

**PENGEMBANGAN MEDIA VIDEO PEMBELAJARAN
PEMBUATAN KUE SEMPRONG DENGAN
PENAMBAHAN BUAH NANGKA (ARTOCARPUS
HETEROPHYLLUS)**

SKRIPSI



**OLEH
JIHAN DAVA MEINA
NIM 1915081031**

**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 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.



- 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.

SKRIPSI

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

	
Menyetujui	
Pembimbing I	Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd. NIP.197103031997032001
Pembimbing II	Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si. NIP.196504191990032001



- 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.

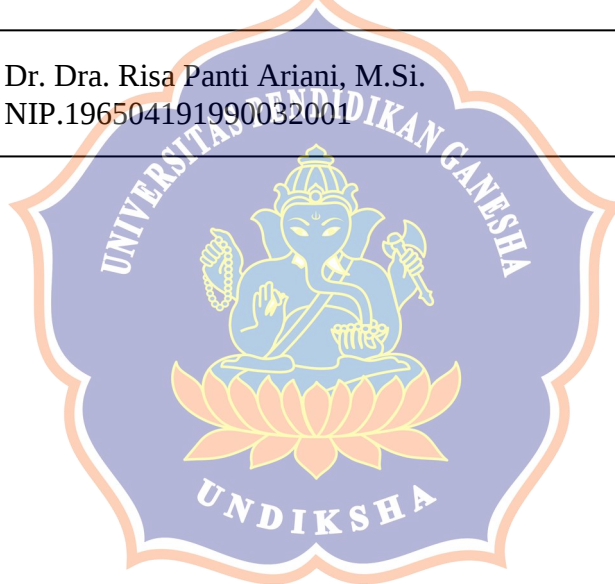


**Balai Besar
Sertifikasi
Elektronik**

Skripsi oleh Jihan Dava Meina ini
telah dipertahankan di depan dewan penguji
Pada tanggal 20 Juli 2026

Dewan Penguji

Ketua	Dr. Ni Made Suriani, S.Pd., M.Par. NIP.197212072002122003
Anggota	Dr. Ni Ketut Widiartini, S.Pd., M.Pd. NIP.197508012006042001
Anggota	Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd. NIP.197103031997032001
Anggota	Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si. NIP.196504191990032001



- 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.

PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa karya tulis yang berjudul “Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan Kue Semprong Dengan Penambahan Buah Nangka (*Artocarpusheterophyllus*) 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 jika kemudian ditemukan ada pelanggaran terhadap etika keilmuan dalam karya saya ini atau ada klaim terhadap keaslian saya ini.

Singaraja, 12 Agustus 2026

Yang membuat pernyataan,

A handwritten signature in black ink is written over a yellow revenue stamp. The stamp features the number '10000' in large digits, the text 'SPESIAL RUPIAH' vertically on the left, and 'METERAI TEMPEL' in the center. At the bottom of the stamp, the alphanumeric code '60167AOX072389523' is printed.

Jihan Dava Meina

Nim. 1915081031

MOTTO

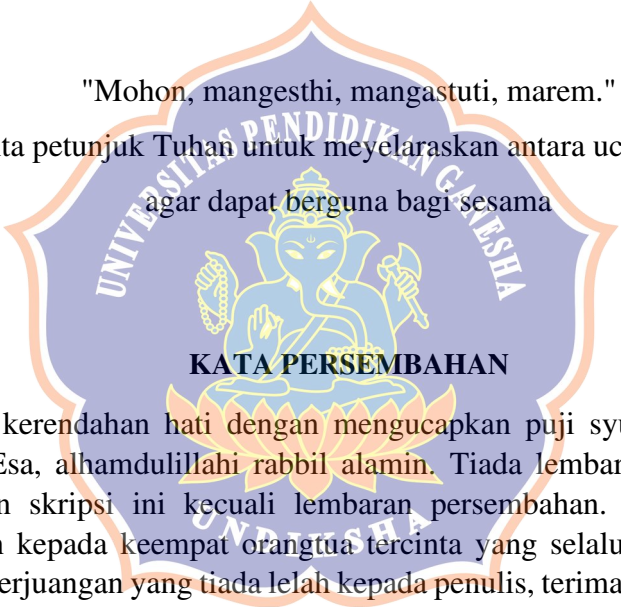
Allah memang tidak menjanjikan hidupmu akan selalu mudah, tapi dua kali Allah berjanji bahwa: “Fa inna ma’al -‘isri Yusra, Inna ma’al ‘usri Yusra”
“Setiap kesulitan pasti ada kemudahan”

(QS. Al-Insyirah 94: 5-6)

“Suro diro djoyodiningrat lebur dening pangastuti”
Segala bentuk rintangan prosesnya akan lancar apabila dilawan dengan sabar dan welas asih.

"Mohon, mangesthi, mangastuti, marem."

Selalu meminta petunjuk Tuhan untuk meyelaraskan antara ucapan dan perbuatan agar dapat berguna bagi sesama



KATA PERSEMBAHAN

Atas kerendahan hati dengan mengucapkan puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa, alhamdulillah rabbil alamin. Tiada lembar yang paling indah dalam laporan skripsi ini kecuali lembaran persembahan. Skripsi ini penulis persembahkan kepada keempat orangtua tercinta yang selalu memberikan kasih sayang serta perjuangan yang tiada lelah kepada penulis, terimakasih selalu percaya bahwa penulis mampu menyelesaikan semuanya hingga berada di titik skripsi ini selesai.

Penulis juga ingin mengucapkan terimakasih kepada sahabat, teman yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu yang telah memberikan dukungan doa, semangat, support untuk menemani setiap proses perkuliahan hingga penulis bisa menyelesaikan penyusunan skripsi ini selesai.

Dan yang terakhir terimakasih untuk diri sendiri, Jihan Dava Meina karena telah mampu berjuang dan berusaha untuk bisa menyelesaikan skripsi ini hingga selesai.

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 Kue Semprong dengan Penambahan Buah Nangka (*Artocarpus heterophyllus*)”**. Skripsi ini disusun guna memenuhi persyaratan mencapai gelar sarjana pendidikan pada Universitas Pendidikan Ganesha.

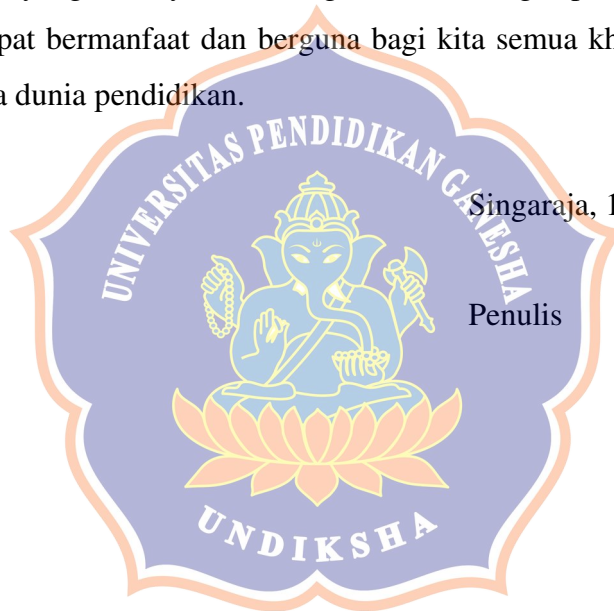
Dalam menyelesaikan skripsi ini, penulis banyak mendapat bantuan baik berupa moral maupun material dari berbagai pihak. Untuk itu, dalam kesempatan ini penulis mengucapkan terimakasih kepada:

1. Prof. Dr. Ir. Kadek Rihendra Dantes, S.T., M.T. selaku Dekan Fakultas Teknik dan Jurusan 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 Jurusan atas dukungan dan fasilitas yang diberikan sehingga bisa menyelesaikan skripsi ini.
3. Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd, selaku Ketua Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner yang telah memberikan arahan dan petunjuk kepada penulis dalam penyelesaian 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. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si. selaku Pembimbing II yang telah memberikan dukungan, bimbingan, motivasi, arahan dan petunjuk kepada penulis dalam penyelesaian skripsi ini.
6. Dr. Ni Made Suriani, S.Pd., M.Par. selaku Penguji I yang telah memberikan arahan, motivasi, dan semangat dalam penyusunan skripsi ini.
7. Dr. Ni Ketut Widiartini, S.Pd., 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, 13 Juli 2026

Penulis

DAFTAR ISI

MOTTO	v
PRAKATA.....	vi
ABSTRAK	viii
<i>ABSTRACT</i>	ix
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
 BAB I PENDAHULUAN.....	 1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah	5
1.3 Pembatasan Masalah	6
1.4 Rumusan Masalah.....	7
1.5 Tujuan Penelitian.....	7
1.6 Manfaat Hasil Penelitian.....	8
1.7 Spesifikasi Produk yang Diharapkan	9
1.8 Pentingnya Pengembangan.....	10
1.9 Asumsi dan Keterbatasan Pengembangan.....	11
1.10 Definisi Istilah.....	12
 BAB II KAJIAN PUSTAKA	 14
2.1 Kajian Teori.....	14
2.1.1 Pengembangan Media Pembelajaran	14
2.1.2 Media Pembelajaran Berbasis Video	16
2.1.3 Pentingnya Penggunaan Media Video dalam Pembelajaran	18
2.1.4 Pengembangan Media Video Pembelajaran	19
2.1.5 Karakteristik Mata Kuliah Patiseri Nusantara	22
2.1.6 Teknik Pengolahan Kue Semprong Penambahan Buah Nangka	24
2.2 Kajian Hasil Penelitian Relevan	30
2.3 Kerangka Berpikir	41

BAB III METODE PENELITIAN.....	44
3.1 Metode Penelitian Pengembangan	44
3.2 Prosedur Penelitian Pengembangan	44
3.2.1 <i>Define</i> (Pendefinisian)	45
3.2.2 <i>Design</i> (Perancangan)	47
3.2.3 <i>Develop</i> (Pengembangan)	49
3.2.4 <i>Dessiminate</i> (Penyebarluasan)	50
3.3 Uji Coba Produk	50
3.3.1 Jenis Data	50
3.3.2 Variabel dan Definisi Operasional Variabel Penelitian	51
3.3.3 Metode dan Instrumen Pengumpulan Data	52
3.3.4 Metode dan Teknik Analisis Data	57
 BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PENGEMBANGAN	 59
4.1 Hasil Penelitian	59
4.1.1 Langkah-Langkah Pengembangan Media Video Pembelajaran Kue Semprong Dengan Penambahan Buah Nangka (<i>Artocarpusheterophyllus</i>)..	59
4.1.2 Validitas Media Video Pembelajaran Kue Semprong Dengan Penambahan Buah Nangka (<i>Artocarpusheterophyllus</i>).....	71
4.2 Pembahasan Hasil Penelitian	79
4.2.1 Langkah-Langkah Pengembangan Media Video Pembelajaran Kue Semprong Dengan Penambahan Buah Nangka (<i>Artocarpusheterophyllus</i>)..	79
4.2.2 Validitas Media Video Pembelajaran Kue Semprong Dengan Penambahan Buah Nangka (<i>Artocarpusheterophyllus</i>).....	83
 BAB V PENUTUP.....	 88
5.1 Rangkuman.....	88
5.2 Simpulan.....	90
5.3 Saran	91
 DAFTAR PUSTAKA	 93
LAMPIRAN.....	97
RIWAYAT HIDUP	121
PERNYATAAN.....	iv

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 RPS Mata Kuliah Patiseri Nusantara Sub Praktikum Kue Kering.....	23
Tabel 2. 2 Bahan Pembuatan Kue Semprong Penambahan Buah Nangka	26
Tabel 2. 3 Alat Pembuatan Kue Semprong	28
Tabel 2. 4 Kriteria Mutu Kue Semprong yang Baik	29
Tabel 3. 1 Definisi Operasional Variabel.....	51
Tabel 3. 2 Kisi-kisi Instrumen Ahli Materi	53
Tabel 3. 3 Kisi-kisi Instrumen Ahli Media dan Desain Pembelajaran.....	54
Tabel 3. 4 Tabulasi Silang Skala Gregory	55
Tabel 3. 5 Kriteria Validasi Isi	56
Tabel 3. 6 Hasil Uji Validitas Isi Instrumen oleh Para Ahli	56
Tabel 3. 7 Kategori Validitas Media	58
Tabel 4. 1 Rekapitulasi Hasil Validasi Ahli Materi	73
Tabel 4. 2 Rekapitulasi Hasil Validasi Ahli Media.....	76
Tabel 4. 3 Revisi Berdasarkan Masukan Ahli Media	78

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Kue Semprong Lipat	25
Gambar 4. 1 Proses Pengambilan Gambar Media Video Pembelajaran	68
Gambar 4. 2 Proses Penyuntingan Video Pembelajaran	69
Gambar 4. 3 Tampilan Media Video Pembelajaran	69

