

**PENGEMBANGAN MEDIA VIDEO PEMBELAJARAN
SEQUENCE OF SERVICE DALAM MATA KULIAH
TATA HIDANG RESTORAN PADA 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



Oleh

Gede Ngurah Artawan

NIM 2115081050

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

Pembimbing II,



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

Lembar Persetujuan Dosen Penguji Skripsi

Skripsi oleh Gede Ngurah Artawan ini

Telah dipertahankan di depan dewan penguji

Pada tanggal... 26 Juni 2025

Dewan Penguji,



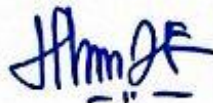
Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si.
NIP. 196504191990032001

(Ketua)



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

(Anggota)



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

(Anggota)



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

(Anggota)

Lembar Persetujuan dan Pengesahan Panitia Ujian Skripsi

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.Pd
NIP. 197912012006041001

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa karya tulis yang berjudul **“Pengembangan Media Video Pembelajaran *Sequence of Service* dalam Mata Kuliah Tata Hidang Restoran pada Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner”** beserta seluruh 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, 11 Juli 2025

Yang membuat pernyataan,




Ciéde Ngurah Artawan
NIM. 2115081050

KATA PERSEMBAHAN

Segala puji syukur penulis panjatkan kehadiran Ida Sang Hyang Widhi Wasa atas asung kertha wara nugraha beserta doa-doa dari orang tercinta, akhirnya skripsi ini dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu.

Dengan mengucapkan puji syukur penulis mempersembahkan karya ini untuk :

ORANG TUA TERCINTA

(Wayan Budiarta dan Luh Putu Kerti)

Terimakasih banyak untuk kedua orang tua hebat yang sangat saya cintai berkat dukungan, dorongan, nasehat, doa dan kasih sayang yang tiada batas kepada penulis hingga pada titik saat ini.

KELUARGA TERCINTA

(Kadek Ayu Diyanti, Komang Sita Ardelia, Wayan Mantik, Nyoman Sari)

Terimakasih dalam bentuk cinta sudah menjadi keluarga yang selalu mendukung dengan penuh kebahagiaan hingga penulis mampu menyelesaikan pendidikannya dengan semangat dan lancar.

TEMAN-TEMAN SEPERJUANGAN

(Mahasiswa Pendidikan Vokasional Seni Kuliner angkatan 2021)

Terimakasih atas segala bentuk kebersamaan, berbagi cerita, ilmu dan pengalaman, semoga kesuksesan selalu menghampiri kita.

MOTTO

“1% dari usaha dan doa, 99% dari kehendak

Tuhan yang Maha Esa”

~ Rajidin Putra Bachtera



DAFTAR ISI

	Halaman
PRAKATA.....	i
ABSTRAK.....	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR BAGAN.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
 BAB 1 PENDAHULUAN.....	 1
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	7
1.3 Pembatasan Masalah.....	7
1.4 Rumusan Masalah.....	8
1.5 Tujuan Penelitian.....	8
1.6 Asumsi dan Keterbatasan Pengembangan.....	8
1.7 Manfaat Hasil Penelitian.....	9
 BAB II KAJIAN TEORI.....	 11
2.1 Media Pembelajaran.....	11
2.1.1 Definisi Media Pembelajaran.....	11
2.1.2 Manfaat Media Pembelajaran.....	12
2.1.3 Video Pembelajaran.....	13
2.1.4 Manfaat Video Pembelajaran.....	14
2.1.5 Karakteristik Video Pembelajaran.....	15
2.1.6 Kriteria Video Pembelajaran.....	16
2.2 Tata Hidang Restoran.....	18
2.3 <i>Sequence of Service</i>	21

2.3.1	Tahapan <i>Sequence of Service</i> Restoran	22
2.4	Kajian Hasil Penelitian yang Relevan.....	24
2.5	Kerangka Berfikir.....	30
BAB III METODE PENELITIAN.....		33
3.1	Rancangan Penelitian Pengembangan.....	33
3.2	Prosedur Penelitian Pengembangan	34
3.3	Subjek Uji Coba	40
3.4	Tempat dan Waktu Penelitian.....	40
3.5	Variabel Penelitian	40
3.6	Definisi Operasional Variabel	41
3.7	Jenis Data	42
3.8	Teknik Pengumpulan Data	42
3.9	Instrumen Penelitian.....	43
3.10	Teknik Analisis Data	51
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN		54
4.1	Hasil Penelitian	54
4.1.1	Pengembangan Media Video Pembelajaran <i>Sequence of Service</i> dalam Mata Kuliah Tata Hidang Restoran pada Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner.....	54
4.2	Pembahasan.....	73
BAB V PENUTUP.....		81
5.1	Rangkuman	81
5.2	Kesimpulan	83
5.3	Saran.....	84
DAFTAR PUSTAKA		85
LAMPIRAN		90

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
Tabel 2. 1 Capaian Pembelajaran Mata Kuliah Tata Hidang Restoran	19
Tabel 3. 1 Kisi-kisi Instrumen Ahli Materi	44
Tabel 3. 2 Kisi-kisi Instrumen Ahli Media	44
Tabel 3. 3 Kisi-kisi Instrumen Ahli Desain Pembelajaran	45
Tabel 3. 4 Kisi-kisi Instrumen Uji Produk	45
Tabel 3. 5 Teknik Pengumpulan Data dan Instrumen Penelitian	46
Tabel 3. 6 Uji Validitas Gregory	47
Tabel 3.7 Rekapitulasi Uji Instrumen untuk Ahli Materi	48
Tabel 3.8 Uji Validitas Instrumen Ahli Materi	48
Tabel 3.9 Rekapitulasi Isi Instrumen untuk Ahli Media Pembelajaran	49
Tabel 3.10 Uji Instrumen untuk Ahli Media Pembelajaran	49
Tabel 3.11 Rekapitulasi Isi Instrumen untuk Ahli Desain Pembelajaran	49
Tabel 3.12 Uji Instrumen untuk Ahli Desain Pembelajaran	50
Tabel 3.13 Rekapitulasi Isi Instrumen untuk Uji Produk	50
Tabel 3. 14 Uji Instrumen untuk Responden	50
Tabel 3. 15 Skor Penilaian Kuantitatif	52
Tabel 3. 16 Kategori Hasil Validasi Media	53
Tabel 4. 1 Analisis Peserta Didik	56
Tabel 4. 2 Analisis Tugas Peserta Didik	57
Tabel 4. 3 Jabaran Materi	61
Tabel 4. 4 Finalisasi Produk	67
Tabel 4. 5 Penilaian Ahli Materi	70
Tabel 4. 6 Penilaian Ahli Media	70
Tabel 4. 7 Penilaian Ahli Desain Pembelajaran	71
Tabel 4. 8 Uji Coba Produk Skala Kecil	72

DAFTAR BAGAN

Bagan	Halaman
Bagan 2. 1 Kerangka Berpikir.....	32
Bagan 3. 1 Alur Model 4D.....	34



DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
Gambar 4. 1 Pemilihan Ide Berdasarkan Hasil Observasi Awal	60
Gambar 4. 2 Proses Pengambilan Gambar.....	65
Gambar 4. 3 Aplikasi <i>Adobe Priemere Pro</i>	66
Gambar 4. 4 Tampilan <i>editing & mixing</i> pada <i>Adobe Priemere Pro</i>	66
Gambar 4. 5 Aplikasi <i>Vyond Animate Creation</i>	66



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
Lampiran 1 RPS Mata Kuliah Tata Hidang 2024	90
Lampiran 2 <i>Rundown</i> & Naskah Video.....	99
Lampiran 3 Instrumen Uji Ahli dan Uji Produk.....	105
Lampiran 4 Surat Permohonan Pengambilan Data	114
Lampiran 5 Surat Peminjaman Lab Tata Hidang	115
Lampiran 6 Pedoman Wawancara.....	116
Lampiran 7 Rekapitulasi Penilaian Ahli Materi.....	117
Lampiran 8 Rekapitulasi Penilaian Ahli Media	118
Lampiran 9 Rekapitulasi Penilaian Ahli Desain Pembelajaran.....	119
Lampiran 10 Rekapitulasi Uji Responden	120

