

**PENGEMBANGAN MEDIA VIDEO PEMBELAJARAN  
*NAPKIN FOLDING* UNTUK MATA KULIAH  
TATA HIDANG RESTORAN DI PROGRAM STUDI  
PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER**



**DISUSUN OLEH :**

**ANANDITA R INDARWAN**

**NIM 2015081008**

**PRODI PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER**

**JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI**

**FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN**

**UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA**

**SINGARAJA**

**2025**



**PENGEMBANGAN MEDIA VIDEO PEMBELAJARAN  
NAPKIN FOLDING UNTUK MATA KULIAH  
TATA HIDANG RESTORAN DI PROGRAM STUDI  
PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER**

**SKRIPSI**

**Diajukan kepada**

**Universitas Pendidikan Ganesha**

**Untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan dalam Menyelesaikan**

**Program Sarjana Pendidikan Vokasional Seni Kuliner**

**DISUSUN OLEH :**

**ANANDITA R INDARWAN**

**NIM 2015081008**

**PRODI 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. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd.  
NIP. 197103031997032001

**Pembimbing II,**



Dra. Damiati, M.Kes.  
NIP. 196502191991032001

**Lembar Persetujuan Dosen Penguji Skripsi**

Skripsi oleh Anandita R Indarwan ini

Telah dipertahankan di depan dewan penguji

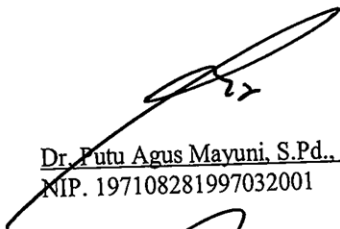
Pada tanggal, 21 Januari 2025

Dewan Penguji,



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

( Ketua )



Dr. Putu Agus Mayuni, S.Pd., M.Si.  
NIP. 197108281997032001

( Anggota )



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

( Anggota )



Dra. Damiati, M.Kes.  
NIP. 196502191991032001

( Anggota )

**Lembar Persetujuan dan Pengesahan Panitia Ujian Skripsi**

Diterima oleh Panitia Teknik dan Kejuruan

Universitas Pendidikan Ganesha

Guna Memenuhi Syarat-Syarat untuk Mencapai Gelar Sarjana Pendidikan

Pada :

Hari : Selasa  
Tanggal : 17 FEB 2025

**Mengetahui**

Ketua Ujian,

Sekretaris Ujian,



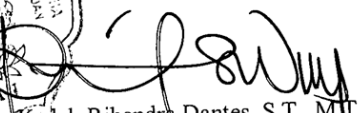
Made Windu Antara Kesiman, S.T., M.Sc., Ph.D.  
NIP. 198211112008121001

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

**Mengesahkan**

Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan



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

## **KATA PERSEMBAHAN**

**“Assalammu’alaikum Warahmatullahi Wabarakaatuh”**

Alhamdulillah, puja dan puji syukur penulis haturkan kepada

**Allah SWT/Tuhan Yang Maha Esa**

Karena berkat rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi ini tepat pada waktunya.

Skripsi ini penulis persembahkan untuk :

**Keluarga Tercinta :**

**Bapak dan Ibu Tersayang**

(Kartawan dan Sudarmini)

Terimakasih atas segala doa restu, kasih sayang, dukungan, nasihat, dan kekuatan yang diberikan sehingga saya bisa mencapai titik ini. Bapak dan Ibu telah melalui banyak rasa sakit serta perjuangan demi pendidikan saya selama ini. Saya Berjanji tidak akan mengecewakan pengorbanan Bapak dan Ibu. Semoga Bapak dan Ibu bangga atas apa yang sudah saya raih.

**Saudara Terkasih**

(Ades Ulva Nawawi, Nune Nabil Salehuddin, Nur Jati Semudane, Nune Makmun Aji)

Terimakasih atas segala kasih sayang, perhatian, bimbingan, serta dukungan yang telah kalian berikan kepada saudaramu ini. Meskipun kita jarang berkumpul dan berkomunikasi, cinta dan kepedulian saudara selalu melekat dihati.

**Teman-Teman Seperjuangan**

Terimakasih banyak kepada teman-teman sekaligus keluarga khususnya Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner angkatan 2020. Kebersamaan dan solidaritas kita semoga tetap selalu terjaga. Semoga kebaikan dan keberhasilan selalu menyertai kita. Terus berjuang kawan!

**Almamater Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner**

## **MOTTO**

*Sesungguhnya Allah tidak akan mengubah keadaan suatu kaum, sebelum mereka mengubah keadaan diri mereka sendiri.*

- **QS Ar Rad 11**





## PRAKATA

Puji syukur penulis panjatkan ke hadapan Tuhan Yang Maha Esa karena berkat rahmat-Nyalah penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **“Pengembangan Media Video Pembelajaran *Napkin Folding* untuk Mata Kuliah Tata Hidang Restoran di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni 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, atas motivasi dan fasilitas yang diberikan sehingga bisa menyelesaikan studi sesuai dengan rencana.
2. Prof. Dr. Kadek Rihendra Dantes, S.T., M.T., selaku Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan, atas motivasi yang diberikan dalam penyelesaian skripsi ini.
3. Made Windu Antara Kesiman, S.T., M.Sc., Ph.D. selaku Dekan I Fakultas Teknik dan Kejuruan, atas motivasi dan dukungan yang diberikan dalam penyelesaian skripsi ini.
4. Ketut Udy Ariawan, S.T. M.T., selaku Ketua Jurusan Teknologi Industri Fakultas Teknik dan Kejuruan yang telah memberikan bimbingan, arahan, petunjuk dan motivasi kepada penulis dalam penyelesaian skripsi ini.
5. Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani S.Pd., M.Pd., selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner, atas arahan, bimbingan, dan motivasi yang diberikam kepada penulis dalam penulisan skripsi ini.
6. Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti S.Pd., M.Pd., selaku Pembimbing I, atas arahan, bimbingan, dan motivasi yang diberikam kepada penulis dalam penulisan skripsi ini.
7. Dra. Damiati M.Kes., selaku Pembimbing II, atas arahan, bimbingan, dan motivasi yang diberikam kepada penulis dalam penulisan skripsi ini.

8. Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani S.Pd., M.Pd., selaku Penguji I, atas arahan, bimbingan, dan motivasi yang diberikam kepada penulis dalam penulisan skripsi ini.
9. Dr. Putu Agus Mayuni S.Pd., M.Si., selaku Penguji II, atas arahan, bimbingan, dan motivasi yang diberikam kepada penulis dalam penulisan skripsi ini.
10. 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.
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 per satu yang telah membantu penyusunan skripsi ini.

Dalam penyajian skripsi ini penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kata sempurna karena keterbatasan yang ada. Untuk itu, penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang sifatnya membangun. Penulis berharap skripsi ini dapat bermanfaat dan berguna bagi kita semua.

Singaraja, 5 Januari 2025

Anandita R Indarwan

**PENGEMBANGAN MEDIA VIDEO PEMBELAJARAN  
NAPKIN FOLDING UNTUK MATA KULIAH  
TATA HIDANG RESTORAN DI PROGRAM STUDI  
PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER**

**Oleh**

**Anandita R Indarwan, NIM 2015081008**

**Jurusan Teknologi Industri**

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui langkah-langkah pengembangan, kelayakan dan respon mahasiswa terhadap Media Video Pembelajaran *Napkin Folding* untuk Mata Kuliah Tata Hidang Restoran di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode R&D (*Research & Development*) dengan model 4D (*define, design, development, disseminate*). Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah menggunakan angket yang disebar kepada sepuluh orang mahasiswa prodi PVSK Undiksha. Hasil yang diperoleh dari pengujian oleh ahli materi dikategorikan “sangat layak” sebagai media pembelajaran. Selanjutnya hasil pengujian dari ahli media dikategorikan “sangat layak” dan Perolehan dari ahli desain pembelajaran yang menunjukkan kategori “sangat layak”. Hasil yang didapatkan dari sepuluh orang responden terhadap Media Video Pembelajaran *Napkin Folding* untuk Mata Kuliah Tata Hidang Restoran di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner dikategorikan termasuk dalam kriteria “sangat layak” digunakan sebagai media video pembelajaran untuk Mata Kuliah Tata Hidangan Restoran.

Kata Kunci : Pengembangan, Video Pembelajaran, *Napkin Folding*, 4D

## DAFTAR ISI

PRAKATA .....	ix
ABSTRAK .....	xi
DAFTAR ISI .....	xii
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 Pembatas Masalah .....	7
1.4 Rumusan Masalah .....	7
1.5 Tujuan Penelitian .....	7
1.6 Manfaat Hasil Penelitian .....	8
BAB II KAJIAN TEORI .....	10
2.1 Media Pembelajaran .....	10
2.2 <i>Napkin Folding</i> .....	21
2.3 Mata Kuliah Tata Hidang Restoran .....	23
2.4 Kajian Hasil Penelitian yang Relevan .....	24
2.5 Kerangka Berfikir .....	28
BAB III METODE PENELITIAN .....	30
3.1. Rancangan Penelitian .....	30
3.2. Subjek Penelitian .....	34
3.3. Tempat dan Waktu Penelitian .....	35
3.4. Variabel Penelitian .....	35
3.5. Definisi Operasional Variabel Penelitian .....	35
3.6. Metode dan Instrument Pengumpulan Data .....	38

3.7. Metode dan Teknik Analisis Data .....	45
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>48</b>
4.1 Hasil Penelitian.....	48
4.2 Pembahasan .....	66
<b>BAB V PENUTUP .....</b>	<b>73</b>
5.1 Rangkuman.....	73
5.2 Simpulan.....	74
5.3 Saran.....	75
<b>DAFTAR RUJUKAN .....</b>	<b>77</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>80</b>



## DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Kisi-kisi Instrument Uji Kelayakan untuk Ahli Materi.....	39
Tabel 3.2 Kisi-kisi Instrument Uji Kelayakan untuk Ahli Media .....	40
Tabel 3.3 Kisi-kisi Instrument Uji Kelayakan untuk Ahli Desain Pembelajaran .....	40
Tabel 3.4 Kisi-kisi Instrument Uji Respon untuk Mahasiswa.....	41
Tabel 3.5 Tabulasi Penilaian Validator.....	42
Tabel 3.6 Kriteria Uji Validitas .....	43
Tabel 3.7 Hasil Uji Validitas Isi Pada Uji Kualitas Produk Oleh Ahli.....	44
Tabel 3.8 Skor Penilaian Kuantitatif.....	45
Tabel 3.9 Kategori Hasil Validasi Ahli.....	46
Tabel 4.1 Garis Besar Isi Materi (GBIM) .....	52
Tabel 4.2 Penilaian Para Ahli.....	58





## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Jenis-jenis <i>Napkin Folding</i> .....	22
Gambar 4.1 Proses Pencairan Lokasi ( <i>Hunting</i> ) .....	55
Gambar 4.2 Proses Pengambilan Gambar ( <i>Shooting</i> ) .....	55
Gambar 4.3 <i>Software Adobe Premiere Pro</i> .....	57
Gambar 4.4 Tampilan <i>Editing</i> dan <i>Mixing</i> Menggunakan <i>Adobe Premiere Pro</i> .....	57
Gambar 4.5 <i>Adobe After Effect</i> .....	57
Gambar 4.6 Tampilan Animasi video .....	58
Gambar 4.7 Diagram Persentase Penilaian Para Ahli dan Responden .....	66



## DAFTAR BAGAN

2.1 Bagan Kerangka Berpikir .....	28
-----------------------------------	----





## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Angket Analisis Kebutuhan.....	81
Lampiran 2. Pedoman Wawancara .....	87
Lampiran 3. Silabus dan RPS Tata Hidang Restoran .....	88
Lampiran 4. Naskah.....	98
Lampiran 5. Surat Peminjaman Lab. Tata Hidang Restoran.....	76
Lampiran 6. Uji Kelayakan Instrumen.....	78
Lampiran 7. Penilaian Ahli Materi .....	93
Lampiran 8. Penilaian Ahli Media.....	101
Lampiran 9. Penilaian Ahli Desain Pembelajaran.....	108
Lampiran 10. Responden Mahasiswa .....	113
Lampiran 11. Rekapitan Penilaian Responden.....	124

