

**PENGEMBANGAN MEDIA VIDEO PEMBELAJARAN
BROWN STOCK DAN *ESPAGNOLE SAUCE* DENGAN
MODEL PENGEMBANGAN 4D PADA MATA KULIAH
KULINER EROPA**

SKRIPSI

Diajukan kepada

Universitas Pendidikan Ganesha

Untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan Dalam Menyelesaikan Program

Sarjana Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Oleh

BAIQ MARIA ULFA

NIM 2115081026

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

Pembimbing II,


Dra. Damiati, M.Kes.
NIP. 196502191991032001

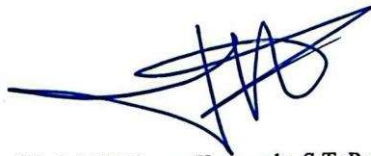
Skripsi oleh Baiq Maria Ulfa ini
telah dipertahankan di depan dewan penguji
pada tanggal 2 Juli 2025

Dewan Penguji,



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

(Ketua)



Made Riki Ponga Kusyanda, S.Tr.Par., M.Par.
NIP. 199410262020121015

(Anggota)



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

(Anggota)



Dra. Damiati, M.Kes.
NIP. 196502191991032001

(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 : **21 JUL 2025**



Mengetahui,

Ketua Ujian,

Sekretaris Ujian,

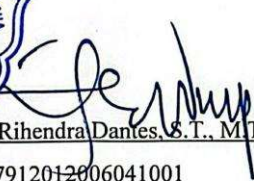

Made Windu Antara Kesiman, S.T., M. Sc., Ph.D.
NIP. 198211112008121001


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 *Brown Stock* dan *Espagnole Sauce* Dengan Model Pengembangan 4D Pada Mata Kuliah Kuliner Eropa” beserta seluruh isinya adalah benar-benar karya sendiri dan saya tidak melakukan penjiplakan dan pengutipan dengan cara-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, 2 Juli 2025



Baiq Maria Ulfa

NIM 2115081026

KATA PERSEMBAHAN

Alhamdulillahirabbil Allamin, Karya ini merupakan bentuk rasa syukur penulis kepada Allah SWT karena telah memberikan nikmat karunia pertolongan yang tiada henti hingga saat ini.

ORANG TUA TERCINTA

Karya ini penulis persembahkan sebagai bukti sayang dan cinta yang tiada terhingga kepada Orang Tua tercinta, cinta pertama penulis Bapak Lalu Sahli dan teristimewa Ibu Baiq Rohmin yang telah merawat, membimbing, dan melindungi dengan tulus serta penuh keikhlasan, mencurahkan segala kasih sayang dan cintanya, serta yang senantiasa mendoakan, dan memberikan semangat dan juga dukungan sepenuh hati. Skripsi ini adalah bentuk kecil dari rasa terima kasih penulis atas segala yang telah dikorbankan.

SAUDARI TERSAYANG

Karya ini juga penulis persembahkan kepada saudari tersayang yang selalu menjadi teman berbagi, penyemangat terbaik dan selalu memberikan semangat serta dukungan baik moral maupun material kepada penulis.



MOTTO

“Selalu ada harga dalam sebuah proses. Nikmati saja lelah-lelah itu, lebarkan lagi rasa sabarnya. Semua yang kau investasikan untuk menjadikan dirimu serupa yang kau impikan, mungkin tidak akan selalu berjalan lancar. Tapi, gelombang-gelombang itu yang bisa kamu ceritakan”

(Boy Candra)



PRAKATA

Puji syukur penulis panjatkan ke hadapan Tuhan Yang Maha Esa karena berkat-Nya, penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **“Pengembangan Media Video Pembelajaran *Brown Stock* dan *Espagnole Sauce* dengan Model 4D pada Mata Kuliah Kuliner Eropa”**. 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 terima kasih kepada:

1. Prof. Dr. I Wayan Lasmawan, M.Pd., selaku Rektor Universitas Pendidikan Ganesha, atas motivasi dan fasilitas yang diberikan sehingga penulis bisa menyelesaikan studi sesuai dengan rencana.
2. Prof. Dr. Kadek Rihendra Dantes, S.T., M.T., selaku Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan, atas motivasi dan fasilitas yang diberikan sehingga penulis bisa menyelesaikan studi sesuai dengan rencana.
3. Made Windu Antara Kesiman, S.T. M.T., M.Sc.,Ph.D., selaku Wakil Dekan 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 yang diberikan 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 diberikan kepada penulis dalam penulisan skripsi ini.
6. Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd., selaku pembimbing I yang telah memberikan bimbingan, arahan, petunjuk dan motivasi kepada penulis dalam penyelesaian skripsi ini.

7. Dra. Damianti, M.Kes., selaku pembimbing II yang telah memberikan bimbingan, arahan, petunjuk dan motivasi kepada penulis dalam penyelesaian skripsi ini.
8. Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M.Pd., selaku penguji I yang telah memberikan arahan, bimbingan dan motivasi kepada penulis dalam penyelesaian skripsi ini.
9. Made Riki Ponga Kusyanda, S.Tr.Par., M.Par., selaku penguji II yang telah memberikan arahan, bimbingan dan motivasi kepada penulis dalam penyelesaian skripsi ini.
10. 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.

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 bagi pengembangan dunia pendidikan.

Singaraja, 29 April 2025



Baiq Maria ulfa

DAFTAR ISI

KATA PERSEMBAHAN	vii
MOTTO	viii
PRAKATA	ix
ABSTRAK	xi
DAFTAR ISI.....	xiii
DAFTAR TABEL.....	xv
DAFTAR GAMBAR.....	xvii
DAFTAR BAGAN.....	xviii
DAFTAR LAMPIRAN	xix

BAB I PENDAHULUAN..... 1

1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	13
1.3 Pembatasan Masalah.....	14
1.4 Rumusan Masalah.....	14
1.5 Tujuan Penelitian Pengembangan.....	14
1.6 Manfaat Hasil Penelitian.....	15

BAB II KAJIAN PUSTAKA 17

2.1 Model Pengembangan 4D.....	17
2.2 Validitas Media Pembelajaran	18
2.3 Pengertian Media Pembelajaran.....	20
2.4 Fungsi Media Pembelajaran.....	22
2.5 Klasifikasi Media Pembelajaran	24
2.6 Definisi Video Pembelajaran	25
2.7 Kelebihan dan Kekurangan Video Pembelajaran	27
2.8 Manfaat Media Video Pembelajaran.....	28
2.9 Karakteristik dan Kriteria Media Video Pembelajaran.....	30
2.10 Mata Kuliah Kuliner Eropa.....	35
2.11 Kajian Hasil Penelitian yang Relevan.....	45
2.12 Kerangka Berpikir.....	54

BAB III METODE PENELITIAN	57
3.1 Model Pengembangan Penelitian.....	57
3.2 Prosedur Pengembangan Penelitian	57
3.3 Subjek Uji Coba.....	63
3.4 Tempat dan Waktu Penelitian.....	63
3.5 Definisi Operasional Variabel Penelitian.....	65
3.6 Metode dan Instrumen Pengumpulan Data	68
3.7 Metode dan Teknik Analisis Data.....	80
 BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	 83
4.1 Hasil Penelitian	83
4.2 Pembahasan Hasil Penelitian.....	110
 BAB V PENUTUP	 120
5.1 Rangkuman.....	120
5.2 Simpulan.....	123
5.3 Saran.....	124
 DAFTAR PUSTAKA.....	 125
LAMPIRAN.....	135
RIWAYAT HIDUP.....	210

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Kompetensi Dasar, Indikator Pencapaian Kompetensi	36
Tabel 2.2 Bahan-bahan <i>Brown Stock</i>	37
Tabel 2.3 Peralatan untuk Membuat <i>Brown Stock</i>	39
Tabel 2.4 Bahan-bahan untuk Membuat <i>Espagnole Sauce</i>	42
Tabel 2.5 Peralatan untuk Membuat <i>Espagnole Sauce</i>	43
Tabel 3.1 Teknik Pengumpulan Data dan Instrumen Penelitian	69
Tabel 3.2 Tabulasi Silang	71
Tabel 3.3 Kriteria Uji Validitas Ahli Instrumen	71
Table 3.4 Kisi-Kisi Instrumen Validasi Media Video Pembelajaran untuk Ahli Materi	72
Tabel 3.5 Instrumen Validasi Media Video Pembelajaran untuk Ahli Materi	72
Tabel 3.6 Kisi-Kisi Instrumen Validasi Media Video Pembelajaran untuk Ahli Media.....	73
Tabel 3.7 Instrumen Validasi Media Video Pembelajaran untuk Ahli Media	74
Tabel 3.8 Kisi-Kisi Instrumen Validasi Media Video Pembelajaran untuk Ahli Desain Pembelajaran.....	76
Tabel 3.9 Instrumen Validasi Media Video Pembelajaran untuk Ahli Desain Pembelajaran	76
Tabel 3.10 Kisi-Kisi Instrumen Pengguna Media Video Pembelajaran untuk Responden.....	78
Tabel 3.11 Instrumen Media Video Pembelajaran untuk Responden	78
Tabel 3.12 Pedoman Penskoran Lembar Validasi Ahli dan Responden	82
Tabel 3.13 Kriteria Tingkat Validitas Ahli Berdasarkan Persentase.....	82
Tabel 3.14 Kriteria Persentase Responden.....	82

Tabel 4.1 Data Hasil Validasi Ahli Materi 1 dan 2	98
Tabel 4.2 Saran Ahli Materi1	100
Tabel 4.3 Data Hasil Validasi Ahli Media 1 dan 2	101
Tabel 4.4 Saran Ahli Media	103
Tabel 4.5 Data Hasil Validasi Ahli Desain Pembelajaran 1 dan 2.....	104
Tabel 4.6 Saran Ahli Desain Pembelajaran 1 dan 2	106
Tabel 4.7 Data Respons Mahasiswa.....	107
Tabel 4.8 Data Respons Dosen PVSU	109



DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 <i>Brown Stock</i>	37
Gambar 2.2 <i>Espagnole Sauce</i>	42
Gambar 4.1 Diskusi dengan Tim Produksi	91
Gambar 4.2 Talent dalam Pembuatan Media Video Pembelajaran	91
Gambar 4.3 Pencarian Lokasi Pengambilan Video.....	92
Gambar 4.4 Pengambilan Gambar dan Video	92
Gambar 4.5 Hasil Pengambilan Video sebelum Editing	93
Gambar 4.6 Proses Editing Video dengan Adobe Premiere 2024.....	93
Gambar 4.7 Logo Aplikasi Adobe Premiere 2024	94
Gambar 4.8 Logo Aplikasi CapCut.....	94
Gambar 4.9 Proses Mixing Video Pembelajaran	95
Gambar 4.10 Validasi Media Video Pembelajaran oleh Ahli	96
Gambar 4.11 Dosen Memberikan Respons.....	108
Gambar 4.12 Diagram Total Persentase Penilaian para Ahli dan Responden...	110

DAFTAR BAGAN

Bagan 2.1 Kerangka Berpikir.....	56
Bagan 3.1 Prosedur Pengembangan Model 4-D	58



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 01. Hasil Angket Analisis Kebutuhan kepada Mahasiswa	135
Lampiran 02. Pedoman dan Hasil Wawancara dengan Dosen.....	140
Lampiran 03. RPS Mata Kuliah Kuliner Eropa	140
Lampiran 04. Garis Besar Isi Media (GBIM)	144
Lampiran 05. Jabaran Materi (JM).....	149
Lampiran 06. Naskah Media Video Pembelajaran.....	154
Lampiran. 07. Surat Peminjaman Lab Tata Hidang	156
Lampiran 08. Uji Validitas oleh Ahli Instrumen I.....	157
Lampiran 09. Uji Validitas Instrumen oleh Ahli Instrumen II	165
Lampiran 10. Surat Permohonan Pengambilan Data	173
Lampiran 11. Lembar Hasil Validasi oleh Ahli Materi I.....	175
Lampiran 12. Lembar Hasil Validasi oleh Ahli Materi II	178
Lampiran 13. Lembar Hasil Validasi oleh Ahli Media I	181
Lampiran 14. Lembar Hasil Validasi oleh Ahli Media II.....	185
Lampiran 15. Lembar Hasil Validasi oleh Ahli Desain Pembelajaran I	189
Lampiran 16. Lembar Hasil Validasi oleh Ahli Desain Pembelajaran II	192
Lampiran 17. Hasil Angket Respons (Mahasiswa).....	195
Lampiran 18. Hasil Angket Respons (Dosen).....	206