

**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**

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan media video pembelajaran pembuatan bakso ikan tongkol dengan penambahan puree rumput laut *Eucheuma cottonii* pada mata kuliah Preservasi Makanan serta mengetahui tingkat validitas media yang dikembangkan. Penelitian ini merupakan penelitian dan pengembangan (*Research and Development*) dengan menggunakan model pengembangan 4D yang meliputi tahap *Define, Design, Develop, dan Disseminate*. Subjek penelitian terdiri atas dua orang ahli materi, satu orang ahli media dan desain pembelajaran, serta 15 orang mahasiswa Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner Universitas Pendidikan Ganesha yang terlibat dalam uji keterbacaan media. Teknik pengumpulan data menggunakan angket validasi dan angket uji keterbacaan, sedangkan data dianalisis secara deskriptif kuantitatif menggunakan rumus persentase. Hasil penelitian menunjukkan bahwa media video pembelajaran yang dikembangkan memiliki tingkat validitas yang sangat tinggi. Setelah dilakukan revisi sesuai masukan validator, hasil validasi ahli materi memperoleh persentase sebesar 100%, sedangkan hasil validasi ahli media dan desain pembelajaran memperoleh persentase sebesar 98,8%, yang keduanya termasuk dalam kategori sangat valid. Hasil uji keterbacaan oleh mahasiswa memperoleh persentase sebesar 97,8% yang menunjukkan respon sangat positif terhadap penggunaan media. Berdasarkan hasil tersebut, media video pembelajaran pembuatan bakso ikan tongkol dengan penambahan puree rumput laut *Eucheuma cottonii* dinyatakan sangat valid dan layak digunakan sebagai media pembelajaran pada mata kuliah Preservasi Makanan.

Kata kunci: Bakso ikan tongkol, *Eucheuma Cottonii*, Pengembangan 4D, Video pembelajaran

**DEVELOPMENT OF LEARNING VIDEO MEDIA  
FOR MAKING MACKEREL TUNA FISH BALLS WITH  
EUCHEUMA COTTONII SEAWEED PUREE**

**By**

***Made Renaldy Angge Liem, NIM 2015081039***

***Culinary Vocational Education Study Program***

***Department of Industrial Technology***

***Faculty of Engineering and Vocational Studies***

***Universitas Pendidikan Ganesha***

**ABSTRACT**

*This study aimed to develop a learning video on the preparation of mackerel tuna fishballs with the addition of Eucheuma cottonii seaweed puree for the Food Preservation course and to determine the validity level of the developed learning media. This study employed a Research and Development (R&D) approach using the 4D development model, consisting of the Define, Design, Develop, and Disseminate stages. The research subjects consisted of two content experts, one media and instructional design expert, and 15 students from the Culinary Vocational Education Study Program at Universitas Pendidikan Ganesha who participated in the readability test. Data were collected using validation questionnaires and readability questionnaires, and were analyzed quantitatively using descriptive statistical techniques based on percentage calculations. The results indicated that the developed learning video had a very high level of validity. After revisions were made based on the validators' suggestions, the content expert validation achieved a score of 100%, while the media and instructional design expert validation achieved a score of 98.8%, both of which were categorized as highly valid. Furthermore, the readability test conducted with students obtained a score of 97.8%, indicating a highly positive response toward the learning media. Based on these findings, the learning video on the preparation of mackerel tuna fishballs with the addition of Eucheuma cottonii seaweed puree was declared highly valid and suitable for use as a learning medium in the Food Preservation course.*

**Keywords:** *Mackerel fish balls, Eucheuma Cottonii, 4D Development, Learning video.*