

**PENGEMBANGAN MEDIA VIDEO PEMBELAJARAN
BROWNIES BATIK TRUNTUM KHAS SURAKARTA
PADA MATA KULIAH DEKORASI KUE**



OLEH:

M. DAVID TANOTO

NIM.1915081012

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER
JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
SINGARAJA
2023**



**PENGEMBANGAN MEDIA VIDEO PEMBELAJARAN
BROWNIES BATIK TRUNTUM KHAS SURAKARTA
PADA MATA KULIAH DEKORASI KUE**

SKRIPSI

Diajukan kepada

Universitas Pendidikan Ganesha

Untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan dalam Menyelesaikan
Program Sarjana Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Oleh

M. David Tanoto

NIM 1915081012

PRODI PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER

JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI

FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN

UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA

SINGARAJA

2023

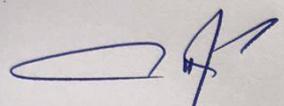
LEMBAR PERSETUJUAN DOSEN PENGUJI

Skripsi oleh M. David Tanoto

Telah dipertahankan di depan dewan penguji

Pada tanggal

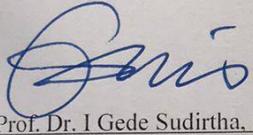
Dewan penguji,



Dra. Damiati, M.Kes.

NIP. 196502191991032001

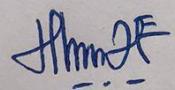
(Ketua)



Prof. Dr. I Gede Sudirtha, S.Pd.,M.Pd.

NIP. 197106161996021001

(Anggota)



Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd.,M.Pd.

NIP. 197309022002122001

(Anggota)



Luh Masdarini, S.Pd.,M.Pd.

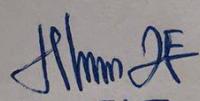
NIP. 197104212002122001

(Anggota)

SKRIPSI
DIAJUKAN UNTUK MELENGKAPI TUGAS-TUGAS
DAN MEMENUHI SYARAT-SYARAT UNTUK
MENCAPAI GELAR SARJANA PENDIDIKAN

Menyetujui

Pembimbing I



Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd.,M.Pd
NIP. 197309022002122001

Pembimbing II



Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd
NIP. 197104212002122001

**LEMBAR PERSETUJUAN DAN PENGESAHAN PANITIA UJIAN
SKRIPSI**

Diterima oleh Panitia Ujian Fakultas Teknik dan Kejuruan

Universitas Pendidikan Ganesha

Guna memenuhi syarat-syarat untuk mencapai gelar Sarjana Pendidikan

Pada :

Hari : Kamis

Tanggal 10 Agustus 2023

Mengetahui,

Ketua Ujian

Sekretaris Ujian

Made Windu Antara Kesiman, S.T., M.Sc., Ph.D.
NIP. 198211112008121001

Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd.,M.Pd.
NIP. 197309022002122001

Mengesahkan



Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd.
NIP. 197309022002122001

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa karya tulis yang berjudul "**Pengembangan Media Video Pembelajaran Brownies Batik Truntum Khas Surakarta Pada Mata Kuliah Dekorasi Kue di Undiksha**" beserta seluruh isinya adalah benar-benar karya saya sendiri dan saya tidak melakukan penjiplakan dan pengutipan dengan cara yang tidak sesuai dengan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan. Atas pernyataan ini saya siap menanggung resiko/sanksi yang dijatuhkan kepada saya apabila kemudian ditemukan adanya pelanggaran atas etika keilmuan dalam karya saya ini atau ada klaim terhadap keaslian karya saya ini.

Singaraja,

Yang membuat pernyataan



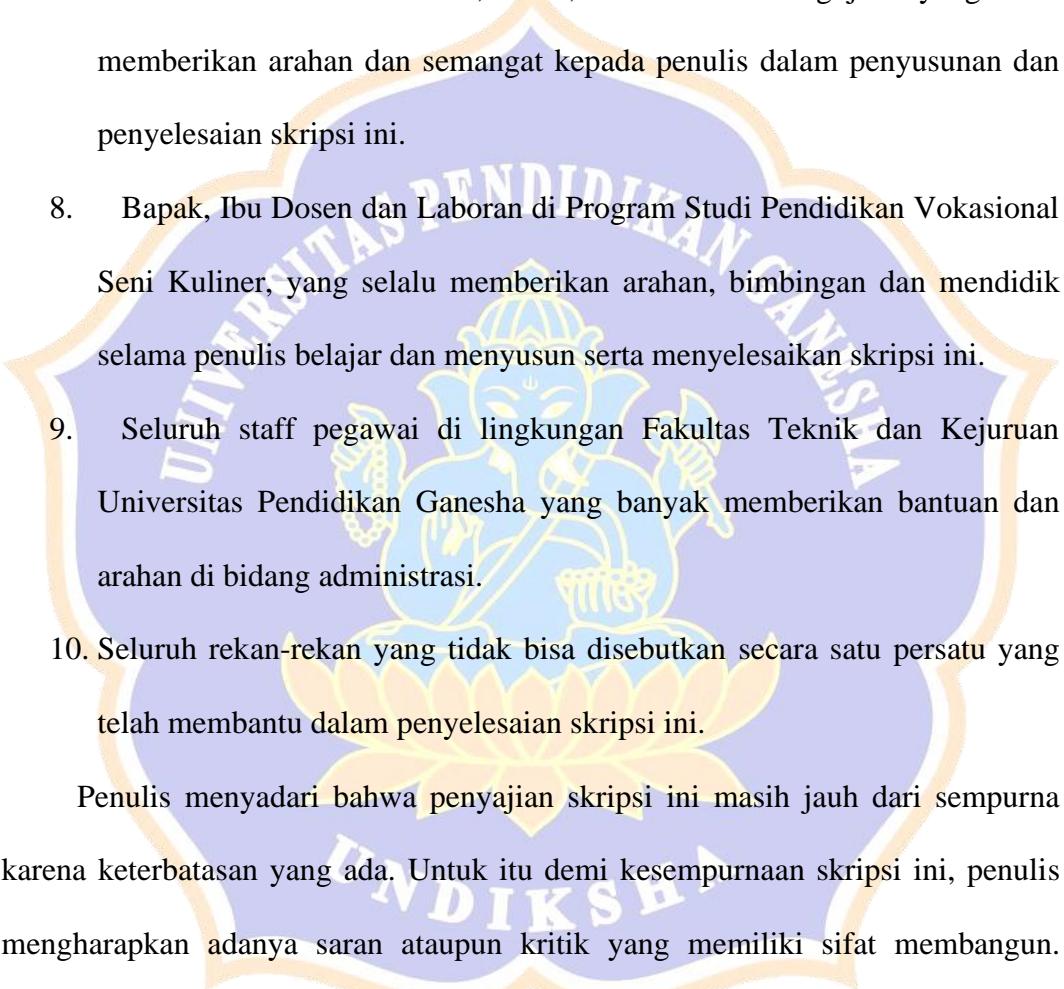
M. David Tanoto
NIM. 1915081012

PRAKATA

Puji Syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT atas berkat rahmatnya, penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Pengembangan Media Video Pembelajaran *Brownies Batik Truntum* Pada Mata Kuliah Dekorasi Kue”. Skripsi ini disusun untuk memenuhi persyaratan mendapatkan gelar sarjana pendidikan di Universitas Pendidikan Ganesha.

Dalam proses penyusunan skripsi ini, penulis mendapatkan banyak bantuan dari berbagai pihak. Untuk itu pada kesempatan ini, penulis mengucapkan terimakasih kepada:

1. Prof. Dr. I Wayan Lasmawan, M.Pd. selaku Rektor Universitas Pendidikan Ganesha.
2. Dr. Kadek Rihendra Dantes, S.T.,M.T. selaku Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha, atas fasilitas yang diberikan dalam penyusunan skripsi ini.
3. Made Windu Antara Kesiman, S.T., M.Sc., Ph.D. selaku Wakil Dekan I Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha, atas fasilitas yang diberikan dalam penyusunan skripsi ini.
4. Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd.,M.Pd. selaku Ketua Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner dan sekaligus Pembimbing I atas bentuk bimbingan, nasehat, arahan, motivasi, dan dukungannya yang diberikan dalam penyelesaian skripsi ini.

- 
5. Luh Masdarini, S.Pd.,M.Pd. selaku Pembimbing II yang telah memberi bimbingan, dukungan, motivasi serta arahan maupun nasehat kepada penulis dalam penyelesaian skripsi ini.
 6. Dra. Damiati, M.Kes. selaku Pengaji I yang telah memberikan arahan dan semangat kepada penulis dalam penyusunan dan penyelesaian skripsi ini.
 7. Prof. Dr. I Gede Sudirtha, S.Pd.,M.Pd. selaku Pengaji II yang telah memberikan arahan dan semangat kepada penulis dalam penyusunan dan penyelesaian skripsi ini.
 8. Bapak, Ibu Dosen dan Laboran di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner, yang selalu memberikan arahan, bimbingan dan mendidik selama penulis belajar dan menyusun serta menyelesaikan skripsi ini.
 9. Seluruh staff pegawai di lingkungan Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha yang banyak memberikan bantuan dan arahan di bidang administrasi.
 10. Seluruh rekan-rekan yang tidak bisa disebutkan secara satu persatu yang telah membantu dalam penyelesaian skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa penyajian skripsi ini masih jauh dari sempurna karena keterbatasan yang ada. Untuk itu demi kesempurnaan skripsi ini, penulis mengharapkan adanya saran ataupun kritik yang memiliki sifat membangun. Penulis sangat berharap dalam skripsi ini dapat bermanfaat dan berguna bagi kita semua khususnya bagi penulis, pembaca dan dalam dunia pendidikan.

Singaraja, 31 Juli 2023

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PERSEMBAHAN	vii
MOTTO	viii
PRAKATA	ix
ABSTRAK.....	xi
DAFTAR ISI	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
DAFTAR BAGAN	xiv
DAFTAR TABEL	xvi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	8
1.3 Pembatasan Masalah.....	8
1.4 Rumusan Masalah.....	9
1.5 Tujuan Penelitian.....	9
1.6 Manfaat Hasil Penelitian.....	9
BAB II KAJIAN TEORI	12
2.1 Media Pembelajaran	12
2.1.1 Pengertian Media Pembelajaran	12
2.1.2 Fungsi Media Pembelajaran	13
2.1.3 Klasifikasi Jenis Media Pembelajaran	16
2.1.4 Media Video Pembelajaran	20
2.1.5 Manfaat Media Video Pembelajaran	22
2.1.6 Kriteria Media Video Pembelajaran	24
2.2 Mata Kuliah Dekorasi Kue.....	27
2.3 Materi Pembelajaran Cake	30
2.3.1 Pengertian Cake.....	30
2.3.2 Klasifikasi Jenis Cake	31
2.3.3 Bahan – Bahan Pembuatan <i>Brownies Cake</i>	32
2.3.4 Alat – Alat Pembuatan <i>Brownies Cake</i>	37
2.4 Motif Truntum Khas Surakarta	39
2.5 Kajian Hasil Penelitian Yang Relevan.....	40
2.6 Kerangka Berpikir	44

BAB III METODE PENELITIAN	47
3.1 Rancangan penelitian	47
3.2 Prosedur Penelitian	48
3.2.1 Tahap pendefinisian (<i>Define</i>)	50
3.2.2 Tahap Perancangan (<i>Design</i>)	50
3.2.3 Tahap Pengembangan (<i>Develop</i>).....	52
3.2.4 Tahap Diseminasi (<i>Disseminate</i>).....	52
3.3 Subjek Uji Coba.....	53
3.4 Tempat dan Waktu Penelitian	54
3.5 Variabel Penelitian.....	54
3.6 Definisi Operasional Variabel	54
3.7 Teknik Pengumpulan Data.....	57
3.8 Instrumen Penelitian	57
3.9 Teknik Analisis Data	67
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	70
4.1 Hasil Penelitian.....	70
4.1.1 Tahap Pendefinisian (<i>Define</i>).....	70
4.1.2 Tahap Perancangan (<i>Design</i>)	73
4.1.3 Tahap Pengembangan (<i>Develop</i>).....	86
4.1.4 Tahap Penyebaran (<i>Disseminate</i>)	94
4.2 Pembahasan	95
BAB V PENUTUP	100
5.1 Rangkuman.....	100
5.2 Simpulan	102
5.3 Saran	103
DAFTAR PUSTAKA	104

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Motif Batik Truntum Khas Surakarta	39
Gambar 4.1 Observasi awal melalui Google form	71
Gambar 4.2 Silabus dan RPS Dekorasi Kue	72
Gambar 4.3 Ide Gagasan berdasarkan hasil observasi awal.....	75
Gambar 4.4 Analisis sasaran berdasarkan hasil observasi awal.....	75
Gambar 4.5 Naskah / Skenario	79
Gambar 4.6 Penyusunan Tim Produksi.....	80
Gambar 4.7 Pemilihan Talent produksi	81
Gambar 4.8 Pemilihan lokasi / hunting.....	82
Gambar 4.9 Proses pengambilan gambar saat Produksi	83
Gambar 4.10 Software Adobe Premiere Pro	84
Gambar 4.11 Proses Editing menggunakan Adobe Premiere Pro 2022	85
Gambar 4.12 Software Adobe After Effect.....	85
Gambar 4.13 Proses Editing Intro menggunakan After Effect	85
Gambar 4.14 Software Vyond Animate Creation	85
Gambar 4.15 Diagram Penilaian Para Ahli dan Responden	94

DAFTAR BAGAN

Bagan 2.1 Kerangka Berfikir.....	46
Bagan 3.1 Alur Model 4-D (Define, Design, Develop, Disseminate)	49
Bagan 3.2 Prosedur Pengembangan Model 4-D.....	53



DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Garis Besar Rencana Pembelajaran (GBRP)	28
Tabel 3.1 Teknik dan Instrumen Penelitian	58
Tabel 3.2 Kisi – Kisi Instrumen Uji Kelayakan Video Pembelajaran Untuk Ahli Materi	58
Tabel 3.3 Instrumen Uji Kelayakan Video Pembelajaran untuk Ahli Materi.....	59
Tabel 3.4 Kisi-isi Instrumen Uji Kelayakan Video Pembelajaran untuk Ahli Media	60
Tabel 3.5 Instrumen Uji Kelayakan Video Pembelajaran untuk Ahli Media	60
Tabel 3.6 Kisi-kisi Instrumen Uji Kelayakan Video Pembelajaran untuk Ahli Desain Pembelajaran	61
Tabel 3.7 Instrumen Uji Kelayakan Video Pembelajaran untuk Ahli Desain Pembelajaran	62
Tabel 3.8 Kisi-kisi Instrumen Uji Kelayakan Video Pembelajaran Untuk Peserta Didik.....	63
Tabel 3.9 Instrumen Uji Kelayakan Video Pembelajaran Untuk Peserta Didik ...	64
Tabel 3.10 Uji Validitas Instrumen Gregory.....	65
Tabel 3.11 Hasil Uji Validitas Isi Oleh Para Ahli	66
Tabel 3.12 Skor Penilaian Kuantitatif.....	67
Tabel 3.13 Kategori Hasil Validasi Media.....	69
Tabel 4.1 Garis Besar Isi Media (GBIM).....	76
Tabel 4.2 Penilaian dan Persentase dari Para Ahli	86
Tabel 4.3 Hasil Penilaian Ahli Materi	88
Tabel 4.4 Hasil Penilaian Ahli Media.....	90
Tabel 4.5 Hasil Penilaian Ahli Desain Pembelajaran	91

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Silabus & RPS Mata Kuliah Dekorasi Hidangan	107
Lampiran 2 Rancangan Rundown Konsep Video	110
Lampiran 3 Surat Lampiran Expert Judgement & Uji Validitas Instrumen	115
Lampiran 4 Kisi Kisi dan Instrumen Penelitian	133
Lampiran 5 Tampilan Video pada Platform Youtube.....	139
Lampiran 6 Penilaian Para Ahli dan Responden	140

