

**PENGEMBANGAN MEDIA VIDEO PEMBELAJARAN
PEMBUATAN BAKSO IKAN TONGKOL DENGAN
PURE RUMPUT LAUT *EUCHEUMA COTTONII***

OLEH

MADE RENALDY ANGGE LIEM

NIM 2015081039

PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER

JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI

FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN

UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA

SINGARAJA

2026

**PENGEMBANGAN MEDIA VIDEO PEMBELAJARAN
PEMBUATAN BAKSO IKAN TONGKOL DENGAN
PURE RUMPUT LAUT *EUCHEUMA COTTONII***

SKRIPSI

Diajukan kepada

Universitas Pendidikan Ganesha

Untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan dalam Menyelesaikan

Program Sarjana Pendidikan Vokasional Seni Kuliner



Oleh

Made Renaldy Angge Liem

NIM 2015081039

PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER

JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI

FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN

UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA

SINGARAJA

2026

SKRIPSI

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

	
Pembimbing I	Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd. NIP.197309022002122001
Pembimbing II	Dr. Ni Made Suriani, S.Pd., M.Par. NIP.197212072002122003



- 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.

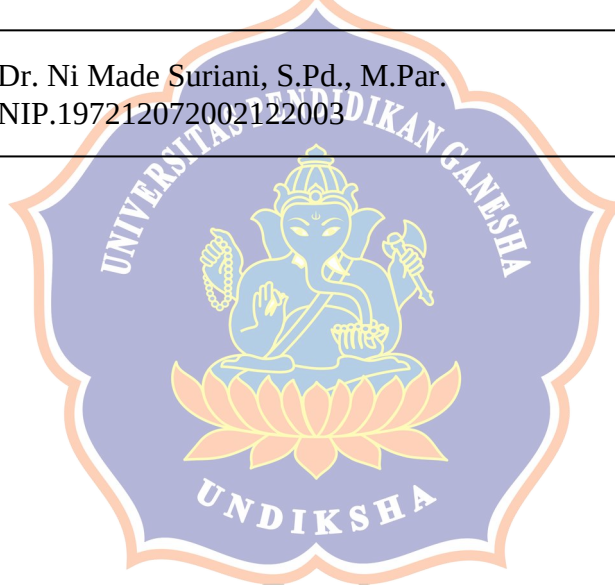


**Balai Besar
Sertifikasi
Elektronik**

Skripsi oleh Made Renaldy Angge Liem ini
telah dipertahankan di depan dewan penguji
Pada tanggal 05 Juni 2026

Dewan Penguji

Ketua	Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si. NIP.196504191990032001
Anggota	Ida Ayu Reviena Damasanti, M.Pd. NIP.198704302024212001
Anggota	Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd. NIP.197309022002122001
Anggota	Dr. Ni Made Suriani, S.Pd., M.Par. NIP.197212072002122003



- 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	Ir. 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 Pembuatan Pembuatan Bakso Ikan Tongkol dengan Pure Rumput Laut *Eucheuma Cottonii*" beserta seluruh isinya adalah benar-benar karya saya 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/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.

Singaraja, 22 Mei 2026

Yang membuat pernyataan,



Made Renaldy Angge Liem

NIM 2015081039

KATA PERSEMBAHAN

“Om Swastiastu, Om Awighnam Astu Namoh Sidham”

Puja dan puji Syukur penulis haturkan kepada

Ida Sang Hyang Widhi Wasa

Karena berkat Rahmat dan karuna-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik.

Dengan mengucapkan puji syukur penulis mempersembahkan karya ini untuk:

Orang Tua Tercinta

**(Bapak Gede Sartono, Ibu Sutatik Darmiga, Bapak Gede Ballyadi Sutrisna,
dan Ibu Luh sariani)**

Terima kasih atas segala doa, kasih sayang, pengorbanan, dan dukungan yang tidak pernah berhenti diberikan. Segala pencapaian dalam perjalanan pendidikan ini tidak lepas dari restu dan semangat yang selalu mengiringi setiap langkah.

Saudara Tersayang

(Puji, Billy, Randy, Dandy, Rio Anggara)

Terima kasih atas perhatian, dukungan, serta semangat yang selalu diberikan dalam setiap proses yang saya jalani hingga dapat menyelesaikan karya ini.

Teman-Teman Seperjuangan

(Nanda, Gung Andre, Aik, Olin, Sucik, Wika, Agung, Prema)

Terima kasih atas kebersamaan, motivasi, serta dukungan yang telah diberikan selama menempuh perjalanan pendidikan ini. Semoga kebersamaan dan perjuangan kita menjadi kenangan berharga.

Semoga karya ini dapat menjadi wujud kecil dari rasa terima kasih dan kebanggaan bagi semua pihak yang selalu mendukung dan mendoakan.

MOTTO

**“Enyahkan keraguan dalam diri,
bangkitkan jiwa yang membara,
dan terus melangkah menuju cahaya kesuksesan.”**



PRAKATA

Puji Syukur penulis panjatkan ke hadapan Tuhan Yang Maha Esa karena berkat rahmatNya-lah penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **“Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan Pembuatan Bakso Ikan Tongkol dengan Pure Rumput Laut *Eucheuma Cottonii*”**. 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 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. Ketut Udy Ariawan, S.T., M.T. selaku Ketua Jurusan Teknologi Industri atas dukungan dan kesempatan yang diberikan sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.
4. Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd, selaku Ketua Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner sekaligus sebagai Pembimbing I yang telah memberikan dukungan, arahan dan petunjuk kepada penulis dalam penyelesaian skripsi ini.
5. Dr. Ni Made Suriani, S.Pd., M.Par. selaku Pembimbing II yang telah memberikan dukungan, bimbingan, motivasi, arahan dan petunjuk kepada penulis dalam penyelesaian skripsi ini.
6. Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si. selaku penguji I yang telah memberikan arahan, motivasi, dan semangat dalam penyusunan skripsi ini.
7. Ida Ayu Reviena Damasanti, M.Pd. selaku Penguji II yang telah memberikan arahan, motivasi, dan semangat dalam penyusunan skripsi ini.
8. 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.

9. Para staf pegawai di lingkungan Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha yang banyak memberikan bantuan dan arahan di bidang administrasi.
10. Semua pihak yang tidak bisa disebutkan satu persatu 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, 22 Mei 2026

Penulis



DAFTAR ISI

KATA PERSEMBAHAN.....	iv
MOTTO.....	v
PRAKATA.....	vi
ABSTRAK.....	viii
ABSTRACT.....	ix
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
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 Penelitian.....	7
1.7 Spesifikasi Produk yang Diharapkan.....	9
1.8 Pentingnya Pengembangan.....	10
1.9 Asumsi dan Keterbatasan Pengembangan.....	11
1.10 Definisi Istilah.....	11
BAB II KAJIAN PUSTAKA.....	13
2.1 Kajian Teori.....	13
2.1.1 Media Pembelajaran.....	13
2.1.2 Media Video Pembelajaran.....	18
2.1.3 Pengembangan Media Video Pembelajaran.....	22
2.1.4 Karakteristik Mata Kuliah Preservasi Makanan.....	25
2.1.5 Bakso Ikan Tongkol dengan Pure Rumput Laut <i>Eucheuma Cottonii</i>	28
2.2 Kajian Hasil Penelitian yang Relevan.....	42
2.3 Kerangka Berpikir.....	53
BAB III METODE PENELITIAN.....	56
3.1 Metode Penelitian Pengembangan.....	56

3.2 Prosedur Penelitian Pengembangan.....	56
3.2.1 Tahap <i>Define</i> (Pendefinisian).....	57
3.2.2 Tahap <i>Design</i> (Perancangan).....	60
3.2.3 Tahap <i>Develop</i> (Pengembangan).....	61
3.2.4 Tahap <i>Disseminate</i> (Penyebaran).....	62
3.3 Uji Coba Produk.....	62
3.3.1 Desain Uji Coba.....	63
3.3.2 Subjek Uji Coba.....	63
3.3.3 Jenis Data.....	65
3.3.4 Variabel dan Definisi Operasional Variabel Penelitian.....	65
3.3.5 Metode dan Instrumen Pengumpulan Data.....	67
3.3.6 Metode dan Teknik Analisis Data.....	76
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PENGEMBANGAN.....	82
4.1 Hasil Penelitian.....	82
4.1.1 Tahap <i>Define</i> (Pendefinisian).....	82
4.1.2 Tahap <i>Design</i> (Perancangan).....	86
4.1.3 Tahap <i>Develop</i> (Pengembangan).....	92
4.1.4 Tahap <i>Disseminate</i> (Penyebarluasan).....	102
4.2 Pembahasan Hasil Penelitian.....	103
BAB V PENUTUP.....	109
5.1 Rangkuman.....	109
5.2 Simpulan.....	110
5.3 Saran.....	111
DAFTAR PUSTAKA.....	112
LAMPIRAN.....	117
RIWAYAT HIDUP.....	155
PERNYATAAN.....	156

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Sub-CPMK Preservasi Makanan.....	26
Tabel 2. 2 Resep Bakso Ikan Pure Rumput Laut Eucheuma Cottoni.....	36
Tabel 2. 3 Alat Pembuatan Bakso Ikan Tongkol.....	37
Tabel 2. 4 Perbedaan Bakso Ikan Tongkol.....	40
Tabel 2. 5 Perbedaan Kandungan Gizi Bakso Ikan Tongkol.....	41
Tabel 3. 1 Definisi Operasional Variabel Penelitian.....	66
Tabel 3. 2 Kisi-Kisi Instrumen Uji Kelayakan Untuk Ahli Materi.....	69
Tabel 3. 3 Instrumen Uji Kelayakan Video Pembelajaran Untuk Ahli Materi.....	69
Tabel 3. 4 Kisi-Kisi Instrumen Kelayakan Ahli Media & Desain Pembelajaran.	70
Tabel 3. 5 Instrumen Uji Kelayakan Ahli Media & Desain Pembelajaran.....	71
Tabel 3. 6 Kisi-Kisi Instrumen Uji Keterbacaan Pengguna.....	73
Tabel 3. 7 Instrumen Uji Keterbacaan Pengguna.....	73
Tabel 3. 8 Tabulasi Silang Skala Gregory.....	74
Tabel 3. 9 Kriteria Validasi Isi.....	75
Tabel 3. 10 Hasil Uji Validitas Isi Oleh Para Ahli.....	75
Tabel 3. 11 Skor Penilaian Kuantitatif.....	77
Tabel 3. 12 Kriteria kelayakan media.....	78
Tabel 3. 13 Kategori Hasil Validasi Media.....	80
Tabel 4. 1 Jabaran Materi.....	88
Tabel 4. 2 Masukan Uji Ahli Materi.....	93
Tabel 4. 3 Hasil Uji Ahli Materi.....	94
Tabel 4. 4 Masukan Uji Ahli Media dan Desain Pembelajaran.....	97
Tabel 4. 5 Hasil Uji Ahli Media dan Desain Pembelajaran.....	98
Tabel 4. 6 Hasil Uji Keterbacaan Media.....	100

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Ikan Tongkol Segar.....	29
Gambar 2. 2 Rumput Laut <i>Euchema Cottonii</i> Kering.....	30
Gambar 2. 3 Rumput Laut <i>Eucheuma Cottoni</i>	32
Gambar 2. 4 Bakso Ikan Tongkol Tanpa Tambahan Pure Rumput Laut.....	39
Gambar 2. 5 Bakso Ikan Tongkol Dengan Pure Rumput Laut.....	39
Gambar 4. 1 <i>Adobe Premiere Pro</i>	91
Gambar 4. 2 <i>Adobe After Effect</i>	91
Gambar 4. 3 <i>Adobe Illustrator</i>	91
Gambar 4. 4 Proses Editing Menggunakan <i>Adobe Illustrator</i>	91
Gambar 4. 5 Tampilan Video Pembelajaran.....	91

