

**PENGEMBANGAN KONTEN PEMBELAJARAN
INTERAKTIF BERBASIS *DISCOVERY LEARNING*
BERBANTUAN *ARTICULATE STORYLINE 3* PADA
MATA PELAJARAN *FOOD AND BEVERAGE* KELAS
XI AKOMODASI PERHOTELAN DI SMK NEGERI 1
TAMPAKSIRING**



**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK INFORMATIKA
JURUSAN TEKNIK INFORMATIKA
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
SINGARAJA
2021**

**PENGEMBANGAN KONTEN PEMBELAJARAN
INTERAKTIF BERBASIS *DISCOVERY LEARNING*
BERBANTUAN *ARTICULATE STORYLINE 3* PADA MATA
PELAJARAN *FOOD AND BEVERAGE* KELAS XI
AKOMODASI PERHOTELAN DI SMK NEGERI 1
TAMPAKSIRING**

SKRIPSI

Diajukan kepada

Universitas Pendidikan Ganesha

**Untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan dalam Menyelesaikan Program
Sarjana Pendidikan Teknik Informatika**

Oleh

I Nyoman Teguh Sujana Putra

Nim. 1715051011

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK INFORMATIKA
JURUSAN TEKNIK INFORMATIKA
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
SINGARAJA
2021**

SKRIPSI

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

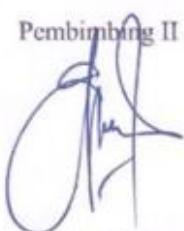
Menyetujui,

Pembimbing I



Dr. Phill., Dessy Seri Wahyuni, M.Eng.
NIP. 198502152008122007

Pembimbing II



I Nengah Eka Mertayasa, S.Pd.,M.Pd.
NIP. 199503022019031006

Skripsi oleh I Nyoman Teguh Sujana Putra ini
Telah dipertahankan di depan dewan pengaji
Pada tanggal 29 Juni 2021

Dewan Pengaji,

Dr. Dewa Gede Hendra Divayana, S.Kom., M.Kom.
NIP.198407242015041002

(Ketua)

Ida Bagus Nyoman Pascima, S.Pd., M.Cs.
NIP.198907132019031017

(Anggota)

Dr. phil. Dessy Seri Wahyuni, M.Eng.
NIP. 198502152008122007

(Anggota)

I Nengah Eka Mertayasa, S.Pd.,M.Pd.
NIP. 199503022019031006

(Anggota)

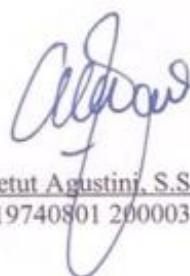
Diterima oleh Panitia Ujian Fakultas Teknik dan Kejuruan
Universitas Pendidikan Ganesha
Guna Memenuhi syarat-syarat untuk mencapai Gelar Sarjana Pendidikan

Pada

Hari : Selasa
Tanggal : 29 Juni 2021

Mengetahui,

Ketua Ujian,



Dr. Ketut Agustini, S.Si., M.Si
NIP. 19740801 200003 2 001

Sekretaris Ujian,



Gede Saindra Santyadiputra, S.T., M.Cs
NIP. 19870802 201404 1 001

Mengesahkan,

Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan



Dr. I Gede Sudirtha, S.Pd., M.Pd.
NIP. 9710616 199602 1 001

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa karya tulis yang berjudul "Pengembangan Konten Pembelajaran Interaktif berbasis *Discovery Learning* berbantuan *Articulate Storyline 3* pada mata pelajaran *Food and Beverage* kelas XI Akomodasi Perhotelan di SMK Negeri 1 Tampaksiring" 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.

Singaraja, 29 Juni 2021

Yang membuat pernyataan,



I Nyoman Teguh Sujana Putra

NIM. 1715051011

PRAKATA

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **“Pengembangan Konten Pembelajaran Interaktif Berbasis Discovery Learning Berbantuan Articulate Storyline 3 Pada Mata Pelajaran Food and Beverage Kelas XI Akomodasi Perhotelan di SMK Negeri 1 Tampaksiring”**. Tujuan penulis laporan ini adalah untuk memenuhi syarat yang harus dipenuhi dalam menyelesaikan program sarjana Pendidikan Teknik Informatika, Universitas Pendidikan Ganesha.

Dalam penyusunan skripsi ini, penulis mendapat bantuan dari berbagai pihak. Maka dari itu pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih kepada:

1. Prof. Dr. I Nyoman Jampel,M.Pd., selaku Rektor Universitas Pendidikan Ganesha yang telah memberikan kesempatan kepada peneliti untuk mengikuti Pendidikan di Program Studi Pendidikan Teknik Informatika, Fakultas Teknik Dan Kejuruan.
2. Dr. I Gede Sudirtha, S.Pd.,M.Pd., selaku Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menyusun skripsi ini.
3. Gede Saindra Santyadiputra. S.T., M.Cs., selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Teknik Informatika yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menyusun skripsi ini.
4. Dr. Phil. Dessy Seri Wahyuni., M.Eng., selaku Pembimbing I yang telah banyak memberikan bimbingan, arahan, petunjuk dan motivasi kepada penulis dalam proses penyelesaian skripsi ini.
5. I Nengah Eka Mertayasa., S.Pd., M.Pd., selaku Pembimbing II yang telah banyak memberikan bimbingan, arahan, petunjuk dan motivasi kepada penulis dalam proses penyelesaian skripsi ini.
6. Seluruh staf dosen di lingkungan Program Studi Pendidikan Teknik Informatika Universitas Pendidikan Ganesha yang telah banyak

memberikan bantuan dan motivasi kepada penulis dalam penyusunan skripsi ini.

7. I Nyoman Sujana, S.pd, M.pd selaku Kepala Sekolah SMK Negeri 1 Tampaksiring yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menyusun skripsi ini.
8. Gusti Ayu Sri Eka Dewi, S.pd selaku guru mata pelajaran *Food and Beverage* di Program Keahlian Akomodasi Perhotelan yang telah memberikan bantuan dan kerjasamanya selama penulis melakukan penelitian.
9. Keluarga tersayang yang telah memberikan dorongan, semangat, doa serta bantuan baik moril maupun materil.
10. Teman-teman terdekat yang telah membantu kelancaran penulisan skripsi ini dan memberikan dorongan, semangat, doa serta bantuan baik moril maupun materil.
11. Rekan-rekan mahasiswa angkatan 2017 Program Studi Pendidikan Teknik informatika di Universitas Pendidikan Ganesha yang selalu memberikan semangat dalam penyelesaian skripsi ini.
12. Peserta Didik kelas XI Akomodasi Perhotelan SMK Negeri 1 Tampaksiring yang telah membantu dalam penelitian.
13. Semua pihak yang tidak bisa disebutkan satu persatu yang telah membantu penyusunan skripsi ini.

Semoga Tuhan Yang Maha Esa memberikan karunia atas budi baik dari semua pihak yang telah membantu dalam penyelesaian skripsi ini. Penulis menyadari dengan sepenuhnya bahwa skripsi ini masih belum sempurna. Oleh karena itu, penulis sangat mengharapkan saran dan kritik yang konstruktif dari pembaca guna penyempurnaan skripsi ini. Penulis berharap skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi semua pihak dan bagi perkembangan dunia pendidikan terutama Pendidikan Teknik Informatika di masa yang akan datang.

Singaraja, 29 Juni 2021

Penulis

DAFTAR ISI

Halaman

PRAKATA.....	i
ABSTRAK	iii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN.....	ix
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 LATAR BELAKANG.....	1
1.2 IDENTIFIKASI MASALAH	10
1.3 RUMUSAN MASALAH	11
1.4 TUJUAN PENELITIAN	11
1.5 BATASAN MASALAH	12
1.6 MANFAAT PENELITIAN.....	12
BAB II KAJIAN PUSTAKA DAN LANDASAN TEORI	15
2.1 KAJIAN PUSTAKA	15
2.1.1 Penelitian Yang Relevan.....	15
2.2 LANDASAN TEORI	20
2.2.1 Konten Pembelajaran Interaktif	20
2.2.2 Model Pembelajaran <i>Discovery Learning</i>	32
2.2.3 <i>Articulate Storyline 3</i>	40
2.2.4 Mata Pelajaran <i>Food and Beverage</i>	44
2.2.5 Kerangka Berfikir	46
BAB III METODELOGI PENELITIAN	50
3.1 JENIS PENELITIAN	50
3.2 MODEL PENGEMBANGAN	51
3.2.1 Analisis (<i>Analyze</i>)	52
3.2.2 Perancangan (<i>Design</i>)	54
3.2.3 Pengembangan (<i>Development</i>)	55
3.2.4 Implementasi (<i>Implementation</i>)	56

3.2.5	Evaluasi (<i>Evaluation</i>).....	57
3.3	SUBJEK PENELITIAN	58
3.4	TEKNIK PENGUMPULAN DATA.....	59
3.5	INSTRUMEN PENGUMPULAN DATA	60
3.6	TEKNIK ANALISIS DATA.....	66
3.6.1	Validasi Ahli	66
3.6.2	Validasi Perorangan, Kelompok Kecil, dan Lapangan	68
3.6.3	Analisis Data Respons Guru dan Peserta Didik.....	69
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		71
4.1	HASIL.....	71
4.1.1	Hasil Tahap Analisis (<i>Analyze</i>).....	72
4.1.2	Hasil Tahapan Perancangan (<i>Design</i>).....	75
4.1.3	Hasil Tahapan Pengembangan (<i>Development</i>)	77
4.1.4	Hasil Tahap Implementasi (<i>Implementation</i>).....	99
4.1.5	Hasil Tahap Evaluasi (<i>Evaluation</i>)	110
4.2	PEMBAHASAN	116
4.2.1	Pembahasan Hasil Pengembangan dan Implementasi Konten Pembelajaran Interaktif	116
4.2.2	Pembahasan Hasil Respon Guru dan Peserta Didik Terhadap Konten Pembelajaran Interaktif	124
BAB V PENUTUP		130
5.1	SIMPULAN	130
5.2	SARAN	131
DAFTAR PUSTAKA		133
LAMPIRAN		137

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2. 1 <i>Discovery Learning</i> dan Aktivitas Konten	38
Tabel 2. 2 Kompetensi Dasar	45
Tabel 2. 3 Kompetensi Dasar dan Indikator	45
Tabel 3. 1 Kompetensi Dasar	52
Tabel 3. 2 Teknik Pengumpulan Data.....	59
Tabel 3. 3 Indikator Instrumen Validasi Ahli Isi	60
Tabel 3. 4 Kisi-kisi Instrumen Validasi Ahi Isi	61
Tabel 3. 5 Indikator Instrumen Validasi Ahli Media	62
Tabel 3. 6 Kisi-kisi Instrumen Validasi Ahli Media	62
Tabel 3. 7 Kisi-kisi Angket Uji Coba Perorangan	63
Tabel 3. 8 Kisi-kisi Angket Uji Coba Kelompok Kecil	64
Tabel 3. 9 Kisi-kisi Angket Uji Coba Lapangan.....	64
Tabel 3. 10 Kisi-kisi Instrumen Penilaian Guru	65
Tabel 3. 11 Kisi-kisi Instrumen Uji Respon Peserta Didik.....	65
Tabel 3. 12 Konversi Hasil Penilaian Ahli	67
Tabel 3. 13 Tingkat Hasil Penilaian.....	68
Tabel 3. 14 Bobot Nilai Alternatif Jawaban Siswa	68
Tabel 3. 15 Tingkat Respon Siswa	69
Tabel 3. 16 Rubrik penilaian respons guru dan peserta didik	70
Tabel 3. 17 Kriteria Penggolongan Respons Guru dan Peserta Didik	70
Tabel 4. 1 KD dan IPK mata pelajaran <i>Food and Beverage</i>	73
Tabel 4. 2 Pengumpulan Bahan Gambar	76
Tabel 4. 3 Pengumpulan Bahan Video	76
Tabel 4. 4 Pengumpulan Bahan Audio	77
Tabel 4. 5 Hasil Uji Ahli Media.....	86
Tabel 4. 6 Tabulasi Penilaian Ahli Media	87
Tabel 4. 7 Saran dan Revisi Ahli Media	89
Tabel 4. 8 Hasil Uji Ahli Media.....	90
Tabel 4. 9 Tabulasi Penilaian Ahli Media	91
Tabel 4. 10 Saran dan Revisi Ahli Media	92

Tabel 4. 11 Hasil Uji Coba Perorangan	93
Tabel 4. 12 Hasil Uji Coba Kelompok Kecil	97
Tabel 4. 13 Hasil Uji Coba Lapangan.....	101
Tabel 4. 14 Hasil Uji Respons Peserta Didik.....	104
Tabel 4. 15 Kriteria Penggolongan Respon Peserta Didik	106
Tabel 4. 16 Hasil Uji Respons Guru	107
Tabel 4. 17 Kriteria Penggolongan Respons Guru	109
Tabel 4. 18 Hasil Evaluasi Tahap Analisis	110
Tabel 4. 19 Hasil Evaluasi Tahap Perancangan	112
Tabel 4. 20 Hasil Evaluasi Tahap Pengembangan.....	113
Tabel 4. 21 Hasil Evaluasi Tahap Implementasi.....	114
Tabel 4. 22 Rata-rata Pengujian Validitas	115



DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2. 1 Kerangka Berfikir	49
Gambar 3. 1 Tahapan-tahapan model pengembangan <i>ADDIE</i>	51
Gambar 3. 2 Contoh Perancangan Antarmuka.....	55
Gambar 4. 1 Hasil pengembangan halaman <i>Login</i>	78
Gambar 4. 2 Hasil pengembangan halaman utama.....	79
Gambar 4. 3 Hasil pengembangan halaman petunjuk.....	79
Gambar 4. 4 Hasil pengembangan halaman menu utama.....	80
Gambar 4. 5 Hasil pengembangan halaman pendahuluan	81
Gambar 4. 6 Hasil pengembangan halaman pendahuluan lengkap	81
Gambar 4. 7 Hasil pengembangan halaman KD/IP	82
Gambar 4. 8 Hasil pengembangan halaman materi	82
Gambar 4. 9 Hasil pengembangan halaman evaluasi	83
Gambar 4. 10 Hasil pengembangan halaman evaluasi pada hasil evaluasi	84
Gambar 4. 11 Hasil pengembangan halaman informasi pengembang.....	84
Gambar 4. 12 Hasil pengembangan halaman refrensi	85
Gambar 4. 13 Gambar Grafik Uji Coba Perorangan.....	95
Gambar 4. 14 Gambar Grafik Uji Coba Kelompok Kecil	98
Gambar 4. 15 Tahap Implementasi	100
Gambar 4. 16 Gambar Grafik Uji Coba Lapangan	102

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Surat Ijin Melakukan Penelitian di SMK Negeri 1 Tampaksiring ..	138
Lampiran 2. Surat Keterangan Ijin Penelitian di SMK Negeri 1 Tampaksiring..	139
Lampiran 3. Tabel Hasil Observasi Awal	140
Lampiran 4. Hasil Wawancara dan Observasi Guru	143
Lampiran 5. Angket Analisis Kebutuhan Siswa	146
Lampiran 6. Hasil Angket Peserta Didik	152
Lampiran 7. Silabus Mata Pelajaran <i>Food and Beverage</i>	158
Lampiran 8. RPP Mata Pelajaran <i>Food and Beverage</i>	169
Lampiran 9. <i>Storyboard</i>	185
Lampiran 10. Hasil Validasi Ahli Isi	190
Lampiran 11. Hasil Validasi Ahli Media	196
Lampiran 12. Angket Uji Coba Perorangan	202
Lampiran 13. Hasil Angket Uji Coba Perorangan	206
Lampiran 14. Angket Uji Coba Kelompok Kecil	208
Lampiran 15. Hasil Angket Uji Coba Kelompok Kecil.....	216
Lampiran 16. Angket Uji Coba Lapangan	218
Lampiran 17. Hasil Angket Uji Coba Lapangan.....	226
Lampiran 18. Angket Uji Respons Peserta didik	229
Lampiran 19. Hasil Angket Uji Respons Peserta Didik	237
Lampiran 20. Angket Uji Respons Guru	240
Lampiran 21. Hasil Angket Uji Respons Guru	243
Lampiran 22. Dokumentasi Penelitian.....	244