

SKRIPSI
PENGEMBANGAN MEDIA PEMBELAJARAN VIDEO
TUTORIAL PROSEDUR PEMBERSIHAN ALAT
PENGOLAHAN MAKANAN



DIAJENG ARSHILLAH MAHARANI

1514622052

Disusun Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar Sarjana
Program Studi Pendidikan Tata Boga

PROGRAM STUDI S1 PENDIDIKAN TATA BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA

2026

**LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING TUGAS AKHIR
BENTUK: SKRIPSI**

Nama Mahasiswa : Diajeng Arshillah Maharani
NIM : 1514622052
Judul Penelitian : Pengembangan Media Pembelajaran Video Tutorial
Prosedur Pembersihan Alat Pengolahan Makanan

ini telah disetujui dan dinyatakan memenuhi syarat untuk diajukan dalam ujian tugas akhir.

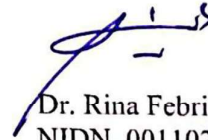
Jakarta, 29 Juni 2026

Pembimbing 1,



Dr. Nur Riska, S.Pd, M.Si.
NIDN. 0015047904

Pembimbing 2,



Dr. Rina Febriana, M.Pd
NIDN. 0011027202

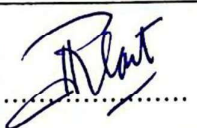
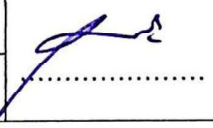
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR BENTUK : SKRIPSI

Nama Mahasiswa : Diajeng Arshillah Maharani
 NIM : 1514622052
 Program Studi/Fakultas : Pendidikan Tata Boga / Teknik
 Judul Penelitian : Pengembangan Media Pembelajaran Video Tutorial
 Prosedur Pembersihan Alat Pengolahan Makanan

ini telah dipertahankan dihadapan dewan penguji dan dinyatakan **Lulus / Tidak Lulus**)*

Ujian Tugas Akhir Oleh Tim Penguji Pada Tanggal 08 Juli 2026

Tim Penguji.,

Ketua Penguji	Dr. Annis Kandriasari, M.Pd.	
	NIDN. 0402118402	
Anggota Penguji (Penguji Ahli 1)	Dr. Rusilanti, M.Si.	
	NIDN. 0025066306	
Anggota Penguji (Penguji Ahli 2)	Salsa Belladinna Putri Utami, M.Pd.	
	NIDN. 2113019601	
Anggota Penguji (Pembimbing 1)	Dr. Nur Riska, S.Pd., M.Si	
	NIDN. 0015047904	
Anggota Penguji (Pembimbing 2)	Dr. Rina Febriana, M.Pd	
	NIDN. 0011027202	

Mengetahui,
 Dekan Fakultas Teknik



Prof. Dr. Neneng Siti Silfi Ambarwati, S.Si., Apt., M.Si.
 NIDN. 0029027204

Koordinator Program Studi
 Pendidikan Tata Boga



Dr. Annis Kandriasari, M.Pd.
 NIDN. 0402118402

SURAT PERNYATAAN KEASLIAN KARYA

Nama Mahasiswa : Diajeng Arshillah Maharani
NIM : 1514622052
Program Studi : Pendidikan Tata Boga
Fakultas : Teknik
Judul TA : Pengembangan Media Pembelajaran Video Tutorial
Prosedur Pembersihan Alat Pengolahan Makanan

Menyatakan bahwa Tugas Akhir ini beserta seluruh isinya adalah benar-benar karya saya sendiri. Saya tidak melakukan penjiplakan atau pengutipan dengan cara-cara yang tidak sesuai dengan etika ilmu yang berlaku dalam masyarakat keilmuan. Atas pernyataan ini, saya siap menanggung risiko/sanksi apabila di kemudian hari ditemukan adanya pelanggaran etika keilmuan atau ada klaim dari pihak lain terhadap keaslian karya tulis ilmiah ini.

Jakarta, 28 Juli 2026

Yang menyatakan,



Diajeng Arshillah Maharani
NIM. 1514622052



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 : Diajeng Arshillah Maharani
NIM : 1514622052
Fakultas/Prodi : Teknik/ Pendidikan Tata Boga
Alamat email : diajengarshillah2@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 Pembelajaran Video Tutorial Prosedur Pembersihan Alat
Pengolahan Makanan**

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, 28 Juli 2026

Penulis,

(Diajeng Arshillah Maharani)

KATA PENGANTAR

Assalamua'laikum Warahmatullahi Wabarakatuh,

Puji dan syukur ke hadirat Allah SWT. karena atas rahmat dan karunia-Nya, penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul “Pengembangan Media Pembelajaran Video Tutorial Prosedur Pembersihan Alat Pengolahan Makanan” sebaik-baiknya.

Dalam proses penyusunan skripsi ini, penulis mendapatkan banyak bantuan, dukungan, serta bimbingan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Ibu Dr. Annis Kandriasari, M.Pd selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga.
2. Ibu Dr. Nur Riska, S.Pd, M.Si. dan Ibu Dr. Rina Febriana, M.Pd. selaku dosen pembimbing I dan II yang telah membimbing serta memberikan saran kepada penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
3. Ibu Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes. selaku dosen pembimbing akademik.
4. Para dosen dan staff Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
5. Kedua orang tua tercinta, Ibu Siti Sunarni dan Bapak Tri Haryadi, yang senantiasa memberikan doa, dukungan, dan kasih sayang yang tiada henti kepada penulis.
6. Kepada teman-teman saya, Georgienia, Ismi, Dandy, Rizky, Farhan, Natan, Fatih, Nabel, Fatur, Adif, Adam, Aris, Ghani, Ais, Luthfia, Havifah, Nita, Rachma, Kakak/Abang dan seluruh pihak yang telah membantu penulis dalam penyusunan skripsi ini yang tidak dapat disebutkan satu per satu.

Akhir kata, penulis berharap skripsi ini dapat memberikan manfaat serta dapat menjadi acuan dalam pelaksanaan penelitian selanjutnya, *aamiin*.

Wassalamua'laikum Warahmatullahi Wabarakatuh.

Jakarta, 28 Juli 2026



Diajeng Arshillah Maharani
NIM. 1514622052

PENGEMBANGAN MEDIA PEMBELAJARAN VIDEO TUTORIAL PROSEDUR PEMBERSIHAN ALAT PENGOLAHAN MAKANAN

DIAJENG ARSHILLAH MAHARANI

Dosen Pembimbing: Dr. Nur Riska, S.Pd, M.Si. dan Dr. Rina Febriana, M.Pd.

ABSTRAK

Pendidikan kejuruan menuntut proses pembelajaran yang mampu mendukung penguasaan kompetensi praktik, khususnya pada elemen Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3). Namun, pembelajaran pada materi prosedur pembersihan alat pengolahan makanan di SMK Negeri 24 Jakarta masih didominasi metode ceramah dengan media PowerPoint dan PDF sehingga peserta didik mengalami kesulitan memahami tahapan prosedural yang bersifat kompleks. Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan media pembelajaran berupa video tutorial prosedur pembersihan alat pengolahan makanan serta menganalisis kelayakannya sebagai media pembelajaran pada elemen K3. Penelitian menggunakan metode *Research and Development* (R&D) dengan model pengembangan DDD-E (*Decide, Design, Develop, Evaluate*). Kelayakan produk dinilai oleh ahli materi, ahli media, dan ahli bahasa, kemudian diujicobakan kepada peserta didik melalui uji *one-to-one*, *small group*, dan *field test*. Hasil validasi menunjukkan persentase kelayakan sebesar 93,33% oleh ahli materi, 100% oleh ahli media, dan 98,18% oleh ahli bahasa dengan kategori sangat layak. Hasil uji coba kepada peserta didik memperoleh persentase 91,39% pada uji *one-to-one*, 98,15% pada uji *small group*, dan 95,40% pada *field test*, yang seluruhnya berada pada kategori sangat layak. Berdasarkan hasil tersebut, dapat disimpulkan bahwa media pembelajaran video tutorial prosedur pembersihan alat pengolahan makanan yang dikembangkan layak digunakan sebagai media pembelajaran untuk membantu peserta didik memahami materi prosedural pada elemen Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3).

Kata Kunci: *kelayakan, media pembelajaran, pembersihan alat pengolahan makanan, video tutorial*

DEVELOPMENT OF A VIDEO TUTORIAL LEARNING MEDIA ON FOOD PROCESSING EQUIPMENT CLEANING PROCEDURES

DIAJENG ARSHILLAH MAHARANI

Supervisor: Dr. Nur Riska, S.Pd, M.Si. and Dr. Rina Febriana, M.Pd.

ABSTRACT

Vocational education demands a learning process that can support the mastery of practical competencies, especially in the Occupational Health and Safety (K3) element. However, learning on the material on food processing equipment cleaning procedures at SMK Negeri 24 Jakarta is still dominated by lecture methods with PowerPoint and PDF media so that students have difficulty understanding the complex procedural stages. This study aims to develop learning media in the form of video tutorials on food processing equipment cleaning procedures and analyze its feasibility as a learning medium for the K3 element. The study uses the Research and Development (R&D) method with the DDD-E (Decide, Design, Develop, Evaluate) development model. Product feasibility is assessed by material experts, media experts, and language experts, then tested on students through one-to-one, small group, and field tests. Validation results showed a feasibility percentage of 93.33% by material experts, 100% by media experts, and 98.18% by language experts, categorized as very feasibility. The results of the student trials yielded 91.39% in one-to-one testing, 98.15% in small group testing, and 95.40% in field testing, all of which fall into the very feasibility category. Based on these results, it can be concluded that the video tutorial learning media for food processing equipment cleaning procedures developed is suitable for use as a learning medium to help students understand procedural material in the Occupational Health and Safety (K3) element.

Keywords: *feasibility, learning media, food processing equipment cleaning, video tutorial*

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING TUGAS AKHIR.....	ii
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR.....	iii
SURAT PERNYATAAN KEASLIAN KARYA.....	iv
LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI.....	v
KATA PENGANTAR.....	vi
ABSTRAK	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
 BAB I PENDAHULUAN.....	 1
1.1 Latar Belakang	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	6
 BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	 7
2.1 Konsep Pengembangan Produk.....	7
2.1.1 Model ADDIE.....	7
2.1.2 Model APPED.....	9
2.1.3 Model Borg dan Gall.....	10
2.1.4 Model Bergman dan Moore	13
2.1.5 Model 4-D	14
2.1.6 Model DDD-E	16
2.2 Konsep Produk Yang Dikembangkan.....	17
2.3 Kerangka Teoritik	19
2.3.1 Media Pembelajaran.....	19
2.3.2 Media Pembelajaran Visual	20
2.3.3 Media Pembelajaran Audio.....	20
2.3.4 Media Pembelajaran Audio Visual	21
2.3.5 Video Tutorial	21
2.3.3 Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3)	23
2.3.4 Pembersihan Alat Pengolahan Makanan.....	26
2.4 Rancangan Produk	31
 BAB III METODOLOGI PENELITIAN	 34
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	34
3.2 Metode Pengembangan Produk.....	34
3.2.1. Tujuan pengembangan	34
3.2.2. Metode Pengembangan	34
3.2.3. Sasaran Produk.....	34

3.2.4. Instrumen	35
3.3 Prosedur Pengembangan	39
3.3.1 Tahap <i>Decide</i> (Memutuskan)	39
3.3.2 Tahap <i>Design</i> (Merancang)	39
3.3.3 Tahap <i>Develop</i> (Mengembangkan)	40
3.3.4 Tahap <i>Evaluate</i> (Mengevaluasi)	40
3.4 Teknik Pengumpulan Data	42
3.5 Teknik Analisis Data	42
BAB IV HASIL PENELITIAN 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 Video Tutorial	45
4.1.3.1 Tahap <i>Decide</i> (Memutuskan)	45
4.1.3.2 Tahap <i>Design</i> (Merancang)	48
4.1.3.3 Tahap <i>Develop</i> (Mengembangkan)	50
4.1.3.4 Tahap <i>Evaluate</i> (Mengevaluasi)	52
4.2 Kelayakan Produk	52
4.2.1 Uji Ahli Materi	53
4.2.2 Uji Ahli Media	56
4.2.3 Uji Ahli Bahasa	61
4.2.4 Uji <i>One-to-One</i> (Perorangan)	64
4.2.5 Uji <i>Small Group</i> (Terbatas)	67
4.2.6 Uji <i>Field Test</i> (Lapangan)	71
4.3 Pembahasan	75
4.3.1 Faktor Pendukung	79
4.3.2 Faktor Hambatan	81
4.3.3 Kekuatan Media Pembelajaran Video Tutorial	81
4.3.4 Kelemahan Media Pembelajaran Video Tutorial	82
BAB V KESIMPULAN DAN REKOMENDASI	83
5.1 Kesimpulan	83
5.2 Implikasi	83
5.3 Saran	84
DAFTAR PUSTAKA	85
LAMPIRAN	88

DAFTAR TABEL

Nomor	Judul Tabel	Halaman
Tabel 2.1	Materi K3 SMK Negeri 24 Jakarta	24
Tabel 2.2	Sub Materi Pembersihan Alat Pengolahan Makanan SMK Negeri 24 Jakarta	25
Tabel 3.1	Kisi-Kisi Instrumen Penilaian Kelayakan Oleh Ahli Materi	36
Tabel 3.2	Kisi-Kisi Instrumen Penilaian Kelayakan Oleh Ahli Media	36
Tabel 3.3	Kisi-Kisi Instrumen Penilaian Kelayakan Oleh Ahli Bahasa	37
Tabel 3.4	Kisi-Kisi Instrumen Uji Coba Oleh Peserta Didik	37
Tabel 3.6	Skala Likert	43
Tabel 3.7	Kategori Kelayakan Media	43
Tabel 4.1	Kegiatan Tahap <i>Decide</i>	45
Tabel 4.2	Hasil Uji Kelayakan Oleh Ahli Materi	53
Tabel 4.3	Hasil Uji Kelayakan Oleh Ahli Media	57
Tabel 4.4	Komentar dan Saran Perbaikan Ahli Media	60
Tabel 4.5	Hasil Uji Kelayakan Oleh Ahli Bahasa	61
Tabel 4.6	Hasil Uji Coba <i>One-to-One</i> (Perorangan)	64
Tabel 4.7	Komentar dan Saran Hasil Uji Coba <i>One-to-One</i> (Perorangan)	67
Tabel 4.8	Hasil Uji Coba <i>Small Group</i> (Terbatas)	68
Tabel 4.9	Komentar dan Saran Hasil Uji Coba <i>Small Group</i> (Terbatas)	70
Tabel 4.10	Perbaikan Pada Uji Coba <i>Small Group</i> (Terbatas)	71
Tabel 4.11	Hasil Uji Coba <i>Field Test</i> (Lapangan)	72
Tabel 4.12	Komentar dan Saran Hasil Uji Coba <i>Field Test</i> (Lapangan)	74
Tabel 4.13	Perbaikan Pada Uji Coba <i>Small Group</i> (Terbatas)	75

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul Gambar	Halaman
Gambar 2.1	Tahap Model ADDIE	7
Gambar 2.2	Tahap Model APPED	9
Gambar 2.3	Tahap Model Borg dan Gall	10
Gambar 2.4	Tahap Model Bergman dan Moore	13
Gambar 2.5	Tahap Model 4-D	14
Gambar 2.6	Tahap Model DDD-E	16
Gambar 2.7	Bagan Rancangan Produk Media Video Tutorial Pembersihan Alat Pengolahan Makanan	33
Gambar 4.1	Wawancara Guru Pengampu	46
Gambar 4.2	Tujuan Pembelajaran Video Tutorial Prosedur Pembersihan Alat Pengolahan Makanan	48
Gambar 4.3	<i>Outline</i> Media Pembelajaran Video Tutorial Prosedur Pembersihan Alat Pengolahan Makanan	48
Gambar 4.4	<i>Flowchart</i> /Alur Penyajian Media Pembelajaran	49
Gambar 4.5	<i>Interface</i> /Tampilan Video Tutorial Prosedur Pembersihan Alat Pengolahan Makanan	49
Gambar 4.6	Contoh Elemen Video Pada Media Pembelajaran Video Tutorial	51
Gambar 4.7	Contoh Elemen Gambar Pada Media Pembelajaran Video Tutorial	51
Gambar 4.8	QR Code Video Prosedur Pembersihan Alat Pengolahan Makanan	51

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul Lampiran	Halaman
Lampiran 1	CP ATP Mata Pelajaran Dasar-Dasar Kuliner SMK Negeri 24 Jakarta	88
Lampiran 2	Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP) Pembersihan Alat Pengolahan Makanan	91
Lampiran 3	Analisis Kebutuhan Media Pembelajaran (<i>Need Assessment</i>)	98
Lampiran 4	Tampilan <i>Google Form</i> Analisis Kebutuhan Media Pembelajaran	99
Lampiran 5	Rekapitulasi Hasil Analisis Kebutuhan Media Pembelajaran Peserta Didik (Skala Likert)	100
Lampiran 6	Rekapitulasi Hasil Analisis Kebutuhan Media Pembelajaran Peserta Didik (Non-Skala Likert)	101
Lampiran 7	Hasil Wawancara Terhadap Guru Pengampu Mata Pelajaran	105
Lampiran 8	Surat Permohonan Pengambilan Data Skripsi	107
Lampiran 9	Surat Permohonan Uji Ahli Materi	108
Lampiran 10	Surat Permohonan Uji Ahli Media	109
Lampiran 11	Surat Permohonan Uji Ahli Bahasa	110
Lampiran 12	Instrumen Penilaian Kelayakan Oleh Ahli Materi	111
Lampiran 13	Instrumen Penilaian Kelayakan Oleh Ahli Media	113
Lampiran 14	Instrumen Penilaian Kelayakan Oleh Ahli Bahasa	115
Lampiran 15	Instrumen Uji Coba Peserta Didik	117
Lampiran 16	Rekapitulasi Data Uji Coba Peserta Didik	120
Lampiran 17	<i>Storyboard</i>	121
Lampiran 18	Naskah	133
Lampiran 19	Gambaran Besar Isi Media (GBIM)	137
Lampiran 20	Jabaran Materi (JM)	138
Lampiran 21	Dokumentasi	153
Lampiran 22	Daftar Riwayat Hidup	154