

**PENGEMBANGAN MEDIA VIDEO PEMBELAJARAN  
PERMEN *JELLY* MARKISA PADA MATA KULIAH  
PRESERVASI PANGAN**



**OLEH  
PUTU WIKA ARYANTINI  
NIM 2015081017**

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

**2025**



**PENGEMBANGAN MEDIA VIDEO PEMBELAJARAN  
PERMEN JELLY MARKISA PADA MATA KULIAH  
PRESERVASI PANGAN**

**SKRIPSI**

**Diajukan kepada**

**Universitas Pendidikan Ganesha**

**Untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan dalam Menyelesaikan**

**Program Sarjana Pendidikan Vokasional Seni Kuliner**

**Oleh**

**Putu Wika Aryantini**

**NIM 2015081017**

**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,

Pembimbing II,



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



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

Skripsi oleh Putu Wika Aryantini ini  
telah dipertahankan di depan dewan penguji  
Pada tanggal 16 Mei 2025

Dewan Penguji,



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

(Ketua)



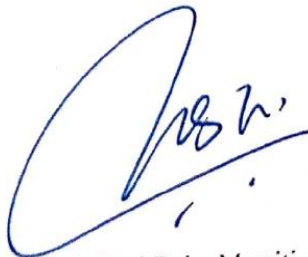
Dr. Made Diah Angendari, S.Pd., M.Pd.  
NIP. 197403162006042001

(Anggota)



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

(Anggota)



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

(Anggota)

Diterima oleh Panitia Fakultas Teknik dan Kejuruan

Universitas Pendidikan Ganesha

guna memenuhi syarat-syarat untuk mencapai gelar sarjana pendidikan

Pada:

Hari : **KAMIS**

Tanggal : **03 JUL 2025**



**Mengetahui,**

Ketua Ujian,

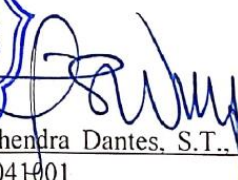
Sekretaris Ujian,

  
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 Media Video Pembelajaran Permen Jelly Markisa Pada Mata Kuliah Preservasi Pangan”** beserta seluruh isinya adalah benar-benar karya 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, 08 Mei 2025

Yang membuat pernyataan



Putu Wika Arvantini  
NIM. 2015081017

## **KATA PERSEMBAHAN**

**“Om Swastyastu, Om Awighnam Astu Namō 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  
(Putu Arya Bagia dan Ayu Mulyadi)**

Terima kasih atas segala doa, cinta dan dukungan yang tak pernah putus. Perjalanan ini tidak akan berarti tanpa pengorbanan kalian, skripsi ini adalah wujud kecil dari persembahan bakti dan cinta penulis kepada orang tua. Semoga penulis bisa selalu menjadi kebanggaan kalian.

**SAUDARA TERCINTA  
(Made Dodi Putra Aryadi)**

Terima kasih karena selalu menghibur, memotivasi, mendorong penulis untuk menyelesaikan skripsi dan menyemangati penulis ketika mengalami kesulitan.

**SAHABAT TERBAIK  
(Linda, Dayu Nila, Deva Tarinda, Rika)**

Terima kasih untuk bentuk cinta, dukungan, kasih sayang dan semangat yang kalian berikan selama ini, dan selalu bisa mendengar keluh kesah dalam suka maupun duka.

**REKAN SEPERJUANGAN  
(Mahasiswa Pendidikan Vokasional Seni Kuliner Angkatan 2020)**

Rekan-rekan seperjuangan yang tidak bisa disebutkan namanya satu per satu. Terima kasih atas pengalaman, kebersamaan suka duka yang telah kita lewati bersama selama menempuh pendidikan, semangat dan dukungan yang telah diberikan kepada penulis.

## MOTTO

**“TETAPLAH MELANGKAH  
WALAUPUN BANYAK MENEMUKAN SUSAH”**

(Putu Wika Aryantini)



## PRAKATA

Puji Syukur penulis panjatkan kehadirat Ida Sang Hyang Widi Wasa, Tuhan Yang Maha Esa karena berkat dan Rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **“Pengembangan Media Video Pembelajaran Permen Jelly Markisa Pada Mata Kuliah Preservasi Pangan”**. 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 sebagai rasa syukur dan hormat penulis kepada:

1. Prof. Dr. Kadek Rihendra Dantes, S.T., M.T., selaku Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan atas dukungan dan fasilitas yang diberikan dalam penyusunan skripsi ini.
2. Made Windu Antara Kesiman, S.T., M.Sc., Ph.D., selaku Wakil Dekan I Fakultas Teknik dan Kejuruan atas dukungan dan fasilitas yang diberikan dalam penyusunan skripsi ini.
3. Dr. Ida Ayu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd., selaku Ketua Program Studi Pendidikan Vokasional dan sekaligus Pembimbing I atas bentuk bimbingan, nasihat, arahan, motivasi dan dukungannya yang telah diberikan dalam penyelesaian skripsi ini
4. Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd., selaku Pembimbing II yang telah memberikan dukungan, bimbingan, motivasi, arahan dan petunjuk kepada penulis dalam penyelesaian skripsi ini.
5. Ni Made Suriani, S.Pd., M.Par., selaku Penguji I yang telah memberikan arahan dan semangat kepada penulis dalam penyusunan skripsi ini
6. Dr. Made Diah Angendari, S.Pd., M.Pd., selaku Penguji II yang telah memberikan arahan dan semangat kepada penulis dalam penyusunan skripsi ini.
7. 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

8. Para staff pegawai di lingkungan Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha yang banyak memberikan bantuan dan arahan di bidang administrasi.
9. Semua pihak yang tidak bisa disebutkan satu persatu yang telah membantu penyusunan skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa penyajian skripsi ini masih jauh dari sempurna karena keterbatasan yang ada. Untuk itu demi kesempurnaan skripsi ini, penulis mengharapkan adanya saran ataupun kritik yang memiliki sifat membangun dari berbagai pihak pembaca guna menyempurnakan skripsi ini. Penulis sangat berharap skripsi ini dapat bermanfaat dan berguna bagi kita semua dan bagi perkembangan di dunia Pendidikan terutama Pendidikan Vokasional Seni Kuliner di masa depan.



Singaraja, 08 Mei 2025

Putu Wika Aryantini

## DAFTAR ISI

## HALAMAN

|                                                               |       |
|---------------------------------------------------------------|-------|
| PRAKATA.....                                                  | x     |
| ABSTRAK.....                                                  | xii   |
| DAFTAR ISI.....                                               | xiv   |
| DAFTAR TABEL.....                                             | xvii  |
| DAFTAR BAGAN.....                                             | xviii |
| DAFTAR LAMPIRAN.....                                          | xix   |
| <br>BAB I PENDAHULUAN.....                                    | <br>1 |
| 1.1 Latar Belakang .....                                      | 1     |
| 1.2 Identifikasi Masalah.....                                 | 6     |
| 1.3 Pembatasan Masalah .....                                  | 7     |
| 1.4 Rumusan Masalah.....                                      | 7     |
| 1.5 Tujuan Penelitian.....                                    | 7     |
| 1.6 Manfaat Penelitian.....                                   | 7     |
| <br>BAB II KAJIAN TEORI.....                                  | <br>9 |
| 2.1 Media Pembelajaran.....                                   | 9     |
| 2.1.1 Definisi Media Pembelajaran.....                        | 9     |
| 2.1.2 Fungsi Media Pembelajaran.....                          | 10    |
| 2.1.3 Ciri-ciri Media Pembelajaran.....                       | 11    |
| 2.2 Video Pembelajaran .....                                  | 12    |
| 2.2.1 Definisi Video Pembelajaran.....                        | 12    |
| 2.2.2 Manfaat Video Pembelajaran .....                        | 13    |
| 2.2.3 Karakteristik Video Pembelajaran.....                   | 14    |
| 2.2.4 Kriteria Video Pembelajaran .....                       | 14    |
| 2.2.5 Kelebihan dan Kekurangan Media Video Pembelajaran.....  | 17    |
| 2.3 Mata Kuliah Preservasi Pangan.....                        | 18    |
| 2.4 Pengawetan dengan Teknik Penggulaan .....                 | 20    |
| 2.5 Permen <i>Jelly</i> Markisa .....                         | 21    |
| 2.5.1 Bahan-bahan Pembuatan Permen <i>Jelly</i> Markisa ..... | 22    |
| 2.5.2 Alat-alat Pembuatan Permen <i>Jelly</i> Markisa .....   | 23    |

|                                              |                                                                                                            |    |
|----------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 2.5.3                                        | Proses Pembuatan Permen <i>Jelly</i> Markisa.....                                                          | 25 |
| 2.6                                          | Kajian Penelitian yang Relevan .....                                                                       | 27 |
| 2.7                                          | Kerangka Berpikir .....                                                                                    | 31 |
| BAB III METODE PENELITIAN.....               |                                                                                                            | 34 |
| 3.1                                          | Rancangan Penelitian .....                                                                                 | 34 |
| 3.2                                          | Prosedur Penelitian.....                                                                                   | 35 |
| 3.2.1                                        | Tahap Pendefinisian ( <i>Define</i> ).....                                                                 | 36 |
| 3.2.2                                        | Tahap Perancangan ( <i>Design</i> ).....                                                                   | 37 |
| 3.2.3                                        | Tahap Pengembangan ( <i>Development</i> ).....                                                             | 39 |
| 3.2.4                                        | Tahap Penyebarluasan ( <i>Disseminate</i> ).....                                                           | 41 |
| 3.3                                          | Subjek Uji Coba .....                                                                                      | 41 |
| 3.4                                          | Tempat dan Waktu Penelitian .....                                                                          | 41 |
| 3.5                                          | Variabel Penelitian .....                                                                                  | 42 |
| 3.6                                          | Definisi Operasional Variabel.....                                                                         | 42 |
| 3.7                                          | Teknik Pengumpulan Data .....                                                                              | 44 |
| 3.8                                          | Instrumen Penelitian.....                                                                                  | 45 |
| 3.9                                          | Teknik Analisis Data.....                                                                                  | 51 |
| BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN ..... |                                                                                                            | 54 |
| 4.1                                          | Hasil Penelitian .....                                                                                     | 54 |
| 4.1.1                                        | Pengembangan Media Video Pembelajaran Permen <i>Jelly</i> Markisa pada Mata Kuliah Preservasi Pangan.....  | 54 |
| 4.2                                          | Pembahasan Hasil Penelitian .....                                                                          | 74 |
| 4.2.1                                        | Pengembangan Media Video Pembelajaran Permen <i>Jelly</i> Markisa Pada Mata Kuliah Preservasi Pangan ..... | 74 |
| BAB V PENUTUP.....                           |                                                                                                            | 78 |
| 5.1                                          | Rangkuman.....                                                                                             | 78 |
| 5.2                                          | Simpulan.....                                                                                              | 80 |
| 5.3                                          | Saran.....                                                                                                 | 81 |

|                      |    |
|----------------------|----|
| DAFTAR RUJUKAN ..... | 82 |
| LAMPIRAN .....       | 87 |



## DAFTAR TABEL

| Tabel                                                          | Halaman |
|----------------------------------------------------------------|---------|
| Tabel 2. 1 Rencana Pembelajaran Semester (RPS).....            | 19      |
| Tabel 3.1 Kisi-kisi Instrumen Uji Kelayakan Ahli Materi.....   | 45      |
| Tabel 3.2 Kisi-kisi Instrumen Uji Kelayakan Ahli Media .....   | 46      |
| Tabel 3.3 Kisi-kisi Instrumen Kelompok Kecil (Mahasiswa) ..... | 46      |
| Tabel 3.4 Uji Validitas berdasarkan rumus Gregory .....        | 47      |
| Tabel 3.5 Kriteria Validitas Isi Instrumen.....                | 48      |
| Tabel 3.6 Hasil Uji Validitas Isi Oleh Para Ahli.....          | 48      |
| Tabel 3.7 Skor Penilaian Kuantitatif.....                      | 51      |
| Tabel 3. 8 Kategori Hasil Validasi Ahli.....                   | 53      |
| Tabel 4.1 Garis Besar Isi Media (GBIM).....                    | 59      |
| Tabel 4.2 Hasil Penilaian Ahli Materi.....                     | 68      |
| Tabel 4.3 Hasil Penilaian Ahli Media .....                     | 69      |
| Tabel 4.4 Revisi berdasarkan saran Ahli Materi.....            | 70      |
| Tabel 4. 5 Revisi berdasarkan saran Ahli Media .....           | 71      |
| Tabel 4. 6 Hasil Uji Coba Produk.....                          | 72      |



## DAFTAR BAGAN

| Bagan                                   | Halaman |
|-----------------------------------------|---------|
| Bagan 2.1 Kerangka Berpikir.....        | 33      |
| Bagan 3.1 Prosedur Pengembangan 4D..... | 35      |



## DAFTAR LAMPIRAN

| Lampiran                                                            | Halaman |
|---------------------------------------------------------------------|---------|
| Lampiran 1. Hasil wawancara dengan dosen pengampu Mata Kuliah ..... | 88      |
| Lampiran 2. Hasil Kuesioner Analisi Kebutuhan Peserta Didik.....    | 90      |
| Lampiran 3. RPS Preservasi Pangan .....                             | 92      |
| Lampiran 4. Naskah/ <i>Script</i> Video Pembelajaran .....          | 95      |
| Lampiran 5. Jabaran Materi .....                                    | 100     |
| Lampiran 6. Surat Keterangan Peminjaman Ruangan Tata Hidang .....   | 105     |
| Lampiran 7. Surat Keterangan Peminjaman Peralatan .....             | 106     |
| Lampiran 8. Surat Permohonan <i>Expert Judgment</i> .....           | 108     |
| Lampiran 9. Uji Kelayakan Instrumen.....                            | 110     |
| Lampiran 10. Penilaian Ahli Materi.....                             | 120     |
| Lampiran 11. Penilaian Ahli Media .....                             | 125     |
| Lampiran 12. Penilaian Responden.....                               | 131     |
| Lampiran 13. Rekapitulasi Penilaian Responden.....                  | 138     |

