

**PENGEMBANGAN VIDEO PEMBELAJARAN SPONGE CAKE DENGAN
MODEL 4D BERBANTUAN APLIKASI CAPCUT PADA MATA KULIAH
PASTRY PRODI PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER**

SKRIPSI

Diajukan Kepada

Universitas Pendidikan Ganesha

Untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan Dalam Menyelesaikan

Program Sarjana Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Oleh

Kadek Riki Astrawan

NIM 2115081056

PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER

JURUSAN TEKNOLOGGI INDUSTRI

FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN

UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA

SINGARAJA

2025

SKRIPSI

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

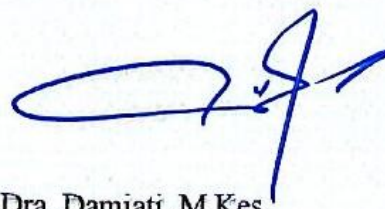
Menyetujui,

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 Kadek Riki Astrawan
telah dipertahankan di depan dewan penguji
pada tanggal : Senin, 28 April 2025
Dewan penguji,



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

(Ketua)



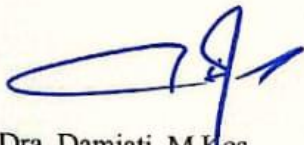
Dr. Dra. I Dewa Ayu Made Budhyani, M.Pd.
NIP. 196501261992112001

(Anggota I)



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

(Anggota II)



Dra. Damiati, M.Kes.
NIP. 196502191991032001

(Anggota III)

Diterima oleh Panitia Ujian Fakultas Teknik Dan Kejuruan

Universitas Pendidikan Ganesha

guna memenuhi syarat-syarat untuk mencapai gelar sarjana pendidikan

Pada :

Hari : Selasa
Tanggal : 17 JUN 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

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa karya tulis yang berjudul " **Pengembangan Video Pembelajaran Sponge Cake Dengan Model 4D Berbantuan Aplikasi Capcut Pada Mata Kuliah Pastry Prodi 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,
Yang membuat pernyataan



Kadek Riki Astrawan
NIM 2115081056

KATA PERSEMBAHAN

"Om Swastiastu, Om Awighnam Astu Namoh 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 tepat pada waktunya.

Skripsi ini penulis persembahkan untuk :

ORANG TUA TERCINTA

(Bapak Nyoman Ariasa dan Ibu Luh Narwini)

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

(Putu Dedi Sastrawan dan Komang Roi Saputra)

Terima kasih 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 2021)

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

Stay Focused And Ever Give Up

Everything needs struggle

Tetap Fokus Dan Jangan Menyerah

Semua Butuh perjuangan

"Kadek Riki Astrawan"



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 Video Pembelajaran Sponge Cake Dengan Model 4D Berbantuan Aplikasi Capcut Pada Mata Kuliah Pastry Prodi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner". Skripsi ini disusun guna memenuhi persyaratan mencapai gelar sarjana Pendidikan pada Universitas Pendidikan Ganesha.

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 Ganesha.
2. Prof. 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 sekaligus selaku penguji I yang telah memberikan arahan dan semangat dalam penyusunan skripsi ini, terima kasi atas dukungan dan fasilitas yang diberikan sehingga bisa menyelesaikan skripsi ini.
5. Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd. selaku pembimbing I yang telah memberikan dukungan, bimbingan, motivasi, arahan dan petunjuk kepada penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
6. Dra. Damianti, M.Kes selaku pembimbing II yang telah memberikan dukungan, bimbingan, motivasi, arahan dan petunjuk kepada penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
7. Dr. Dra. I Dewa Ayu Made Budhyani, M.Pd. selaku penguji II yang telah memberikan arahan dan semangat dalam penyusunan skripsi ini.

8. 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.
9. Para staff pegawai di lingkungan Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha yang banyak memberikan bantuan dan arahan di bidang administrasi.
10. 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.

Penulis

Kadek Riki Astrawan

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	ii
LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING.....	iii
LEMBAR DEWAN PENGUJI.....	iv
LEMBAR PENGESAHAN PANITIA UJIAN	v
LEMBAR SURAT PERNYATAAN	vi
ABSTRAK.....	vii
<i>ABSTRACT</i>	viii
PRAKATA.....	xi
DAFTAR ISI.....	xiii
DAFTAR TABEL	xvi
DAFTAR GAMBAR.....	xvii
LAMPIRAN	xviii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Identifikasi Masalah Penelitian.....	10
1.3 Batasan Masalah.....	10
1.4 Rumusan Masalah.....	11
1.5 Tujuan Penelitian.....	11
1.6 Manfaat Penelitian.....	11
BAB II KAJIAN TEORI.....	12
2.1 Kajian Teori.....	13
2.1.1 Penelitian Vedio Pengembangan.....	14
2.1.2 Model Pengembangan 4D.....	15
2.1.3 Media Pembelajaran.....	17
2.1.4 Vedio Pembelajaran.....	21

2.1.5 Capcut.....	25
2.1.6 Mata Kuliah Pastry.....	26
2.1.7 Materi Sponge Cake.....	27
2.2 Kajian Yang Relevan.....	32
2.3 Kerangka Berfikir.....	34
BAB III METODE PENELITIAN.....	36
3.1 Jenis Penelitian.....	36
3.2 Tempat Dan Waktu Penelitian.....	36
3.3 Rancangan Dan Prosedur Penelitian.....	36
3.3.1 Tahap <i>Difine</i> (Mendefinisikan).....	39
3.3.2 Tahap <i>Design</i> (Merancang).....	40
3.3.3 Tahap <i>Development</i> (Pengembangan).....	43
3.3.4 Tahap <i>Desseminate</i> (Penyebarluaskan).....	45
3.4 Subjek Uji Coba.....	45
3.5 Variabel Penelitian.....	46
3.6 Definisi Oprasional Variabel Penelitian.....	46
3.7 Instrument Dan Teknik Pengumpulan Data.....	47
3.7.1 Instrument.....	47
3.7.2 Pengumpulan Data.....	51
3.8 Analisi Data	52
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMAHASAN.....	57
4.1 Hasil Penelitian.....	57
4.1.1 Pengembangan Media Video Pembbelajaran Sponge Cake Dengan Model 4D Berbantuan Aplikasi Capcut Mata Kuliah Pastry Prodi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner.....	57
4.1.2 Penilaian Kelayakan Media Video Pembelajaran Sponge Cake Dengan Model 4D Bebantuan Aplikasi Capcut Pada Mata Kuliah Pastry Prodi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner.....	85

4.2 Pembahasan.....	87
4.2.1 Penilaian Kelayakan Media Video Pembelajaran Sponge Cake Dengan Model 4D Bebantuan Aplikasi Capcut Pada Mata Kuliah Pastry Prodi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner.....	87
4.2.2 Pembahasan Kelayakan Media Video Pembelajaran Sponge Cake Dengan Model 4D Bebantuan Aplikasi Capcut Pada Mata Kuliah Pastry Prodi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner.....	94
BAB V PENUTUPAN.....	96
5.1 Rangkuman.....	96
5.2 Simpulan.....	97
5.3 Saran.....	99
DAFTAR PUSTAKA.....	100
LAMPIRAN	104



DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Kisi-kisi uji kelayakan video pembelajaran untuk ahli Materi.....	50
Tabel 3.2 Kisi-kisi uji kelayakan video pembelajaran ahli media.....	51
Tabel 3.3 Kisi-kisi Instrumen Uji Kelayakan Video Pembelajaran untuk Ahli Desain Pembelajaran.	51
Table 3.4 Kisi-kisi instrument uji kelayakan video pembelajaran untuk mahasiswa.....	52
Table 3.5 Konversi tingkat pencapaian dengan skala 5 :	61
Tabel 3.6 Rekapitulasi Pengujian Isi Instrumen Materi Pembelajaran.....	49
Tabel 3.7 Tabulasi Silang (2x2) Uji Isi Instrument Materi.....	49
Tabel 3.8 Rekapitulasi Pengujian Isi Instrument Media Pembelajaran.....	50
Tabel 3.9 Tabulasi Silang (2x2) Uji Isi Instrument Media.....	50
Tabel 3.11 Rekapitulasi Pengujian isi desain media pembelajaran.....	51
Tabel 3.12 Tabulasi silang (2x2) Uji isi instrument desain media.....	52
Tabel 3.13 Rekapitulasi Pengujian Isi Desain Media Pembelajaran.....	52
Tabel 3.14 Tabulasi Silang (2x2) Uji Isi Instrument Untuk Mahasiswa (Kelompok Kecil).....	52

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Kerangka berfikir.....	36
Gambar 2. Kerangka prosedur pengembangan 4D.....	40
Gambar 3. Kolom penilaian Gregory	53



LAMPIRAN

Lampiran 1. Kompetensi dasar mata kuliah pastry (sumber Rencana Pembelajaran Semester (Rps)).....	105
Lampiran 2. Kuesioner analisis kebutuhan peserta didik	109
Lampiran 03. Uji <i>expert jugment</i>	113

