

**PENGEMBANGAN MEDIA VIDEO PEMBELAJARAN
BOLU KLEMBEN SUBSTITUSI TEPUNG MOCAF
(*Modified Cassava Flour*) PADA MATA KULIAH
PAGELARAN CIPTA KARYA KULINER**



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

2026

**PENGEMBANGAN MEDIA VIDEO PEMBELAJARAN
BOLU KLEMBEN SUBSTITUSI TEPUNG MOCAF
(*Modified Cassava Flour*) PADA MATA KULIAH
PAGELARAN CIPTA KARYA KULINER**

SKRIPSI

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

**Oleh
Muhamad Tahirlan
NIM 2115081015**

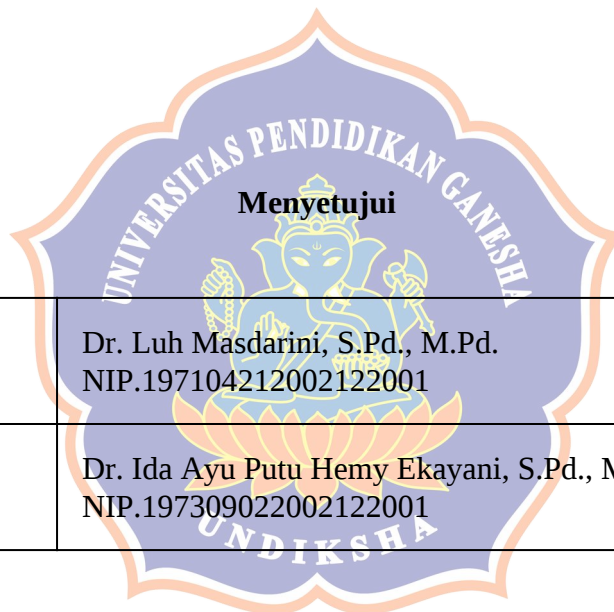
**PRODI PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER
JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
SINGARAJA**

2026

SKRIPSI

SKRIPSI

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



Pembimbing I	Dr. Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd. NIP.197104212002122001
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
- Cetak dokumen ini merupakan salinan dari file dokumen bertandatangan elektronik yang keabsahannya dapat diakses melalui scan QRCode yang terdapat pada sertifikat ini.

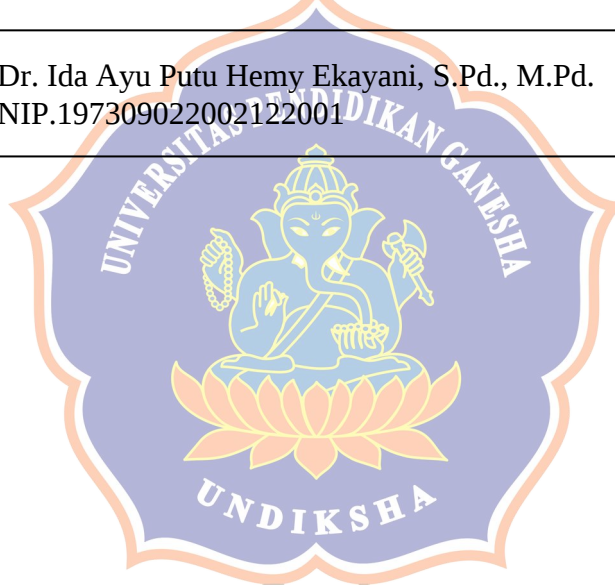


**Balai Besar
Sertifikasi
Elektronik**

Skripsi oleh MUHAMAD TAHIRLAN ini
telah dipertahankan di depan dewan penguji
Pada tanggal 28 Januari 2026

Dewan Penguji

Ketua	Dr. Ni Made Suriani, S.Pd., M.Par. NIP.197212072002122003
Anggota	Dr. Made Diah Angendari, S.Pd., M.Pd. NIP.197403162006042001
Anggota	Dr. Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd. NIP.197104212002122001
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
- Cetakan dokumen ini merupakan salinan dari file dokumen bertandatangan elektronik yang keabsahannya dapat diakses melalui scan QRCode yang terdapat pada sertifikat ini.



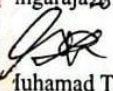
**Balai Besar
Sertifikasi
Elektronik**

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa karya tulis yang berjudul "Pengembangan Media Video Pembelajaran Bolu Klemben Substitusi Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Pada Mata Kuliah Pegelaran 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 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.



Ingaraja 28 Desember 2026


Fuhamad Tahirlan
Nim 2115081017

PRAKATA

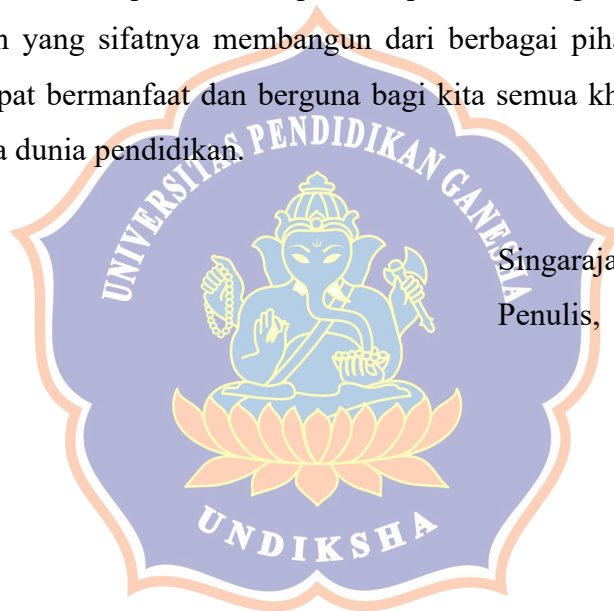
Puji syukur penulis panjatkan ke hadapan Tuhan Yang Maha Esa karena berkat rahmat Nya-lah penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Pengembangan Media Video Pembelajaran Bolu Klemben Substitusi Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Pada Mata Kuliah Pagelaran Cipta Karya Kuliner”. Skripsi ini 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 terimakasih kepada:

1. Prof. Dr. Kadek Rahendra Dantes, S.T., M.T. selaku Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan atas motivasi dan fasilitas yang diberikan sehingga dapat menyelesaikan skripsi ini.
2. Ir. Made Windu Antara Kesiman, S.T., M.Sc., Ph.D. selaku Wakil Dekan 1 Fakultas Teknik dan Kejuruan Atas motivasi dan fasilitas yang diberikan sehingga dapat menyelesaikan skripsi ini.
3. Ketut Udy Ariawan, S.T., M.T. selaku Ketua Jurusan Teknologi Industri atas arahan dan motivasi dalam penyusunan skripsi ini.
4. Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd. selaku Ketua Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner sekaligus sebagai dosen pembimbing II atas arahan, petunjuk, motivasi dan dukungan yang diberikan kepada penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
5. Dr. Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd. Selaku Dosen Pembimbing I yang telah memberikan arahan, bimbingan, petunjuk, motivasi dan dukungan yang diberikan kepada penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
6. Dr. Ni Made Suriani, S.Pd., M.Par. Selaku Penguji I yang telah memberikan arahan, semangat, motivasi dan bimbingan kepada penulis dalam menyelesaikan skripsi ini,
7. Dr. Made Diah Angendari, S.Pd., M.Pd. Selaku Penguji II yang telah memberikan arahan, semangat, motivasi dan bimbingan kepada penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.

8. Bapak dan Ibu Dosen serta Laboran di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner yang sudah membimbing, mengarahkan dan mendidik penulis selama belajar dan menyelesaikan skripsi, serta sudah bersedia menjadi panelis dalam penyelesaian skripsi ini.
9. Para staf pegawai di lingkungan Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha yang banyak memberikan bantuan dan arahan pada bidang administrasi.

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, 28 Januari 2026

Penulis,

DAFTAR ISI

	HALAMAN
PRAKATA.....	viii
ABSTRAK	x
DAFTAR ISI	xii
DAFTAR TABEL.....	xiv
DAFTAR GAMBAR	xv
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
 BAB I PENDAHULUAN.....	 1
1.1 Latar Belakang Masalah	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.....	 11
2.1 Media Pembelajaran	11
2.1.1 Definisi Media Pembelajaran.....	11
2.1.2 Fungsi Media Pembelajaran.....	12
2.1.3 Defenisi Media Video Pembelajaran	13
2.1.4 Manfaat Media Video Pembelajaran.....	13
2.1.5 Karakteristik Media Video Pembelajaran	16
2.1.6 Kriteria Media Video Pembelajaran.....	17
2.1.7 Kriteria Media Video Pembelajaran.....	19
2.1.8 Kreteria Video Pembelajaran Berdasarkan Aspek Materi, Media, dan Desain	 20
2.2 Teknik <i>Fusion Dessert</i>	22
2.3 Bolu Klemben.....	24
2.4 Kajian Hasil Penelitian Yang Relevan	29

2.5	Kerangka Berpikir.....	36
BAB III METODE PENELITIAN.....39		
3.1	Model Penelitian Pengembangan.....	39
3.2	Rancangan Penelitian.....	39
3.3	Variabel Penelitian	44
3.4	Subjek Uji Coba.....	44
3.5	Tempat dan Waktu Penelitian	45
3.6	Definisi Operasional Variabel Penelitian	45
3.7	Instrumen dan Teknik Pengumpulan Data	49
3.8	Teknik Analisis Data	56
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN59		
4.1	Hasil Penelitian.....	59
4.1.1	Tahapan Pengembangan Media Video Pembelajaran Mengenai Pembuatan Bolu Klembe dengan Substitusi Tepung Mocaf (<i>Modified Cassava Flour</i>) Pada Mata Kuliah Pegelaran Cipta karya Kuliner dengan Model 4D	59
4.2	Pembahasan	82
4.2.1	Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan Bolu Klembe Berbasis Substitusi Tepung Mocaf (<i>Modified Cassava Flour</i>) Pegelaran Cipta Karya Kuliner	82
BAB V KESIMPULAN DAN RANGKUMAN.....86		
5.1.	Rangkuman	86
5.2.	Simpulan	89
5.3.	Saran	90
DAFTAR PUSTAKA91		
LAMPIRAN.....96		

DAFTAR TABEL

Table	Halaman
Tabel 2. 1 Garis Besar Rencana Pembelajaran (GBRP) Mata Kuliah Pagelaran Cipta Karya Kuliner.....	24
Tabel 3. 1 Kisi-Kisi Instrumen Uji Kelayakan Video Pembelajaran berdasarkan aspek Materi	51
Tabel 3. 2 Kisi-Kisi Instrumen Uji Kelayakan Video Pembelajaran berdasarkan aspek Media.....	52
Tabel 3. 3 Kisi-Kisi Instrumen Uji Kelayakan Video Pembelajaran berdasarkan aspek Desain.....	52
Tabel 3. 4 Indeks Gregory	53
Tabel 3. 5 Kriteria Validitas Instrumen	54
Tabel 3. 6 Tabulasi Silang Hasil Penilaian Pakar Pada Instrumen materi.....	54
Tabel 3. 7 Tabulasi Silang Hasil Penilaian Pakar Pada Instrumen Media.....	55
Tabel 3. 8 Tabulasi Silang Hasil Penilaian Pakar Pada Instrumen Desain Pembelajaran	56
Tabel 3. 9 Skor Penilaian Kuantitatif	57
Tabel 3. 10 Kategori Hasil Validasi Ahli.....	58
Tabel 4. 1 Garis Besar Isi Media (GBIM).....	65
Tabel 4. 3 Penilaian Kelayakan Oleh Ahli Materi.....	77
Tabel 4. 4 Penilaian Kelayakan Oleh Ahli Media	78
Tabel 4. 5 Penilaian Kelayakan Oleh Ahli Desain	80
Tabel 4. 6 Penilaian, Masukan, dan saran Ahli	80

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
Gambar 2. 1 Dokumentasi Bolu Klemben	25
Gambar 2. 2 Kerangka Berpikir	37
Gambar 3. 1 Rancangan Penelitian Pengembangan Model 4-D	40
Gambar 4. 1 Proses Pengambilan Gambar	68
Gambar 4. 2 Software Adobe Premiere 2022	69
Gambar 4. 3 Software Adobe After Effect 2022	69
Gambar 4. 4 Proses Editing Menggunakan Adobe After Effect 2022	70
Gambar 4. 5 Software VYOND Animate Creation	70
Gambar 4. 6 Menampilkan Logo Universitas Pendidikan Ganesha	71
Gambar 4. 7 Identitas Program Studi, Jurusan, Fakultas, Dan Universitas	71
Gambar 4. 8 Menampilkan Judul Video Pembelajaran	72
Gambar 4. 9 Perkenalan Diri	72
Gambar 4. 10 Menampilkan Capaian Pembelajaran	72
Gambar 4. 11 Pemaparan Materi	73
Gambar 4. 12 Peralatan Pembuatan Bolu Klemben	73
Gambar 4. 13 Bahan-Bahan Pembuatan Bolu Klemben	73
Gambar 4. 14 Proses Pembuatan Bolu Klemben	74
Gambar 4. 15 Penyajian Bolu Klemben	74
Gambar 4. 16 Salam Penutup	75
Gambar 4. 17 Menampilkan Kredit	75

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
Lampiran 1. Surat Permohonan Data	97
Lampiran 2. Hasil Analisis Kebutuhan	98
Lampiran 3. RPS Mata Kuliah Cipta Karya Kuliner	99
Lampiran 4. Uji instrument kelayakan oleh ahli instrument 1	104
Lampiran 5. Uji Kelayakan Instrumen Oleh Ahli Instrumen 2	117
Lampiran 6. Penilaian ahli materi 1	129
Lampiran 7. Penilaian ahli materi 2	131
Lampiran 8. Penilaian ahli media 1	133
Lampiran 9. Penilaian ahli media 2	135
Lampiran 10. Penilaian ahli Desain 1	137
Lampiran 11. Penilaian ahli Desain 2	139
Lampiran 12. Naskah Media Video Pembelajaran	141
Lampiran 13. Storyboard Media Pembelajaran	146

