

**PENGEMBANGAN KONTEN PEMBELAJARAN  
INTERAKTIF PRODUK CAKE DAN KUE INDONESIA  
MENGUNAKAN MODEL *PROJECT BASED  
LEARNING* PADA KELAS XI TATA BOGA DI SMK  
NEGERI 3 KOTA BIMA**

**SKRIPSI**

**Diajukan kepada**

**Universitas Pendidikan Ganesha**

**Untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan dalam Menyelesaikan Program**

**Sarjana Pendidikan Teknik Informatika**



**Oleh**

**Putri Agustia Dewi**

**NIM 1715051035**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK INFORMATIKA**

**JURUSAN TEKNIK INFORMATIKA**

**FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN**

**UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA**

**SINGARAJA**

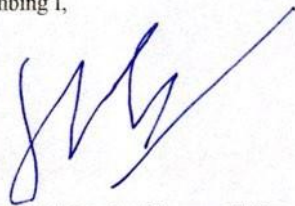
**2021/2022**

**SKRIPSI**

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

**Menyetujui**

Pembimbing I,



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

Pembimbing II,



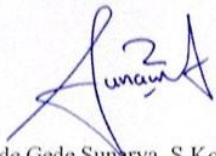
I Gede Bendesa Subawa, S.Pd., M.Kom  
NIP. 199311172019031014

Skripsi oleh Putri Agustia Dewi

Telah dipertahankan didepan dewan penguji

Pada tanggal 07 Oktober 2021

Dewan Penguji,



Dr. I Made Gede Sunarya, S.Kom., M.Cs  
NIP. 198307252008011008

(Ketua)




Nyoman Sugihartini, S.Pd., M.Pd  
NIP. 198705082015042003

(Anggota)



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

(Anggota)



I Gede Bendesa Subawa, S.Pd., M.Kom  
NIP. 199311172019031014

(Anggota)

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

Pada:  
Hari : Kamis  
Tanggal : 07 Oktober 2021

Menyetujui,

Ketua Ujian,

Sekretaris Ujian,



Dr. Ketuy Agustini, S.Si., M.Si  
NIP. 19740801200003 2 001



Gede Saundra Santyadiputra, S.T., M.Cs  
NIP. 1987080220140 4 1001



Mengetahui,  
Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan

Dr. I Gede Sudirtha, S.Pd., M.Pd.  
NIP. 19710616199602 1 001



## PERNYATAAN

Dengn ini saya menyatakan bahwa karya tulis yang berjudul “**Pengembangan Konten Pembelajaran Interaktif Produk Cake dan Kue Indonesia Menggunakan Model *Project Based Learning* Di Kelas XI Tata Boga SMK Negeri 3 Kota Bima**” 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 pelanggaran atas etika keilmuan dalam karya saya ini atau terhadap keaslian karya saya ini.

Singaraja, 07 Oktober 2021

Yang membuat pernyataan



Putri Agustia Dewi  
NIM. 1715051035

## MOTTO

**“JANGAN MENUNDA KARNA  
WAKTU TIDAK PERNAH  
MENUNGGU”**



## PRAKATA

Puji Syukur penulis panjatkan kehadiran Allah Subhanallah Wa ta'ala, karena berkat rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Pengembangan Konten Pembelajaran Interaktif Produk Cake dan Kue Indonesia Menggunakan Model *Project based learning* pada kelas XITata Boga Di SMK NEGERI 3 Kota Bima”. Tujuan penulisan 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. 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 sarana serta prasarana selama penulis mengikuti proses perkuliahan di program studi Pendidikan Teknik Informatika.
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 banyak memberikan arahan, saran, dan motivasi dalam proses penyusunan skripsi ini.
4. Dr. Dewa Gede Hendra Divayana, S.Kom., M.Kom\_ selaku Pembimbing I yang telah memberikan bimbingan, arahan, petunjuk dan motivasi penulis dalam proses penyusunan skripsi ini.
5. I Gede Bendesa Subawa, S.Pd., M.Kom., selaku Pembimbing II yang telah memberikan motivasi, bimbingan, dan waktu yang telah diluangkan di tengah – tengah kesibukan beliau.
6. Dr. I Made Gede Sunarya, S.Kom., M.Cs., selaku Penguji I yang telah memberikan motivasi, saran, serta arahan kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi.
7. Nyoman Sugihartini, S.Pd., M.Pd., selaku Penguji I yang telah memberikan bantuan kepada penulis dalam penyusunan skripsi ini.
8. Seluruh staf dosen dan pegawai Fakultas Teknik dan Kejuruan yang telah banyak membantu kelancaran pelaksanaan penelitian ini.

9. Jainudin, S.Pd selaku Kepala Sekolah SMKN 3 Kota Bima yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menyusun skripsi ini.
10. Djumiaty, S.Pd., selaku Guru Mata Pelajaran Produk Cake dan Kue Indonesia SMKN 3 Kota Bima yang telah banyak memberikan arahan, saran, dan motivasi dalam proses penyusunan skripsi ini.
11. Seluruh Guru dan peserta didik SMKN 3 Singaraja yang telah banyak membantu kelancaran pelaksanaan penelitian ini
12. Semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu yang telah memberikan bantuan dan motivasi demi kelancaran proses penelitian ini.

Penulis menyadari bahwa apa yang disajikan masih jauh dari sempurna, untuk itu penulis sangat mengharapkan masukan dari pembaca, baik itu dalam bentuk saran maupun kritik demi kesempurnaan skripsi ini. Akhir kata penulis mengharapkan semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi pembaca pada umumnya dan penulis pada khususnya.

Singaraja, 07 Oktober 2021

Penulis





## DAFTAR ISI

## HALAMAN

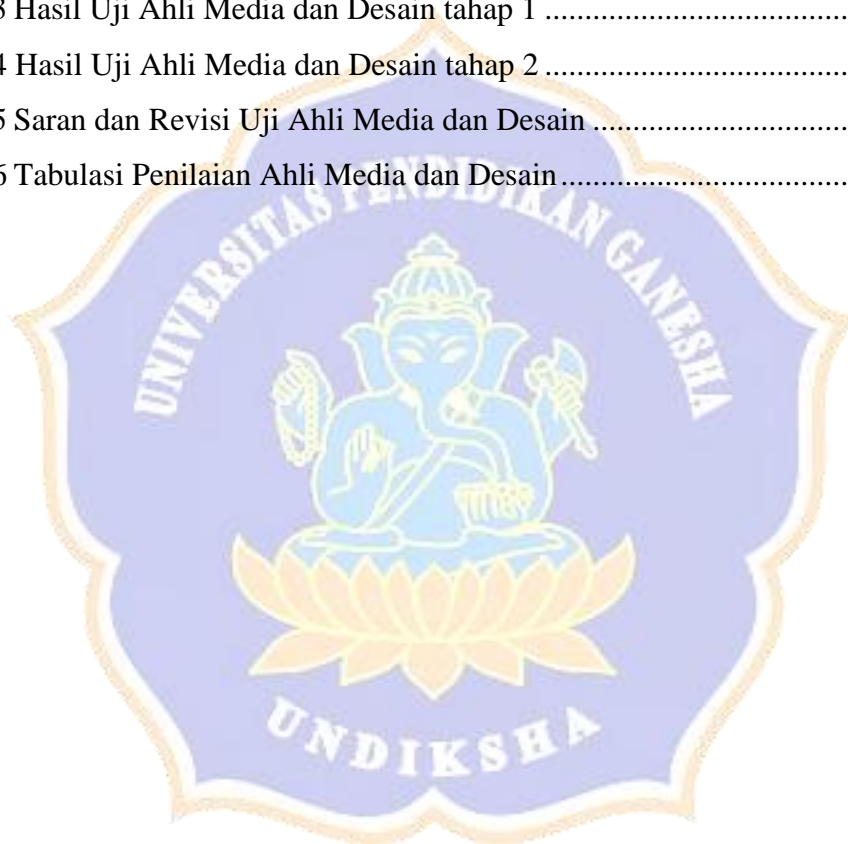
PRAKATA.....	i
ABSTRAK.....	iii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN.....	viii
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	8
1.3 Batasan Masalah.....	9
1.4 Rumusan Masalah.....	9
1.5 Tujuan Penelitian.....	10
1.6 Manfaat Penelitian.....	10
<b>BAB II KAJIAN TEORI</b>	
2.1 Media Pembelajaran.....	12
2.2 Karakteristik Mata Pelajaran Produk Cake dan Kue Indonesia (PCKI) .....	13
2.3 Teori Belajar.....	15
2.4 Project Based Learning.....	17
2.5 Google Classroom.....	26
2.6 Model Pengembangan ADDIE.....	28
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b>	
3.1 Jenis Penelitian.....	30
3.2 Model Pengembangan.....	31
3.3 Prosedur Pengembangan Produk.....	31
3.4 Subjek Penelitian.....	33
3.4.1 Jenis Data.....	33
3.4.2 Sumber Data.....	34
3.5 TEKNIK PENGUMPULAN DATA.....	34
3.6 ANALISIS DATA.....	39
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN</b>	

4.1 Hasil Penelitian .....	46
4.1.1 Hasil Tahap <i>Analysis</i> .....	46
4.1.2 Hasil Tahap <i>Design</i> .....	50
4.1.3 Hasil Tahap <i>Development</i> .....	53
4.1.4 Hasil Tahap <i>Implementatition</i> .....	54
4.1.5 Hasil Tahap <i>Evaluation</i> .....	55
BAB V PENUTUP	
5.1 Simpulan .....	56
5.2 Saran .....	56
DAFTAR PUSTAKA .....	58
LAMPIRAN.....	62



## DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
Tabel 2.1 KI, KD dan Indikator produk cake dan kue indonesia.....	38
Tabel 3.1 Kompetensi Dasar .....	39
Tabel 3.2 Pemetaan Uji Ahli Isi, Media dan desain.....	40
Tabel 3.3 Pemetaan Uji Perorangan, Kelompok Kecil, dan Lapangan.....	41
Tabel 4.1 Hasil Uji Ahli Isi Pembelajaran .....	46
Tabel 4.2 Tabulasi Penilaian Ahli Isi Pembelajaran .....	47
Tabel 4.3 Hasil Uji Ahli Media dan Desain tahap 1 .....	48
Tabel 4.4 Hasil Uji Ahli Media dan Desain tahap 2 .....	49
Tabel 4.5 Saran dan Revisi Uji Ahli Media dan Desain .....	50
Tabel 4.6 Tabulasi Penilaian Ahli Media dan Desain.....	51



## DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
Gambar 3.1 Tahapan Model ADDIE .....	29
Gambar 4.1 Tampilan Halaman Judul .....	31
Gambar 4.2 Tampilan Halaman Utama.....	31
Gambar 4.3 Tampilan Halaman KD/IPK.....	34



## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
Lampiran 1. Surat Ijin Melakukan Penelitian Di SMK Negeri 3 Kota Bima .....	65
Lampiran 2. Surat Keterangan Ijin Penelitian Di SMK Negeri 3 Kota Bima .....	67
Lampiran 3. Hasil Wawancara dan Observasi Guru .....	72
Lampiran 4. Angket Analisis Kebutuhan Peserta Didik .....	74
Lampiran 5. Silabus Mata Pelajaran Produk Cake dan Kue Indonesia.....	76
Lampiran 6. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran.....	78
Lampiran 7. Angket Uji Ahli Isi .....	79
Lampiran 8. Angket Uji Ahli Media dan Desain Pembelajaran .....	80
Lampiran 9. Angket Uji Coba Perorangan.....	81
Lampiran 10. Hasil Angket Uji Coba Perorangan .....	83
Lampiran 11. Angket Uji Coba Kelompok Kecil .....	85
Lampiran 12. Hasil Angket Uji Coba Kelompok Kecil .....	89

