

PENGEMBANGAN MEDIA VIDEO PEMBELAJARAN GELATO DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG LABU KUNING PADA MATA KULIAH DEKORASI HIDANGAN

Oleh

Donata Devianna br Sembiring

Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Jurusan Teknologi Industri

ABSTRAK

Tujuan dari studi ini guna menganalisis serta menjelaskan tahap-tahap dalam mengembangkan video pendidikan mengenai resep es krim dengan menggunakan tepung labu kuning sebagai hiasan kuliner. Penelitian dan pengembangan (R&D) yang memanfaatkan model 4D (*define, design, develop*, serta *desseminate*) digunakan dalam penelitian ini. Pengumpulan data dengan menyebarkan kuesioner kepada para ahli materi, media, serta design pembelajaran untuk melakukan pengujian kelayakan. Hasil studi ini mengindikasikan, pengembangan video pembelajaran mengenai langkah-langkah dalam membuat es krim dengan menggunakan tepung labu yang didasarkan pada model 4D dengan tahapannya yaitu: 1) definisi, mencangkup analisis awal, peserta didik, tugas, konsep, serta analisis sasaran pembelajaran. 2) desain: melibatkan perancangan materi berupa video instruksional, 3) pengembangan: tahap ini meliputi produksi video pembelajaran, penyuntingan, dan pengujian produk oleh ahli materi pelajaran, yang memberikan skor 98,2%, ahli media, yang memberikan skor 95,3%, dan ahli desain instruksional, yang memberikan skor 95,5% untuk video pembelajaran, menilai video tersebut 'sangat sesuai' untuk digunakan dalam kursus dekorasi kuliner. 4) Distribusi: Pada tahap ini, produk didistribusikan di platform YouTube. Link video tersedia sebagai berikut: <https://youtu.be/YvNahkjSmag>

Kata kunci: Gelato, Media pembelajaran, Model 4D, Tepung labu kuning, Video.

DEVELOPMENT OF VIDEO LEARNING MEDIA FOR GELATO WITH YELLOW PUMPKIN FLOUR SUBSTITUTION IN THE COURSE OF FOOD DECORATION

By

Donata Devianna br Sembiring

Study Program of Vocational Culinary Arts

Department of Industrial Technology

ABSTRACT

The purpose of study is to analyze and explain the stages of developing an educational video on ice cream recipes using pumpkin flour as a culinary decoration. Research and development (R&D) utilizing the 4D model (define, design, develop, and disseminate) was used in this study. Data collection was conducted by distributing questionnaires to experts in subject matter, media, and learning design to test feasibility. The results of this study indicate that the development of instructional video on the steps of making ice cream using pumpkin flour is based on the 4D model with the following stages: 1) definition, which includes preliminary analysis, learners, tasks, concepts, and learning objective analysis; 2) design, which involves the design of instructional video material; 3) development, This stage includes the production of learning videos, editing, and product testing by subject matter experts, who gave a score of 98.2%, media experts, who gave a score of 95.3%, and instructional design experts, who gave a score of 95.5% for the learning videos, assessing the videos as “very suitable” for use in culinary decoration courses. 4) Distribution: At this stage, the product is distributed on the YouTube platform. The video link can be accessed as follows: <https://youtu.be/YvNahkjSmaq>

Keywords: Gelato, Learning media, 4D model, Yellow pumpkin flour, Video