

**PENGEMBANGAN MEDIA PEMBELAJARAN
INTERAKTIF BERBASIS *GOOGLE SITES* PADA
MATA PELAJARAN DASAR – DASAR KULINER
KELAS X SMK NEGERI 4 DENPASAR**

SKRIPSI

**Diajukan kepada
Universitas Pendidikan Ganesha
Untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan dalam Menyelesaikan
Program Sarjana Pendidikan Vokasional Seni Kuliner**



**Oleh
Faisal Jafar Nasution
NIM 2115081025**

**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,



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

Lembar Persetujuan Dosen Penguji Skripsi

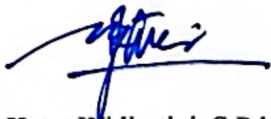
Skripsi oleh Faisal Jafar Nasution ini
telah dipertahankan di depan dewan penguji
pada tanggal 21 Juli 2025

Dewan Penguji.



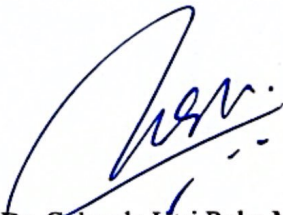
Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M.Pd.
NIP. 197107111999032001

(Ketua)



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

(Anggota)



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

(Anggota)



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

(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 : Kamis
Tanggal : 07 AUG 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 Pembelajaran Interaktif Berbasis *Google Sites* Pada Mata Pelajaran Dasar – Dasar Kuliner Kelas X SMK Negeri 4 Denpasar” 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, 21 Juli 2025

Yang membuat pernyataan,



Faisal Jafar Nasution

PRAKATA

Puji Syukur penulis panjatkan ke hadapan Allah Subhanahu wa Ta'ala, karena berhat rahmatNya-lah penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **“Pengembangan Media Pembelajaran Interaktif Berbasis *Google Sites* Pada Mata Pelajaran Dasar – Dasar Kuliner Kelas X SMK Negeri 4 Denpasar”**. Skripsi ini disusun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarja Pendidikan di Universitas Pendidikan Ganesha.

Dalam proses penyusunan skripsi ini, penulis menerima banyak bantuan, baik dalam bentuk dukungan moral maupun materi dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih yang sebesar – besarnya kepada:

1. Prof. Dr. Kadek Rihendra Dantes, S.T., M.T. selaku Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan, atas dukungan serta fasilitas yang telah diberikan, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik.
2. Made Windu Antara Kesiman, S.T., M.Sc., Ph.D. selaku Wakil Dekan I Fakultas Teknik dan Kejuruan, atas dukungan serta fasilitas yang telah diberikan sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik.
3. Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd. selaku Ketua Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner sekaligus sebagai dosen pembimbing II, yang telah memberikan bimbingan, dukungan, dan arahan selama proses penyusunan skripsi ini hingga penulis dapat menyelesaikan dengan baik.
4. Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd. selaku dosen pembimbing I, atas segala dukungan, bimbingan, motivasi, serta arahan dan petunjuk yang telah diberikan kepada penulis selama proses penyusunan skripsi ini.
5. Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M.Pd. selaku Penguji I, atas kritik yang membangun, motivasi, serta dorongan yang telah membantu penulis untuk meningkatkan isi dan kualitas skripsi ini.
6. Dr. Ni Ketut Widiartini, S.Pd., M.Pd. selaku Penguji II, atas kontribusi berupa masukan ilmiah, serta semangat yang diberikan selama proses penyusunan skripsi ini.

7. Bapak, ibu Dosen serta laboran di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner, yang telah membimbing, mengarahkan, dan mendidik penulis selama masa studi hingga proses penyusunan skripsi ini dapat diselesaikan.
8. Guru, siswa, serta staf pegawai di SMK Negeri 4 Denpasar yang telah memberikan izin, membimbing, dan berbagai bentuk bantuan kepada penulis selama pelaksanaan penelitian ini.
9. Seluruh staf di lingkungan Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha yang telah memberikan bantuan serta arahan administrative selama proses penyusunan skripsi ini.
10. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu per satu, namun telah berkontribusi dan memberikan bantuan dalam proses penyusunan skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih memiliki banyak kekurangan, mengingat keterbatasan kemampuan yang dimiliki. Oleh karena itu, penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari berbagai pihak guna menyempurnakan karya ini. Penulis juga berharap, semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi semua pihak, khususnya bagi penulis, para pembaca, serta dunia pendidikan.

Singaraja, 21 Juli 2025

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN

PRAKATA.....	i
ABSTRAK	iii
ABSTRACT	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR BAGAN	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Identifikasi Masalah Penelitian	8
1.3 Pembatasan Masalah	9
1.4 Rumusan Masalah Penelitian	9
1.5 Tujuan Penelitian Pengembangan	9
1.6 Manfaat Hasil Penelitian	10
1.7 Spesifikasi Produk Yang Diharapkan	11
1.8 Pentingnya Pengembangan.....	12
1.9 Asumsi Dan Keterbatasan Pengembangan	13
1.10 Definisi Istilah	13
BAB II KAJIAN PUSTAKA DAN PERUMUSAN HIPOTESIS.....	15
2.1 Kajian Teori	15
2.1.1 Media Pembelajaran	15
2.1.2 Motivasi Belajar Siswa	20
2.1.3 <i>E-Learning</i>	22
2.1.4 Pengembangan Media Pembelajaran Berbasis <i>Google Sites</i>	24
2.1.5 Potongan Bahan Makanan Nabati	27
2.2 Kajian Hasil Penelitian Yang Relevan	32

2.3	Kerangka Berpikir	39
BAB III METODE PENELITIAN		42
3.1	Metode Penelitian Pengembangan	42
3.2	Prosedur Penelitian Pengembangan	42
3.2.1	Tahap Pendefinisian (<i>Define</i>).....	43
3.2.2	Tahap Perancangan (<i>Design</i>).....	44
3.2.3	Tahap Pengembangan (<i>Develop</i>).....	45
3.2.4	Tahap Penyebaran (<i>Disseminate</i>).....	46
3.3	Subjek Penelitian.....	46
3.4	Variabel Penelitian.....	47
3.5	Definisi Operasional Variabel.....	47
3.6	Metode Pengumpulan Data	50
3.7	Instrumen Penelitian.....	51
3.8	Uji Validitas Instrumen.....	52
3.9	Teknik Analisis Data.....	56
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN		60
4.1	Hasil Penelitian.....	60
4.1.1	Tahap Pendefinisian (<i>Define</i>).....	60
4.1.2	Tahap Perancangan (<i>Design</i>).....	63
4.1.3	Tahap Pengembangan (<i>Develop</i>).....	69
4.1.4	Tahap Penyebaran (<i>Disseminate</i>).....	71
4.2	Penilaian Validitas Media Pembelajaran Berbasis <i>Google Sites</i>	72
4.3	Pembahasan	78
4.3.1	Pengembangan Media Pembelajaran Interaktif Berbasis <i>Google Sites</i> Pada Mata Pelajaran Dasar – Dasar Kuliner Kelas X SMK Negeri 4 Denpasar.....	78
4.3.2	Validitas Media Pembelajaran Interaktif Berbasis <i>Google Sites</i> Pada Mata Pelajaran Dasar – Dasar Kuliner Kelas X SMK Negeri 4 Denpasar	80
4.4	Implikasi Penelitian	81
BAB V PENUTUP		83
5.1	Rangkuman.....	83

5.2	Simpulan.....	84
5.3	Saran	85
DAFTAR PUSTAKA.....		87
LAMPIRAN.....		91



DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1 Jenis – Jenis Potongan Bahan Nabati	28
Tabel 2.2 Alat dan Fungsi Kegunaan	31
Tabel 2.3 Tolak Ukur Evaluasi Hasil Potongan	32
Tabel 3.1 Kisi – Kisi Instrument Ahli Materi	51
Tabel 3.2 Kisi – Kisi Instrument Ahli Media	51
Tabel 3.3 Kisi – Kisi Instrumen Ahli Desain	52
Tabel 3.4 Kisi – Kisi Instrumen Untuk Siswa	52
Tabel 3.5 Tabulasi Silang 2x2	53
Tabel 3.6 Kreteria Validitas Isi	54
Tabel 3.7 Tabulasi Silang Penilaian Pakar Pada Instrumen Ahli Materi	54
Tabel 3.8 Tabulasi Silang Penilaian Pakar Pada Instrumen Ahli Media	55
Tabel 3.9 Tabulasi Silang Penilaian Pakar Pada Instrumen Ahli Desain	56
Tabel 3.10 Tabulasi Silang Penilaian Pakar Pada Instrumen Siswa	57
Tabel 3.11 Skor Penilaian Kuantitatif	58
Tabel 3.12 Katagori Hasil Validasi Media	60
Tabel 3.13 Tingkat Kualifikasi Uji Coba Kelompok Kecil	60
Tabel 4.1 storyboard Desain Media Pembelajaran	68
Tabel 4.2 Saran dan Masukan Para Ahli	71
Tabel 4.3 Tindak Lanjut Perbaikan Media	71
Tabel 4.4 Hasil Penilaian Ahli Materi	74
Tabel 4.5 Hasil Penilaian Ahli Media	76
Tabel 4.6 Hasil Penilaian Ahli Desain	77
Tabel 4.7 Penilaian dan Presentase Para Ahli	79

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 4.1 Tampilan Halaman Materi.....	65
Gambar 4.2 Tampilan Beranda Media Pembelajaran.....	66
Gambar 4.3 Tampilan Halaman Kuis Interaktif.....	66
Gambar 4.4 Tampilan Halaman Video Pembelajaran	67



DAFTAR BAGAN

	Halaman
Bagan 2.1 Kerangka Berpikir.....	41



DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 01. Surat Permohonan Data	94
Lampiran 02. Surat Pemberian Izin Pengambilan Data	95
Lampiran 03. Pedoman Wawancara	96
Lampiran 04. Hasil Analisis Kebutuhan	99
Lampiran 05. ATP Dasar – Dasar Kuliner	102
Lampiran 06. Uji Instrumen Kelayakan Oleh Ahli Instrumen 1	111
Lampiran 07. Uji Instrumen Kelayakan Oleh Ahli Instrumen 2	124
Lampiran 08. Penilaian Ahli Materi 1	137
Lampiran 09. Penilaian Ahli Materi 2	141
Lampiran 10. Penilaian Ahli Media 1	145
Lampiran 11. Penilaian Ahli Media 2	149
Lampiran 12. Penilaian Ahli Desain 1	153
Lampiran 13. Penilaian Ahli Desain 2	157
Lampiran 14. Uji Coba Kelompok Kecil	161
Lampiran 15. Hasil Uji Coba Kelompok Kecil.....	192

