

**PENGEMBANGAN MEDIA INTERAKTIF KULINER  
ASIA BERBASIS *PROJECT BASED LEARNING* DI  
PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL  
SENI KULINER UNDIKSHA**



**OLEH  
KADEK APRILIA CAHYANI  
NIM 1815051019**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK INFORMATIKA  
JURUSAN TEKNIK INFORMATIKA  
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN  
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA  
SINGARAJA**

**2024**



**PENGEMBANGAN MEDIA INTERAKTIF  
KULINER ASIA BERBASIS *PROJECT BASED  
LEARNING* DI PROGRAM STUDI PENDIDIKAN  
VOKASIONAL SENI KULINER UNDIKSHA**

**SKRIPSI**

**Diajukan Kepada  
Universitas Pendidikan Ganesha  
Untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam Menyelesaikan  
Program Sarjana Pendidikan Teknik Informatika**



**OLEH  
KADEK APRILIA CAHYANI  
NIM 1815051019**

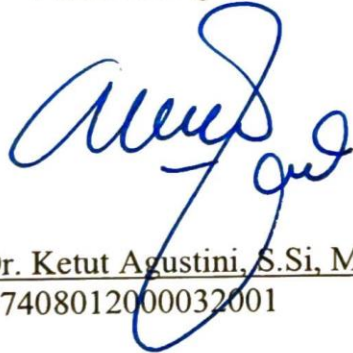
**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK INFORMATIKA  
JURUSAN TEKNIK INFORMATIKA  
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN  
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA  
SINGARAJA  
2024**

# SKRIPSI

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

**Menyetujui**

Pembimbing I,



Prof. Dr. Ketut Agustini, S.Si, M.Si.  
NIP 197408012000032001

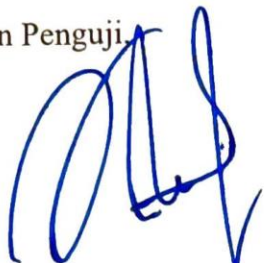
Pembimbing II,



P Wayan Arta Suyasa, S.Pd., M.Pd.  
NIP 198711092015041001

Skripsi oleh Kadek Aprilia Cahyani ini  
telah dipertahankan di depan dewan penguji  
pada tanggal 06 Maret 2024

Dewan Penguji



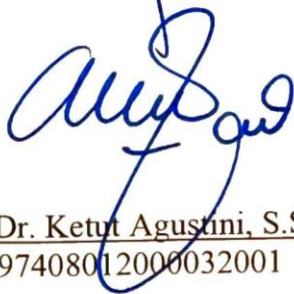
Dr. phil., Dessy Seri Wahyuni, S.Kom., M.Eng.  
NIP 198502152008122007

(Ketua)



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

(Anggota)



Prof. Dr. Ketut Agustini, S.Si, M.Si.  
NIP 197408012000032001

(Anggota)



P Wayan Arta Suyasa, S.Pd., M.Pd.  
NIP 198711092015041001

(Anggota)

Diterima oleh Panitia Ujian Fakultas Teknik dan Kejuruan  
Universitas Pendidikan Ganesha  
Guna memenuhi syarat-syarat untuk mencapai gelar sarjana pendidikan

Pada:

Hari : Selasa  
Tanggal : 26 Maret 2024

**Menyetujui**

Ketua Ujian,



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

Sekretaris Ujian,



Dr. phil., Dessy Seri Wahyuni, S.Kom., M.Eng  
NIP 198502152008122007

Mengesahkan

Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan,



Dr. Kadek Rihendra Dantes, S.T., M.T.  
NIP 197912012006041001

## PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa karya tulis yang berjudul **“Pengembangan Media Interaktif Kuliner Asia Berbasis *Project Based Learning* di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner Undiksha”** beserta isinya adalah benar-benar karya sendiri dan saya tidak melakukan penjiplakan dan pengutipan dengan cara-cara yang tidak sesuai dengan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan. Atas pernyataan ini, saya siap menanggung risiko/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, 6 Maret 2024  
Yang membuat pernyataan,



Kadek Aprilia Cahyani  
NIM 1815051019

## KATA PERSEMBAHAN

**“Om Swastyastu, Om Awighnam Astu Namu Sidham”**

Puja dan puji syukur penulis haturkan kepada

**Ida Sang Hyang Widhi Wasa/Tuhan Yang Maha Esa**

Karena berkat rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik dan atas segala kemudahan dan kelancaran yang diberikan.

Skripsi ini penulis persembahkan untuk:

**Keluarga Tercinta**

**Bapak dan Ibu Tersayang**

(I Made Merteka dan Ni Made Putri Suparmi)

Terimakasih karena sudah membimbing dan mengasuh penulis dengan penuh kasih sayang serta memberikan penulis dukungan penuh, nasehat dan motivasi dan doa yang diberikan sampai penulis dapat berada pada titik ini.

**Kakak dan Adik Terkasih**

**(Putu Yanita Erika Yanti, Komang Pradana Yogi Permana dan Ketut Ayu Okta Ariani)**

Yang selalu menyemangati dan menghibur serta atas doa yang diberikan dalam mengerjakan skripsi ini. Terimakasih atas waktunya.

**Seluruh Staf Dosen Prodi Pendidikan Teknik Informatika**

Yang telah membimbing dengan penuh kesabaran dan memberikan saran dan masukanSS saat menuntaskan skripsi ini khususnya kepada: **Ibu Prof. Dr. Ketut Agustini, S.Si, M.Si. dan Bapak P Wayan Arta Suyasa, S.Pd., M.Pd.**

**Teman-teman seperjuangan**

Seluruh teman-teman seperjuangan khususnya mahasiswa Pendidikan Teknik Informatika Angkatan 2018 yang sudah berbagi kenangan dan berjuang bersama-sama dalam menyelesaikan pendidikan



# MOTTO

**“KEBERHASILAN ADALAH PERJALANAN PANJANG DARI  
SATU KEGAGALAN KE KEGAGALAN BERIKUTNYA  
TANPA KEHILANGAN SEMANGAT”  
– WINSTON CHURCHILL**



## PRAKATA

Puji Syukur penulis panjatkan ke hadapan Tuhan Yang Maha Esa karena berkat rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul "Pengembangan Media Interaktif Kuliner Asia Berbasis Project Based Learning di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner Undiksha".

Skripsi ini disusun dengan tujuan untuk memenuhi salah satu syarat dalam menyelesaikan studi untuk memperoleh gelar sarjana dalam bidang Pendidikan Teknik Informatika di Universitas Pendidikan Ganesha. Dalam proses penyelesaian skripsi ini, penulis banyak mendapatkan bantuan, motivasi, arahan, saran dan kritik yang bersifat membangun dari berbagai pihak. Untuk itu, pada kesempatan ini, penulis mengucapkan terima kasih serta penghargaan sebagai rasa syukur dan hormat kepada:

1. Bapak Prof. Dr. I Wayan Lasmawan, M.Pd., selaku Rektor Universitas Pendidikan Ganesha Singaraja yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk mengikuti Pendidikan di Program Studi Pendidikan Teknik Informatika, Fakultas Teknik dan Kejuruan.
2. Bapak Dr. Kadek Rihendra Dantes, S.T., M.T., selaku Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan yang telah memberikan penulis kesempatan untuk menyusun skripsi ini.
3. Ibu Dr. phil., Dessy Seri Wahyuni, S.Kom., M.Eng., selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Teknik Informatika dan selaku dosen penguji I yang telah banyak memberikan dukungan, motivasi, arahan dan saran kepada penulis dalam menyusun skripsi ini.
4. Bapak Made Windu Antara Kesiman, S.T., M.Sc., Ph.D., selaku dosen penguji II yang telah banyak memberikan dukungan, motivasi, arahan dan saran kepada penulis dalam menyusun skripsi ini.
5. Ibu Prof. Dr. Ketut Agustini, S.Si, M.Si., selaku dosen pembimbing I yang telah banyak memberikan penulis bimbingan, motivasi, dukungan, nasihat dan saran dalam penyusunan skripsi ini.
6. Bapak P Wayan Arta Suyasa, S.Pd., M.Pd. selaku dosen pembimbing II yang telah banyak memberikan penulis bimbingan, motivasi, dukungan, nasihat dan saran dalam penyusunan skripsi ini.

7. Seluruh staf dosen dan pegawai Fakultas Teknik dan Kejuruan yang telah banyak membantu kelancaran pelaksanaan penelitian ini.
8. Ibu Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd. M.Pd., selaku koordinator program studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner Universitas Pendidikan Ganesha yang telah memberikan ijin penulis untuk melakukan penelitian.
9. Ibu Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M.Pd., selaku dosen pengampu Mata Kuliner Kuliner Asia sekaligus dosen ahli isi yang telah memberikan bantuan, arahan dan kerjasama selama penulis melakukan penelitian.
10. Ibu Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd. selaku dosen pengampu Mata Kuliner Kuliner Asia sekaligus dosen ahli isi yang telah memberikan bantuan, arahan dan kerjasama selama penulis melakukan penelitian.
11. Bapak I Made Merteka dan Ibu Ni Made Putri Suparmi selaku orang tua penulis yang telah memberikan dukungan semangat dan doa serta bantuan baik moral maupun materiil.
12. Seluruh rekan mahasiswa Angkatan 2018 Program Studi Pendidikan Teknik Informatika Universitas Pendidikan Ganesha yang selalu memberikan semangat dalam penyelesaian skripsi ini.
13. Semua pihak yang tidak bisa disebutkan satu persatu yang telah membantu penyusunan skripsi ini.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa apa yang tersaji dalam skripsi ini masih jauh dari kata sempurna dikarenakan keterbatasan kemampuan yang penulis miliki. Untuk itu demi kesempurnaan skripsi ini, penulis mengharapkan segala kritik maupun saran yang sifatnya membangun dari berbagai pihak. Penulis berharap skripsi ini dapat bermanfaat dan berguna bagi kita semua khususnya bagi pengembangan dunia pendidikan.

Singaraja, 6 Maret 2024

Penulis

## DAFTAR ISI

	HALAMAN
PERNYATAAN.....	vi
KATA PERSEMBAHAN.....	vii
MOTTO .....	viii
PRAKATA.....	ix
ABSTRAK.....	xi
<i>ABSTRACT</i> .....	xii
DAFTAR ISI.....	xiii
DAFTAR TABEL.....	xv
DAFTAR GAMBAR.....	xvii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xix
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1 LATAR BELAKANG.....	1
1.2 IDENTIFIKASI MASALAH.....	7
1.3 RUMUSAN MASALAH.....	8
1.4 TUJUAN PENELITIAN.....	8
1.5 BATASAN MASALAH.....	9
1.6 MANFAAT PENELITIAN.....	9
<b>BAB II KAJIAN PUSTAKA DAN LANDASAN TEORI.....</b>	<b>12</b>
2.1 KAJIAN PUSTAKA.....	12
2.2 LANDASAN TEORI.....	18
2.2.1 Teori Belajar.....	18
2.2.2 Media Pembelajaran.....	22
2.2.3 Multimedia Interaktif.....	25
2.2.4 Model Pembelajaran <i>Project Based Learning</i> .....	31
2.2.5 Karakteristik Mata Kuliah Kuliner Asia.....	34
2.2.6 Kerangka Berpikir.....	36
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....</b>	<b>39</b>
3.1 JENIS PENELITIAN.....	39

3.2	MODEL PENGEMBANGAN .....	39
3.3	PROSEDUR PENGEMBANGAN.....	42
3.3.1	Analisis ( <i>Analyze</i> ) .....	42
3.3.2	Perancangan ( <i>Design</i> ) .....	48
3.3.3	Pengembangan ( <i>Development</i> ).....	57
3.3.4	Implementasi ( <i>Implementation</i> ) .....	59
3.3.5	Evaluasi ( <i>Evaluation</i> ).....	61
3.4	SUBJEK PENELITIAN .....	63
3.5	UJI COBA PRODUK.....	63
3.6	TEKNIK PENGUMPULAN DATA .....	65
3.7	ANALISIS DATA .....	69
3.7.1	Analisis Data Kevalidan Media Interaktif.....	69
3.7.2	Uji Perorangan, Uji Kelompok Kecil, Uji Lapangan .....	71
3.7.3	Uji Efektivitas (Uji Normalitas Gain) .....	72
3.7.4	Analisis <i>User Experience</i> Pendidik dan Peserta didik .....	73
BAB IV	HASIL DAN PEMBAHASAN .....	77
4.1	Hasil Penelitian.....	77
4.1.1	Hasil Tahap Analisis ( <i>Analyze</i> ).....	78
4.1.2	Hasil Tahap Perancangan ( <i>Design</i> ).....	82
4.1.3	Hasil Tahap Pengembangan ( <i>Development</i> ) .....	83
4.1.4	Hasil Tahap Implementasi ( <i>Implementation</i> ).....	114
4.1.5	Hasil Tahap Evaluasi ( <i>Evaluation</i> ).....	135
4.1.6	Hasil Validitas Media Interaktif.....	138
4.1.7	Hasil Efektivitas Media Interaktif .....	139
4.2	PEMBAHASAN.....	142
BAB V	PENUTUP .....	151
5.1	SIMPULAN.....	151
5.2	SARAN.....	152
	DAFTAR PUSTAKA .....	154
	RIWAYAT HIDUP.....	159
	LAMPIRAN.....	160

## DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
Tabel 2.1 Sintaks Model Pembelajaran Project Based Learning.....	32
Tabel 2.2 Kompetensi Dasar, Indikator dan Materi Pokok Mata Kuliah Kuliner Asia.....	35
Tabel 3. 1 Prosedur Desain Instruksional Umum ADDIE .....	41
Tabel 3.2 Capaian Pembelajaran, Indikator dan Materi Mata Kuliah Kuliner Asia .....	48
Tabel 3.3 Pemetaan Materi dalam Media Interaktif .....	50
Tabel 3.4 Perancangan Antarmuka (Interface).....	52
Tabel 3.5 Pemetaan Uji Ahli dan Uji Ahli Media-Desain.....	58
Tabel 3.6 Pemetaan Uji Coba Perorangan, Kelompok Kecil dan Lapangan.....	60
Tabel 3.7 Teknik Pengumpulan Data .....	66
Tabel 3.8 Pemetaan Kisi-kisi Instrumen.....	68
Tabel 3.9 Tingkat Pencapaian Kriteria Validasi Uji Ahli .....	71
Tabel 3.10 Konversi Tingkat Pencapaian dengan Skala 5 .....	72
Tabel 3.11 Kriteria Gain.....	73
Tabel 3.12 Konversi Data UEQ.....	74
Tabel 3.13 Kategori UEQ Data Analysis Tools .....	76
Tabel 4.1 Software Pendukung.....	84
Tabel 4.2 Hasil Pengembangan Media Interaktif.....	91
Tabel 4.3 Hasil Uji Ahli Isi Tahap I.....	100
Tabel 4.4 Hasil Uji Ahli Isi Tahap II.....	101
Tabel 4.5 Tabulasi silang penilaian uji ahli isi/materi tahap I.....	103
Tabel 4.6 Tabulasi silang penilaian uji ahli isi/materi tahap II .....	103
Tabel 4.7 Saran dan Revisi Uji Ahli Isi/Materi .....	105
Tabel 4.8 Hasil Uji Ahli Desain-Media Tahap I .....	107
Tabel 4.9 Hasil Uji Ahli Desain-Media Tahap II.....	109
Tabel 4.10 Tabulasi silang penilaian uji ahli desain-media tahap I.....	110
Tabel 4.11 Tabulasi silang penilaian uji ahli desain-media tahap II.....	111
Tabel 4.12 Saran dan Revisi Uji Ahli Desain-Media .....	112

Tabel 4.13 Hasil Uji Coba Perorangan.....	115
Tabel 4.14 Hasil Rekapitulasi Tingkat Pencapaian Uji Coba Perorangan .....	116
Tabel 4.15 Hasil Uji Coba Kelompok Kecil.....	119
Tabel 4.16 Hasil Rekapitulasi Tingkat Pencapaian Uji Coba Kelompok Kecil.	120
Tabel 4.17 Hasil Uji Coba Lapangan .....	123
Tabel 4.18 Hasil Rekapitulasi Tingkat Pencapaian Uji Coba Lapangan.....	124
Tabel 4.19 Hasil Evaluasi Tahap Analisis.....	135
Tabel 4.20 Hasil Evaluasi Tahap Desain.....	136
Tabel 4.21 Hasil Evaluasi Tahap Pengembangan .....	137
Tabel 4.22 Hasil Evaluasi Tahap Implementasi .....	138
Tabel 4.23 Hasil Perhitungan Validasi Ahli.....	139
Tabel 4.24 Hasil Nilai Pre-test dan Post-test.....	140



## DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
Gambar 2.1 Kerucut Pengalaman Edgar Dale.....	25
Gambar 2.2 Kerangka Berpikir .....	38
Gambar 3.1 Tahapan Model Pengembangan ADDIE .....	40
Gambar 3.2 Kerangka Kuesioner UEQ.....	68
Gambar 3.3 Contoh Tabulasi Penilaian Pakar.....	70
Gambar 4.1 Proses pembuatan background .....	86
Gambar 4.2 Proses pembuatan icon dan menu button.....	87
Gambar 4.3 Proses pembuatan ilustrasi untuk bahan materi di media interaktif	87
Gambar 4.4 Proses pembuatan karakter 2D .....	87
Gambar 4.5 Proses pembuatan objek makanan 3D .....	88
Gambar 4.6 Proses pembuatan background 3D.....	88
Gambar 4.7 Proses pembuatan video animasi 3D .....	88
Gambar 4.8 Proses pembuatan video pembelajaran.....	89
Gambar 4.9 Proses penggabungan media interaktif .....	90
Gambar 4.10 Tampilan pengaturan fungsi .....	90
Gambar 4.11 Tampilan penggabungan video pembelajaran .....	91
Gambar 4.12 Grafik Hasil Rekapitulasi Tingkat Pencapaian Uji Coba Perorangan .....	117
Gambar 4.13 Grafik Hasil Rekapitulasi Tingkat Pencapaian Uji Coba Kelompok Kecil.....	121
Gambar 4.14 Grafik Hasil Rekapitulasi Tingkat Pencapaian Uji Coba Lapangan .....	125
Gambar 4.15 Hasil Kuesioner UEQ .....	127
Gambar 4.16 Hasil Transformasi Data .....	128
Gambar 4.17 Hasil Rata-rata per Responden .....	129
Gambar 4.18 Hasil rata-rata setiap pertanyaan.....	130
Gambar 4.19 Hasil rata-rata setiap aspek .....	130
Gambar 4.20 Tabel benchmark UEQ Peserta Didik terhadap Media Interaktif Kuliner Asia.....	130



Gambar 4.21 Benchmark UEQ Peserta Didik terhadap Media Interaktif Kuliner Asia.....	131
Gambar 4.22 Hasil Kuesioner UEQ .....	132
Gambar 4.23 Hasil Transformasi Data .....	132
Gambar 4.24 Hasil Rata-rata per Responden .....	132
Gambar 4.25 Hasil rata-rata setiap pertanyaan.....	133
Gambar 4.26 Hasil rata-rata setiap aspek .....	133
Gambar 4.27 Tabel benchmark UEQ Dosen terhadap Media Interaktif Kuliner Asia.....	134
Gambar 4.28 Benchmark UEQ Dosen terhadap Media Interaktif Kuliner Asia	134
Gambar 4.29 Grafik perbandingan hasil pre-test dan post-test .....	141



## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
Lampiran 1. Surat Observasi.....	161
Lampiran 2. Pedoman dan Hasil Wawancara Dosen.....	162
Lampiran 3. Kisi-Kisi Kuesioner Analisis Kebutuhan Peserta didik.....	169
Lampiran 4. Hasil Kuesioner Analisis Kebutuhan Peserta Didik.....	169
Lampiran 5. Hasil Responssden Peserta Didik Prodi PVSK.....	170
Lampiran 6. Silabus Mata Kuliah Kuliner Asia.....	179
Lampiran 7. Rencana Pembelajaran Semester (RPS).....	187
Lampiran 9. Desain Pembelajaran model Project Based Learning.....	200
Lampiran 10. Kisi-kisi Instrumen Uji Ahli Isi/Materi.....	208
Lampiran 11. Kuesioner Uji Ahli Isi/Materi.....	210
Lampiran 12. Hasil Kuesioner Uji Ahli isi/materi.....	213
Lampiran 13. Kisi-kisi Instrumen Uji Ahli Desain-Media.....	216
Lampiran 14. Kuesioner Uji Ahli Desain-Media.....	217
Lampiran 15. Hasil Kuesioner Uji Ahli Desain-Media.....	220
Lampiran 16. Kisi-kisi Uji Perorangan, Kelompok Kecil dan Lapangan.....	223
Lampiran 17. Kuesioner Uji Coba Perorangan, Kelompok Kecil dan Uji Coba Lapangan.....	225
Lampiran 18. Responden Kuesioner Uji Coba Perorangan, Kelompok Kecil dan Uji Coba Lapangan.....	247
Lampiran 19. Hasil Perhitungan Kuesioner Uji Coba Perorangan, Kelompok Kecil dan Uji Coba Lapangan.....	248
Lampiran 20. Kisi-kisi Kuesioner Uji Respon Dosen dan Peserta Didik menggunakan UEQ.....	251
Lampiran 21. Kuesioner Uji Respon Dosen dan Peserta Didik menggunakan UEQ.....	252
Lampiran 22. Hasil Kuesioner Uji Respon Dosen dan Peserta Didik menggunakan UEQ.....	254
Lampiran 23. Kisi-kisi Soal Instrumen Uji Efektivitas.....	257
Lampiran 24. Hasil Pretest.....	263
Lampiran 25. Rekapitulasi Hasil Pretest.....	264

Lampiran 26. Hasil Posttest .....	265
Lampiran 27. Rekapitulasi Hasil Posttest .....	266
Lampiran 28. Dokumentasi.....	267

