

**PENGEMBANGAN MEDIA VIDEO PEMBELAJARAN
SWEET BREAD PADA MATA KULIAH BAKERY DI
PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI
KULINER**



**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER
JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
SINGARAJA
2024**



**PENGEMBANGAN MEDIA VIDEO PEMBELAJARAN
SWEET BREAD PADA MATA KULIAH BAKERY DI
PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI
KULINER**

SKRIPSI



PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER

JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI

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



Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M.Pd.
NIP. 197107111999032001

Pembimbing II



Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd
NIP. 197103031997032001

LEMBAR PERSETUJUAN DOSEN PENGUJI SKRIPSI

Skripsi oleh I Gusti Ayu Eka Putri Maharani

Telah dipertahankan di depan dewan penguji

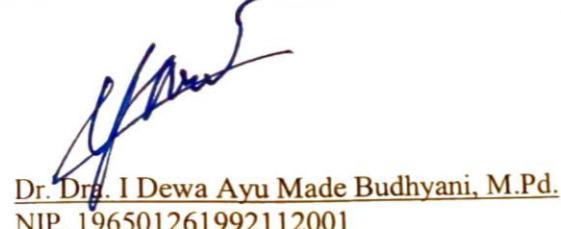
Pada tanggal : Senin, 8 Juli 2024

Dewan penguji,



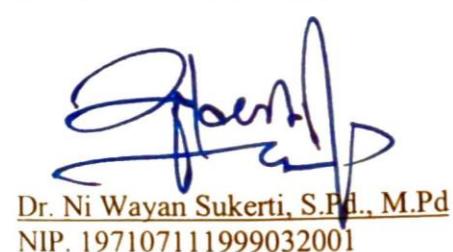
Dra. Damiati, M.Kes
NIP. 196502191991032001

(Ketua)



Dr. Dra. I Dewa Ayu Made Budhyani, M.Pd.
NIP. 196501261992112001

(Anggota)



Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M.Pd
NIP. 197107111999032001

(Anggota)



Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd
NIP. 197103031997032001

(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 : 30 JUL 2024

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,

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 Video Pembelajaran Sweet Bread Pada Mata Kuliah Bakery di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner**" 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 risiko / sanksi yang dijatuhkan kepada saya apabila kemudian ditemukan adanya pelanggaran atas etika keilmuan dalam karya saya ini atau ada klaim terhadap keaslian karya tulis saya ini.

Singaraja, 5 Juli 2024
Yang membuat Pernyataan



I Gusti Ayu Eka Putri Maharani
NIM. 2015081034

KATA PERSEMBAHAN

“Om Swastiastu, Om Awighnam Astu Namo Sidham”

Puja dan puji Syukur penulis haturkan kepada

Ida Sang Hyang Widhi Wasa/Tuhan Yang Maha Esa

Karena berkat Rahmat dan karunia-Nya Penulis dapat menyelesaikan skripsi ini
tepatis pada waktunya.

Skripsi ini penulis persembahkan untuk :

ORANG TUA TERCINTA

(Bapak I Gusti Made Sudika dan Ibu Ni Putu Sukarmi)

Terima kasi kepada kedua orang tua yang telah membimbing dan mendidik
penulis dengan penuh kasih sayang dan keikhlasan serta selalu memberikan
penulis semangat, motivasi dukungan serta doa dalam setiap langkah penulis
dalam menempuh jenjang Pendidikan. Terima kasih atas segala kebutuhan yang
diberikan baik berupa materi dan kebahagiaan serta kenikmatan hidup lahir dan
batin yang begitu melimpah.

SAUDARA TERCINTA

(Putri Anggreni, Ratih Febrianti dan Cakra Adhikara)

Terima kasi kepada saudara tercinta yang selalu menghibur, memotivasi dan
mendorong penulis untuk menyelesaikan skripsi dan menyemangati penulis ketika
kesusahan.

TEMAN-TEMAN SEPERJUANGAN

(Mahasiswa Pendidikan Vokasional Seni Kuliner Angkatan 2020)

Terima kasi atas pengalaman belajar dan segala bentuk kebersamaan, tetap
semangat menjalani hidup serta mimpi-mimpi kalian

SELURUH STAF DOSEN PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER

Yang telah membantu dan membimbing penulis dengan penuh kesabaran selama
masa perkuliahan dan menyelesaikan skripsi ini.

MOTTO

Tidak ada yang peduli dengan nasibmu, kecuali dirimu sendiri.
Maka, bertempurlah hingga hancur, menghilang dan jadilah
pemenang.

- I Gusti Ayu Eka Putri Maharani -



PRAKATA

Puja dan puji Syukur penulis panjatkan ke hadapan Tuhan Yang Maha Esa karena berkat dan rahmat-Nyalah penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Pengembangan Media Video Pembelajaran *Sweet Bread* Pada Mata Kuliah *Bakery* Di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner”. Skripsi ini disusun guna memenuhi persyaratan mencapai gelar sarjana Pendidikan pada Universitas Pendidikan Ganeshha.

Dalam menyelesaikan skripsi ini, penulis banyak mendapatkan bantuan baik berupa moral maupun material dari berbagai pihak. Untuk itu, dalam kesempatan kali ini penulis mengucapkan terima kasih kepada :

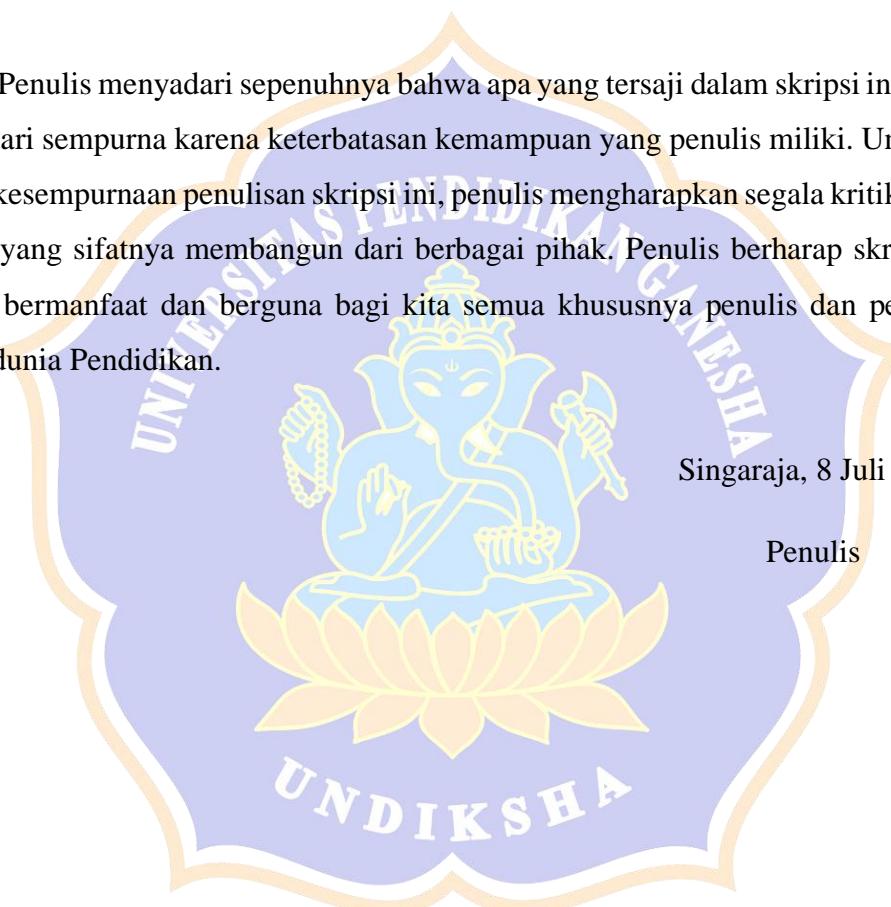
1. Prof. Dr. I Wayan Lasmawan, M.Pd. selaku Rektor Universitas Pendidikan Ganeshha.
2. Dr. Kadek Rihendra Dantes, S.T., M.T. selaku Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan atas dukungan dan fasilitas yang diberikan sehingga bisa menyelesaikan skripsi ini.
3. Made Windu Antara Kesiman, S.T., M.Sc., Ph.D. selaku Wakil Dekan I Fakultas Teknik dan Kejuruan atas dukungan dan fasilitas yang diberikan sehingga bisa menyelesaikan skripsi ini.
4. Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd., selaku Ketua Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner di Fakultas Teknik dan Kejuruan atas dukungan dan fasilitas yang diberikan sehingga bisa menyelesaikan skripsi ini.
5. Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M.Pd. selaku pembimbing I yang telah memberikan dukungan, bimbingan, motivasi, arahan dan petunjuk kepada penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
6. Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd. selaku pembimbing II yang telah memberikan dukungan, bimbingan, motivasi, arahan dan petunjuk kepada penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
7. Dra. Damiati, M.Kes. selaku penguji I yang telah memberikan arahan dan semangat dalam penyusunan skripsi ini.
8. Dr. Dra. I Dewa Ayu Made Budhyani, M.Pd. selaku penguji II yang telah memberikan arahan dan semangat dalam penyusunan skripsi ini.

9. Bapak, Ibu Dosen dan laboran di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner, yang telah membimbing, mengarahkan dan mendidik selama penulis belajar dan menyelesaikan skripsi ini.
10. Para staff pegawai di lingkungan Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha yang banyak memberikan bantuan dan arahan di bidang administrasi.
11. Semua pihak yang tidak bisa disebutkan satu persatu yang telah membantu dalam penyusunan skripsi ini.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa apa yang tersaji dalam skripsi ini masih jauh dari sempurna karena keterbatasan kemampuan yang penulis miliki. Untuk itu demi kesempurnaan penulisan skripsi ini, penulis mengharapkan segala kritikan dan saran yang sifatnya membangun dari berbagai pihak. Penulis berharap skripsi ini dapat bermanfaat dan berguna bagi kita semua khususnya penulis dan pembaca serta dunia Pendidikan.

Singaraja, 8 Juli 2024

Penulis



DAFTAR ISI

HALAMAN

| | |
|---|------|
| PERNYATAAN..... | v |
| KATA PERSEMBAHAN | vi |
| MOTTO..... | vii |
| PRAKATA | viii |
| ABSTRAK | x |
| <i>ABSTRACT</i> | xi |
| DAFTAR ISI..... | xii |
| DAFTAR TABEL..... | xv |
| DAFTAR GAMBAR | xvi |
| DAFTAR LAMPIRAN | xvii |
| | |
| BAB I PENDAHULUAN | 1 |
| 1.1 LATAR BELAKANG | 1 |
| 1.2 IDENTIFIKASI MASALAH..... | 8 |
| 1.3 PEMBATASAN MASALAH..... | 9 |
| 1.4 RUMUSAN MASALAH..... | 9 |
| 1.5 TUJUAN PENELITIAN..... | 10 |
| 1.6 MANFAAT HASIL PENELITIAN..... | 11 |
| | |
| BAB II KAJIAN TEORI..... | 13 |
| 2.1 KAJIAN HASIL PENELITIAN YANG RELEVAN..... | 13 |
| 2.2 KAJIAN PUSTAKA..... | 16 |
| 2.2.1 Media Pembelajaran | 16 |
| 2.2.2 Karakteristik Media Pembelajaran..... | 18 |
| 2.2.3 Jenis Media Pembelajaran..... | 19 |
| 2.2.4 Media Video Pembelajaran..... | 20 |
| 2.2.5 Ruang Lingkup Mata Kuliah <i>Bakery</i> | 23 |
| 2.2.6 Bread and <i>Sweet Bread</i> | 26 |
| 2.3 KERANGKA BERPIKIR | 31 |
| | |
| BAB III METODE PENELITIAN..... | 34 |

| | |
|--|----|
| 3.1 JENIS PENELITIAN..... | 34 |
| 3.2 SUBJEK PENELITIAN..... | 34 |
| 3.3 TEMPAT PENELITIAN | 35 |
| 3.4 MODEL DAN PROSEDUR PENELITIAN PENGEMBANGAN ... | 35 |
| 3.4.1 Tahap Pendefinisian (<i>Define</i>) | 36 |
| 3.4.2 Tahap Perancangan (<i>Design</i>)..... | 41 |
| 3.4.3 Tahap Pengembangan (<i>Develop</i>) | 45 |
| 3.4.4 Tahap Penyebaran (<i>Disseminate</i>)..... | 47 |
| 3.5 VARIABEL PENELITIAN..... | 48 |
| 3.6 DEFINISI OPERASIONAL VARIABEL PENELITIAN..... | 48 |
| 3.7 INSTRUMEN DAN TEKNIK PENGUMPULAN DATA | 49 |
| 3.7.1 Kisi-kisi Instrumen Uji Kelayakan Untuk Ahli Materi | 50 |
| 3.7.2 Kisi-kisi Instrumen Uji Kelayakan Untuk Ahli Media..... | 52 |
| 3.7.3 Kisi-kisi Instrumen Uji Kelayakan Untuk Ahli Desain | 54 |
| 3.7.4 Kisi-kisi Instrumen Uji Coba Perorangan, Kelompok Kecil dan Uji Coba Lapangan..... | 56 |
| 3.8 METODE DAN TEKNIK ANALISIS DATA | 59 |
| 3.8.1 Analisis Data Uji Validitas Instrumen..... | 60 |
| 3.8.2 Analisis Validitas Video Pembelajaran Oleh Ahli, Uji Perorangan, Kelompok Kecil dan Uji Coba Lapangan. | 62 |
| BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN | 64 |
| 4.1 HASIL PENELITIAN | 64 |
| 4.1.1Tahapan Pengembangan Media Video Pembelajaran <i>Sweet Bread</i> Menggunakan Model Pengembangan 4D..... | 64 |
| 4.1.2 Hasil Uji Kelayakan Media Video Pembelajaran <i>Sweet Bread</i> | 81 |
| 4.1.3 Hasil Responden Mahasiswa Terhadap Media Video Pembelajaran <i>Sweet Bread</i> | 81 |
| 4.2 PEMBAHASAN | 82 |
| 4.2.1 Langkah-langkah Pengembangan Media Video Pembelajaran <i>Sweet Bread</i> Pada Mata Kuliah <i>Bakery</i> | 82 |
| 4.2.2 Uji Kelayakan Media Video Pembelajaran <i>Sweet Bread</i> Pada Mata Kuliah <i>Bakery</i> Dari Para Ahli..... | 86 |

| | |
|---|------------|
| 4.2.3 Respon Mahasiswa Terkait Pengembangan Media Pembelajaran <i>Sweet Bread</i> Pada Mata Kuliah <i>Bakery</i> Di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner..... | 87 |
| BAB V PENUTUP..... | 88 |
| 5.1 RANGKUMAN | 88 |
| 5.2 SIMPULAN | 90 |
| 5.3 SARAN | 91 |
| DAFTAR PUSTAKA | 92 |
| LAMPIRAN | 96 |
| RIWAYAT HIDUP | 192 |



DAFTAR TABEL

| Tabel | Halaman |
|--|---------|
| Tabel 2.1 Garis Besar Rancangan | 24 |
| Tabel 2.2 Resep Umum Roti Manis | 27 |
| Tabel 2.3 Resep Roti Manis Metode Taiwanese | 28 |
| Tabel 2.4 Peralatan dalam Pembuatan Roti Manis..... | 28 |
| Tabel 3.1 Pengetahuan Mata Kuliah <i>Bakery</i> | 37 |
| Tabel 3.2 CP Keterampilan Umum (KU) Mata Kuliah <i>Bakery Materi Sweet Bread</i> | 39 |
| Tabel 3.3 Pemetaan Uji Ahli Isi, Media dan Desain | 46 |
| Tabel 3.4 Pemetaan Uji Perorangan, Kelompok kecil dan Uji Coba Lapangan .. | 47 |
| Tabel 3.5 Kisi-kisi Instrumen Untuk Ahli Materi | 51 |
| Tabel 3.6 Instrumen Untuk Ahli Materi..... | 51 |
| Tabel 3.7 Kisi-kisi Instrumen Uji Kelayakan Untuk Ahli Media | 53 |
| Tabel 3.8 Instrumen Uji Kelayakan Untuk Ahli Media | 53 |
| Tabel 3.9 Kisi-kisi Instrumen Uji Kelayakan Untuk Ahli Desain | 55 |
| Tabel 3.10 Instrumen Uji Kelayakan Untuk Ahli Desain | 55 |
| Tabel 3.11 Kisi-kisi Instrumen Uji Coba Perorangan dan Kelompok Kecil..... | 56 |
| Tabel 3.12 Instrumen Uji Coba Perorangan, Kelompok Kecil dan Lapangan..... | 56 |
| Tabel 3.13 Tabulasi Silang..... | 60 |
| Tabel 3.14 Kriteria Tingkat Uji Ahli..... | 61 |
| Tabel 3.15 Hasil Uji Validitas Instrumen Oleh Ahli..... | 61 |
| Tabel 3.16 Pedoman Konversi Skala Empat Tingkat Kelayakan Media Pembelajaran | 63 |
| Tabel 4.1 Garis Besar Isi Media (GBIM)..... | 68 |
| Tabel 4.2 Penilaian dan Persentase Dari Para Ahli | 74 |
| Tabel 4.3 Hasil Penilaian Ahli Materi..... | 75 |
| Tabel 4.4 Hasil Penilaian Ahli Media Pembelajaran | 76 |
| Tabel 4.5 Hasil Penilaian Ahli Desain Pembelajaran..... | 78 |

DAFTAR GAMBAR

| Gambar | Halaman |
|---|---------|
| Gambar 2.1 Kerangka Berpikir..... | 33 |
| Gambar 3.1 Prosedur Model Pengembangan 4D | 36 |
| Gambar 3.2 Flowchart Media Pembelajaran | 43 |
| Gambar 4.1 Proses Pengambilan Gambar | 70 |
| Gambar 4.2 <i>Software</i> Adobe Premiere Pro 2024..... | 71 |
| Gambar 4.3 Tampilan <i>Editing</i> dan <i>Mixing</i> Menggunakan <i>Software</i> Adobe Premiere Pro 2024 | 72 |
| Gambar 4.4 <i>Softwarse</i> Adobe After Effect 2022..... | 72 |
| Gambar 4.5 <i>Software</i> Vyond Video Animation | 73 |
| Gambar 4.6 Diagram Uji Ahli dan Responden Mahasiswa..... | 80 |



DAFTAR LAMPIRAN

| Lampiran | Halaman |
|--|---------|
| Lampiran 1. Pedoman Observasi Wawancara Dosen Pengampu | 97 |
| Lampiran 2. Kisi-kisi Angket Kebutuhan Peserta Didik | 102 |
| Lampiran 3. Hasil Kuesioner Analisis Kebutuhan Peserta Didik..... | 103 |
| Lampiran 4. Hasil Responden Peserta Didik Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner..... | 105 |
| Lampiran 5. Surat Peminjaman Alat..... | 109 |
| Lampiran 6. Hasil Perhitungan Responden Mahasiswa Terhadap Kuesioner Analisis Kebutuhan | 110 |
| Lampiran 7. Silabus dan RPS Mata Kuliah <i>Bakery</i> | 112 |
| Lampiran 8. Naskah dan <i>Story Board</i> Media Video Pembelajaran | 127 |
| Lampiran 9. Hasil Uji Instrumen | 138 |
| Lampiran 10. Hasil Uji Ahli Materi..... | 149 |
| Lampiran 11. Hasil Uji Desain Pembelajaran..... | 152 |
| Lampiran 12. Hasil Uji Media Pembelajaran..... | 155 |
| Lampiran 13. Hasil Rekapan Responden Mahasiswa | 159 |
| Lampiran 14. Responden Mahasiswa | 162 |