

**DIGITALISASI PEMBELAJARAN KULINER BALI
BERBASIS SPARKOL VIDEOSCRIBE PADA
KOMPETENSI LAUK PAUK
KULINER BALI**

SKRIPSI

Diajukan kepada
Universitas Pendidikan Ganeshha
Untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan Dalam Menyelesaikan
Program Sarjana Pendidikan Vokasional Seni Kuliner



PRODI PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER
JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
2025

SKRIPSI

**DIAJUKAN UNTUK MELENGKAPI TUGAS
DAN MEMENYI SYARAT-SYARAT UNTUK
MENCAPAI GELAR SARJANA**

Menyetujui

Pembimbing I,



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

Pembimbing II,



Dra. Damiati, M.Kes.
NIP 196502191991032001

Skripsi oleh Kadek Puja Yasa ini
telah dipertahankan di depan dewan
penguji pada tanggal 2 Juli 2025

Dewan Penguji

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

(Ketua)

Dr. Ni Ketut Widiartini, S.Pd., M.Pd.
NIP. 197508012006042001

(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. 1982111120081201

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



PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa karya tulis yang berjudul “**Digitalisasi Pembelajaran Kuliner Bali Berbasis *Sparkol VideoScribe* Pada Kompetensi Lauk Pauk kuliner Bali**” 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 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, 23 Juni 2025



MOTTO

"Singkat kata usahakanlah kesejahteraan makhluk hidup itu, segala pekerjaan anda akan menjadi tanpa guna jika melalaikan kesejahteraan makhluk lainnya. Meskipun anda melakukan pekerjaan berat atau ringan usahakanlah selalu kesejahteraan bagi yang lainnya."

Sarasamuscaya 139

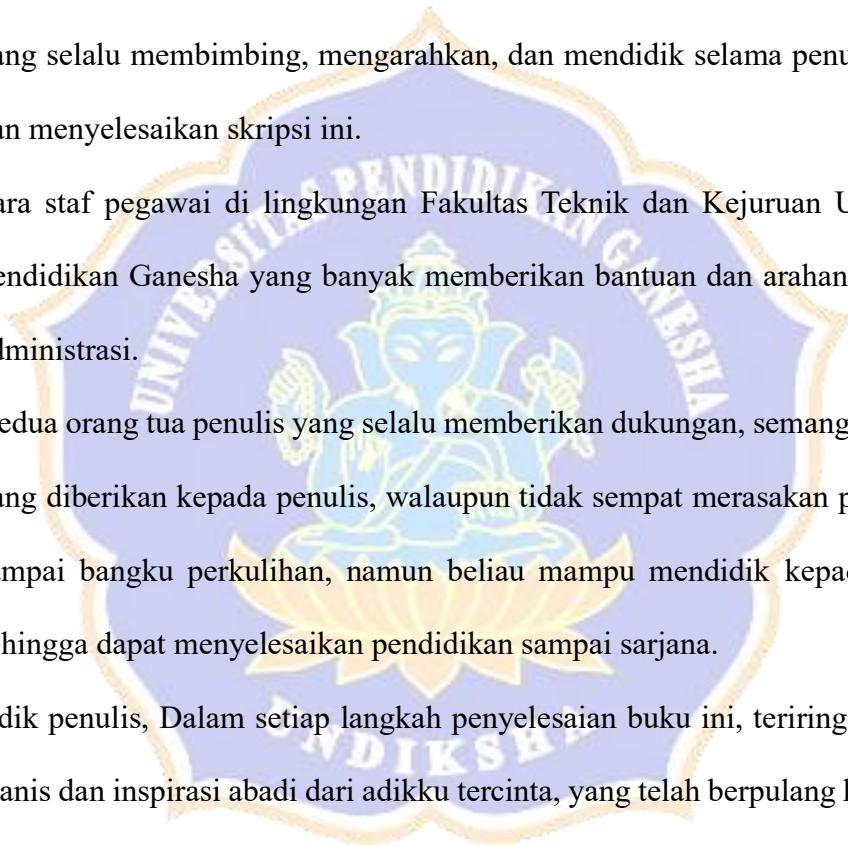


PRAKATA

Puji Syukur penulis panjatkan ke hadapan Tuhan Yang Maha Esa karena berkat rahmatNya-lah penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Digitalisasi Pembelajaran Kuliner Bali Berbasis *Sparkol VideoScrib* Pada Kompetensi Lauk Pauk Kuliner bali”. 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. Kadek Rihendra Dantes, S.T., M.T. selaku Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan atas dukungan dan fasilitas yang diberikan sehingga bisa menyelesaikan 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 sehingga bisa menyelesaikan skripsi ini.
3. Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd. selaku Pembimbing I yang telah memberikan dukungan, bimbingan, motivasi, arahan dan petunjuk kepada penulis dalam penyelesaian skripsi ini.
4. Dra. Damiati.M.Kes. selaku Pembimbing II yang telah memberikan dukungan, bimbingan, motivasi, arahan dan petunjuk kepada penulis dalam penyelesaian skripsi ini.

- 
5. Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd, selaku Ketua Prodi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner dan selaku Pengaji I yang telah memberikan dukungan, arahan, dan petunjuk kepada penulis dalam penyelesaian skripsi ini.
 6. Dr. Ni Ketut Widiartini, S.Pd., M.Pd. selaku Pengaji II yang telah memberikan arahan, motivasi, dan semangat dalam penyusunan skripsi ini.
 7. Bapak, Ibu Dosen dan laboran di Prodi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner, yang selalu membimbing, mengarahkan, dan mendidik selama penulis belajar dan menyelesaikan skripsi ini.
 8. Para staf pegawai di lingkungan Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha yang banyak memberikan bantuan dan arahan di bidang administrasi.
 9. Kedua orang tua penulis yang selalu memberikan dukungan, semangat dan doa yang diberikan kepada penulis, walaupun tidak sempat merasakan pendidikan sampai bangku perkuliahan, namun beliau mampu mendidik kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan pendidikan sampai sarjana.
 10. Adik penulis, Dalam setiap langkah penyelesaian buku ini, teriring kenangan manis dan inspirasi abadi dari adikku tercinta, yang telah berpulang ke hadirat-Nya pada. Kehadirannya selalu menjadi pencerah dan semangat bagiku, dan meskipun raga tak lagi bersama, tawanya senantiasa terasa mendampingi.
 11. Terakhir, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada satu sosok yang selama ini diam-diam berjuang tanpa henti, seorang laki-laki sederhana dengan impian yang tinggi, yang selalu memendam semua masalah sendiri, namun sering kali sulit ditebak isi pikiran dan hati. Terima kasih telah turut hadir di

dunia ini, telah bertahan sejauh ini, dan terus berjalan melewati segala tantangan yang semesta hadirkan. Terima kasih karena tetap berani menjadi dirimu sendiri.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa apa yang terjadi 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 dapat bermanfaat dan berguna bagi kita semua khususnya penulis dan pembaca serta dunia pendidikan.

Singaraja, 27 Juni 2025

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN

KATA PESEMBAHAN iii

MOTTO iv

PRAKATA viii

DAFTAR ISI xiii

DAFTAR TABEL xvi

DAFTAR BAGAN xvii

DAFTAR GAMBAR xviii

DAFTAR LAMPIRAN xix

BAB I PENDAHULUAN 1

 1.1 Latar Belakang Masalah 1

 1.2 Identifikasi Masalah 8

 1.3 Pembatasan Masalah 9

 1.4 Rumusan Masalah 9

 1.5 Tujuan Penelitian 9

 1.6 Manfaat Penelitian 10

BAB II KAJIAN PUSTAKA 12

 2.1. Kajian Teori 12

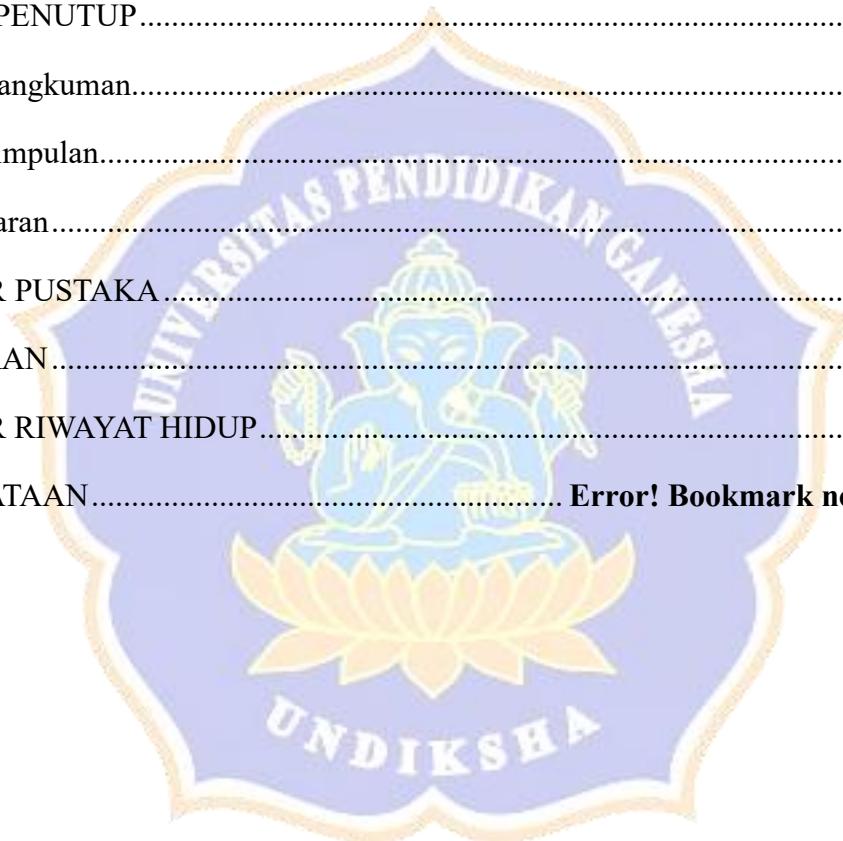
 2.1.1 Digitalisasi Pembelajaran 12

 2.2.1 Media Video Pembelajaran 15

 2.3.1 *Sparkol VideoScribe* 18

2.4.1 Kuliner Bali	26
2.5.1 <i>Edpuzzle</i>	34
2.6.1 Respon	35
2.2. Kajian Hasil Yang Relevan.....	36
2.3. Kerangka Berpikir.	43
BAB III METODE PENELITIAN.....	46
3.1 Model Penelitian Pengembangan	46
3.1.1 Tahap Pendefinisian (<i>Define</i>)	49
3.1.2 Tahap Perancangan (<i>Design</i>).....	51
3.1.3 Tahap Pengembangan (<i>Development</i>)	54
3.1.4 Tahap Penyebaran (<i>Disseminate</i>).....	55
3.2 Subjek Penelitian.....	55
3.3 Tempat Penelitian	56
3.4 Variabel Penelitian.....	56
3.5 Definisi Operasional.....	56
3.6 Metode Pengumpulan Data	61
3.8 Analisis Data Kualitatif.....	76
3.9 Analisis Data Kuantitatif.....	77
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	81
4.1 Hasil Penelitian	81
4.1.1 Langkah-Langkah Pengembangan Media Video Pembelajaran.....	81
4.1.2 Validitas Ahli Media Video Pembelajaran.....	96

4.1.3 Respon Peserta Didik Terhadap Media Video Pembelajaran	104
4.2 Pembahasan Hasil Penelitian	106
4.2.1 Langkah-Langkah Pengembangan Media Video Pembelajaran.....	106
4.2.2 Validitas Ahli Media Video Pembelajaran.....	109
4.2.3 Respon Mahasiswa Terhadap Media Video pembelajaran	110
BAB V PENUTUP.....	113
5.1 Rangkuman.....	113
5.2 Simpulan.....	115
5.3 Saran.....	116
DAFTAR PUSTAKA	118
LAMPIRAN	128
DAFTAR RIWAYAT HIDUP.....	228
PERNYATAAN	Error! Bookmark not defined.



DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 3. 1 Kompetensi Dasar Lauk Pauk Hidangan Bali.....	51
Tabel 3. 2 Teknik dan Instrumen Penelitian	63
Tabel 3. 3 Uji Validitas Instrumen Gregory	64
Tabel 3. 4 Kriteria Koefisien Validitas Isi.....	49
Tabel 3. 5 Kriteria Koefisien Validitas Isi.....	65
Tabel 3. 6 Kisi-Kisi Instrumen Uji Kelayakan Media Untuk Ahli Materi	65
Tabel 3. 7 Instrumen Uji Kelayakan Media Untuk Ahli Materi.....	66
Tabel 3. 8 Validitas Ahli Materi	66
Tabel 3. 9 Kisi-Kisi Instrumen Uji Kelayakan Media Untuk Ahli Media	68
Tabel 3. 10 Instrumen Uji Kelayakan Media Untuk Ahli Media	68
Tabel 3. 11 Validitas Ahli Media	70
Tabel 3. 12 Kisi-Kisi Instrumen Uji Kelayakan Media Untuk Ahli Desain	71
Tabel 3. 13 Instrumen Uji Kelayakan Media Untuk Ahli Desain Pembelajaran	71
Tabel 3. 14 Validitas Ahli Desain Pembelajaran	72
Tabel 3. 15 Kisi-Kisi Instrumen Uji Untuk Respon.....	73
Tabel 3. 16 Instrumen Uji Media Untuk Responden.....	74
Tabel 3. 17 Validitas Respon.....	75
Tabel 3. 18 Skor penilaian Kualitatif	77
Tabel 3. 19 Kategori hasil Validasi Respon.....	78
Tabel 4. 1 Jabaran Materi	86
Tabel 4. 2 <i>StoryBoard</i>	86
Tabel 4. 3 Penilaian dan Persentase dari Para Ahli	96
Tabel 4. 4 Hasil Penelitian Ahli Materi	99
Tabel 4. 5 Hasil Penelitian Ahli Media	101
Tabel 4. 6 Tabel Uji Desain Pembelajaran	103

DAFTAR BAGAN

Halaman

Bagan 2. 1 Kerangka Berfikir	45
Bagan 4. 1 Hasil Keseluruhan Validitas dan Respon	112



DAFTAR GAMBAR

Halaman

Gambar 2 1 Tampilan awal aplikasi <i>Sparkol VideoScribe</i>	22
Gambar 2 2 Tampilan Login ke Akun.....	23
Gambar 2 3 Tampilan petunjuk penggunaan.....	23
Gambar 2 4 Tampilan Halaman Kosong	24
Gambar 2 5 Tampilan pilihan gambar.....	24
Gambar 2 6 Tampilan measukan audio	25
Gambar 2 7 Tampilan memasukan musik	25
Gambar 2 8 Tampilan memasukan teks	26
Gambar 2 9 Tampilan drawing hand.....	26
Gambar 4. 1 Proses Pengambilan Gambar Produksi	90
Gambar 4. 2 Sofware <i>Sparkol VideoScribe</i>	90
Gambar 4. 3 Proses Editing Pada Platfrom <i>Sparkol VideoScribe</i>	91
Gambar 4. 4 Proses Editing Pada Platfrom <i>Sparkol VideoScribe</i>	91
Gambar 4. 5 Software Adobe Premiere Pro 2024	92
Gambar 4. 6 Penambahan Voise Over.....	93
Gambar 4. 7 Software <i>Edpuzzle</i>	93
Gambar 4. 8 Penambahan Interaksi	94
Gambar 4.9 Tahap Penyebaran Terhadap Dosen Pengampu.....	76