

SKRIPSI

**PENGEMBANGAN *VIDEO TUTORIAL* TEKNIK SEDUH
KOPI V60 PADA MATA KULIAH BARISTA & *COFFEE SHOP***



Intelligentia - Dignitas

MUHAMMAD ZIDANE RAMADHAN

1514621071

PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA

FAKULTAS TEKNIK

UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA

2026

LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI

Judul : Pengembangan Video *Tutorial* Teknik Seduh Kopi V60 Pada
Mata Kuliah Barista & *Coffee Shop*
Penyusun : Muhammad Zidane Ramadhan
NIM : 1514621071
Tanggal Ujian : 06 Januari 2026

Disetujui Oleh:

Pembimbing I

Pembimbing II



Efrina, M.Sc
NIP.198202092008012012



Dr. Rina Febriana, M.Pd
NIP.197202112005012001

Mengetahui,

Koordinator Program Studi S1 Pendidikan Tata Boga



Dr. Annis Kandriasari, M.Pd
NIP. 198411022014042002

HALAMAN PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI

Judul : Pengembangan Video *Tutorial* Teknik Seduh Kopi V60 Pada
Mata Kuliah Barista & *Coffee Shop*
Penyusun : Muhammad Zidane Ramadhan
NIM : 1514621058
Tanggal Ujian : 06 Januari 2026

Disetujui Oleh:

Pembimbing I



Efrina, M.Sc
NIP.198202092008012012

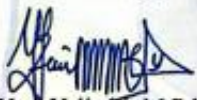
Pembimbing II



Dr. Rina Febriana, M.Pd
NIP.197202112005012001

Pengesahan Panitia Ujian Skripsi :

Ketua Penguji



Yeni Yulianti, M.Pd
NIP. 199006132022032007

Anggota Penguji I



Dr. Nur Riska, M.Si
NIP. 197904152005012004

Anggota Penguji II



Dr. Annis Kandriasari, M.Pd
NIP. 198411022014042002

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 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 ketidak benaran, 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, 6 Januari 2026

Yang Membuat Pernyataan

Muhammad Zidane Ramadhan

No. Reg. 1514621071



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 : Muhammad Zidane Ramadhan
NIM : 1514621072
Fakultas/Prodi : Teknik/ Pendidikan Tata Boga
Alamat email : zidanramadan0412@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 Video Tutorial Teknik Seduh Kopi V60 Pada Mata Kuliah Barista
& Coffee Shop**

Dengan Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif ini Perpustakaan dan Kearsipan
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, 6 Januari 2026
Penulis

Muhammad Zidane Ramadhan

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa atas rahmat dan hidayah, sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan Skripsi dengan judul "Pengembangan Media Pembelajaran Video Teknik Seduh Kopi V60 Pada Mata Kuliah Barista & Coffee shop". Skripsi ini ditulis untuk memenuhi persyaratan dalam memperoleh gelar Sarjana Pendidikan pada Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Dalam kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada :

1. Dr. Annis Kandiasari, M.Pd selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta. Dosen pembimbing Akademik.
2. Efrina, M.Sc selaku dosen pembimbing I yang sudah memberi banyak masukan dan dukungan dalam proses penulisan skripsi ini.
3. Dr. Rina Febriana, M.Pd selaku dosen pembimbing II yang sudah memberi banyak masukan dan dukungan dalam proses penulisan skripsi ini.
4. Dosen Program Studi Pendidikan Tata Boga yang telah memberikan ilmu dan bimbingannya selama perkuliahan.
5. Laboran dan Staff Tata Usaha Program Studi Tata Boga atas segala bantuannya.
6. Teristimewa kepada bapak saya M.Wartomo dan ibu saya Dian Noviani, abang saya Naufal dan adik saya athar. Mereka yang senantiasa medoakan, memberikan motivasi dan dukungan untuk penulis.
7. Alifia Nova Azzahra, yang sudah banyak membantu dan menjadi rekan khusus saya.
8. Abizar, Ibram, Lintang, Bagir, Yoga, Rafli, Najmah, Diffa, Nailah, Saskia, Hafiz serta seluruh rekan seperjuangan Pendidikan Tata Boga 2021 yang telah kebersamai, mendukung, serta memotivasi penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.

Penulis mengucapkan terima kasih semua pihak yang telah membantu dalam menyusun skripsi ini. Semoga penelitian ini dapat memberikan manfaat, baik bagi penulis sendiri, bagi ilmu pengetahuan, maupun bagi pihak-pihak yang berkepentingan. Semoga segala upaya dan jerih payah yang telah dicurahkan dapat bermanfaat di kemudian hari.

Jakarta, 4 November 2025



Muhammad Zidane Ramadhan

PENGEMBANGAN MEDIA PEMBELAJARAN VIDEO TUTORIAL TEKNIK SEDUH KOPI V60 PADA MATA KULIAH BARISTA DAN COFFEE SHOP

MUHAMMAD ZIDANE RAMADHAN

Nama Pembimbing : Efrina, M.Sc dan Dr. Rina Febriana, M.Pd

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini ialah untuk mengembangkan dan mengukur tingkat kelayakan media pembelajaran *video tutorial* teknik seduh kopi V60 pada mata kuliah Barista dan *Coffee Shop* bagi mahasiswa sarjana terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan. Tempat penelitian di lakukan Program Studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta. Media ini di kembangkan dengan metode *research and development* dengan model penelitian yang digunakan adalah DDD-E (*Decide, Design, Develop, Evaluate*). Tahap *decide* dilakukan melalui penetapan tujuan pembelajaran dengan survei *Google Form*. Tahap *design* meliputi penyusunan GBIM, jabaran materi, *storyboard*, dan naskah yang divalidasi oleh ahli. Tahap *develop* dilakukan dengan pengembangan media menggunakan *Canva Pro* dan *CapCut Pro* sesuai *storyboard*. Tahap *evaluate* mencakup validasi oleh ahli materi, media, dan bahasa, serta uji coba kepada mahasiswa. Berdasarkan hasil penelitian, media pembelajaran *video tutorial* teknik seduh kopi V60 pada mata kuliah barista dan *coffee shop* telah melalui proses validasi oleh para ahli, dengan perolehan skor sebesar 100% dari ahli materi, 96% dari ahli media, dan dari 96% dari ahli bahasa. Uji kelayakan yang dilakukan terhadap mahasiswa menunjukkan bahwa media ini termasuk dalam kategori layak pada uji coba *one to one* dengan skor 89%, kategori sangat layak pada uji *small group* dengan skor 92%, dan kategori sangat layak pada uji *field group* dengan skor 94%. Uji respon pengguna mendapatkan skor 89% dengan kategori sangat kuat yang menunjukkan bahwa media ini memiliki tingkat kebermanfaatan dan ketertarikan yang sangat tinggi. Oleh karena itu, media pembelajaran *video tutorial* teknik seduh V60 pada mata kuliah Barista dan *Coffee shop* ini sangat layak digunakan dalam proses pembelajaran.

Kata Kunci: pengembangan, *video tutorial* teknik seduh V60, R&D, DDD-E

**DEVELOPMENT OF INSTRUCTIONAL MEDIA IN THE FORM OF A VIDEO
TUTORIAL ON V60 COFFEE BREWING TECHNIQUES FOR THE BARISTA
& COFFEE SHOP COURSE**

MUHAMMAD ZIDANE RAMADHAN

Supervisor : Efrina, M.Sc and Dr. Rina Febriana, M.Pd

ABSTRACT

The purpose of this study was to develop and evaluate the feasibility of a learning media in the form of a V60 coffee brewing technique tutorial video for the *Barista and Coffee Shop* course, aimed at undergraduate students in Culinary Arts and Food Service Management. The research was conducted at Kopi Tjan Jati Asih Café. This media was developed using the Research and Development (R&D) method with the DDD-E (Decide, Design, Develop, Evaluate) model. In the Decide stage, learning objectives were determined through a survey using Google Forms, along with an assessment of prerequisite skills and available resources. The Design stage involved the creation of media planning components such as the *Garis Besar Isi Media (GBIM)*, *Material Breakdown (Jabaran Materi)*, storyboard, and script, all of which were validated by experts. In the Develop stage, the media was produced according to the storyboard using Canva Pro and CapCut Pro, incorporating images, videos, and text elements. The Evaluate stage consisted of expert validation by material, media, and language specialists, followed by user testing among students. The results showed that the V60 coffee brewing technique tutorial video underwent a thorough validation process, obtaining scores of 100% from material experts, 96% from media experts, and 96% from language experts. Feasibility tests with students indicated that the media was categorized as feasible in the *one-to-one* test with a score of 89%, highly feasible in the *small group* test with a score of 92%, and highly feasible in the *field group* test with a score of 94%. The user response test obtained a score of 89%, categorized as *very strong*, indicating that the media has a high level of usefulness and appeal. Therefore, the V60 coffee brewing technique tutorial video is considered highly feasible and effective for use in the learning process of the *Barista and Coffee Shop* course.

Keywords: learning media, V60 brewing tutorial video, R&D, DDD-E.

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI.....	i
HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI.....	ii
LEMBAR PERNYATAAN.....	iii
LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
ABSTRAK.....	vi
ABSTRACT.....	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	4
1.3 Pembatasan Masalah.....	5
1.4 Perumusan Masalah.....	5
1.5 Tujuan Penelitian.....	5
1.6 Manfaat Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSAKA.....	7
2.1 Konsep Pengembangan Produk.....	7
2.1.1 Penelitian dan Pengembangan.....	7
2.1.2 Model Pengembangan.....	8
2.1.3 Media pembelajaran.....	15
2.1.3.1 Pengertian Media Pembelajaran.....	15
2.1.3.2 Fungsi Media Pembelajaran.....	16
2.1.3.3 Klasifikasi Media Pembelajaran.....	17
2.2 Konsep Produk Yang Dikembangkan.....	19
2.3 Kerangka Teoritik.....	19
2.3.1 Mata Kuliah Barista & Coffee Shop.....	19
2.3.2 Teknik Seduh V60.....	21

2.3.3 Teknik Penyeduhan (<i>Brewing</i>).....	23
2.3.4 Alat Pembuatan Kopi V60.....	25
2.3.5 Bahan Pembuatan Kopi V60.....	27
2.3.6 Cara pembuatan V60	29
2.4 Rancangan Produk	30
BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	32
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	32
3.2 Metode Pengembangan Produk	32
3.2.1 Tujuan pengembangan.....	32
3.2.2 Metode Pengembangan.....	32
3.2.3 Sasaran Produk	33
3.2.4 Instrumen.....	33
3.2.4.1 Kisi – Kisi Instrumen.....	34
3.2.4.2 Validasi Instrumen	37
3.3 Model Prosedur Pengembangan.....	37
3.3.1 Tahap Penelitian dan pengumpulan Informasi	38
3.3.2 Tahap Perencanaan.....	38
3.3.3 Tahap Pengembangan.....	39
3.3.4 Tahap Implementasi	39
3.3.5 Tahap Evaluasi	41
3.4 Teknik Pengumpulan data.....	42
3.5 Teknik Analisis Data.....	42
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	44
4.1 Hasil Pengembangan Produk	44
4.1.1 Lokasi Penelitian	44
4.1.2 Karakteristik Responden	44
4.1.3 Proses Pengembangan Produk.....	44
4.2 Kelayakan Produk (Teoritik dan Empiris).....	51
4.2.1 Kelayakan Ahli Materi	53
4.2.2 Kelayakan Ahli Media.....	56
4.2.3 Kelayakan Ahli Bahasa	58
4.3 Efektifitas Produk (Melalui Uji Coba).....	60

4.3.1 Uji Coba Perorangan (<i>One to one</i>)	60
4.3.2 Uji Coba Terbatas (<i>Small group</i>)	62
4.3.3 Uji Coba Lapangan (<i>Field group</i>)	64
4.3.4 Uji Coba Respon Pengguna.....	65
4.4 Pembahasan.....	66
4.4.1 Faktor Pendukung.....	69
4.4.2 Faktor Penghambat.....	70
4.4.3 Kelebihan Produk	71
4.4.4 Kelemahan Produk	72
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	74
5.1 Kesimpulan	74
5.2 Implikasi.....	75
5.3 Saran	75
DAFTAR PUSTAKA	76
LAMPIRAN.....	81

DAFTAR TABEL

No	Judul Gambar	Halaman
2.1	CMPK dan Sub CPMK Barista dan <i>Coffee shop</i>	20
2.2	Tahap DDD-E	31
3.1	Skala Penilaian	33
3.2	Kisi Instrumen Penelitian Ahli Media.....	34
3.3	Kisi Instrumen Penilaian Ahli Materi	35
3.4	Kisi Instrumen Penilaian Ahli Bahasa.....	36
3.5	Kisi Instrumen Penilaian <i>One to One</i> dan <i>Small Group</i>	36
3.6	Kisi-Kisi Instrumen Uji Coba <i>Field Group</i> Oleh Mahasiswa	37
3.7	Konversi Tingkat Pencapaian dengan Skala	43
4.1	Pembagian Tugas dan Alat Setiap Seksi	48
4.2	Instrumen Hasil Uji Ahli Materi	53
4.3	Instrumen Hasil Uji Ahli Media.....	56
4.4	Komentar dan saran dari ahli media.....	58
4.5	Instrumen Hasil Uji Ahli Bahasa.....	58
4.6	Komentar dan Saran Ahli Bahasa	59
4.7	Uji Coba Perorangan (<i>One to One</i>).....	60
4.8	Komentar dan Saran dari Uji Coba Perorangan (<i>One to One</i>)	61
4.9	Perbaikan Pada Uji Coba Perorangan (<i>One to One</i>)	62
4.10	Hasil Penilaian pada Uji Coba Terbatas (<i>Small Group</i>).....	62
4.11	Komentar dan saran hasil uji terbatas (<i>small group</i>).....	63
4.12	Hasil Penilaian pada uji coba lapangan (<i>field group</i>).....	64
4.13	Komentar dan Saran uji coba lapangan (<i>field group</i>).....	65
4.14	Hasil Penilaian pada uji coba respon pengguna	65

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul Gambar	Halaman
2.1	Model Borg and Gall	9
2.2	Model ADDIE	12
2.3	Model Hannafin and Peck.....	14
2.4	Model DDD- E.....	15
2.5	Hasil ekstrasi yang maksimal untuk penyeduhan kopi V60.....	24
2.6	Teknik penyeduhan	24
2.7	V60 Dripper.....	25
2.8	Filter Kertas.....	25
2.9	Kettle Leher Angsa dan Termometer	26
2.10	Timbangan <i>digital</i>	26
2.11	Grinder	27
2.12	Server.....	27
2.13	Biji Kopi arabika dan robusta.....	28
2.14	Air.....	29
2.15	Cara pembuatan V60	30
3.1	Flowchart alur Video Tutorial	39
4.1	Proses pembuatan video teknik penyeduhan V60.....	49
4.2	Proses pengeditan video teknik seduh V60	50
4.3	QR Video Pembelajaran Teknik Seduh V60	50

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul Gambar	Halaman
Lampiran 1.	Data Analisis.....	81
Lampiran 2.	RPS Barista dan <i>Coffee shop</i>	84
Lampiran 3.	Garis-Garis Besar Isi Media (GBIM)	107
Lampiran 4.	JABARAN MATERI (JM)	111
Lampiran 5.	<i>Story Board</i>	123
Lampiran 6.	Naskah	134
Lampiran 7.	Kelayakan ahli Bahasa.....	136
Lampiran 8.	Kelayakan Validasi Instrumen.....	137
Lampiran 9.	Kelayakan Ahli Materi.....	138
Lampiran 10.	Kelayakan Ahli Media	139
Lampiran 11.	Hasil Pengolahan data Mahasiswa.....	140
Lampiran 12.	Hasil Ambil data komentar dan saran.....	141
Lampiran 13.	CV Ahli Materi	143
Lampiran 14.	Daftar Riwayat Hidup	144