

**PENGEMBANGAN VIDEO PEMBELAJARAN
BUMBU BASE GENEP MENGGUNAKAN
APLIKASI CAPCUT PADA MATA KULIAH
KULINER BALI**

SKRIPSI



**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER (S1)
JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA**



- 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 BSR - BSSN, validitas dokumen elektronik ini bisa dicek menggunakan aplikasi mobile VeryDS oleh BSR
- Cetakan dokumen ini merupakan salinan dari file dokumen bertandatangan elektronik yang keabsahannya dapat diakses melalui scan QRCode yang terdapat pada sertifikat ini.



- 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 BSR E - BSSN, validitas dokumen elektronik ini bisa dicek menggunakan aplikasi mobile VeryDS oleh BSR E
- 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

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



Pembimbing I	Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd. NIP.197103031997032001
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
- 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**

Skripsi oleh Bayu Eka Deyanto ini
telah dipertahankan di depan dewan penguji
Pada tanggal 05 Agustus 2026

Dewan Penguji

Ketua	Dr. Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd. NIP.197104212002122001
Anggota	Prof. Dr. Dra. I Dewa Ayu Made Budhyani, M.Pd. NIP.196501261992112001
Anggota	Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd. NIP.197103031997032001
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	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 Video Pembelajaran Bumbu *Base Genep* Berbasis *CapCut* pada Mata Kuliah Kuliner Bali" 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 risiko/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 Juni 2026

Yang Membuat Pernyataan



Bayu Eka Deyanto
NIM. 2215081015

KATA PERSEMBAHAN

**“Assalamu’alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh,
Bismillahirrohmanirrohim”**

Puja dan puji Syukur penulis haturkan kepada

Allah Subhanahu Wa Ta’ala

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

Dengan mengucapkan puji syukur penulis mempersembahkan karya ini untuk:

KELUARGA TERCINTA

(Agus Purwanto, Ni Wayan Sutini, Wahyu Indra Dwiyanto)

Terima kasih untuk kedua orang tua dan adikku yang selalu sedia memberikan segala bentuk dukungan dan kasih sayang sehingga penulis mampu bertahan sampai titik ini.

TEMAN-TEMAN SEPERJUANGAN

(Mahasiswa Pendidikan Vokasional Seni Kuliner Angkatan 2022)

Terima kasih untuk pengalaman, kebersamaan, dan kesan menyenangkan yang kita lalui, tetap semangat untuk mengejar mimpi-mimpi kalian.

SELURUH STAF DOSEN PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER

Terima kasih atas segala ilmu, bimbingan, dan bantuan yang penuh kasih dan kesabaran selama masa perkuliahan ini.

MOTTO

“Maka apabila engkau telah selesai (dari suatu urusan), tetaplah bekerja keras (untuk urusan yang lain), dan hanya kepada Tuhanmulah engkau berharap”

(Q.S. Al-Insyirah [94]: 7–8)



PRAKATA

Puji Syukur penulis panjatkan ke hadapan Tuhan Yang Maha Esa karena berkat rahmatNya-lah peneliti dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **“Pengembangan Video Pembelajaran Bumbu *Base Genep* Menggunakan Aplikasi *Capcut* pada Mata Kuliah Kuliner Bali”**. Skripsi ini disusun guna memenuhi persyaratan mencapai gelar sarjana pendidikan pada Universitas Pendidikan Ganesha.

Dalam menyelesaikan skripsi ini, peneliti banyak mendapat bantuan baik berupa moral maupun material dari berbagai pihak. Untuk itu, dalam kesempatan ini peneliti mengucapkan terima kasih kepada:

1. Prof. Dr. Ir 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. Ir. 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 arahan dan motivasi dalam menyusun skripsi ini.
4. Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd., selaku Pembimbing I yang telah memberikan dukungan, bimbingan, motivasi, arahan dan petunjuk kepada penulis dalam penyelesaian skripsi ini.
5. Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd., selaku Pembimbing II yang telah memberikan dukungan, bimbingan, motivasi, arahan dan petunjuk kepada penulis dalam penyelesaian skripsi ini.
6. Dr. Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd., selaku penguji I yang telah memberikan arahan, motivasi, dan semangat dalam penyusunan skripsi ini.
7. Prof. Dr. Dra. I Dewa Ayu Made Budhyani, 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.

Peneliti menyadari sepenuhnya bahwa apa yang tersaji dalam skripsi ini masih jauh dari sempurna, karena keterbatasan kemampuan yang peneliti miliki. Untuk itu demi kesempurnaan skripsi ini, peneliti mengharapkan segala kritik maupun saran yang sifatnya membangun dari berbagai pihak. Peneliti berharap skripsi ini dapat bermanfaat dan berguna bagi kita semua khususnya peneliti dan pembaca serta dunia pendidikan.



DAFTAR ISI

	Halaman
PRAKATA	i
ABSTRAK	iii
<i>ABSTRACT</i>.....	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR BAGAN.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah Penelitian.....	10
1.3 Pembatasan Masalah.....	10
1.4 Rumusan Masalah.....	11
1.5 Tujuan Penelitian	12
1.6 Manfaat Penelitian	12
1.7 Spesifikasi Produk yang Diinginkan.....	13
1.8 Pentingnya Pengembangan	14
1.9 Asumsi dan Keterbatasan Pengembangan	15
1.10 Definisi Istilah.....	16
BAB II KAJIAN TEORI	20
2.1 Kajian Teori	20
2.1.1 Media Pembelajaran	20
2.1.3 Mata Kuliah Kuliner Bali	47
2.1.4 Materi Bumbu <i>Base Genep</i>	50
2.1.5 Model Pengembangan 4D.....	56
2.1.6 Aplikasi <i>CapCut</i>	58
2.2 Kajian Penelitian Yang Relevan	60
2.3 Kerangka Berpikir.....	70
BAB III METODE PENELITIAN	72

3.1 Model Penelitian Pengembangan.....	72
3.2 Prosedur Penelitian Pengembangan	73
3.3 Uji Validitas Produk	80
3.4 Variabel Penelitian.....	82
3.5 Definisi Operasional Variabel Penelitian.....	83
3.6 Metode dan Instrumen Pengumpulan Data	87
3.7 Metode Pengumpulan Data dan Teknik Analisis Data	94
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	103
4.1 Hasil Penelitian	103
4.1.1 Langkah-langkah Pengembangan Media Video Pembelajaran Materi Bumbu <i>Base Genep</i> pada Mata Kuliah Kuliner Bali menggunakan Model Pengembangan 4D Menggunakan Aplikasi <i>Capcut</i>	103
4.1.2 Hasil Validitas Pengembangan Media Video Pembelajaran Materi Bumbu <i>Base Genep</i> pada Mata Kuliah Kuliner Bali Menggunakan Model Pengembangan 4D Menggunakan Aplikasi <i>Capcut</i>	126
4.2 Pembahasan.....	133
4.2.1 Langkah-langkah Pengembangan Media Video Pembelajaran Materi Bumbu <i>Base Genep</i> pada Mata Kuliah Kuliner Bali Menggunakan Model Pengembangan 4D Menggunakan Aplikasi <i>CapCut</i>	133
4.2.2 Validitas Hasil Pengembangan Media Video Pembelajaran Materi Bumbu <i>Base Genep</i> pada Mata Kuliah Kuliner Bali Menggunakan Model Pengembangan 4D Menggunakan Aplikasi <i>CapCut</i>	136
BAB V PENUTUP.....	144
5.1 Rangkuman	144
5.2 Simpulan	145
5.3 Saran	146
DAFTAR PUSTAKA	147
LAMPIRAN.....	155

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
Tabel 3.1 Definisi Operasional Variabel Validitas Media	85
Tabel 3.2 Kisi-kisi Instrumen Uji Ahli Materi Video Pembelajaran Bumbu <i>Base Genep</i> Menggunakan Aplikasi <i>CapCut</i> pada Mata Kuliah Kuliner Bali	90
Tabel 3.3 Kisi-kisi Instrumen Uji Ahli Media Video Pembelajaran Bumbu <i>Base Genep</i> Menggunakan Aplikasi <i>CapCut</i> pada Mata Kuliah Kuliner Bali	91
Tabel 3.4 Kisi-kisi Instrumen Uji Ahli Desain Video Pembelajaran Bumbu <i>Base Genep</i> Menggunakan Aplikasi <i>CapCut</i> pada Mata Kuliah Kuliner Bali	92
Tabel 3.5 Kisi-kisi Instrumen Respon Mahasiswa dan Dosen terhadap Video Pembelajaran Bumbu <i>Base Genep</i> Menggunakan Aplikasi <i>CapCut</i> pada Mata Kuliah Kuliner Bali	94
Tabel 3.6 Tabulasi Penilaian Pakar	95
Tabel 3.7 Tingkat Pencapaian Kriteria Validasi Instrumen	96
Tabel 3.8 Hasil Validitas Instrumen Isi/Materi Pembelajaran	96
Tabel 3.9 Tabulasi Instrumen Ahli Media Pembelajaran	97
Tabel 3.10 Tabulasi Instrumen Ahli Desain Pembelajaran	98
Tabel 3.11 Tabulasi Instrumen Responden Dosen	99
Tabel 3.12 Tabulasi Instrumen Responden Mahasiswa	99
Tabel 3.13 Skor Penilaian Skala Guttman	100
Tabel 3.14 Skor Penilaian Kuantitatif	101
Tabel 3.15 Konversi Tingkat Validitas <i>CapCut</i>	102
Tabel 4.1 <i>Story Board</i> Video Pembelajaran Bumbu <i>Base Genep</i>	107
Tabel 4.2 Revisi dan Saran Ahli	118
Tabel 4.3 Perbaikan Revisi dari Ahli	119
Tabel 4.4 Persentase Responden Media Video Pembelajaran Bumbu <i>Base Genep</i> Menggunakan Aplikasi <i>CapCut</i> Dosen	121
Tabel 4.5 Rekap Skor Responden Dosen	122

Tabel 4.6 Persentase Responden Media Video Pembelajaran Bumbu <i>Base Genep</i> Menggunakan Aplikasi <i>CapCut</i> Mahasiswa	123
Tabel 4.7 Rekap Skor Responden Mahasiswa	124
Tabel 4.8 Rekap Skor Penilai dari Ahli Materi	127
Tabel 4.9 Rekap Skor Penilai dari Ahli Media	128
Tabel 4.10 Rekap Skor Penilai Dari Ahli Desain	130
Tabel 4.11 Rekap Hasil Uji Ahli	131



DAFTAR BAGAN

Bagan	Halaman
Bagan 2.1 Kerangka Berpikir.....	71
Bagan 3.1 Prosedur Pengembangan Model 4D.....	79
Bagan 4.1 Peta Konsep Kerangka Isi Materi Pengembangan Video Pembelajaran Bumbu <i>Base Genep</i> Menggunakan Aplikasi <i>CapCut</i> pada Mata Kuliah Kuliner Bali.....	114



DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
Gambar 2.1 Bumbu.....	50
Gambar 2.2 Bumbu <i>Base Genep</i>	51
Gambar 2.3 Teknik <i>Ngerajang</i>	52
Gambar 2.4 Talenan.....	54
Gambar 2.5 <i>Ngiu</i>	54
Gambar 2.6 <i>Blakas</i>	55
Gambar 2.7 Pengorengan.....	55
Gambar 2.8 <i>Siut</i>	55
Gambar 2.9 <i>Jalikan</i>	56
Gambar 4.1 Pembuatan Kerangka Tampilan	115
Gambar 4.2 Aplikasi <i>CapCut</i>	117
Gambar 4.3 Proses Editing Tampilan di Aplikasi <i>CapCut</i>	117
Gambar 4.4 Proses Penyimpanan Video.....	117
Gambar 4.5 Diagram Batang Hasil Responden Dosen	122
Gambar 4.6 Diagram Batang Hasil Responden Mahasiswa	125
Gambar 4.7 Diagram Batang Hasil Uji Validitas Ahli Materi.....	127
Gambar 4.8 Diagram Batang Hasil Uji Validitas Ahli Media	129
Gambar 4.9 Diagram Batang Hasil Uji Validitas Ahli Desain	131

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
Lampiran 1 Hasil Kuesioner Analisis Kebutuhan.....	156
Lampiran 2 Uji Instrumen Validitas oleh Ahli Instrumen 1	160
Lampiran 3 Penilaian Ahli Isi/Materi 1	185
Lampiran 4 Penilaian Ahli Isi/Materi 2	188
Lampiran 5 Penilaian Ahli Media dan Desain 1	191
Lampiran 6 Penilaian Ahli Media dan Desain 2	198
Lampiran 7 RPS Kuliner Bali	205
Lampiran 8 Surat Peminjaman Laboratorium Patiseri Prodi PVSK.....	211
Lampiran 9 Responden Dosen	212
Lampiran 10 Responden Mahasiswa	214
Lampiran 11 Surat Permohonan Pengambilan Data.....	217
Lampiran 12 Surat Keterangan Pengambilan Data.....	218

