

**PENGEMBANGAN MEDIA VIDEO PEMBELAJARAN
WAFFLE VARIAN PISANG MAS PADA MATA
KULIAH PAGELARAN CIPTA KARYA KULINER**

SKRIPSI

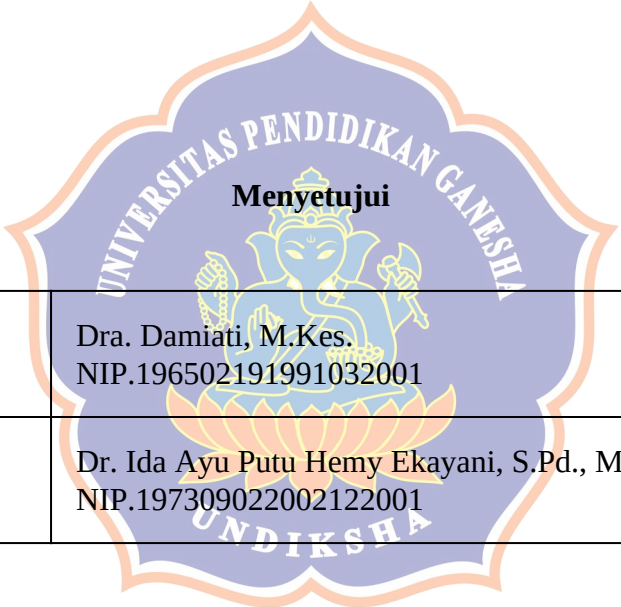


**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER
JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
SINGARAJA**

2025

SKRIPSI

DIAJUKAN UNTUK MELENGKAPI TUGAS DAN MEMENUHI SYARAT-SYARAT UNTUK MENCAPAI GELAR SARJANA PENDIDIKAN

	
Menyetujui	
Pembimbing I	Dra. Damiati, M.Kes. NIP.196502191991032001
Pembimbing II	Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd. NIP.197309022002122001



- UU ITE No. 11 Tahun 2008 Pasal 5 Ayat 1 "Informasi Elektronik dan/atau hasil cetaknya merupakan alat bukti hukum yang sah"
- Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan BSrE - BSSN, validitas dokumen elektronik ini bisa dicek menggunakan aplikasi mobile VeryDS oleh BSrE
- Cetakan dokumen ini merupakan salinan dari file dokumen bertandatangan elektronik yang keabsahannya dapat diakses melalui scan QRCode yang terdapat pada sertifikat ini.

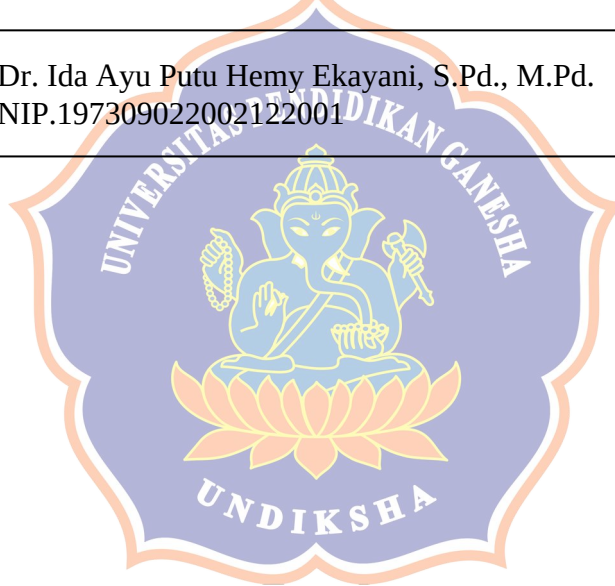


**Balai Besar
Sertifikasi
Elektronik**

Skripsi oleh Putu Tresya Divani ini
telah dipertahankan di depan dewan penguji
Pada tanggal 01 Oktober 2025

Dewan Penguji

Ketua	Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd. NIP.197103031997032001
Anggota	Ida Ayu Reviena Damasanti, M.Pd. NIP.198704302024212001
Anggota	Dra. Damiati, M.Kes. NIP.196502191991032001
Anggota	Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd. NIP.197309022002122001



- UU ITE No. 11 Tahun 2008 Pasal 5 Ayat 1 "Informasi Elektronik dan/atau hasil cetaknya merupakan alat bukti hukum yang sah"
- Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan BSrE - BSSN, validitas dokumen elektronik ini bisa dicek menggunakan aplikasi mobile VeryDS oleh BSrE
- Cetakan dokumen ini merupakan salinan dari file dokumen bertandatangan elektronik yang keabsahannya dapat diakses melalui scan QRCode yang terdapat pada sertifikat ini.



**Balai Besar
Sertifikasi
Elektronik**

Diterima oleh Panitia Ujian Fakultas Teknik dan Kejuruan
Universitas Pendidikan Ganesha
guna memenuhi syarat-syarat untuk mencapai gelar Sarjana Pendidikan

Menyetujui

Ketua Ujian	Made Windu Antara Kesiman, S.T., M.Sc., Ph.D. NIP.198211112008121001
Sekretaris Ujian	Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd. NIP.197309022002122001



- UU ITE No. 11 Tahun 2008 Pasal 5 Ayat 1 "Informasi Elektronik dan/atau hasil cetaknya merupakan alat bukti hukum yang sah"
- Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan BSrE - BSSN, validitas dokumen elektronik ini bisa dicek menggunakan aplikasi mobile VeryDS oleh BSrE
- Cetakn dokumen ini merupakan salinan dari file dokumen bertandatangan elektronik yang keabsahannya dapat diakses melalui scan QRCode yang terdapat pada sertifikat ini.



**Balai Besar
Sertifikasi
Elektronik**

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa karya tulis yang berjudul “ Pengembangan Media Video Pembelajaran *Waffle* Varian Pisang Mas Pada Mata Kuliah Pagelaran Cipta Karya Kuliner ” 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 risiko/sanksi yang dijatuhkan kepada saya apabila kemudian ditemukan adanya pelanggaran atas etika keilmuan dalam karya ini atau ada klaim terhadap keaslian karya saya ini.



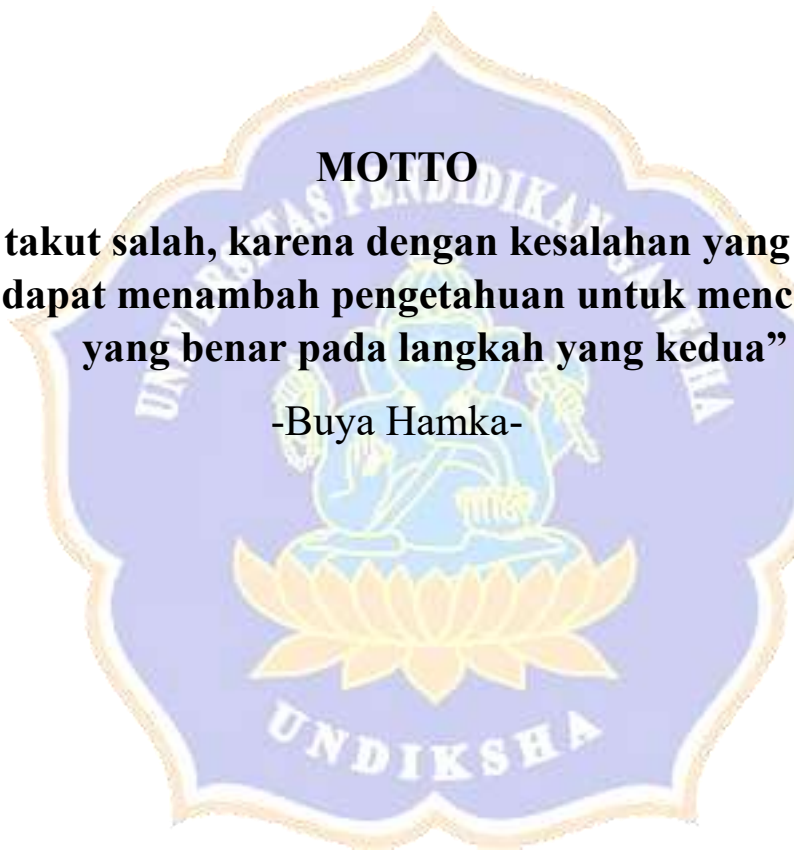
Singaraja, 15 Agustus 2025

Yang Membuat Pernyataan



Putu Tresya Divani

Nim. 2115081051



MOTTO

“Jangan takut salah, karena dengan kesalahan yang pertama kita dapat menambah pengetahuan untuk mencari jalan yang benar pada langkah yang kedua”

-Buya Hamka-

PRAKATA

Puji syukur penulis panjatkan ke hadapan Tuhan Yang Maha Esa karena berkat rahmat Nya-lah penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Pengembangan Media Video Pembelajaran *Waffle* Varian Pisang Mas Pada Mata Kuliah Pagelaran Cipta Karya Kuliner”. 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. 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. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd. selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner sekaligus Pembimbing II yang telah memberikan dukungan, motivasi, arahan, dan petunjuk kepada penulis dalam penyusunan skripsi ini.
4. Dra. Damiati, M.Kes. selaku Pembimbing I yang telah memberikan dukungan, bimbingan, motivasi, arahan dan petunjuk kepada penulis dalam penyusunan skripsi ini.
5. Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd. selaku Penguji I yang telah memberikan kritik membangun, motivasi, semangat, serta dorongan yang memperkaya isi dan kualitas skripsi ini.
6. Ida Ayu Reviena Damasanti, M.Pd. selaku Penguji II atas masukan ilmiah, tanggapan kritis, serta semangat yang diberikan dalam proses penyelesaian skripsi ini.
7. Bapak, Ibu Dosen dan laboran di Program Studi 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 yang terkasih, I Made Subagia dan Ni Kadek Kartiniasih serta keluarga yang selalu memberikan doa, bantuan finansial serta motivasi dan dukungan yang tiada henti-hentinya.
10. Teman-teman atau sahabat peneliti yang telah memberikan dukungan dan kerjasama selama penyusunan skripsi.
11. 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 penulis dan pembaca serta dunia pendidikan.

Singaraja, 01 Oktober 2025

Putu Tresya Divani

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING.....	iii
LEMBAR PERSETUJUAN DOSEN PENGUJI.....	iv
LEMBAR PERSETUJUAN DAN PENGESAHAN PANITIA UJIAN.....	v
MOTTO.....	vi
PRAKATA.....	vii
ABSTRAK.....	ix
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
 BAB I PENDAHULUAN.....	 1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	11
1.3 Pembatasan Masalah.....	12
1.4 Rumusan Masalah.....	12
1.5 Tujuan Penelitian.....	13
1.6 Manfaat Hasil penelitian.....	13
 BAB II KAJIAN PUSTAKA.....	 15
2.1 Media Pembelajaran.....	15
2.2 Media Video Pembelajaran.....	18
2.3 Ruang Lingkup Mata Kuliah Pagelaran Cipta Karya Kuliner.....	25

2.4	<i>Waffle</i> Varian Pisang Mas.....	29
2.5	Hasil Penelitian Yang Relevan	41
2.6	Kerangka Berpikir.....	49
BAB III METODE PENELITIAN.....		53
3.1	Jenis Penelitian.....	53
3.2	Subjek penelitian.....	54
3.3	Tempat penelitian	55
3.4	Prosedur Penelitian Pengembangan	55
3.5	Variabel Penelitian	61
3.6	Definisi Oprasional Variabel	62
3.7	Metode Pengumpulan Data	65
3.8	Instrumen Pengumpulan Data	66
3.9	Uji Validitas Instrumen.....	76
3.10	Metode dan Teknik Analisis Data	81
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN		85
4.1	Hasil Penelitian	85
4.2	Pembahasan.....	106
BAB V PENUTUP.....		114
5.1	Rangkuman	114
5.2	Kesimpulan	116
5.3	Saran.....	117
DAFTAR PUSTAKA		119
LAMPIRAN.....		123

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
Tabel 3.1 Kisi – kisi Instrumen Uji Validitas Untuk Ahli Materi.....	68
Tabel 3.2 Instrumen Uji Validitas Untuk Ahli Materi	69
Tabel 3.3 Kisi – kisi Instrumen Uji Validitas Untuk Ahli Media	70
Tabel 3.4 Instrumen Uji Validitas Untuk Ahli Media.....	71
Tabel 3.5 Kisi – kisi Instrumen Uji Validitas Untuk Ahli Desain	72
Tabel 3.6 Instrumen Uji Validitas Untuk Ahli Desain.....	73
Tabel 3.7 Kisi – kisi Instrumen Uji Coba Kelompok Kecil	74
Tabel 3.8 Instrumen Uji Kelompok Kecil	75
Tabel 3.9 Tabulasi Silang	77
Tabel 3.10 Kriteria Tingkat Uji Ahli	77
Tabel 3.11 Tabulasi Silang Hasil Penilaian Pakar Pada Instrumen Ahli Materi ...	78
Tabel 3.12 Tabulasi Silang Hasil Penilaian Pakar Pada Instrumen Ahli Media....	79
Tabel 3.13 Tabulasi Silang Hasil Penilaian Pakar Pada Instrumen Ahli Desain....	80
Tabel 3.14 Tabulasi Silang Hasil Penilaian Pakar Pada Instrumen Ahli Materi ...	80
Tabel 3.15 Skor Penilaian Kuantitatif Skala <i>Likert</i>	82
Tabel 3.16 Pedoman Konversi Skala Empat Tingkat Validitas Media Pembelajaran	83
Tabel 3.17 Persentase hasil uji kelompok kecil	84
Tabel 4. 1 Penilaian dari Para Ahli.....	99
Tabel 4. 2 Penilaian Validitas Oleh Ahli Materi.....	100
Tabel 4. 3 Penilaian Validitas Oleh Ahli Media	101
Tabel 4. 4 Penilaian Validitas Oleh Ahli Desain	102
Tabel 4. 5 Hasil Uji Kelompok Kecil.....	103

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
Gambar 1.1 Pisang Mas	6
Gambar 1.2 Hasil analisis kebutuhan peserta didik	9
Gambar 2.1 Tepung Terigu.....	30
Gambar 2.2 Gula Pasir	31
Gambar 2.3 Telur.....	31
Gambar 2.4 Mentega.....	32
Gambar 2.5 Susu Cair	32
Gambar 2.6 Baking Powder	33
Gambar 2.7 Garam.....	33
Gambar 2.8 Ragi	34
Gambar 2. 9 Tepung Maizena	34
Gambar 2. 10 Pisang Mas	35
Gambar 2. 11 Timbangan digital.....	35
Gambar 2. 12 Bowl	36
Gambar 2. 13 Ayakan Tepung	36
Gambar 2. 14 Mixer	37
Gambar 2. 15 Blender	37
Gambar 2. 16 Gelas Ukur.....	38
Gambar 2. 17 Kuas silicon.....	38
Gambar 2. 18 Cetakan waffle.....	38
Gambar 2. 19 Pan anti lengket.....	39
Gambar 2. 20 Ballon whisk.....	39
Gambar 2. 21 Laddle.....	40
Gambar 2. 22 Dessert plate	40
Gambar 2. 23 Kerangka Berpikir	52
Gambar 4.1 Hasil Analisis Kebutuhan Peserta didik	86
Gambar 4.2 Rapat tim produksi	90
Gambar 4.3 Proses pengambilan video pembelajaran	90
Gambar 4.4 <i>Adobe Premiere Pro</i>	92
Gambar 4.5 Proses <i>Editing</i> menggunakan <i>Adobe Premiere Pro</i>	92
Gambar 4.6 <i>Vyond Animate Creation</i>	92

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
Lampiran 1. Surat Permohonan Data	124
Lampiran 2. Analisis Awal	125
Lampiran 3. Kuisisioner Analisis Kebutuhan Peserta Didik	128
Lampiran 4. RPS Mata Kuliah Pagelaran Cipta Karya Kuliner.....	131
Lampiran 5. Garis Besar Isi Media (GBIM)	134
Lampiran 6. Storyboard	140
Lampiran 7. Naskah Video Pembelajaran	143
Lampiran 8. Surat Peminjaman alat dan Lab. Tata Hidang	146
Lampiran 9. Uji Kelayakan Instrumen Oleh Ahli Instrumen 1	149
Lampiran 10. Uji Kelayakan Instrumen Oleh Ahli Instrumen II	165
Lampiran 11. Penilaian Ahli Materi I.....	181
Lampiran 12. Penilaian Ahli Materi II	186
Lampiran 13. Penilaian Ahli Media I.....	191
Lampiran 14. Penilaian Ahli Media II.....	196
Lampiran 15. Penilaian Ahli Desain I.....	201
Lampiran 16. Penilaian Ahli Desain II.....	205
Lampiran 17. Hasil Kuisisioner Responden Uji Kelompok Kecil.....	209
Lampiran 18. Rekapitulasi Penilaian Ahli Materi.....	213
Lampiran 19. Rekapitulasi Penilaian Ahli Media Pembelajaran	214
Lampiran 20. Rekapitulasi Penilaian Ahli Desain Pembelajaran.....	215
Lampiran 21. Rekapitulasi Uji Kelompok Kecil.....	216
Lampiran 22. Dokumentasi.....	218