

**PENGEMBANGAN MEDIA VIDEO PEMBELAJARAN  
PADA MATA KULIAH KULINER ASIA POKOK  
BAHASAN *APPETIZER, MAIN COURSE, DESSERT*  
KULINER INDIA PRODI PENDIDIKAN  
VOKASIONAL SENI KULINER**

**SKRIPSI**



**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER  
JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI  
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN  
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA  
SINGARJA  
2025**

## **SKRIPSI**

# **DIAJUKAN UNTUK MELENGKAPI TUGAS-TUGAS DAN MEMENUHI SYARAT-SYARAT UNTUK MENCAPI GELAR SARJANA PENDIDIKAN**

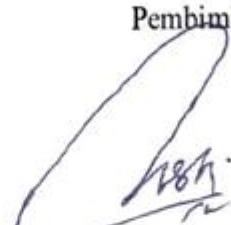
**Menyetujui**

Pembimbing I,



Dr. Ni Wayan Sukerti S.Pd., M.Pd  
NIP. 19710711 199903 2 001

Pembimbing II,



Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti S.Pd., M.Pd  
NIP. 19710303 199703 2 001

## Lembar Persetujuan Dosen Penguji Skripsi

Skripsi oleh Ni Putu Ayu Lestari Karunia ini  
telah dipertahankan di depan penguji  
Pada tanggal Kamis, 19 Juni 2025

Dewan Penguji

Dr. Ni Made Suriani, S.Pd., M.Par  
NIP. 19721207 200212 2 003

(Ketua)

Dr.Dra.1 Dewa Ayu Made Budhyani.,M.Pd  
NIP. 19650126 199211 2 001

(Anggota)

Dr. Ni Wayan Sukerti S.Pd.,M.Pd  
NIP. 19710711 199903 2 001

(Anggota)

Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti S.Pd., M.Pd  
NIP. 19710303 199703 2 001

(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 : Jumat  
Tanggal : 08 AUG 2025



Mengetahui,

Ketua Ujian,

Made Windu Antara Kesiman, S.T., M.Sc., Ph.D. Dr.I.A Putu Hemy Ekayani, S.Pd.,M.Pd.  
NIP. 19821111 200812 1 001 NIP. 19730902 200212 2 001

Sekretaris Ujian,

Mengesahkan

Ujian Fakultas Teknik dan Kejuruan



## **PERNYATAAN**

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi yang berjudul “**Pengembangan Media Video Pembelajaran Pada Mata Kuliah Kuliner Asia Pokok Bahasan Appetizer, Maincourse, Dessert Kuliner India Prodi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner**” beserta 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 atau sanksi yang dijatuhkan kepada saya apabila kemudian ditemukan adanya pelanggaran atas etika keilmuan dalam karya ini atau ada klaim terhadap keaslian karya saya ini.

Singaraja, 27 Mei 2025



Ni Putu Ayu Lestari Karunia  
NIM. 19150181020

## **KATA PERSEMBAHAN**

Puji Syukur Kepada Ida Sang Hyang Widhi Wasa

Hanya anugerah-Nya, saya persembahkan skripsi ini untuk:

Kepada Orang Tua dan keluarga besar tercinta yang tidak bisa disebutkan satu persatu, yang telah memberikan doa, motivasi, nasihat, dan kasih sayang tanpa mengenal waktu demi kesuksesan dan kebahagiaan saya, yang tidak akan pernah

bisa tergantikan.

## **Teman Berbagi Cerita dan Orang Terkasih**

Terimakasih atas *support*, dukungan, motivasi, nasihat, dan terima kasih sudah mendengarkan keluh kesah selama proses penyusunan skripsi ini.

### **Teman Seperjuangan**

Mahasiswa Pendidikan Vokasional Seni Kuliner Angkatan 2019

Terima kasih atas bantuan, perjuangan, canda, tawa, dan *support* kalian.

### **Almamater Tercinta**

Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner, Jurusan Teknologi Industri, Fakultas Teknik dan Kejuruan, Universitas Pendidikan Ganesha.

**MOTTO**

**“KEBIJAKSANAAN MEMBUAT KITA BISA  
BERTAHAN HIDUP”**



**(JHON PATTRICK)**

## PRAKATA

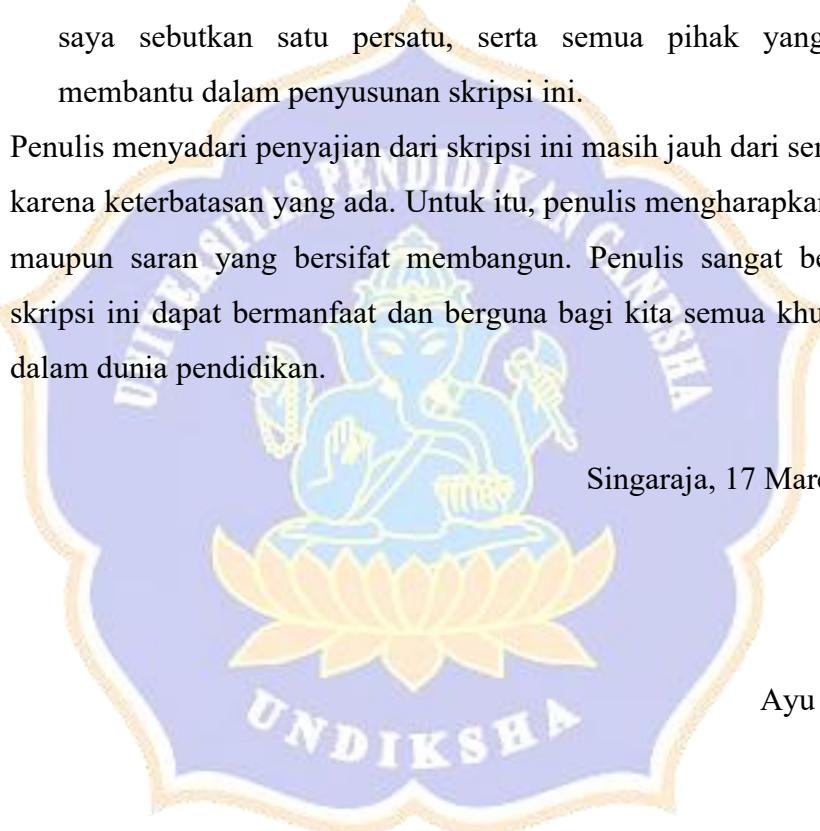
Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat rahmat-Nyalah penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “**Pengembangan Media Video Pembelajaran Pada Mata Kuliah Kuliner Asia Pokok Bahasan Appetizer, Main Course, Dessert Kuliner India Prodi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner**”. Skripsi ini disusun untuk memenuhi persyaratan mendapatkan gelar sarjana pendidikan di Universitas Pendidikan Ganesha.

Dalam proses penyusunan skripsi ini, penulis mendapatkan banyak bantuan dari berbagai pihak.Untuk itu pada kesempatan ini, penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Prof. Dr. I Wayan Lasmawan, M.Pd selaku Rektor Universitas Pendidikan Ganesha
2. Prof. Dr. Kadek Rihendra Dantes, S.T., M.T selaku Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha Singaraja, atas fasilitas yang diberikan dalam penyusunan skripsi ini.
3. Made Windu Antara Kesiman, S.T.,M.Sc., Ph.D selaku wakil dekan I Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha Singaraja, atas fasilitas yang diberikan dalam penyusunan skripsi ini
4. Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani S.Pd,M.Pd selaku Kordinator Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner atas sarana dan prasarana yang diberikan dalam penyusunan skripsi ini.
5. Dr. Ni Wayan Sukerti S.Pd.,M.Pd selaku pembimbing I, atas bimbingan, arahan, dan saran yang diberikan dalam penyusunan skripsi ini.
6. Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti S.Pd.,M.Pd selaku pembimbing II, atas bimbingan, arahan, dan saran yang diberikan dalam penyusunan skripsi ini.
7. Dr. Ni Made Suriani,S.Pd.,M.Par selaku penguji I, atas arahan dan saran yang diberikan dalam penulisan skripsi ini.

8. Dr.Dra.I Dewa Ayu Made Budhyani, M.Pd selaku penguji II, atas arahan dan saran yang diberikan dalam penulisan skripsi ini.
9. Staf dosen dan laboran Pendidikan Vokasional Seni Kuliner yang memberikan banyak dukungan dalam penyusunan skripsi ini
10. Kepada Ayah dan Ibu tercinta, Bapak Ketut Catur Budidarmika dan Ibu Ida Ayu Kade Armiani serta keluarga besar yang selalu memberikan semangat dan dorongan moral dalam menyelesaikan studi dan skripsi ini.
11. Rekan-rekan mahasiswa PVSK angkatan 2019 yang tak dapat saya sebutkan satu persatu, serta semua pihak yang telah membantu dalam penyusunan skripsi ini.

Penulis menyadari penyajian dari skripsi ini masih jauh dari sempurna karena keterbatasan yang ada. Untuk itu, penulis mengharapkan kritik maupun saran yang bersifat membangun. Penulis sangat berharap skripsi ini dapat bermanfaat dan berguna bagi kita semua khususnya dalam dunia pendidikan.



Singaraja, 17 Maret 2025

Ayu Lestari

## DAFTAR ISI

PRAKATA .....	i
ABSTRAK .....	iii
DAFTAR ISI .....	iii
DAFTAR TABEL .....	vii
DAFTAR LAMPIRAN .....	vii
BAB I PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Identifikasi Masalah .....	6
1.3 Pembatasan Masalah .....	6
1.4 Rumusan Masalah .....	7
1.5 Tujuan Penelitian.....	7
1.6 Manfaat Hasil Penelitian .....	7
BAB II KAJIAN TEORI.....	9
2.1 Media Pembelajaran .....	9
2.1.1 Definisi Media Pembelajaran.....	9
2.1.2 Fungsi dan Manfaat Media Pembelajaran .....	10
2.1.3 Pengertian Video Pembelajaran.....	11
2.1.4 Manfaat Video Pembelajaran.....	12
2.1.5 Kriteria Video Pembelajaran .....	12
2.2 Mata Kuliah Kuliner ASIA .....	15
2.3 Kuliner India.....	17
2.4 Kajian Penelitian yang Relevan.....	22
2.5 Kerangka Berfikir.....	26
BAB III METODE PENELITIAN.....	27
3.1 Rancangan Penelitian Pengembangan.....	27
3.2 Prosedur Penelitian Pengembangan .....	27
3.2.1 Tahap pendefinisian ( <i>Define</i> ).....	27

3.2.2 Tahap Perancangan ( <i>Design</i> ) .....	29
3.2.3 Tahap Pengembangan ( <i>Develop</i> ) .....	30
3.2.4 Tahap Diseminasi ( <i>Disseminate</i> ) .....	32
3.3 Variabel Penelitian .....	32
3.3.1 Definisi Operasional Variabel .....	32
3.4 Subjek Penelitian .....	36
3.5 Tempat Penelitian .....	37
3.6 Metode dan Instrumen Pengumpulan Data .....	37
3.7 Hasil Uji Validasi Instrumen .....	41
3.8 Teknik Analisis Data .....	44
 BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN .....	47
4.1 Hasil Penelitian.....	47
4.1.1 Pengembangan Media Video Pembelajaran Kuliner India pada Mata Kuliah Kuliner Asia .....	47
4.2 Pembahasan.....	62
4.2.1 Pembahasan Pengembangan Media Video Pembelajaran Kuliner India pada Mata Kuliah Kuliner Asia .....	62
 BAB V PENUTUP.....	65
5.1 Rangkuman.....	65
5.2 Simpulan.....	66
5.3 Saran .....	67
 DAFTAR RUJUKAN .....	69
LAMPIRAN .....	73

## **DAFTAR TABEL**

Tabel 2.1 Garis Besar Rencana Pembelajaran (GBRP) Mata Kuliah Kuliner ASIA.....	15
Tabel 3.1 Instrumen Pengumpulan Data.....	37
Tabel 3.2 Kisi-kisi Instrumen Uji Kelayakan Media Video Pembelajaran untuk Ahli Materi .....	38
Tabel 3.3 Kisi-kisi Instrumen Uji Kelayakan Media Video Pembelajaran untuk Ahli Media.....	39
Tabel 3.4 Kisi-kisi Instrumen Uji Kelayakan Video Pembelajaran untuk Ahli Desain Pembelajaran .....	40
Tabel 3.5 Kisi-kisi Instrumen Uji Respon Media Video Pembelajaran untuk Mahasiswa .....	41
Tabel 3.6 Tabulasi Penilaian Pakar .....	42
Tabel 3.7 Kriteria Validitas Isi Instrumen.....	43
Tabel 3.8 Hasil Uji Validasi Isi Pada Uji Kualitas Produk Oleh Ahli .....	44
Tabel 3.9 Skor Penilaian Kuntitatif.....	45
Tabel 3.10 Kategori Hasil Validasi Ahli.....	46
Tabel 4.1 Garis Besar Isi Materi (GBIM) .....	50
Tabel 4.2 Validasi Ahli .....	55
Tabel 4.3 Penilaian Ahli Materi .....	56
Tabel 4.4 Penilaian Ahli Media .....	58
Tabel 4.5 Penilaian Desain Pembelajaran.....	59

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 01 Pedoman Wawancara .....	74
Lampiran 02 Silabus Kuliner Asia.....	75
Lampiran 03 <i>Story Board</i> .....	81
Lampiran 04 Surat Keterangan Telah Melakukan Penelitian .....	95
Lampiran 05 Surat Permohonan <i>Expert Judgment</i> .....	97
Lampiran 06 Uji Kelayakan Instrumen.....	102
Lampiran 07 Penilaian Ahli Materi.....	119
Lampiran 08 Penilaian Ahli Media .....	122
Lampiran 09 Penilaian Ahli Desain Pembelajaran .....	126
Lampiran 10 Penilaian Responden.....	130
Lampiran 11 Rekapan Penilaian Responden.....	141
Lampiran 12 Riwayat Hidup .....	142
Lampiran 13 Surat Pernyataan Penulis .....	143

