutorial video media for meat processing using grilling and shallow frying methods in the subject Continental Food Processing and Presentation has high feasibility in supporting the learning process. The media was rated as very feasible by experts, with excellent feasibility percentages: 82.2% for media, 90% for content, and 91.4% for language. The trials indicated positive acceptance, with scores of 86.6% in the individual test, 89.8% in the small-group test, and 93.5% in the field test, and it received a very positive user response score of 94.4%. These development results indicate that the tutorial video media for meat processing using grilling and shallow frying methods is suitable for use as a learning medium to support the learning process of Continental Food Processing and Presentation at SMK Negeri 27 Jakarta

Keywords: *development, learning media, video tutorial, meat processing*

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI	ii
LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI	iii
LEMBAR PERNYATAAN	iv
LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS.....	v
KATA PENGANTAR.....	vi
ABSTRAK	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	6
1.3 Pembatasan Masalah.....	6
1.4 Rumusan Masalah.....	6
1.5 Tujuan Penelitian	7
1.6 Manfaat Penelitian	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Konsep Pengembangan Produk	9
2.1.1 Model <i>Decide, Design, Develop, Evaluate</i> (DDD-E).....	9
2.1.2 Model Dick & Carey.....	11
2.1.3 Model ADDIE.....	13
2.1.4 Model APPED	14
2.1.5 Model Bergman dan Moore.....	15
2.2 Konsep Produk yang Dikembangkan.....	20
2.2.1 Media Pembelajaran	20
2.2.2 Video Tutorial.....	24

2.3	Kerangka Teoritik	28
2.3.1	Pengertian Hidangan dari Daging	28
2.3.2	Metode Pemilihan Daging	29
2.3.3	Jenis-jenis Tingkat Kematangan Daging	29
2.3.4	Pengolahan Daging dengan Metode <i>Grilling</i>	32
2.3.5	Pengolahan Daging dengan Metode <i>Shallow frying</i>	34
2.3.6	Kriteria Hasil Pengolahan Daging dengan Metode <i>Grilling</i> dan <i>Shallow Frying</i>	36
2.4	Rancangan Produk	38
2.5	Penelitian yang Relevan	39

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

3.1	Tempat dan Waktu Penelitian	44
3.2	Metode Pengembangan Produk	44
3.2.1	Tujuan Pengembangan	44
3.2.2	Metode Pengembangan	44
3.2.3	Sasaran Produk	44
3.2.4	Instrumen	45
3.3	Prosedur Pengembangan	48
3.3.1	Tahap Analisis	49
3.3.2	Tahap Desain	50
3.3.3	Tahap Pengembangan	50
3.3.4	Tahap Produksi	51
3.3.5	Tahap Penggabungan	51
3.3.6	Tahap Validasi	52
3.5	Teknik Pengumpulan Data	53
3.6	Teknik Analisis Data	53

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

4.1	Hasil Pengembangan Produk	56
4.2	Kelayakan Produk	72
4.2.1	Kelayakan Aspek Media	72

4.2.2	Kelayakan Aspek Bahasa.....	76
4.2.3	Uji Coba Perorangan (<i>One to One</i>).....	79
4.2.4	Uji Kelompok Kecil (<i>Small Group</i>).....	82
4.2.5	Uji Lapangan (<i>Field Test</i>).....	85
4.2.6	Respon Peserta Didik.....	86
4.3	Pembahasan.....	87
4.4	Faktor Pendukung	90
4.5	Faktor Penghambat	90
4.6	Kekuatan Media Video Tutorial Pengolahan Daging dengan Metode <i>Grilling</i> dan <i>Shallow Frying</i>	91
4.7	Kelemahan Media Video Tutorial Pengolahan Daging dengan Metode <i>Grilling</i> dan <i>Shallow Frying</i>	92
BAB IV KESIMPULAN DAN REKOMENDASI		
5.1	Kesimpulan	93
5.2	Implikasi	94
5.3	Saran	95
DAFTAR PUSTAKA		96
LAMPIRAN		100

DAFTAR TABEL

Nomor	Judul Tabel	Halaman
2.1	Persamaan dan Perbedaan Penelitian Yang Relevan	42
3.1	Skala Penilaian Kelayakan	45
3.2	Kisi-Kisi Instrumen Penilaian Kelayakan Oleh Ahli Materi	46
3.3	Kisi-Kisi Instrumen Penilaian Kelayakan Oleh Ahli Media	46
3.4	Kisi-Kisi Instrumen Penilaian Kelayakan Oleh Ahli Bahasa	47
3.5	Kisi-Kisi Instrumen Penilaian Kelayakan Oleh Peserta Didik	47
3.6	Kisi-Kisi Instrumen Respon Peserta Didik	48
3.7	Skala Persentase Validasi Ahli dan Peserta Didik	54
3.8	Skala Persentase Respon Peserta Didik	55
3.9	Kriteria Respon Peserta Didik	55
4.1	Pembagian Tugas dan Peralatan Tim Produksi <i>Video Tutorial</i>	68
4.2	Hasil Validasi Ahli, Uji Coba dan Respon Peserta Didik	72
4.3	Hasil Validasi Aspek Media	72
4.4	Perbaikan Media <i>Video Tutorial</i> Pengolahan Daging dengan Metode <i>Grilling</i> dan <i>Shallow Frying</i> Aspek Media	74
4.5	Hasil Validasi Aspek Materi	74
4.6	Perbaikan Media <i>Video Tutorial</i> Pengolahan Daging dengan Metode <i>Grilling</i> dan <i>Shallow Frying</i> Aspek Materi	76
4.7	Hasil Validasi Aspek Bahasa	77
4.8	Perbaikan Media <i>Video Tutorial</i> Pengolahan Daging dengan Metode <i>Grilling</i> dan <i>Shallow Frying</i> Aspek Bahasa	78
4.9	Hasil Uji Coba Perorangan (<i>One to One</i>)	79
4.10	Rekap Hasil Uji Coba Perorangan (<i>One to One</i>)	80
4.11	Perbaikan Media <i>Video Tutorial</i> Pengolahan Daging dengan Metode <i>Grilling</i> dan <i>Shallow Frying</i> Uji Coba Perorangan	81

Nomor	Judul Tabel	Halaman
4.12	Hasil Uji Kelompok Kecil (<i>Small Group</i>)	82
4.13	Perbaikan Media <i>Video Tutorial</i> Pengolahan Daging dengan Metode <i>Grilling</i> dan <i>Shallow Frying</i> Uji Coba Kelompok Kecil	84
4.14	Hasil Uji Lapangan (<i>Field Test</i>)	85
4.15	Hasil Respon Peserta Didik	86



DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul Gambar	Halaman
2.1	Tahapan Model DDD-E	10
2.2	Tahapan Model Dick & Carey	12
2.3	Tahapan Model ADDIE	14
2.4	Tahapan Model APPED	15
2.5	Tahapan Model Bergman dan Moore	18
2.6	Tingkat Kematangan Daging <i>Rare</i>	30
2.7	Tingkat Kematangan Daging <i>Medium Rare</i>	30
2.8	Tingkat Kematangan Daging <i>Medium</i>	31
2.9	Tingkat Kematangan Daging <i>Medium Well</i>	31
2.10	Tingkat Kematangan Daging <i>Well Done</i>	32
2.11	Bagan Rancangan Produk	39
4.1	Desain Umum	63
4.2	Desain Rinci	65
4.3	Kode QR Tautan Video Tutorial	71

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul Lampiran	Halaman
1	Modul Ajar Mata Pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental	101
2	Bukti Hasil Praktikum Hidangan dari Daging	110
3	Kuesioner Analisis Kondisi dan Kebutuhan	112
4	Bukti Hasil Analisis Kondisi dan Kebutuhan	114
5	Data Wawancara Guru Mata Pelajaran	117
6	Garis-Garis Besar Isi Media	119
7	Jabaran Materi	121
8	Story Board	132
9	Naskah	154
10	Dokumentasi Produksi Media	168
11	Bukti Validasi Ahli Instrumen	169
12	Bukti Validasi Ahli Materi	180
13	Bukti Validasi Ahli Media	184
14	Bukti Validasi Ahli Bahasa	187
15	Instrumen untuk Peserta Didik	190
16	Dokumentasi Uji Coba	193
17	Hasil Tabulasi Uji Coba Perorangan	194
18	Hasil Tabulasi Uji Coba Kelompok Kecil	195
19	Hasil Tabulasi Uji Coba Lapangan	196
20	Hasil Tabulasi Respon Peserta Didik	198
21	Daftar Riwayat Hidup	199