

SKRIPSI

**PENGEMBANGAN VIDEO TUTORIAL MEMBUAT DAN
MENGHIAS COOKIES DENGAN ROYAL ICING UNTUK
SISWA SLB**



Intelligentia - Dignitas

ALIFIA AZ'ZAHRA

1514622061

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 : Alifia Az'zahra

NIM : 1514622061

Judul Penelitian : Pengembangan Video Tutorial Membuat dan Menghias
Cookies dengan Royal Icing untuk Siswa SLB

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

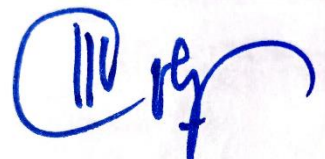
Jakarta, 19 Juli 2026

Pembimbing 1,



Dr. Rusilanti, M.Si.
NIDN. 0025066306

Pembimbing 2,



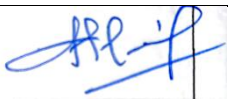
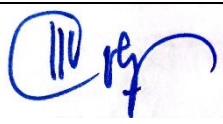
Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Sc.
NIDN. 0014097407

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR BENTUK: SKRIPSI

Nama : Alifia Az'zahra
No. Registrasi : 1514622061
Program Studi : Pendidikan Tata Boga
Judul : Pengembangan Video Tutorial Membuat dan Menghias Cookies dengan Royal Icing untuk Siswa SLB

Ini telah dipertahankan dihadapan dewan penguji dan dinyatakan Lulus / ~~Tidak Lulus~~)*
Ujian Tugas Akhir Oleh Tim Penguji Pada Tanggal 22 Juli 2026

Tim Penguji,

Ketua Penguji	Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes.	
	NIDN. 0014016309	
Penguji Ahli 1	Alvina Fadila Maulida, M.Pd.	
	NIDN. 5037776677230033	
Penguji Ahli 2	Dr. Annis Kandriasari, M.Pd.	
	NIDN. 0402118402	
Pembimbing 1	Dr. Rusilanti, M.Si.	
	NIDN. 0025066306	
Pembimbing 2	Dr. Cucu Cahyana, M.Sc	
	NIDN. 0014097407	

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 : Alifia Az'zahra
NIM : 1514622061
Program Studi : Pendidikan Tata Boga
Fakultas : Teknik
Judul TA : Pengembangan Video Tutorial Membuat dan Menghias Cookies dengan Royal Icing untuk Siswa SLB

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,



Alifia Az'zahra
NIM. 1514622061



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 : Alifia Az'zahra
NIM : 1514622061
Fakultas/Prodi : Teknik / Pendidikan Tata Boga
Alamat email : alifiaazzahra20228@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 Membuat dan Menghias Cookies dengan Royal Icing untuk Siswa SLB

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, 20 Agustus 2026

Penulis

(ALIFIA AZ'ZAHRA)
nama dan tanda tangan

KATA PENGANTAR

Assalamua'laikum Warahmatullahi Wabarakatuh,

Puji syukur penulis panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi berjudul **“Pengembangan Video Tutorial Membuat dan Menghias Cookies dengan Royal Icing untuk Siswa SLB”**. Skripsi ini disusun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Pendidikan pada Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.

Pada kesempatan ini, penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Dr. Annis Kandriasari, S.Pd., M.Pd selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta.
2. Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes sebagai Pembimbing Akademik mahasiswa angkatan 2022.
3. Dr. Rusilanti, M.Si & Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Sc sebagai Dosen Pembimbing.
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.

Terimakasih yang sebesar-besarnya kepada Ibu Eni Kusnaeni, Ayah Munasir, kakak dan adik yang selalu memberikan dukungan moril dan materil yang tiada henti. Kepada sahabat- sahabat yang selalu menjadi motivasi penulis untuk menyelesaikan studi, dan teman-teman program studi Pendidikan Tata Boga yang selalu membantu dan menjadi penyemangat setiap harinya, serta seluruh pihak yang tidak bisa disebutkan satu persatu.

Penulis menyadari dalam penulisan proposal skripsi ini masih terdapat kekurangan baik dalam penulisan maupun hasil penelitian. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari semua pihak demi meningkatkan kualitas dan kesempurnaan proposal skripsi ini.

Wassalamua'laikum Warahmatullahi Wabarakatuh.

Jakarta, 28 Juli 2026



Alifia Az'zahra
NIM. 1514622061

PENGEMBANGAN VIDEO TUTORIAL MEMBUAT DAN MENGHIAS COOKIES DENGAN ROYAL ICING UNTUK SISWA SLB

ALIFIA AZ'ZAHRA

Pembimbing : Dr. Rusilanti, M.Si dan Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Sc.

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan media pembelajaran berupa video tutorial menghias cookies dengan royal icing untuk siswa Sekolah Luar Biasa (SLB). Penelitian menggunakan metode Research and Development (R&D) dengan model pengembangan ADDIE yang meliputi tahap analisis, desain, pengembangan, implementasi, dan evaluasi. Penelitian dilaksanakan di Laboratorium Pastry dan Bakery Program Studi Pendidikan Tata Boga Universitas Negeri Jakarta serta di SLB Santi Rama, yang berlangsung dari bulan Desember 2025 hingga Juli 2026. Validasi kelayakan produk dilakukan oleh ahli materi, ahli media, dan ahli bahasa, sedangkan uji coba keterterapan dilakukan melalui uji perorangan (*one to one*), kelompok terbatas (*small group*), dan uji lapangan kepada siswa SLB. Hasil penelitian menunjukkan bahwa video tutorial yang dikembangkan memperoleh persentase kelayakan dari ahli materi sebesar 93,3% (kategori sangat memadai), ahli media sebesar 80% (kategori memadai), dan ahli bahasa sebesar 88% (kategori memadai). Hasil uji coba kepada siswa menunjukkan persentase kelayakan sebesar 67,5% pada uji perorangan, 87,4% pada uji kelompok terbatas, dan 90,6% pada uji lapangan dengan kategori sangat memadai. Keseluruhan hasil penilaian menunjukkan bahwa video tutorial yang dikembangkan layak dan efektif digunakan sebagai media pembelajaran dalam meningkatkan pemahaman serta keterampilan siswa mengenai teknik menghias cookies menggunakan royal icing. Dengan demikian, video tutorial yang dikembangkan dapat digunakan sebagai media pembelajaran pendukung mata pelajaran Keterampilan Tata Boga di SLB.

Kata kunci: Pengembangan, Video Pembelajaran, Menghias Cookies Dengan Royal Icing, Siswa SLB

DEVELOPMENT OF A VIDEO TUTORIAL ON MAKING AND DECORATING COOKIES WITH ROYAL ICING FOR STUDENTS OF SLB

ALIFIA AZ'ZAHRA

Advisors : Dr. Rusilanti, M.Si dan Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Sc.

ABSTRACT

This research aims to develop a learning media in the form of a video tutorial on decorating cookies with royal icing for students of Special Needs Schools (SLB). The study applies the Research and Development (R&D) method using the ADDIE development model, which consists of five stages: analysis, design, development, implementation, and evaluation. The research was conducted at the Pastry and Bakery Laboratory of the Culinary Education Study Program, Universitas Negeri Jakarta, and at SLB Santi Rama, from December 2025 to July 2026. Product feasibility validation was carried out by subject matter experts, media experts, and language experts, while applicability testing was administered through one-to-one trials, small group trials, and field trials involving SLB students. The results show that the developed video tutorial obtained a feasibility percentage of 93.3% from subject matter experts (*very appropriate category*), 80% from media experts (*appropriate category*), and 88% from language experts (*appropriate category*). Trials with students yielded feasibility percentages of 67.5% in one-to-one trials, 87.4% in small group trials, and 90.6% in field trials, which falls into the very appropriate category. Overall assessment results indicate that the developed video tutorial is feasible and effective as a learning media for improving students' understanding and skills in cookie decorating techniques using royal icing. Accordingly, this video tutorial can be used as a supporting learning media for the Culinary Skills subject at SLB.

Keywords: Development of an Instructional Video on Decorating Cookies with Royal Icing for SLB Students

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING TUGAS AKHIR.....	i
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	ii
SURAT PERNYATAAN KEASLIAN KARYA.....	iii
LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
ABSTRAK	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR TABEL.....	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	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1 Konsep Pengembangan Produk.....	7
2.1.1 Pengembangan Media Pembelajaran	7
2.1.2 Model Pengembangan.....	8
2.2 Konsep Produk Yang Dikembangkan.....	20
2.3 Kerangka Teori.....	23
2.3.1 Media Pembelajaran.....	23
2.3.2 Media Video Pembelajaran.....	28

2.3.3 Video Tutorial.....	30
2.3.4 Cookies dengan Hiasan Royal Icing.....	30
2.4 Rancangan Produk.....	51
BAB III METODE PENELITIAN	53
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	53
3.2 Metode Pengembangan Produk.....	53
3.2.1 Tujuan Pengembangan Produk	53
3.2.2 Metode Pengembangan Produk.....	53
3.2.3 Sasaran Produk.....	53
3.2.4 Instrumen.....	53
3.2.5 Validasi Instrumen.....	65
3.3 Data Pengembangan Produk.....	65
3.4 Model Prosedur Pengembangan.....	65
3.4.1 Analyze	66
3.4.2 Design	66
3.4.3 Development	66
3.4.4 Impementation.....	67
3.4.5 Evaluation	68
3.5 Teknik Pengumpulan Data.....	68
3.6 Teknik Analisis Data.....	68
BAB IV PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	70
4.1 Hasil Pengembangan Produk	70
4.1.1 Lokasi Penelitian	70
4.1.2 Proses Pengembangan Produk.....	70
4.2 Kelayakan Produk.....	95
4.2.1 Uji Coba Pengembangan.....	95
4.2.2 Uji Coba <i>One to One</i>	95
4.2.3 Uji Coba <i>Small Group</i>	96
4.2.4 Uji <i>Field Test</i>	97
4.3 Pembahasan.....	98
4.3.1 Faktor Pendukung.....	100
4.3.2 Faktor Hambatan.....	101

4.3.3 Kekuatan Media Pembelajaran.....	101
4.3.4 Kelemahan Media Pembelajaran.....	101
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	102
5.1 Kesimpulan.....	102
5.2 Implikasi.....	103
5.3 Saran.....	103
Daftar Pustaka.....	105
LAMPIRAN.....	108
DAFTAR RIWAYAT HIDUP.....	200



DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Alur Kerja Model <i>Hannafin dan Peck</i>	9
Gambar 2.2 Urutan Pengembangan <i>Borg and Gall</i>	10
Gambar 2.3 Skema Produksi Multimedia DDD-E.....	11
Gambar 2.4 Mekanisme Kerja Model <i>Bergman dan Moore</i>	12
Gambar 2.5 Struktur Sistem Model <i>Dick and Carey</i>	14
Gambar 2.6 Siklus Produksi Menggunakan Kerangka ADDIE.....	17
Gambar 2.7 Alur Sistematis Model <i>Isman</i>	18
Gambar 2.8 Tampilan Produk <i>Cookies</i>	31
Gambar 2.9 Contoh Drop Cookies.....	32
Gambar 2.10 Contoh Rolled Cookies.....	32
Gambar 2.11 Molded Cookies.....	33
Gambar 2.12 Pressed Cookies.....	33
Gambar 2.13 Bar Cookies.....	34
Gambar 2.14 Non-Bake Cookies.....	34
Gambar 2.15 <i>Royal Icing</i>	42
Gambar 2.16 Menghias <i>Cookies</i> dengan <i>Royal Icing</i>	47
Gambar 2.17 Siklus Pancangan Produk Menggunakan ADDIE.....	52

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Alat Cookies.....	39
Tabel 2.2 Bahan Royal Icing.....	42
Tabel 2.3 Alat Royal Icing.....	44
Tabel 2.4 Alat Pada pembuatan Menghias Cookies dengan <i>Royal Icing</i>	47
Tabel 3.1 Pedoman Pemberian Skor.....	54
Tabel 3.2 Blueprint Instrumen Validasi Ahli Media.....	54
Tabel 3.3 Lembar Evaluasi Ahli Media.....	55
Tabel 3.4 Blueprint Instrumen Validasi Ahli Media.....	57
Tabel 3.5 Lembar Evaluasi Ahli Materi.....	58
Tabel 3.6 Blueprint Instrumen Validasi Ahli Bahasa.....	59
Tabel 3.7 Lembar Evaluasi Ahli Bahasa.....	60
Tabel 3.8 Blueprint Penilaian Uji Perorangan dan Kelompok Terbatas.....	61
Tabel 3.9 Lembar Respons Uji Perorangan dan Kelompok Terbatas.....	62
Tabel 3.10 Blueprint Instrumen Uji Lapangan oleh Murid.....	63
Tabel 3.11 Lembar Respons Uji Lapangan oleh Murid.....	64
Tabel 3.12 Pedoman Interpretasi Tingkat Kelayakan.....	69
Tabel 4.1 Catatan dan Rekomendasi Validator Materi.....	80
Tabel 4.2 Rekap Perubahan Berdasarkan Telaah Materi.....	81
Tabel 4.3 Rekapitulasi Penilaian Validator Materi.....	81
Tabel 4.4 Catatan dan Rekomendasi Validator Media.....	82
Tabel 4.5 Rekap Perbaikan Produk Audio <i>visual</i>	83
Tabel 4.6 Rekapitulasi Skor Validator Media.....	83
Tabel 4.7 Catatan dan Rekomendasi Validator Bahasa.....	86
Tabel 4.8 Rekapitulasi Penilaian Validator Kebahasaan.....	86
Tabel 4.9 Tanggapan dan Rekomendasi Pengguna pada Evaluasi Individual.....	88
Tabel 4.10 Masukan Murid selama Evaluasi Kelompok Terbatas.....	89
Tabel 4.11 Perbandingan Tayangan Sebelum dan Setelah Penyempurnaan.....	90

Tabel 4.12 Catatan dan Rekomendasi Murid selama Evaluasi Lapangan.....	92
Tabel 4.13 Rekapitulasi Evaluasi Individual.....	95
Tabel 4.14 Rekapitulasi Evaluasi Kelompok Terbatas.....	96
Tabel 4.15 Rekapitulasi Evaluasi Lapangan.....	98

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 : Garis – garis Isi Media.....	109
Lampiran 2 : Jabaran Materi.....	113
Lampiran 3 : <i>Story Board</i>	123
Lampiran 4 : Surat Permohonan Uji Validasi Instrumen.....	147
Lampiran 5 : Surat Keterangan Validasi Instrumen.....	148
Lampiran 6 : Bukti Hasil Validasi Instrumen oleh Ahli Materi, Ahli Media, dan Ahli Bahasa (Guru SLB dan Dosen UNJ).....	149
Lampiran 7 : Data Hasil Validasi oleh Ahli Materi, Ahli Media, Ahli Bahasa (Guru SLB dan Dosen UNJ).....	159
Lampiran 8 : Bukti Hasil Uji Coba <i>One to One</i> oleh Peserta Didik.....	160
Lampiran 9 : Bukti Hasil Uji Coba <i>Small Group</i> oleh Peserta Didik.....	169
Lampiran 10 : Bukti Hasil Uji Coba <i>Field Test</i> oleh Peserta Didik.....	184
Lampiran 11 : Data Hasil Uji Coba <i>One to One</i> , <i>Small Group</i> , dan <i>Field Test</i> Peserta Didik.....	196
Lampiran 12 : Dokumentasi.....	198
Lampiran 13 : Daftar Riwayat Hidup.....	200