

**PENGEMBANGAN MEDIA VIDEO PEMBELAJARAN
CROISSANT MENGGUNAKAN MODEL 4D PADA
SISWA PROGRAM KEAHLIAN KULINER**



**OLEH
LUH SUCI KRISNAWATI
NIM 2015081005**

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

2025



**PENGEMBANGAN MEDIA VIDEO PEMBELAJARAN
CROISSANT MENGGUNAKAN MODEL 4D PADA
SISWA PROGRAM KEAHLIAN KULINER**

SKRIPSI



**Diajukan kepada
Universitas Pendidikan Ganesha
Untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan dalam Menyelesaikan
Program Sarjana Pendidikan Vokasional Seni Kuliner**

**Oleh
Luh Suci Krisnawati
NIM 2015081005**

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

2025

SKRIPSI

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

Menyetujui

Pembimbing I,



Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si.
NIP. 196504191990032001

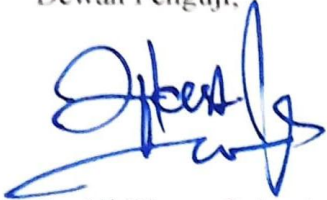
Pembimbing II,



Ni Made Suriani, S.Pd., M.Par.
NIP. 197212072002122003

Skripsi oleh Luh Suci Krisnawati ini
telah dipertahankan di depan dewan penguji
pada tanggal 7 Oktober 2024

Dewan Penguji,



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

(Ketua)



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

(Anggota)



Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si.
NIP. 196504191990032001

(Anggota)



Ni Made Suriani, S.Pd., M.Par.
NIP 197212072002122003

(Anggota)

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

Pada

Hari : Senin
Tanggal : 06 JAN 2025



Mengetahui,

Ketua Ujian,

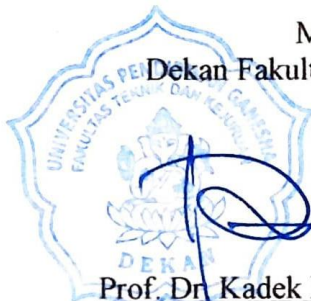
Made Windu Antara Kesiman, S.T., M.Sc., Ph.D.
NIP. 198211112008121001

Sekretaris Ujian,

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

Mengesahkan

Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan



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

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa karya tulis yang berjudul “**Pengembangan Media Video Pembelajaran *Croissant* Menggunakan Model 4D Pada Siswa Program Keahlian 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 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, 1 Oktober 2024
Yang membuat pernyataan,



Luh Suci Krisnawati
NIM 2015081005

KATA PERSEMBAHAN

“Om Swastiastu, Om Awighnam Astu Namu Sidham”

Puja dan puji Syukur penulis haturkan kepada

Ida Sang Hyang Widhi Wasa

Karena berkat Rahmat dan karuna-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik.

Dengan mengucap puji syukur penulis mempersembahkan karya ini untuk:

KELUARGA TERCINTA

(Putu Ritawan, Ni Wayan Suastini, S.Pd.AUD, Kadek Widhya Chandika P.)

Terima kasih untuk kedua orang tua dan adikku yang selalu sedia memberikan segala bentuk dukungan dan kasih sayang, sehingga penulis mampu bertahan sampai titik ini.

MOOD BOOSTER TERBAIK

(BIGBANG)

Terima kasih karena sudah melahirkan banyak karya indah yang membuat penulis lebih bersemangat untuk menghadapi hari.

SAHABAT TERSAYANG

(Figel, Saras, Dita, Yahnan, Farhan, Vina, Jordy, Indah, Ayuk, Utik)

Teruntuk sahabatku, terima kasih atas segala perhatian, cinta, semangat, dan warna indah yang kalian berikan selama ini. Semoga kelak cerita indah ini terus berlanjut.

TEMAN-TEMAN SEPERJUANGAN

(Mahasiswa Pendidikan Vokasional Seni Kuliner Angkatan 2020)

Terima kasih untuk segala kekompakan, kebersamaan, dan kesan menyenangkan yang kita lalui. Tetap Semangat! Kita bisa.

SELURUH STAF DOSEN PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER

Terima kasih atas segala ilmu, bimbingan, dan bantuan yang penuh kasih dan kesabaran selama masa perkuliahan ini.

MOTTO

Bisa Karna Ada Doa dan Usaha



PRAKATA

Puji Syukur penulis panjatkan ke hadapan Tuhan Yang Maha Esa karena berkat rahmatNya-lah penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **“Pengembangan Media Video Pembelajaran *Croissant* Menggunakan Model 4D Pada Siswa Program Keahlian Kuliner”**. Skripsi ini disusun guna memenuhi persyaratan mencapai gelar sarjana pendidikan pada Universitas Pendidikan Ganesha.

Dalam menyelesaikan skripsi ini, penulis banyak mendapat bantuan baik berupa moral maupun material dari berbagai pihak. Untuk itu, dalam 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 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 yang telah memberikan dukungan, arahan dan petunjuk kepada penulis dalam penyelesaian skripsi ini.
5. Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si. selaku Pembimbing I yang telah memberikan dukungan, bimbingan, motivasi, arahan dan petunjuk kepada penulis dalam penyelesaian skripsi ini.
6. Ni Made Suriani, S.Pd., M.Par. selaku Pembimbing II yang telah memberikan dukungan, bimbingan, motivasi, arahan dan petunjuk kepada penulis dalam penyelesaian skripsi ini.
7. Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M.Pd. selaku penguji I yang telah memberikan arahan, motivasi, dan semangat dalam penyusunan skripsi ini.
8. Dr. Dra. I Dewa Ayu Made Budhyani, M.Pd. selaku Penguji II yang telah memberikan arahan, motivasi, dan semangat dalam penyusunan skripsi ini.

9. Bapak, Ibu Dosen dan laboran di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner, yang selalu membimbing, mengarahkan, dan mendidik selama penulis belajar dan menyelesaikan skripsi ini.
10. Guru, siswa, dan staf pegawai di SMK Negeri 1 Sukasada yang telah memberikan penulis izin, bimbingan, dan bantuan selama melakukan penelitian ini.
11. Para staf pegawai di lingkungan Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha yang banyak memberikan bantuan dan arahan di bidang administrasi.
12. 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 sempurna karena 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 penulis dan pembaca serta dunia pendidikan.

Singaraja, 1 Oktober 2024

Penulis

DAFTAR ISI

	HALAMAN
KATA PERSEMBAHAN.....	iv
MOTTO.....	vi
PRAKATA.....	vii
ABSTRAK.....	ix
ABSTRACT.....	x
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL.....	xiv
DAFTAR GAMBAR.....	xv
DAFTAR BAGAN.....	xvi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 LATAR BELAKANG MASALAH.....	1
1.2 IDENTIFIKASI MASALAH.....	6
1.3 PEMBatasan MASALAH.....	7
1.4 RUMUSAN MASALAH.....	7
1.5 TUJUAN PENELITIAN PENGEMBANGAN.....	8
1.6 MANFAAT HASIL PENELITIAN.....	8
1.7 SPESIFIKASI PRODUK YANG DIHARAPKAN.....	10
1.8 PENTINGNYA Pengembangan.....	10
1.9 ASUMSI DAN KETERBATASAN PENGEMBANGAN.....	11
1.10 DEFINISI ISTILAH.....	11
BAB II KAJIAN PUSTAKA DAN PERUMUSAN HIPOTESIS.....	13
2.1 KAJIAN TEORI.....	13
2.1.1 Pembelajaran.....	13
2.1.2 Media Pembelajaran.....	15
2.1.3 Pengembangan Video Pembelajaran Dengan Model 4D.....	20
2.1.4 Motivasi Belajar Siswa.....	28

2.1.5 <i>Croissant</i>	29
2.2 KAJIAN HASIL PENELITIAN YANG RELEVAN	37
2.3 KERANGKA BERPIKIR	41
BAB III METODE PENELITIAN.....	43
3.1 METODE PENELITIAN PENGEMBANGAN	43
3.2 PROSEDUR PENELITIAN PENGEMBANGAN.....	43
3.2.1 Tahap Pendefinisian (<i>Define</i>).....	44
3.2.2 Tahap Perancangan (<i>Design</i>)	46
3.2.3 Tahap Pengembangan (<i>Develop</i>)	49
3.2.4 Tahap Penyebarluasan (<i>Disseminate</i>)	50
3.3 UJI COBA PRODUK	50
3.3.1 Desain Uji Coba.....	50
3.3.2 Subjek Uji Coba.....	50
3.3.3 Jenis Data.....	50
3.3.4 Variabel dan Definisi Operasional Variabel Penelitian	51
3.3.5 Metode dan Instrumen Pengumpulan Data.....	52
3.3.6 Metode dan Teknik Analisis Data	61
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PENGEMBANGAN.....	67
4.1 HASIL PENELITIAN.....	67
4.1.1 Tahap Pendefinisian (<i>Define</i>).....	67
4.1.2 Tahap Perancangan (<i>Design</i>)	70
4.1.3 Tahap Pengembangan (<i>Develop</i>).....	77
4.1.4 Tahap Penyebaran (<i>Disseminate</i>).....	83
4.2 PEMBAHASAN HASIL PENELITIAN	83
BAB V PENUTUP.....	87
5.1 RANGKUMAN	87
5.2 SIMPULAN	88
5.3 SARAN	89

DAFTAR PUSTAKA	90
LAMPIRAN	93
RIWAYAT HIDUP	160

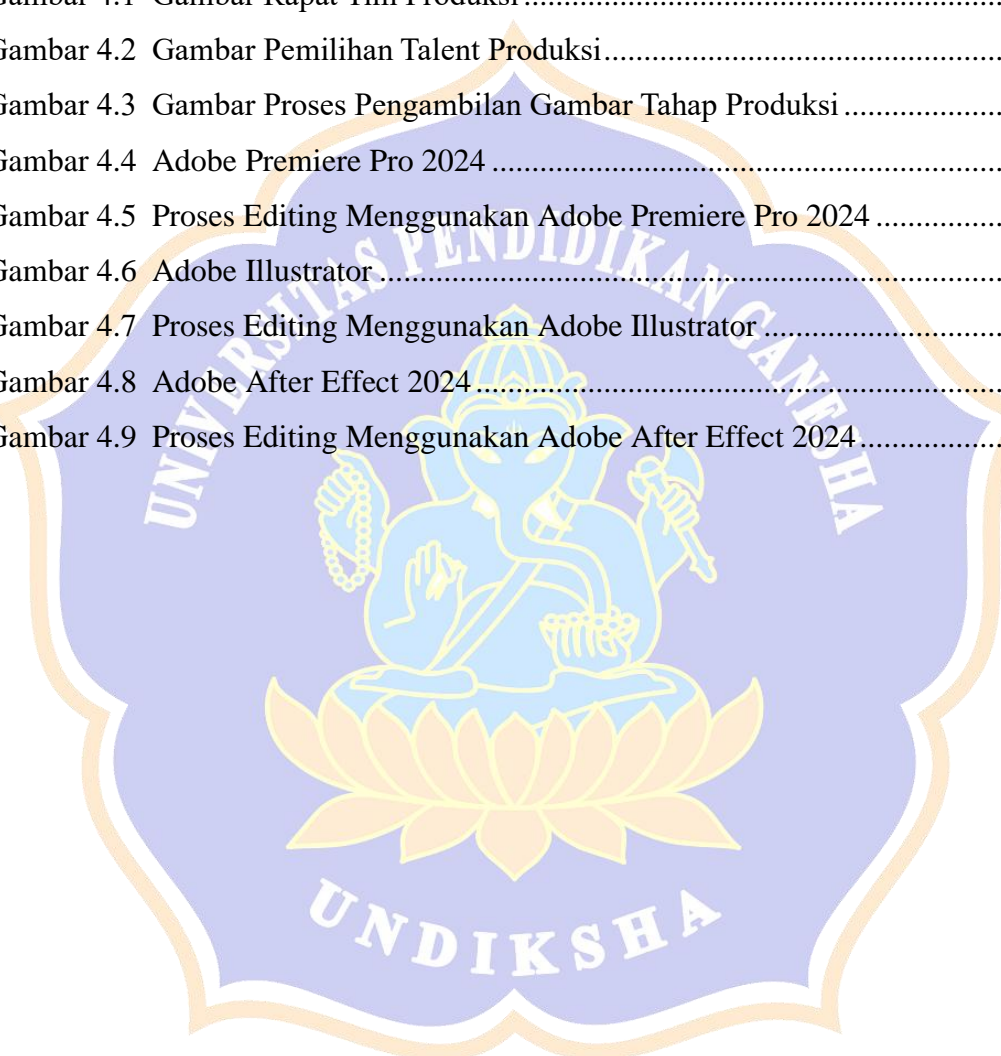


DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
Tabel 2.1 Bahan Pembuatan <i>Croissant</i>	31
Tabel 2.2 Alat Pembuatan <i>Croissant</i>	33
Tabel 2.3 Metode Pembuatan <i>Croissant</i>	35
Tabel 2.4 Mengidentifikasi <i>Croissant</i>	37
Tabel 3.1 Definisi Operasional Variabel	51
Tabel 3.2 Kisi-kisi Instrumen Uji Kelayakan Video Pembelajaran Untuk Ahli Materi	54
Tabel 3.3 Instrumen Uji Kelayakan Video Pembelajaran Untuk Ahli Materi....	55
Tabel 3.4 Kisi-kisi Instrumen Uji Kelayakan Video Pembelajaran Untuk Ahli Media dan Desain Pembelajaran	55
Tabel 3.5 Instrumen Uji Kelayakan Video Pembelajaran Untuk Ahli Media dan Desain Pembelajaran.....	56
Tabel 3.6 Kisi-kisi Instrumen Uji Respon Siswa Konsentrasi Keahlian Kuliner ..	57
Tabel 3.7 Instrumen Uji Respon Siswa Konsentrasi Keahlian Kuliner	58
Tabel 3.8 Tabulasi Silang 2x2	60
Tabel 3.9 Hasil Uji Validitas Isi Oleh Para Ahli.....	61
Tabel 3.10 Skor Penilaian Kuantitatif.....	63
Tabel 3.11 Kriteria kelayakan media	64
Tabel 3.12 Kategori Hasil Validasi Media	65
Tabel 4.1 Jabaran Materi (JM)	71
Tabel 4.2 Penilaian dan Persentase Para Ahli	78
Tabel 4.3 Hasil Penilaian Ahli Materi	79
Tabel 4.4 Hasil Penilaian Ahli Media dan Desain Pembelajaran.....	80

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
Gambar 1.1 Kegiatan Asistensi Mengajar.....	3
Gambar 1.2 Wawancara Dengan Ketua Program Keahlian Kuliner.....	4
Gambar 2.1 Mengidentifikasi <i>Croissant</i>	36
Gambar 4.1 Gambar Rapat Tim Produksi.....	73
Gambar 4.2 Gambar Pemilihan Talent Produksi.....	74
Gambar 4.3 Gambar Proses Pengambilan Gambar Tahap Produksi.....	75
Gambar 4.4 Adobe Premiere Pro 2024.....	76
Gambar 4.5 Proses Editing Menggunakan Adobe Premiere Pro 2024.....	76
Gambar 4.6 Adobe Illustrator.....	77
Gambar 4.7 Proses Editing Menggunakan Adobe Illustrator.....	77
Gambar 4.8 Adobe After Effect 2024.....	77
Gambar 4.9 Proses Editing Menggunakan Adobe After Effect 2024.....	77



DAFTAR BAGAN

Bagan	Halaman
Bagan 2.1 Kerangka Berpikir.....	42



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
Lampiran 1. Surat Permohonan Data Wawancara dan Observasi Awal	94
Lampiran 2. ATP Fase F Program Keahlian Kuliner SMKN 1 Sukasada	95
Lampiran 3. Naskah Media Video Pembelajaran	102
Lampiran 4. Lembar Uji Validitas Instrumen	116
Lampiran 5. Surat Peminjaman Lab	137
Lampiran 6. Tautan & Tampilan Video Pembelajaran <i>Croissant</i>	140
Lampiran 7. Surat Ijin Penelitian.....	141
Lampiran 8. Surat Keterangan Telah Melakukan Penelitian	143
Lampiran 9. Lembar Validasi Media Video Pembelajaran	144
Lampiran 10. Lembar Respon Siswa.....	154
Lampiran 11. Data Hasil Penelitian.....	158
Lampiran 12. Dokumentasi Penelitian.....	159

