

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

SKRIPSI

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



Oleh
Donata Devianna br Sembiring
2115081038

**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	Ni Made Suriani, S.Pd., M.Par. NIP.197212072002122003
Pembimbing II	Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd. NIP.197103031997032001

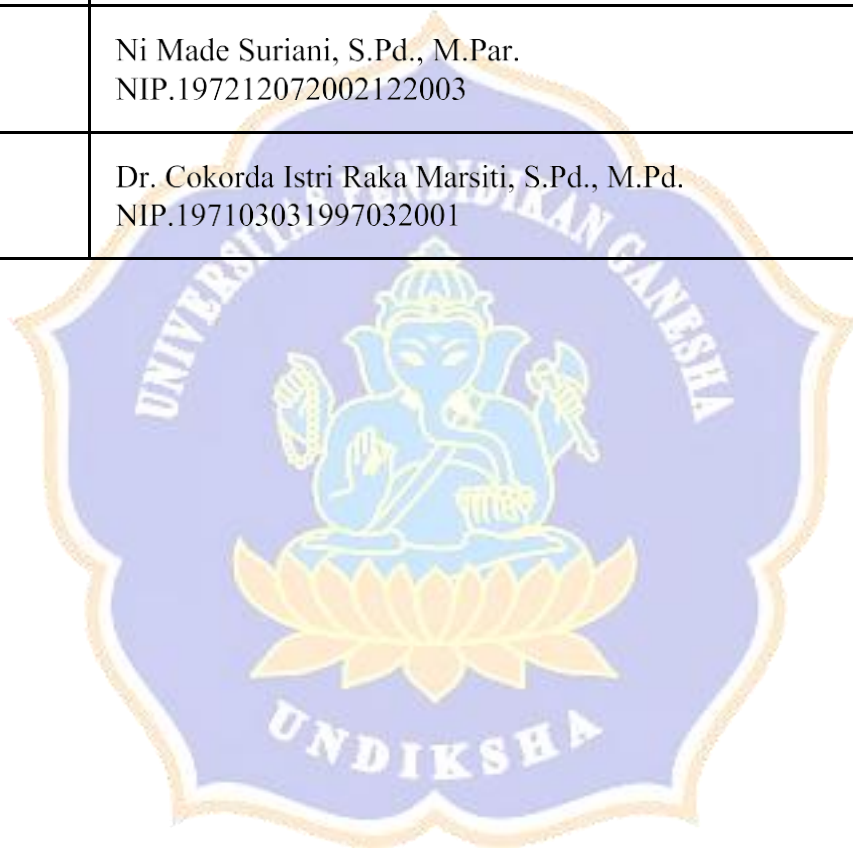


- UU ITE No. 11 Tahun 2008 Pasal 5 Ayat 1 "Informasi Elektronik dan/atau hasil cetaknya merupakan alat bukti hukum yang sah"
- Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan BSRé - BSSN, validitas dokumen elektronik ini bisa dicek menggunakan aplikasi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

Skripsi oleh Donata Devianna br Sembiring ini
telah dipertahankan di depan dewan penguji
Pada tanggal 01 Desember 2025

Dewan Penguji

Ketua	Dr. Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd NIP.197104212002122001
Anggota	Dr. Ni Ketut Widiartini, S.Pd., M.Pd. NIP.197508012006042001
Anggota	Ni Made Suriani, S.Pd., M.Par. NIP.197212072002122003
Anggota	Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd. NIP.197103031997032001



- 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.

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

Mengesahkan,
Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan



Prof. Dr. Kadek Rihendra Dantes, S.T., M.T.

NIP.197912012006041001



- 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.

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa karya tulis yang berjudul “Pengembangan Media Video Pembelajaran Gelato Dengan Substitusi Tepung Labu Kuning Pada Mata Kuliah Dekorasi Hidangan” beserta seluruh isinya adalah benar-benar karya sendiri dan saya tidak melakukan penjiplakan atau pengutipan dengan cara-cara yang sesuai dengan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan. Atas pernyataan ini, saya siap menanggung risiko atau sanksi yang telah dijatuhkan kepada saya apabila kemudian ditemukan pelanggaran atas etika keilmuan dalam karya saya ini atau ada klaim terhadap keaslian karya saya ini.

Singaraja, 1 Desember 2025
Yang membuat pernyataan



Donata Devianna br Sembiring
NIM 2115081038

PRAKATA

Puji syukur penulis panjatkan ke hadapan Tuhan Yang Maha Esa karena berkat-Nya, penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Pengembangan Media Video Pembelajaran Gelato Dengan Substitusi Tepung Labu Kuning Pada Mata Kuliah Dekorasi Hidangan”. 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. I Wayan Lasmawan, M.Pd., selaku Rektor Universitas Pendidikan Ganesha, atas motivasi dan fasilitas yang diberikan sehingga penulis bisa menyelesaikan studi sesuai dengan rencana.
- 2) Prof. Dr. Kadek Rihendra Dantes, S.T., M.T., selaku Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan, atas motivasi dan fasilitas yang diberikan sehingga penulis bisa menyelesaikan studi sesuai dengan rencana.
- 3) Made Windu Antara Kesiman, S.T. M.T., M.Sc., Ph.D., selaku Wakil Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan, atas motivasi dan dukungan yang diberikan dalam penyelesaian skripsi ini.
- 4) Ketut Udy Ariawan, S.T. M.T., selaku Ketua Jurusan Teknologi Industri Fakultas Teknik dan Kejuruan yang telah memberikan bimbingan, arahan, petunjuk dan motivasi yang diberikan kepada penulis dalam penyelesaian skripsi ini.
- 5) Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd., selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner, atas arahan, bimbingan dan motivasi yang diberikan kepada penulis dalam penulisan skripsi ini
- 6) Dr. Ni Made Suriani, S.Pd., M.Par., selaku pembimbing I yang telah memberikan bimbingan, arahan, petunjuk dan motivasi kepada penulis dalam penyelesaian skripsi ini.
- 7) Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd., selaku pembimbing II yang telah memberikan bimbingan, arahan, petunjuk dan motivasi kepada penulis dalam penyelesaian skripsi ini.
- 8) Dr. Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd., selaku penguji I yang telah memberikan arahan, bimbingan dan motivasi kepada penulis dalam penyelesaian skripsi ini.
- 9) Dr. Ni Ketut Widiartinin, S.Pd., M.Pd., selaku penguji II yang telah memberikan arahan, bimbingan dan motivasi kepada penulis dalam penyelesaian skripsi ini.
- 10) Ibu Dosen dan Laboran di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner, yang selalu membimbing, mengarahkan, dan mendidik selama penulis belajar dan menyelesaikan skripsi ini.
- 11) Para staf pegawai di lingkungan Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha yang banyak memberikan bantuan dan arahan di bidang administrasi
- 12) Penulis juga ingin mengucapkan terima kasih kepada diri saya sendiri, yang telah berusaha sekuat tenaga, tetap bertahan di tengah kelelahan, dan terus

percaya bahwa setiap usaha yang dilakukan dengan hati yang tulus akan membuahkan hasil. Terima kasih telah memilih untuk tidak menyerah, terus belajar, dan bertumbuh bersama setiap proses yang dijalani.

- 13) Skripsi ini saya persembahkan dengan penuh kasih kepada keponakan tersayang (Agatha dan Naya), yang menjadi salah satu sumber semangat dan sukacita dalam perjalanan hidup saya. Kehadiranmu membawa warna, inspirasi, dan pengingat akan pentingnya berjuang dengan hati yang tulus serta penuh kasih.
- 14) Semua pihak yang tidak bisa disebutkan satu persatu yang telah membantu penyusunan skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari sempurna karena keterbatasan kemampuan yang penulis miliki. Oleh karena itu, penulis berharap kritik dan saran yang membangun dari semua pihak untuk menyempurnakan skripsi ini. Penulis berharap skripsi ini bermanfaat bagi semua orang, terutama penulis dan pembaca, serta dunia pendidikan

Singaraja , 1 Desember 2025

Penulis



DAFTAR ISI

HALAMAN

KATA PERSEMBAHAN	iv
MOTTO	v
PRAKATA	vi
ABSTRAK	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
 BAB I PENDAHULUAN	 1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Identifikasi Masalah	11
1.3. Pembatasan masalah.....	11
1.4. Rumusan masalah.....	12
1.5. Tujuan penelitian.....	12
1.6. Manfaat hasil penelitian	12
 BAB II KAJIAN TEORI	 14
2.1. Pengembangan Model 4D	14
2.2. Validitas Media Pembelajaran	16
2.3. Definisi Media Pembelajaran.....	17
2.4. Fungsi Media Pembelajaran	19
2.5. Jenis Media Pembelajaran	21
2.6. Definisi Video Pembelajaran.....	22
2.7. Kelebihan dan kekurangan Video Pembelajaran	23
2.8. Manfaat Video Pembelajaran	24
2.9. Karakteristik dan Kriteria Video Pembelajaran.....	25
2.10. Gelato	30
2.11. Mata Kuliah Dekorasi Hidangan	31
2.12. Kajian Hasil Penelitian yang Relevan.....	33
2.13. Kerangka Berfikir	41

BAB III METODE PENELITIAN	43
3.1. Model Pengembangan Penelitian.....	43
3.2. Prosedur Penelitian Pengembangan.....	45
3.2.1. Tahap Pendefinisian (<i>Define</i>).....	45
3.2.2. Tahap Perancangan (<i>Design</i>).....	46
3.2.3. Tahap Pengembangan (<i>Develop</i>).....	47
3.2.4. Tahap Penyebaran (<i>Disseminate</i>)	48
3.3. Subjek Penelitian.....	48
3.4. Variabel Penelitian	48
3.5. Definisi Operasional Variabel	48
3.6. Instrumen Pengumpulan Data	50
3.7. Uji Validitas Instrumen	52
3.8. Metode dan Teknik Analisis Data.....	55
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	57
4.1. Hasil Penelitian	57
4.1.1 Tahapan Pengembangan Media Video Pembelajaran Gelato dengan Substitusi Tepung Labu Kuning pada Mata Kuliah Dekorasi Hidangan.....	57
4.2. Pembahasan.....	80
4.2.1. Tahapan Pengembangan Media Video Pembelajaran Gelato dengan Substitusi Tepung Labu Kuning Pada Mata Kuliah Dekorasi Hidangan.....	80
BAB V PENUTUP.....	90
5.1. Rangkuman	90
5.2. Simpulan	92
5.3. Saran	93
DAFTAR PUSTAKA	94
LAMPIRAN.....	104

DAFTAR GAMBAR

Gambar	halaman
Gambar 1. 1 Wawancara dengan dosen pengampu mata kuliah dekorasi hidangan	5
Gambar 2. 1 Kerangka Berfikir.....	41
Gambar 3. 1 Alur Prosedur Penelitian 4D Pengembangan	44
Gambar 4. 1 Diagram Analisis Peserta Didik	60
Gambar 4. 2 Pengambilan Gambar (Shooting).....	69
Gambar 4. 3 Kegiatan Pendahuluan logo Universitas Pendidikan Ganesha.....	70
Gambar 4. 4 Identitas Program Studi, Jurusan, Fakultas, dan Universitas	70
Gambar 4. 5 Judul video pembelajaran.....	71
Gambar 4. 6 Perkenalan Diri.....	71
Gambar 4. 7 Penyampaian Tujuan Pembelajaran	71
Gambar 4. 8 Pemaparan Materi	71
Gambar 4. 9 Pemaparan Alat – Alat	72
Gambar 4. 10 Pemaparan Bahan-Bahan	72
Gambar 4. 11 Proses Pembuatan Gelato.....	72
Gambar 4. 12 Proses Penyajian.....	72
Gambar 4. 13 Proses Pengemasan	72
Gambar 4. 14 Tips serta Trik	73
Gambar 4. 15 Salam Penutup.....	73
Gambar 4. 16 Menayangkan Credit	73
Gambar 4. 17 Data Hasil Validasi Ahli	79

DAFTAR TABEL

Tabel	halaman
Tabel 2. 1 Garis Besar Isi Media.....	31
Tabel 3. 1 Kisi Kisi Instrumen Uji Kelayakan Media Video Pembelajaran Untuk Ahli Materi	51
Tabel 3. 2 Kisi-kisi instrument uji kelayayakan Media Video Pembelajaran Untuk Ahli Media	51
Tabel 3. 3 Kisi–Kisi Instrumen Uji Kelayakan Media Video Pembelajaran Untuk Ahli Desain Pembelajaran	52
Tabel 3. 4 Tabulasi Penilaian Dari Ahli.....	52
Tabel 3. 5 Kreteria Validasi Isi	53
Tabel 3. 6 Tabulasi Silang Hasil Penilaian Pakar Pada Instrumen Materi	53
Tabel 3. 7 Tabulasi Silang Hasil Penilaian Pakar Pada Instrumen Media	54
Tabel 3. 8 Tabulasi Silang Hasil Penilaian Pakar Pada Instrumen Desain Pembelajaran	54
Tabel 3. 9 Skor Penilaian Kuantitatif.....	55
Tabel 3. 10 Kategori Hasil Validasi Ahli.....	56
Tabel 4. 1 Hasil Analisis Peserta Didik Terhadap Kebutuhan Media Video Pembelajaran	58
Tabel 4. 2 Garis Besar Isi Media.....	63
Tabel 4. 3 Storyboard.....	64
Tabel 4. 4 Hasil Penilaian Ahli Materi.....	74
Tabel 4. 5 Saran dari ahli materi	75
Tabel 4. 6 Hasil Penilaian Ahli Media	76
Tabel 4. 7 Saran Ahli Media	77
Tabel 4. 8 Hasil Penilaian Ahli Desain	77
Tabel 4. 9 Saran Ahli Desain	78

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	halaman
Lampiran 1. Surat Izin Permohonan Pengambilan Data	105
Lampiran 2. Pedoman Wawancara	106
Lampiran 3. Hasil Analisis Kebutuhan	107
Lampiran 4. Hasil Responden Analisis Kebutuhan Peserta Didik.....	109
Lampiran 5. RPS dan Silabus Mata Kuliah Dekorasi Hidangan	110
Lampiran 6. Uji Instrumen Kelayakan Oleh Ahli Instrumen 1.....	124
Lampiran 7. Uji Instrumen Kelayakan Oleh Ahli Instrumen 2.....	156
Lampiran 8. Penilaian Ahli Materi 1.....	194
Lampiran 9. Penilaian Ahli Materi 2.....	196
Lampiran 10. Penilaian Ahli Media 1	198
Lampiran 11. Penilaian Ahli Media 2	200
Lampiran 12. Penilaian Ahli Desain 1	202
Lampiran 13. Penilaian Ahli Desain 2	204

