

**PENGEMBANGAN MEDIA VIDEO PEMBELAJARAN UNTUK SISWA  
KELAS X PADA KOMPETENSI MEMBUAT *GARNISH* SAYURAN  
DI SMK N 6 YOGYAKARTA**

**TUGAS AKHIR SKRIPSI**

Diajukan Kepada Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta untuk Memenuhi  
sebagai Persyaratan Guna Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan



Oleh :  
Ratna Yunianti  
NIM 13511241035

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA  
FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA  
2018**

**PENGEMBANGAN MEDIA VIDEO PEMBELAJARAN UNTUK SISWA  
KELAS X PADA KOMPETENSI MEMBUAT *GARNISH* SAYURAN  
DI SMK N 6 YOGYAKARTA**

Oleh:  
Ratna Yuniarti  
NIM 13511241035

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk: (1) menghasilkan media video pembelajaran pada kompetensi membuat *garnish* sayuran di SMK N 6 Yogyakarta (2) mengetahui kelayakan media video pembelajaran pada kompetensi membuat *garnish* sayuran di SMK N 6 Yogyakarta.

Penelitian ini merupakan jenis penelitian pengembangan (*research and development*) dengan model 4D (*Define, Design, Develop dan Disseminate*). Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Mei 2017 - April 2018. Subjek penelitian ini adalah siswa kelas X Jasa Boga dengan jumlah 30 siswa. Teknik pengumpulan data pada penelitian ini menggunakan; (1) observasi, (2) wawancara dan (3) angket. Teknik analisis data yang dilakukan menggunakan analisis deskriptif.

Hasil penelitian ini adalah: (1) pengembangan media video membuat *garnish* sayuran untuk mata pelajaran Boga Dasar di SMK N 6 Yogyakarta melalui 4 tahap yaitu tahap *define* merupakan tahap analisis kebutuhan media pembelajaran dengan observasi dan wawancara, serta studi pustaka. Tahap *design* dilakukan dengan perancangan isi dan tampilan media pembelajaran menggunakan camtasia studio, format factory, dan filmora. Tahap *develop* dilakukan dengan pengembangan rancangan dan validasi ahli materi, ahli media, uji coba 30 siswa. Tahap *disseminate* dilakukan dengan proses penyebaran dengan menggunakan media dalam pembelajaran dan *diupload* ke YouTube (2) hasil penilaian kelayakan oleh ahli materi (87,50%) dikategorikan sangat layak, penilaian ahli media (84,38%) dikategorikan sangat layak, penilaian siswa (79,30%) dikategorikan layak digunakan sebagai media pembelajaran.

Kata Kunci: Media Pembelajaran, Video, *Garnish* Sayuran

**VIDEO LEARNING MEDIA DEVELOPMENT FOR STUDENTS OF GRADE X  
ON COMPETENCE TO MAKE VEGETABLES GARNISH  
IN SMK N 6 YOGYAKARTA**

Oleh:  
Ratna Yuniarti  
NIM 13511241035

**ABSTRACT**

*This research aims : (1) to produce video learning media on the competence of making vegetable garnish in SMK N 6 Yogyakarta (2) to know the feasibility of learning video media on the competence to make vegetable garnish in SMK N 6 Yogyakarta.*

*This research is research development (research and development) with 4D model (Define, Design, Develop and Disseminate). This research was conducted in May 2017 - April 2018. The subjects of this study are students of culinary in grade X with a total of 30 students. Data collection techniques used; (1) observation, (2) interview and (3) questionnaire. Data analysis techniques were conducted using descriptive analysis.*

*The result of this research are: (1) the development of video media to make vegetable garnish for the subjects of basic cullinary at SMK N 6 Yogyakarta through 4 stages of define stage is the stage of analysis of learning media needs by observation and interview, and literature study. Design stage is done by designing the contents and display of learning media using camtasia studio, format factory, and filmora. The development step is done by developing the design and validation of material experts, media experts, 30 students' test. The disseminate stage is done by the process of dissemination by using the media in learning and uploaded to YouTube (2) the result of the feasibility assessment by the material expert (87.50%) is categorized as very reasonable, the assessment of media expert (84.38%) is categorized as very reasonable, 79.30%) are categorized as suitable for learning media.*

*Keywords: Learning Media, Video, Vegetables Garnish*

**LEMBAR PERSETUJUAN**

Tugas Akhir Skripsi dengan Judul

**PENGEMBANGAN MEDIA VIDEO PEMBELAJARAN UNTUK SISWA  
KELAS X PADA KOMPETENSI MEMBUAT *GARNISH* SAYURAN  
DI SMK N 6 YOGYAKARTA**

Disusun Oleh:


Ratna Yuniarti  
NIM 13511241035

Telah memenuhi syarat dan disetujui oleh Dosen Pembimbing untuk  
dilaksanaka Ujian Akhir Tugas Akhir Skripsi bagi yang bersangkutan.

Yogyakarta, Maret 2018

Mengetahui  
Ketua Program Studi  
Pendidikan Teknik Boga

Disetujui  
Dosen Pembimbing

  
Dr. Mutiara Nugraheni

  
Titin Hera Widi H, M.Pd

NIP. 19770131 200212 2 001

NIP. 19790406 200212 2 001

**HALAMAN PENGESAHAN**

Tugas Akhir Sripsi

**PENGEMBANGAN MEDIA VIDEO PEMBELAJARAN UNTUK SISWA  
KELAS X PADA KOMPETENSI MEMBUAT *GARNISH* SAYURAN  
DI SMK N 6 YOGYAKARTA**

Disusun oleh:  
Ratna Yuniarti  
13511241035

Telah dipertahankan di depan Tim Penguji Tugas Akhir Skripsi  
Program Studi Pendidikan Teknik Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri  
Yogyakarta Pada tanggal 2 April 2018

**TIM PENGUJI**

<b>Nama/Jabatan</b>	<b>Tanda Tangan</b>	<b>Tanggal</b>
<b>Titin Hera Widi H, M.Pd</b> Ketua Penguji/Pembimbing		2 April 2018
<b>Andian Ari Anggraeni, M.Sc</b> Sekretaris Penguji		2 April 2018
<b>Dr. Kokom Komariah, M.Pd</b> Penguji		2 April 2018

Yogyakarta, 21 Juni 2018  
Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta  
Dekan,



**Dr. Widarto, M.Pd**

**NIP 19631230 198812 1 001**

### **SURAT PERNYATAAN**

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Ratna Yunianti

NIM : 13511241035

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Judul TAS : Pengembangan Media Video Pembelajaran Untuk Siswa

Kelas X Pada Kompetensi Membuat *Garnish* Sayuran di SMK N 6 Yogyakarta

Menyatakan bahwa skripsi ini benar-benar karya saya sendiri. Sepanjang pengetahuan saya tidak terdapat karya atau pendapat yang ditulis atau diterbitkan orang lain kecuali sebagai acuan kutipan dengan mengikuti tata penulisan karya ilmiah yang telah lazim.



Yogyakarta, Februari 2018

Yang menyatakan,

Ratna Yunianti  
13511241035

HALAMAN MOTTO

**Fastabiqul Khoirot**

**Berlomba-lomba dalam kebaikan**

**Man Jadaa Wajada**

**Barang siapa bersungguh sungguh niscaya akan berhasil**

**Dan janganlah kamu (merasa) LEMAH dan jangan (pula) BERSEDIH HATI,  
sebab kamu paling tinggi (DERAJATNYA) jika kamu orang BERIMAN  
(Qs. Ali-Imran 139)**

**Dimanapun engkau berada selalulah menjadi yang terbaik dan berikan yang  
terbaik dari yang bisa kau berikan  
(B.J. Habibi)**

**Hidup bukanlah tentang “Aku Bisa Saja”, namun tentang “Aku Mencoba”,  
jangan pikirkan tentang kegagalan, itu adalah” Pelajaran”  
(Ir. Soekarno)**

## HALAMAN PERSEMBAHAN

Skripsi ini saya persembahkan untuk:

- Allah SWT atas segala berkah, nikmat, dan kemudahan yang diberikan.
- Almamaterku UNY, tempat untuk menimba ilmu dan telah memberikan banyak pengalaman yang bermanfaat.
- Kedua orang tua untuk Bapak dan Almh. Ibu yang telah membesarkan dan mendidik sampai saat ini.
- Kedua kakakku yang selalu memberikan motivasi dan dukungan sampai saat ini.
- Teman-teman Pendidikan Teknik Boga – 2013 kelas A atas perjuangan bersama menempuh Tugas Akhir Skripsi.
- Semua pihak yang telah membantu dalam proses penyelesaian Tugas Akhir Skripsi.

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Allah SWT atas berkat rahmat dan karunia-NYA, Tugas Akhir Skripsi (TAS) dalam rangka untuk memenuhi sebagian persyaratan untuk mendapatkan gelar Sarjana Pendidikan dengan Judul "Pengembangan Media Video Pembelajaran Untuk Siswa Kelas X Pada Kompetensi Membuat Garnish Sayuran Di SMK N 6 Yogyakarta" dapat disusun sesuai dengan harapan. Tugas Akhir Skripsi ini dapat diselesaikan tidak lepas dari bantuan dan kerjasama dengan pihak lain. Berkenaan dengan hal tersebut, penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada yang terhormat:

1. Titin Hera Widi Handayani, M.Pd selaku Dosen Pembimbing TAS yang telah banyak memberikan semangat, dorongan, dan bimbingan selama penyusunan TAS.
2. Wika Rinawati, M.Pd selaku Validator Instrumen penelitian TAS yang memberikan saran/masukan perbaikan sehingga penelitian TAS dapat terlaksana sesuai dengan tujuan.
3. Dr. Mutiara Nugraheni selaku Ketua Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana dan ketua Program Studi Pendidikan Teknik Boga beserta dosen dan staf yang telah memberikan bantuan dan fasilitas selama proses penyusunan pra proposal sampai dengan selesainya TAS ini.
4. Dr. Widarto, M.Pd selaku kepala Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta yang memberikan persetujuan pelaksanaan TAS.
5. Drs. Rustamaji, M.pd selaku Kepala SMK N 6 Yogyakarta yang telah memberi ijin dan bantuan dalam pelaksanaan penelitian TAS ini.

6. Para guru dan staf SMK N 6 Yogyakarta yang telah memberi bantuan memperlancar pengambilan data selama proses penelitian TAS ini.
7. Semua pihak, secara langsung maupun tidak langsung, yang tidak dapat disebutkan di sini atas bantuan dan perhatiannya selama penyusunan TAS ini.

Akhirnya, semoga segala bantuan yang telah berikan semua pihak diatas menjadi amalan yang bermanfaat dan mendapatkan balasan dari Allah SWT dan Tugas Akhir Skripsi ini menjadi informasi bermanfaat bagi pembaca atau pihak lain yang membutuhkannya.

Yogyakarta, Januari 2018

Penulis,



Ratna Yuniarti

NIM 13511241035

## DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN SAMPUL.....	i
ABSTRAK.....	ii
LEMBAR PERSETUJUAN.....	iv
LEMBAR PENGESAHAN.....	v
SURAT PERNYATAAN.....	vi
HALAMAN MOTTO.....	vii
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	viii
KATA PENGANTAR.....	ix
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Identifikasi Masalah.....	7
C. Batasan Masalah.....	7
D. Rumusan Masalah.....	7
E. Tujuan Penelitian.....	8
F. Spesifikasi Produk Yang Dikembangkan.....	8
G. Manfaat Penelitian.....	9
<b>BAB II KAJIAN PUSTAKA.....</b>	<b>11</b>
A. Kajian Teori.....	11
1. Pembelajaran.....	11
a. Pengertian Pembelajaran.....	11
b. Komponen Pembelajaran.....	12
c. Media Pembelajaran.....	15
d. Mengidentifikasi ciri utamadari media pembelajaran menjadi tiga unsur pokok.....	19
2. Video Pembelajaran.....	20
a. Pengertian Video Pembelajaran.....	20
b. Tujuan .....	22
c. Karakteristik Media Video Pembelajaran.....	24
d. Kriteria Media Pembelajaran.....	25
e. Penilaian Media Pembelajaran Video.....	26
f. Kelebihan Media Video Pembelajaran.....	28
g. Kelemahan Media Video Pembelajaran.....	29
3. Tinjauan Mata Pelajaran Boga Dasar.....	29
4. <i>Garnish</i> Sayuran.....	31
B. Kajian Penelitian Yang Relevan.....	38
C. Kerangka Pikir.....	39
D. Pertanyaan Penelitian.....	43

<b>BAB III METODE PENELITIAN.....</b>	<b>44</b>
A. Model Pengembangan.....	44
B. Prosedur Pengembangan.....	45
1. <i>Define</i> .....	45
2. <i>Design</i> .....	46
3. <i>Develop</i> .....	46
4. <i>Disseminate</i> .....	47
C. Sumber Data/Subjek Penelitian.....	47
D. Metode dan Alat Alat Pengumpul Data.....	49
E. Teknik analisis Data.....	56
<b>BAB 1V HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>59</b>
A. Deskripsi Data Uji Coba.....	59
1. Tahap <i>Define</i> .....	59
2. Tahap <i>Design</i> .....	61
3. Tahap <i>Develop</i> .....	62
4. Tahap <i>Disseminate</i> .....	63
B. Analisis Data.....	64
C. Kajian Produk.....	68
D. Pembahasan Hasil Penelitian.....	75
<b>BAB V SIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>79</b>
A. Simpulan .....	79
B. Keterbatasan Produk.....	80
C. Pengembangan Produk Lebih Lanjut.....	80
D. Saran.....	81
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>82</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>84</b>

## DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Kompetensi Inti.....	30
Tabel 2. Kompetensi Dasar.....	30
Tabel 3. Subjek Penelitian.....	48
Tabel 4. Kisi-kisi Angket Ahli Materi.....	52
Tabel 5. Kisi-kisi Angket Ahli Media.....	53
Tabel 6. Kisi-Kisi Angket Siswa.....	54
Tabel 7. Kisi-kisi Soal Evaluasi.....	55
Tabel 8. Angket uji kelayakan.....	56
Tabel 9. Kategorisasi Uji Kelayakan Media Video Pembelajaran.....	57
Tabel 10. Hasil Uji Kelayakan Media Pembelajaran oleh 2 orang Ahli materi.....	65
Tabel 11. Hasil Uji Kelayakan Media Pembelajaran oleh 1 orang Ahli Media.....	66
Tabel 12. Hasil Uji Kelayakan Media Pembelajaran oleh 30 Siswa.....	67
Tabel 13. Saran Dari Ahli Materi dan Media.....	69

## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Kerangka Pikir.....	42
Gambar 2. Diagram Alir Media Pembelajaran.....	62
Gambar 3. Persentase Uji Kelayakan Media Pembelajaran oleh 2 orang Ahli Materi.....	65
Gambar 4. Persentase Uji Kelayakan Media Pembelajaran oleh 1 orang Ahli Media.....	66
Gambar 5. Persentase Uji Kelayakan Media Pembelajaran oleh 30 siswa Kelas X di SMK N 6 Yogyakarta.....	68
Gambar 6. Sampul/halaman awal Media Pembelajaran.....	70
Gambar 7. Tampilan Pembuka Video.....	71
Gambar 8. Materi pengertian <i>Garnish</i> .....	71
Gambar 9. Materi alat yang digunakan untuk membuat <i>garnish</i> sayuran.....	71
Gambar 10. Bahan-bahan yang digunakan untuk membuat <i>garnish</i> sayuran.....	72
Gambar 11. Tampilan judul pada setiap materi tutorial membuat <i>garnish</i> sayuran.....	72
Gambar 12. Materi langkah-langkah membuat <i>garnish</i> sayuran.....	72
Gambar 13. Proses Pembuatan <i>garnish</i> sayuran.....	73
Gambar 14. Hasil pembuatan <i>garnish</i> sayuran.....	73
Gambar 15. Sampul soal evaluasi dalam media video.....	74
Gambar 16. Tampilan soal evaluasi.....	74
Gambar 17. Tampilan penutup video.....	74

## DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
<b>LAMPIRAN 1</b> .....	85
Surat Ijin Penelitian.....	86
<b>LAMPIRAN 2</b> .....	89
Silabus Mata Pelajaran Boga Dasar SMK N 6 Yogyakarta.....	90
RPP Mata Pelajaran Boga Dasar SMK N 6 Yogyakarta.....	100
Soal Evaluasi.....	106
<b>LAMPIRAN 3</b> .....	110
<i>Flowchart</i> Media Pembelajaran.....	111
<i>Script</i> Media Pembelajaran.....	112
<b>LAMPIRAN 4</b> .....	131
Permohonan Validasi.....	132
Hasil Validasi Instrumen.....	136
Pernyataan dan Hasil Validasi Ahli Materi.....	137
Pernyataan dan Hasil Validasi Ahli Media.....	152
Contoh Angket Uji Kelayakan Siswa.....	155
<b>LAMPIRAN 5</b> .....	165
Rekapitulasi Uji Kelayakan Media Pembelajaran Oleh Ahli Materi.....	166
Rekapitulasi Uji Kelayakan Media Pembelajaran Oleh Ahli Media.....	168
Rekapitulasi Angket Uji Kelayakan Siswa.....	170
<b>LAMPIRAN 6</b> .....	173
Dokumentasi Pengambilan Data Uji Kelayakan.....	174

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang Masalah**

Dunia pendidikan saat ini semakin berkembang, berbagai macam pembaharuan dilakukan agar dapat meningkatkan kualitas dan kuantitas pendidikan. Untuk meningkatkan kualitas pendidikan diperlukan berbagai terobosan baik dalam pengembangan kurikulum, inovasi pembelajaran, dan pemenuhan sarana serta prasarana pendidikan. Untuk meningkatkan proses pembelajaran, maka guru dituntut untuk membuat pembelajaran menjadi lebih inovatif yang mendorong siswa dapat belajar secara optimal baik di dalam belajar mandiri maupun didalam pembelajaran di kelas. Pendidikan memiliki peranan penting guna meningkatkan kualitas sumber daya manusia. Bagi manusia, pendidikan berfungsi sebagai sarana dan fasilitas yang memudahkan, mampu mengarahkan, mengembangkan dan membimbing ke arah kehidupan yang lebih baik, tidak hanya bagi diri sendiri melainkan juga bagi manusia lainnya.

Sekolah Menengah Kejuruan adalah salah satu jenis lembaga pendidikan formal yang menjadi salah satu alternatif sekolah lanjutan selain Sekolah Menengah Atas (SMA) dan Madrasah Aliyah (MA) bagi peserta didik yang ingin mendapat keahlian dalam suatu bidang tertentu. Sekolah Menengah Kejuruan dibangun atau didirikan untuk menciptakan lulusan agar siap kerja sesuai dengan minat dan bakatnya. Hal ini sesuai dengan pernyataan Peraturan Pemerintah No. 29 Tahun 1990 tentang

Pendidikan Menengah Bab I Ayat 1 Pasal 3, bahwa "Pendidikan Menengah Kujuruan adalah pendidikan pada jenjang menengah yang mengutamakan pengembangan kemampuan siswa untuk melaksanakan jenis pekerjaan tertentu" (Kurikulum SMK:2006). Berdasarkan pernyataan tersebut jelas bahwa sekolah menengah kejuruan memfokuskan pada suatu program keahlian atau program pendidikan tertentu.

Pembaharuan sistem pendidikan dalam rangka meningkatkan mutu pendidikan, relevansi pendidikan, dan perubahan kurikulum mutlak diperlukan agar perkembangan pendidikan dapat mengikuti perkembangan jaman. Kurikulum 2013 merupakan kurikulum yang berorientasi pada serangkaian pengalaman belajar yang harus dicapai oleh peserta didik. Pada kurikulum 2013 peserta didik diharapkan mampu mengembangkan potensi dalam dirinya untuk memenuhi kebutuhan dan tuntutan lingkungan.

Mata pelajaran Boga Dasar pada kompetensi membuat *garnish* sayuran adalah salah satu materi yang terdapat dalam bidang keahlian tata boga di SMK N 6 Yogyakarta yang di dalamnya terdapat kompetensi membuat berbagai macam bentuk *garnish* sayuran. Dalam dunia industri perhotelan membuat *garnish* sayuran merupakan, yaitu terdapat dalam masakan indonesia yang disajikan terdapat *garnish* sayuran untuk melengkapi atau memperindah suatu hidangan merupakan satu hiasan makanan yang terdapat dalam masakan Indonesia. Mata pelajaran ini menjadi penting untuk dipelajari dikarenakan membuat *garnish* sayuran

merupakan suatu keahlian yang harus dimiliki pada setiap siswa jasa boga untuk menghias suatu hidangan dan minuman.

Penelitian pengembangan media video pembelajaran membuat *garnish* sayuran dilakukan di SMK N 6 Yogyakarta dikarenakan sudah mempunyai fasilitas yang memadai seperti listrik dan perlengkapan elektronik. Listrik dan perlengkapan elektronik sangat mendukung dalam penayangan video pembelajaran membuat *garnish* sayuran. Fasilitas sarana dan prasarana yang tersedia di SMK N 6 Yogyakarta sangat mendukung dalam proses pembelajaran, sehingga tercipta proses belajar mengajar yang kondusif.

Berdasarkan hasil wawancara pada studi pendahuluan kepada guru mata pelajaran Boga Dasar diperoleh bahwa siswa kelas X Jasa Boga SMK N 6 Yogyakarta masih awam dan belum mengenal boga itu seperti apa. Pada awal masuk sekolah kelas X Jasa Boga belum mengerti tentang materi yang diajarkan pada mata pelajaran boga dasar. Pada saat siswa masuk ke dalam laboratorium boga siswa belum mengerti alat yang digunakan untuk praktek dan siswa belum bisa mengoperasikan alat, misalnya belum bisa menyalakan kompor pories yang digunakan untuk praktek memasak.

Selain hal diatas berdasarkan wawancara dengan guru sebagian siswa yang masuk di SMK N 6 Yogyakarta bukan minat sendiri tetapi karena disuruh orang tua. Siswa kelas X di SMK N 6 Yogyakarta pembelajaran sebelumnya tidak memperhatikan pada alat dan bahan untuk

pembuatan *garnish*. Selain itu juga media pembelajaran baru berupa modul dan power point.

Video membuat *garnish* yang tersedia di You Tube pada umumnya hanya menampilkan langsung pada proses membuatnya saja, belum memperjelas kegiatan instruksionalnya. Video tersebut kurang menjelaskan secara detail cara membuat *garnish* sayuran atau petunjuk cara membuat *garnish* sayuran. Keunggulan video pembelajaran membuat *garnish* sayuran yang dibuat untuk penelitian adalah yang berisi materi tujuan instruksional media yang berisi pengertian *garnish*, alat, berupa pengertian *garnish*, alat, bahan, dan cara membuat dengan dilengkapi dubbing.

Metode pembelajaran konvensional yang tidak dibarengi dengan media yang tepat dalam proses belajar mengajar kurang menarik perhatian siswa, dengan metode ini guru cenderung kurang melibatkan siswa untuk aktif dalam pembelajaran. Media bantu yang digunakan guru selama pembelajaran hanya terbatas pada *text book* atau *power point* dan tidak mampu menarik perhatian siswa. Sedangkan untuk pembelajaran produktif sendiri media yang layak dan memenuhi untuk dapat menghantarkan materi adalah yang mengandung video tutorial sehingga proses membuat *garnish* sayuran dapat diperhatikan dengan baik. Kurangnya motivasi dan perhatian siswa serta rendahnya prestasi belajar tersebut menunjukkan bahwa terjadi hambatan dalam proses pembelajaran yang menimbulkan terganggunya informasi yang seharusnya diterima oleh siswa. Hasil belajar peserta didik pada mata pelajaran yang dipelajari merupakan persiapan mengikuti mata pelajaran berikutnya. Keberhasilan peserta didik

menempuh setiap bidang mata pelajaran merupakan bekal mewujudkan keahlian yang dimilikinya. Pemahaman akan kompetensi membuat *garnish* sayuran hal yang perlu diperhatikan guna tercapai keberhasilan tujuan pembelajaran, tidak hanya pada hasil belajar saja. Tujuan pembelajaran pada dasarnya adalah kemampuan peserta didik memahami isi, maksud dan pesan yang diberikan oleh mata pelajaran tersebut.

Jelas dikatakan di atas bahwa kesiapan perangkat pembelajaran baik pembelajaran adaptif maupun produktif harus benar-benar dilakukan oleh guru sehingga peserta didik akan termotivasi dalam mengikuti kegiatan pembelajaran. Peserta didik dalam proses belajar dibantu oleh seorang guru, tugas guru ialah membantu, membimbing dan memfasilitasi peserta didik untuk mencapai tujuannya. Dalam mencapai tujuannya tersebut guru menggunakan metodologi pengajaran dalam melakukan interaksinya dengan siswa agar bahan pengajaran sampai kepada siswa, sehingga siswa mencapai tujuan pembelajaran. Dengan kata lain, untuk membantu kelancaran proses belajar mengajar guru dapat menggunakan model atau metode pembelajaran dan media bantu, media bantu dapat berupa model, buku teks, film transparansi, kaset video, media berbasis komputer dan lainnya.

Proses belajar mengajar agar pembelajaran efektif maka diperlukan suatu media yang sesuai dengan karakter peserta didik, mata pelajaran yang disampaikan, suasana dan prasarana penunjang. Dengan perangkat pembelajaran yang baik akan menuntun siswa untuk dapat meningkatkan hasil belajar dengan baik. Untuk itu pada kompetensi membuat *garnish*

sayuran diperlukan pembelajaran yang menarik dan memudahkan siswa untuk memahami dalam pembuatan *garnish* sayuran pada suatu hidangan makanan.

Media pembelajaran adalah saluran atau perantara yang digunakan untuk menyampaikan pesan atau materi ajar. Media sangat diperlukan dalam pembelajaran sebagai alat penyampaian informasi dan pesan dari guru kepada peserta didik. Pembelajaran yang baik dan berlangsung lancar memerlukan media pembelajaran yang baik dan sesuai dengan kondisi kelas. Pada mata pelajaran Boga Dasar membuat *garnish* sayuran merupakan pembelajaran produktif/praktik sehingga membutuhkan media yang mengandung video tutorial. Oleh karena itu, video pembelajaran merupakan salah satu media yang sesuai untuk menampilkan tahap-tahap dalam membuat *garnish* sayuran yang disesuaikan dengan materi pembelajaran secara detail dan terperinci.

Berdasarkan permasalahan di atas maka perlu dilakukan penelitian tentang Pengembangan Media Video Pembelajaran Untuk Siswa Kelas X Pada Mata Pelajaran Boga Dasar Membuat *garnish* sayuran Di SMK N 6 Yogyakarta. Selain itu, penggunaan media video pembelajaran pada mata pelajaran Boga Dasar membuat *garnish* sayuran di SMK dapat dijadikan alternatif memperbaiki mutu pembelajaran mata pelajaran Boga Dasar membuat *garnish* sayuran

## **B. Identifikasi Masalah**

Berdasarkan latar belakang masalah diatas terdapat beberapa masalah yang muncul dalam proses kegiatan belajar mengajar yang dapat diidentifikasi sebagai berikut :

1. Siswa kelas X SMK N 6 Yogyakarta kurang kreatif dalam membuat bentuk *garnish* sayuran.
2. Video membuat *garnish* yang ada di YouTube pada umumnya hanya sebatas cara membuatnya dan sedikit materi dalam penayangannya.
3. Penggunaan media pembelajaran yang masih terbatas pada media presentasi sehingga siswa kurang aktif.
4. Di SMKN 6 Yogyakarta belum terdapat media pembelajaran yang sesuai dengan Kompetensi Dasar dalam membuat *garnish* sayuran.
5. Siswa kelas X SMK N 6 Yogyakarta belum semua mengetahui bahan, bentuk, dan cara membuat *garnish* sayuran.

## **C. Batasan Masalah**

Berdasarkan pada latar belakang dan identifikasi masalah didapat konsep media yang sesuai dengan kebutuhan serta mudah dalam proses penggunaannya yaitu dengan menggunakan media video pembelajaran. Berdasarkan hal tersebut maka permasalahan hanya dibatasi pada masalah pembuatan video dan penilaian kelayakan media video pembelajaran untuk kompetensi membuat *garnish* sayuran.

## **D. Rumusan Masalah**

Berdasarkan pembatasan masalah di atas, maka rumusan masalah pada penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana pengembangan media video pembelajaran pada kompetensi membuat *garnish* sayuran di SMK N 6 Yogyakarta?
2. Bagaimana kelayakan media video pembelajaran pada kompetensi membuat *garnish* sayuran di SMK N 6 Yogyakarta?

#### **E. Tujuan Penelitian**

Tujuan dari penelitian dan pengembangan ini adalah :

1. Menghasilkan media video pembelajaran pada kompetensi pada kompetensi membuat *garnish* sayuran di SMK N 6 Yogyakarta.
2. Mengetahui kelayakan media video pembelajaran pada kompetensi membuat *garnish* sayuran di SMKN 6 Yogyakarta.

#### **F. Spesifikasi Produk Yang Dikembangkan**

Spesifikasi produk yang dikembangkan dalam penelitian ini yaitu:

Extention:

1. Durasi waktu dalam video pembelajaran membuat *garnish* sayuran 15:51 menit.
2. Format penyajian dalam video pembelajaran membuat *garnish* sayuran menggunakan format gabungan karena dalam video ini terdapat materi dan tokoh yang melakukan tutorial membuat *garnish* sayuran.

Materi dalam media ini adalah mata pelajaran Boga Dasar dengan materi membuat *garnish* sayuran untuk kelas X program keahlian Jasa Boga. Materi yang ditampilkan dalam media video pembelajaran membuat *garnish* sayuran berupa pengertian *garnish*, alat , bahan, dan cara membuat *garnish* sayuran. Bentuk garnish yang ditampilkan dalam media video pembelajaran berupa bentuk bunga mawar, bunga teratai, dan angsa

dari tomat, bentuk bunga dari wortel, bentuk bunga dari cabe, dan bentuk bunga dari daun bawang. Video ini ditambahkan dubbing suara untuk memperjelas penyampaian materi dalam membuat garnish sayuran.

Media ditekankan pada interaksi siswa dengan media dan video (demonstrasi) yang menggambarkan tata cara membuat *garnish* sayuran. Software media pembelajaran ini dapat digunakan sebagai media pembelajaran individu maupun klasikal dengan menggunakan perangkat komputer dan laptop. Jika digunakan secara klasikal, maka dibantu dengan LCD (*Liquid Cristal Display*).

#### **G. Manfaat Penelitian**

1. Bagi peneliti
  - a. Mengetahui bagaimana prosedur pengembangan media video pembelajaran membuat *garnish* sayuran.
  - b. Dapat menjadi media mengajar bagi peneliti apabila kelak menjadi tenaga pengajar.
2. Bagi guru
  - a. Mempermudah dalam penyampaian materi pada proses pembelajaran.
  - b. Mempermudah mengikat siswa selama proses pembelajaran berlangsung.
  - c. Sebagai alat bantu mengajar mata pelajaran boga dasar pada kompetensi membuat *garnish* sayuran di SMK N 6 Yogyakarta.
  - d. Merangsang kreativitas guru dalam mengembangkan multimedia pembelajaran.
3. Bagi Siswa

- a. Menarik minat belajar siswa.
  - b. Menambah wawasan pengetahuan materi yang diajarkan.
  - c. Penelitian ini diharapkan bermanfaat dan dapat mempermudah peserta didik dalam menyerap pelajaran khususnya membuat *garnish* sayuran dan memberikan sumbangan bagi perkembangan ilmu pengetahuan khususnya tentang penggunaan media.
  - d. Meningkatkan motivasi siswa untuk lebih giat belajar karena kemudahan yang didapat dalam mempelajari materi mata pelajaran Boga Dasar pada kompetensi membuat *garnish* sayuran untuk siswa SMK N 6 Yogyakarta.
4. Bagi UNY
- a. Menambah sumber media pembelajaran tentang pembuatan garnish sayuran untuk mahasiswa jurusan pendidikan teknik boga Universitas Negeri Yogyakarta.

## **BAB II**

### **KAJIAN PUSTAKA**

#### **A. Kajian Teori**

##### **1. Pembelajaran**

###### **a. Pengertian Pembelajaran**

Menurut Hamalik dalam Wina Sanjaya (2015:6) sistem pembelajaran adalah suatu kombinasi terorganisasi meliputi unsur-unsur manusiawi, material, fasilitas, perlengkapan, dan prosedur yang berinteraksi untuk mencapai sebuah tujuan. Unsur manusiawi dalam sistem pembelajaran terdiri atas siswa, guru/pengajar, serta orang-orang yang mendukung terhadap keberhasilan proses pembelajaran termasuk pustakawan. Fasilitas dan perlengkapan adalah segala sesuatu yang dapat mendukung terhadap jelasnya proses pembelajaran, misalnya ruang kelas, penerangan, perlengkapan komputer, audio-visual dan lain sebagainya.

Menurut Miftahul Huda (2014:2) pembelajaran dapat dikatakan sebagai hasil dari memori, kognisi, dan metakognisi yang berpengaruh terhadap pemahaman. Pembelajaran juga bukanlah sesuatu yang berhenti dilakukan oleh seseorang. Lebih dari itu, pembelajaran bisa terjadi dimana saja pada level yang berbeda-beda, secara individual, kolektif, ataupun sosial.

Menurut Sugihartono,dkk (2013:80) pengertian pembelajaran menurut Sudjana (2000), merupakan setiapupaya yang dilakukan sengaja oleh pendidik yang dapat menyebabkan peserta didik melakukan kegiatan

belajar. Menurut Gulo (2004), pembelajaran adalah usaha untuk menciptakan sistem lingkungan yang mengoptimalkan kegiatan belajar. Menurut Nasution (2005) mendefinisikan pembelajaran sebagai suatu aktifitas mengorganisasi atau mengatur lingkungan sebaik-baiknya dan menghubungkannya dengan anak didik sehingga terjadi proses belajar.

Berdasarkan beberapa pengertian menurut para ahli dapat disimpulkan bahwa pembelajaran adalah suatu kombinasi terorganisasi meliputi unsur-unsur manusiawi, material, fasilitas, perlengkapan, dan prosedur yang berpengaruh terhadap pemahaman sebagai suatu aktifitas mengorganisasi atau mengatur lingkungan sebaik-baiknya dan menghubungkannya dengan anak didik sehingga terjadi proses belajar.

#### **b. Komponen Pembelajaran**

Menurut Wina Sanjaya (2015:9) perencanaan pembelajaran adalah proses pengambilan keputusan hasil berpikir secara rasional tentang sasaran dan tujuan pembelajaran tertentu, serta rangkaian kegiatan yang harus dilaksanakan sebagai upaya pencapaian tujuan tersebut dengan memanfaatkan segala potensi dan sumber belajar yang ada. Perencanaan pembelajaran mengarah pada proses penerjemahan kurikulum yang berlaku. Sedangkan, desain pembelajaran menekankan pada merancang program pembelajaran untuk membantu proses belajar siswa. Hal inilah yang membedakan keduanya. Perencanaan berorientasi pada kurikulum, sedangkan desain berorientasi pada proses pembelajaran.

Ada beberapa komponen sistem pembelajaran, yaitu:

## 1) Siswa

Proses pembelajaran pada hakikatnya diarahkan untuk membelajarkan siswa agar dapat mencapai tujuan yang telah ditentukan. Dengan demikian, maka proses pengembangan perencanaan dan desain pembelajaran, siswa harus dijadikan pusat dari segala kegiatan. Artinya, keputusan-keputusan yang diambil dalam perencanaan dan desain pembelajaran disesuaikan dengan kondisi siswa yang bersangkutan, baik sesuai dengankemampuan dasar, minat dan bakat, motivasi belajar, dan gaya belajar siswa itu sendiri.

## 2) Tujuan

Tujuan adalah komponen terpenting dalam pembelajaran setelah komponen siswa sebagai subjek belajar. Dalam konteks pendidikan, persoalan tujuan merupakan persoalan tentang misi dan visi suatu lembaga pendidikan itu sendiri. Artinya tujuan penyelenggaraan pendidikan itu sendiri, misalnya:

- a) Melatih siswa agar memiliki kemampuan, yaitu siswa dilatih agar memiliki kemampuan untuk mengetahui bahan, alat, dan cara membuat *garnish* sayuran.
- b) Mengajarkan keterampilan dasar bagi siswa, yaitu siswa dilatih agar memiliki keterampilan dalam membuat bentuk *garnish* sayuran dalam kemampuan yang dimiliki oleh setiap siswa.
- c) Memberikan jaminan agar siswa memiliki kreativitas yang tinggi, yaitu siswa dilatih agar memiliki kreativitas untuk menciptakan bentuk *garnish* sayuran yang belum pernah ada sebelumnya.

Tujuan-tujuan tersebut mengarah dalam proses pembelajaran. Artinya tujuan-tujuan khusus, yang dirumuskan harus berorientasi pada pencapaian tujuan umum tersebut. Tujuan-tujuan khusus yang direncanakan oleh guru meliputi:

- (1) Pengetahuan, informasi, serta pemahaman sebagai bidang kognitif.
- (2) Sikap dan apresiasi sebagai tujuan bidang afektif.
- (3) Berbagai kemampuan sebagai bidang psikomotorik. Dalam konteks pembelajaran, tujuan khusus dirumuskan sebagai teknik untuk mencapai tujuan pendidikan.

### 3) Kondisi

Kondisi adalah berbagai pengalaman belajar yang dirancang agar siswa dapat mencapai kompetensi dasar dalam indikator pencapaian kompetensi . Pengalaman belajar yang harus mendorong agar siswa aktif baik secara fisik maupun nonfisik. Merencanakan pembelajaran salah satunya adalah menyediakan kesempatan pada siswa untuk belajar sesuai dengan gaya belajarnya sendiri.

### 4) Sumber-sumber Belajar

Sumber belajar berkaitan dengan segala sesuatu yang memungkinkan siswa dapat memperoleh pengalaman belajar. Di dalamnya meliputi lingkungan fisik seperti tempat belajar, bahan dan alat yang digunakan, personal seperti guru, petugas perpustakaan dan ahli media, dan siapa saja yang berpengaruh baik langsung maupun tidak langsung untuk keberhasilan dalam pengalaman belajar. Dalam proses merencanakan pembelajaran, perencana harus dapat menggambarkan apa

yang harus dilakukan guru dan siswa dalam memanfaatkan sumber belajar secara optimal. Sedangkan dalam mendesain pembelajaran para desainer perlu menentukan sumber belajar apa dan bagaimana cara memanfaatkannya.

#### 5) Hasil Belajar

Hasil belajar berkaitan dengan pencapaian dalam memperoleh kemampuan sesuai dengan tujuan khusus yang direncanakan. Dengan demikian, tugas utama guru dalam kegiatan ini adalah merancang instrumen yang dapat mengumpulkan data tentang keberhasilan siswa mencapai tujuan pembelajaran. Berdasarkan data tersebut guru dapat mengembangkan dan memperbaiki program pembelajaran. Hal ini perlu dilakukan, sebab dengan kriteria yang jelas dapat ditentukan apa yang harus dilakukan siswa dalam mempelajari isi atau bahan pelajaran.

#### **c. Media Pembelajaran**

Menurut Azhar Arsyad (2016:3) media berasal dari bahasa Latin "medius" yang secara harfiah berarti 'tengah', 'perantara' atau 'pengantar'. Dalam bahasa Arab, media adalah prantara atau pengantar pesan dari pengirim kepada penerima. Media apabila dipahami secara garis besar adalah manusia, materi, atau kejadian yang membangun kondisi yang membuat siswa mampu memperoleh pengetahuan, keterampilan, atau sikap.

Menurut Hamalik dalam kutipan Rusman dkk (2012:60) dalam pembelajaran, media memegang peranan penting dalam mencapai sebuah tujuan belajar. Hubungan komunikasi antara guru dan peserta didik akan

lebih baik dan efisien jika menggunakan media. Media dalam proses belajar mengajar memiliki dua peranan penting, yaitu: (1) Media sebagai alat bantu mengajar atau disebut sebagai *dependent media* karena posisi media disini sebagai alat bantu (efektivitas). Dan (2) Media sebagai posisi sumber belajar yang digunakan sendiri oleh peserta didik secara mandiri atau disebut dengan *independent media*. *Independent media* dirancang secara sistematis agar dapat menyalurkan informasi secara terarah untuk mencapai tujuan pembelajaran yang telah ditentukan.

Menurut Rusman dkk (2012:60-61) media pembelajaran adalah alat atau bentuk stimulus yang berfungsi untuk menyampaikan pesan pembelajaran. Bentuk-bentuk stimulus bisa dipergunakan sebagai media di antaranya adalah hubungan atau interaksi manusia; realia; gambar bergerak atau tidak; tulisan, dan suara yang direkam. Kelima bentuk stimulus ini akan membantu peserta didik mempelajari bahasa asing.

Menurut Rossi dan Breidle dalam Wina Sanjaya (2015:204), mengemukakan bahwa media pembelajaran adalah seluruh alat dan bahan yang dapat dipakai untuk tujuan pendidikan, seperti radio, televisi, buku, Koran, majalah, dan sebagainya. Menurut Rossi, alat-alat semacam radio dan televisi kalau digunakan dan diprogramkan untuk pendidikan, maka merupakan media pembelajaran. Namun demikian, media bukan hanya berupa alat atau bahan saja, akan tetapi hal-hal lain yang memungkinkan siswa dapat memperoleh pengetahuan.

Menurut Muhammad Munir (2013:308) dalam Rudi Susilana dan Cepi Riyana (2008:6) dikutip oleh Miarso (1989) "media adalah segala sesuatu

yang dapat digunakan untuk menyalurkan pesan yang dapat merangsang pikiran, perasaan, perhatian, dan kemauan siswa untuk belajar”.

Berdasarkan pendapat beberapa ahli diatas dapat disimpulkan bahwa media pembelajaran adalah perantara atau pengirim pesan dari pengirim ke penerima sebagai alat bantu mengajar berfungsi untuk menyampaikan pesan pembelajaran, sehingga memungkinkan siswa memperoleh pengetahuan dan kemauan untuk belajar.

Menurut Sudjana & Rivai dalam Azhar Arsyad (2016:28) mengemukakan media manfaat media pembelajaran dalam proses belajar siswa, yaitu:

- 1) Pembelajaran akan lebih menarik perhatian siswa sehingga dapat menumbuhkan motivasi belajar.
- 2) Dalam pembelajaran akan lebih jelas maknanya sehingga dapat lebih dipahami oleh siswa dan memungkinkannya menguasai dan mencapai tujuan pembelajaran.
- 3) Metode mengajar akan lebih bervariasi, tidak semata-mata komunikasi verbal melalui penuturan kata-kata oleh guru, sehingga siswa tidak bosan dan guru tidak kehabisan tenaga, apalagi kalau guru mengajar pada setiap jam pelajaran.
- 4) Siswa dapat lebih banyak melakukan kegiatan belajar sebab tidak hanya mendengarkan uraian guru, tetapi juga aktivitas lain seperti mengamati, melakukan, mendemonstrasikan, memerankan, dan lain-lain.

Sedangkan menurut Hamalik dalam Rusman dkk (2012:172), fungsi media pembelajaran yaitu :

- 1) Untuk mewujudkan situasi pembelajaran yang efektif.
- 2) Penggunaan media merupakan bagian integral dalam sistem pembelajaran.
- 3) Media pembelajaran penting dalam rangka mencapai tujuan pembelajaran.
- 4) Penggunaan media dalam pembelajaran adalah untuk mempercepat proses pembelajaran dan membantu siswa dalam upaya memahami materi yang disajikan oleh guru dalam kelas.
- 5) Penggunaan media dalam pembelajaran dimaksudkan untuk mempertinggi mutu pendidikan.

Berdasarkan pendapat beberapa para ahli di atas dapat disimpulkan bahwa manfaat dan fungsi media pembelajaran sebagai pembelajaran akan lebih menarik, pembelajaran akan lebih jelas, metode pembelajaran akan lebih bervariasi sehingga situasi pembelajaran yang efektif dalam mencapai tujuan pembelajaran dan dapat mempertinggi mutu pendidikan.

Menurut Oemar Hamalik dalam Azhar Arsyad (2016:2) pengetahuan dan pemahaman tentang media pembelajaran meliputi:

- 1) Media sebagai alat komunikasi guna lebih mengefektifkan proses belajar mengajar.
- 2) Fungsi media dalam rangka mencapai tujuan pendidikan.
- 3) Seluk-beluk proses belajar.
- 4) Hubungan antara metode mengajar dan media pendidikan.
- 5) Nilai atau manfaat media pendidikan dalam pengajaran.
- 6) Pemilihan dan penggunaan media pendidikan.
- 7) Berbagai jenis alat dan teknik media pendidikan.
- 8) Media pendidikan dalam setiap mata pelajaran.
- 9) Usaha inovasi dalam media pendidikan.

**d. Mengidentifikasi ciri utama dari media pembelajaran menjadi tiga unsur pokok**

- 1) Suara (*sound*), dibedakan pula menjadi media siar (*telecommunication*) dan media rekam (*recording*). Visual, dibedakan menjadi tiga yaitu gambar, garis, dan symbol yang merupakan satu kontinum dari bentuk yang dapat ditangkap oleh indra penglihatan.
- 2) Gerak, Menurut Gerlach dan El yang dikutip oleh Azhar Arsyad (2004:12). Ciri media pembelajaran yang layak digunakan dalam pembelajaran adalah sebagai berikut:
  - a) Fiksatif (*fixative property*), media pembelajaran mempunyai kemampuan untuk merekam, menyimpan, melestarikan, dan merekonstruksi suatu peristiwa/objek. Manipulatif (*manipulative property*), kejadian yang memakan waktu sehari-hari dapat disajikan kepada siswa dalam waktu dua atau tiga menit dengan teknik pengambilan gambar *time-lapse recording*.
  - b) Distributif (*distributive property*), memungkinkan berbagai objek ditransportasikan melalui suatu tampilan yang terintegritas dan secara bersamaan objek dapat menggambarkan kondisi yang sama pada siswa dengan stimulus pengalaman yang relatif sama tentang kejadian itu.

Berdasarkan pendapat di atas dapat disimpulkan ciri-ciri media pembelajaran yang baik adalah media pembelajaran yang berupa alat bantu belajar yang dapat berupa suara, gambar, rekaman, film/video, garis, symbol yang mungkin ditransformasikan dalam bentuk objek yang berupa rangkuman kejadian yang kemudian ditampilkan kembali sebagai

gambaran. Media pembelajaran dimungkinkan akan sangat berpengaruh terhadap keberhasilan suatu pembelajaran sebab dengan adanya media siswa dapat berinteraksi secara audio dengan rekaman, visual dengan gambar diam atau gambar bergerak dan secara audio visual dengan video atau film. Menurut Seels & Richey (1994) yang dikutip Azhar Arsyad (2004:29) mengelompokkan media pembelajaran kedalam 4 kelompok, yaitu : a) media hasil teknologi cetak, b) media hasil teknologi audio visual, c) media hasil teknologi yang berdasarkan komputer, d) media hasil gabungan teknologi cetak dan komputer.

Menurut Anderson dikutip Rahardi (2003:10) dalam Pujiriyanto (2012:21) mengelompokkan media menjadi 10 golongan, yaitu:

- 1) Media audio: contohnya kaset audio, siaran radio, telepon, dan CD media pembelajaran.
- 2) Media cetak: contohnya buku pelajaran, modul, brosur, diktat, leaflet, dan sebagainya.
- 3) Audio cetak: contohnya kaset audio yang dilengkapi dengan bahan tertulis.
- 4) Proyeksi visual diam: contohnya Overhead Projector dengan menggunakan transparansi, film bingkai slide.
- 5) Proyeksi audio visual statis: contohnya film bingkai (slide) bisu.
- 6) Visual diam: contohnya film bisu tanpa suara.
- 7) Audio visual gerak: contohnya yaitu film gerak bersuara, video, VCD, dan televisi.
- 8) Objek fisik: contohnya benda nyata, model, specimen.
- 9) Manusia dan lingkungan: contohnya guru, pustakawan, petani, pedagang, laboran, dan sebagainya.
- 10) Komputer, yaitu pembelajaran berbasis komputer.

## **2. Video Pembelajaran**

### **a. Pengertian Video Pembelajaran**

Menurut Cheppy Riyana (2007:27) media video pembelajaran adalah media yang menyajikan audio dan visual yang berisi pesan-pesan pembelajaran baik yang berisi konsep, prinsip, prosedur, teori aplikasi

pengetahuan untuk membantu pemahaman terhadap suatu materi pembelajaran. Video merupakan bahan pembelajaran tampak dengar (audio visual) yang dapat digunakan untuk menyampaikan pesan-pesan/materi pelajaran. Dikatakan tampak dengar karena unsur dengar (audio) dan unsur visual/video (tampak) dapat disajikan serentak.

Menurut Daryanto (2013:84-88) media video adalah segala sesuatu yang memungkinkan sinyal audio dapat dikombinasikan dengan gambar bergerak secara sekuensial. Program video dapat dimanfaatkan dalam program pembelajaran, karena dapat memberikan pengalaman yang tidak terduga kepada siswa, selain itu juga program video dapat dikombinasikan dengan animasi dan pengaturan kecepatan untuk mendemonstrasikan perubahan dari waktu ke waktu. Kemampuan video dalam memvisualisasikan materi terutama efektif untuk membantu anda menyampaikan materi yang bersifat dinamis. Materi yang memerlukan visualisasi yang mendemonstrasikan hal-hal seperti gerakan motorik tertentu, ekspresi wajah, maupun suasana lingkungan tertentu adalah paling baik disajikan melalui pemanfaatan teknologi video. Misalnya tentang perubahan kepompong menjadi kupu-kupu, akan terlihat detail dan dramatis kalau hal itu divisualisasikan lewat teknologi video.

Berdasarkan beberapa pengertian menurut para ahli dapat disimpulkan bahwa media video pembelajaran adalah media video pembelajaran adalah media yang menyajikan audio dan visual yang berisi pesan-pesan pembelajaran baik yang berisi konsep, prinsip, prosedur, teori aplikasi pengetahuan untuk membantu pemahaman terhadap suatu materi

pembelajaran. Program video dapat dimanfaatkan dalam program pembelajaran, karena dapat memberikan pengalaman yang tidak terduga kepada siswa, selain itu juga program video dapat dikombinasikan dengan animasi dan pengaturan kecepatan untuk mendemonstrasikan.

### **b. Tujuan**

Menurut Rusman, dkk (2012:222) dengan menggunakan media jenis ini siswa diharapkan dapat memperoleh persepsi dan pemahaman yang sama dan benar, selain siswa dapat menerima materi mata pelajaran. Sedangkan guru diharapkan dapat mengikat siswa selama pembelajaran berlangsung dan membantunya mengingat kembali dengan mudah berbagai pengetahuan dan keterampilan yang telah dipelajari. Media video pembelajaran termasuk kedalam kategori *motion picture*, video pembelajaran dalam format disk dioperasikan dengan menggunakan VCD/DVD player yang dijalankan dengan disk atau lempengan serta ditampilkan melalui televisi atau LCD atau dapat diputar langsung melalui PC Komputer. Media jenis ini juga dapat digunakan untuk menyajikan bagian-bagian dari suatu proses dan prosedur secara utuh sehingga memudahkan siswa dalam mengamati dan menirukan langkah-langkah suatu prosedur yang harus dipelajari.

Menurut Cheppy Riyana (2007:6) media video pembelajaran sebagai bahan ajar bertujuan untuk:

- 1) Memperjelas dan mempermudah penyampaian pesan agar tidak terlalu verbalitas.

- 2) Mengatasi keterbatasan waktu, ruang, dan daya indera peserta didik maupun instruktur.
- 3) Dapat digunakan secara tepat dan bervariasi.

Dalam menggunakan media video ini selain mempunyai tujuan juga mempunyai fungsi sehingga proses dalam pembelajaran akan sesuai dengan yang diharapkan.

Fungsi-fungsi dari media video adalah sebagai berikut:

- 1) Dapat menarik dan mengarahkan perhatian siswa untuk berkonsentrasi siswa kepada isi pelajaran.
- 2) Dapat terlihat dari tingkat keterlibatan emosi dan sikap siswa pada saat menyimak tayangan materi pelajaran yang disertai dengan visualisasi.
- 3) Membantu pemahaman dan ingatan isi materi bagi siswa yang lemah dalam membaca.

Menurut Imam Mustholiq MS,dkk. (2007:6) dalam Bourden sebagaimana dikutip oleh Mutaqin, dkk, (2005), menyebutkan bahwa "penggunaan media instruksional selama pembelajaran dapat memudahkan dan meningkatkan kualitas pembelajaran".

Berdasarkan pendapat beberapa para ahli diatas dapat disimpulkan bahwa tujuan dari media video adalah siswa diharapkan dapat memperoleh persepsi dan pemahaman yang sama dan benar, selain siswa dapat menerima materi mata pelajaran, sedangkan guru diharapkan dapat megikat siswa selama pembelajaran serta memperjelas dan mempermudah penyampaian pesan sehingga meningkatkan kualitas pembelajaran.

### c. Karakteristik Media Video Pembelajaran

Menurut Cheppy Riyana (2007:8-11) untuk menghasilkan video pembelajaran yang mampu meningkatkan motivasi dan efektivitas penggunaannya maka pengembangan video pembelajaran harus memperhatikan karakteristik dan kriterianya. Karakteristik video pembelajaran yaitu:

1) *Clarity of Message* (kejelasan pesan)

Dengan media video siswa dapat memahami pesan pembelajaran secara lebih bermakna dan informasi dapat diterima secara utuh sehingga dengan sendirinya informasi akan tersimpan dalam memory jangka panjang dan bersifat retensi.

2) *Stand Alone* (berdiri sendiri)

Video yang dikembangkan tidak bergantung pada bahan ajar lain atau tidak harus digunakan bersama-sama dengan bahan ajar lain.

3) *User Friendly* (bersahabat/akrab dengan pemakainya)

Media video menggunakan bahasa yang sederhana, mudah dimengerti, dan menggunakan bahasa yang umum. Paparan informasi yang tampil bersifat membantu dan bersahabat dengan pemakainya, termasuk kemudahan pemakai dalam merespon, mengakases sesuai dengan keinginan.

4) Reprerasi Isi

Materi harus benar-benar representative, misalnya materi simulasi atau demonstrasi. Pada dasarnya materi pelajaran baik sosial maupun sains dapat dibuat menjadi media video.

5) Visualisasi dengan media

Materi dikemas secara multimedia terdapat didalamnya teks, animasi, sound, dan video sesuai tuntutan materi. Materi-materi yang digunakan bersifat aplikatif, berproses, sulit terjangkau berbahaya apabila langsung dipraktikkan, memiliki tingkat keakuratan tinggi.

6) Menggunakan kualitas resolusi yang tinggi

Tampilan berupa grafis media video dibuat dengan teknologi rekayasa digital dengan resolusi tinggi tetapi *support* untuk setiap *speech* sistem komputer.

7) Dapat digunakan secara klasikal atau individual

Video pembelajaran dapat digunakan oleh para siswa secara individual, tidak hanya *setting* sekolah, tetapi juga di rumah. Dapat pula digunakan secara klasikal dengan jumlah siswa maksimal 50 orang, dapat dipandu oleh guru atau cukup mendengarkan uraian narasi dari narrator yang telah tersedia dalam program.

Menurut Azhar Arsyad (2016:6) menguraikan ciri-ciri umum yang terkandung dalam media yaitu:

- 1) Media pendidikan memiliki pengertian fisik yang dewasa ini dikenal sebagai *hardware* (perangkat keras), yaitu suatu benda yang dapat dilihat, didengar, atau diraba dengan panca indera.
- 2) Media pendidikan memiliki pengertian nonfisik yang dikenal sebagai *software* (perangkat lunak) yaitu kandungan pesan yang terdapat dalam perangkat keras yang merupakan isi yang ingin disampaikan kepada siswa.
- 3) Penekanan media pendidikan terdapat pada visual dan audio.
- 4) Media pendidikan memiliki pengertian alat bantu pada proses belajar baik di dalam maupun di luar kelas.
- 5) Media pendidikan digunakan dalam rangka komunikasi dan interaksi guru dan siswa dalam proses pembelajaran.
- 6) Media pendidikan dapat digunakan secara masal (misalnya radio, televisi), kelompok besar dan kelompok kecil (misalnya: film, slide, video, OHP), atau perorangan (misalnya: modul, computer, radio tape/kaset, video recorder).
- 7) Sikap, perbuatan, organisasi, strategi, dan manajemen yang berhubungan dengan penerapan suatu ilmu.

#### **d. Kriteria Media Pembelajaran**

Menurut Cheppy Riyana (2007:11-13) dalam mengembangkan video pembelajaran harus mempertimbangkan beberapa kriteria berikut:

##### 1) Tipe materi

Tidak semua materi cocok menggunakan video. Media video cocok untuk demonstrasi sebuah konsep atau mendeskripsikan sesuatu. Misalnya teknik pembuatan roti, teknik memotong daging, dan lain sebagainya.

##### 2) Durasi waktu

Durasi waktu video yang ideal yaitu sekitar 20-40 menit karena dikaitkan dengan kemampuan daya ingat dan konsentrasi manusia terbatas antara 15-20 menit. Setelah menit tersebut konsentrasi manusia cenderung terganggu karena lelah.

### 3) Format sajian video

Format sajian video yang cocok digunakan untuk pembelajaran diantaranya, yaitu:

- a) Naratif: dalam format ini pembelajaran disampaikan oleh narrator atau suara tanpa menampilkan penyajiannya.
- b) Wawancara: dalam format ini pesan-pesan pembelajaran muncul pada dialog yang terjadi antara reporter dengan narasumber.
- c) Presenter: dalam format ini mirip dengan format naratif namun narrator tampak di layar monitor sebagai presenter.
- d) Format gabungan: dalam format ini dapat pula format diatas digabungkan artinya materi disajikan oleh presenter disertai dengan wawancara dengan tokoh/narasumber.

#### **e. Penilaian Media Pembelajaran Video**

Komponen instrumen penilaian bahan ajar berbasis Teknologi Informasi dan komunikasi (ICT) menurut Direktorat Pembinaan SMA (2010:16-17) mengacu pada empat bagian: (1) substansi materi, (2) desain pembelajaran, (3) tampilan (komunikasi visual), dan (4) pemanfaatan *software*.

Penilaian substansi materi merujuk pada kebenaran materi, kedalaman materi, kekinian isi materi dan keterbacaan bahan ajar. Aspek desain pembelajaran dinilai dari judul, standar kompetensi, kompetensi dasar, indicator, materi, contoh soal, latihan, penyusun, dan referensi bahan ajar. Penilaian aspek tampilan atau komunikasi visual dinilai berdasarkan navigasi, media, warna, animasi dan layout. Pemanfaatan

software dinilai dari interaktif, *software* dinilai dari interaktif. *Software* pendukung dan bahan ajar yang dibuat.

Menurut Romi satrio Wahono (2006) terdapat tiga aspek penilaian media pembelajaran interaktif yaitu: (1) aspek rekayasa perangkat lunak, (2) aspek desain pembelajaran, dan (3) aspek komunikasi visual. Aspek rekayasa perangkat lunak meliputi efektif dan efisien, reliable, maintainable, usabilitas, ketetapan pemilihan *software* pengembangan, kompatibilitas, pemaketan program media, dokumentasi program media pembelajaran, dan reusable. Aspek *instructional design* (desain pembelajaran), meliputi kejelasan tujuan pembelajaran, relevansi tujuan pembelajaran dengan standar kompetensi/kompetensi dasar/kurikulum, cakupan dan kedalaman tujuan pembelajaran, relevansi tujuan pembelajaran, ketetapan penggunaan strategi pembelajaran, interaktivitas, pemberian motivasi belajar, kontekstualitas dan aktualitas, kelengkapan, dan kualitas bahan bantuan belajar, kesesuaian materi materi dengan tujuan pembelajaran, kedalaman materi, kemudahan untuk dipahami, sistematis, kejelasan uraian, pembahsan, contoh, simulasi, latihan, konsistensi evaluasi dengan tujuan pembelajaran, ketetapan dan ketetapan alat evaluasi, dan pemberian umpan balik terhadap hasil evaluasi. Aspek komunikasi visual, meliputi, komunikatif, kreatif, sederhana dan memikat, audio, visual, animasi dan movie dan *layout interactive*.

Menurut Thom dalam munir (2010:271) terdapat enam kriteria untuk menilai media pembelajaran interaktif: (1) kemudahan navigasi, multimedia interaktif harus dirancang sederhana sehingga memudahkan pengguna, (2)

kandungan kognisi, adanya kandungan pengetahuan yang jelas, (3) presentasi informasi, (4) integrasi media, dimana media harus mengintegrasikan aspek pengetahuan dan keterampilan, (5) artistik dan estetika, tujuannya adalah menarik minat belajar, dan (6) fungsi secara keseluruhan, dengan kata lain program yang dikembangkan harus memberikan pembelajaran yang diinginkan oleh peserta belajar.

Menurut Walker & Hess dalam Azhar Arsyad (2009:175-176) memberikan kriteria dalam mengkaji perangkat lunak media pembelajaran yang berdasarkan kepada (1) kualitas isi dan tujuan, (2) kualitas instruksional, dan (3) kualitas teknis. Kualitas isi dan tujuan, terdiri dari ketetapan, kepentingan, kelengkapan, minat atau perhatian, keadilan, kesesuaian dengan situasi siswa. Kualitas instruksional, diantaranya adalah memberikan kesempatan belajar, memberikan bantuan untuk belajar, kualitas memotivasi, fleksibilitas instruksional, hubungan dengan program pembelajaran lain, kualitas memotivasi, fleksibilitas instruksional hubungan dengan program pembelajaran lain, kualitas sosial interaksi instruksional, kualitas tes dan penilaian, dapat memberi dampak bagi siswa, dapat membawa dampak bagi guru dan pembelajaran. Kualitas teknis, yang terdiri dari keterbacaan, mudah digunakan, kualitas tampilan, kualitas penanganan jawaban, kualitas pengelolaan program dan kualitas pendokumentasian.

#### **f. Kelebihan Media Video Pembelajaran**

Menurut Rusman, dkk (2012:220) media video memiliki beberapa kelebihan, yaitu:

- 1) Memberi pesan yang dapat diterima secara lebih merata oleh siswa.
- 2) Sangat bagus untuk menerangkan suatu proses.
- 3) Mengatasi keterbatasan ruang dan waktu.
- 4) Lebih realistis, dapat dilang dan dihentikan sesuai dengan kebutuhan.
- 5) Memberikan kesan yang mendalam, yang dapat mempengaruhi sikap siswa.

#### **g. Kelemahan Media Video Pembelajaran**

Menurut Rusman, dkk (2102:221-222) media video memiliki beberapa kelemahan antara lain:

- 1) Jangkauannya terbatas.
- 2) Sifat komunikasinya satu arah.
- 3) Gambarnya relatif kecil.
- 4) Kadangkala terjadi distorsi gambar dan warna akibat kerusakan atau gangguan magnetik.
- 5) daya rekam setelah piringan video ini mengalami proses perekaman tidak akan dapat dipakai ulang lagi untuk diganti isinya.
- 6) Biaya pengembangan untuk menyiapkan format piringan video ini relatif memerlukan biaya yang cukup besar.
- 7) Keterbatasan sekuens dari gambar bergerak yang ditampilkan. Lebih dari 54.000 frame yang diam dapat ditampung oleh format piringan video, namun hanya dapat ditampilkan dalam bentuk gambar gerak dalam waktu 60 menit. Hal ini lebih rendah dari kemampuan yang dapat ditampung oleh sebuah format kaset video.

### **3. Tinjauan Mata Pelajaran Boga Dasar**

Mata pelajaran Boga Dasar 2 dengan materi menganalisis garnish makanan dan minuman berdasarkan jenis dan karakteristiknya yang terdapat pada kurikulum 2013 program keahlian Tata Boga kelas X.

Berdasarkan silabus kurikulum 2013, mata pelajaran Boga Dasar 2 merumuskan kompetensi ini sebagai berikut:

Tabel 1. Kompetensi Inti

<b>Kompetensi Inti (KI)</b>
KI1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
KI2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsive, dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
KI3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena, teknologi, seni, budaya, dan bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
KI4. Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik dibawah pengawasan langsung

Berdasarkan silabus kurikulum 2013, mata pelajaran Boga Dasar merumuskan kompetensi dasar sebagai berikut:

Tabel 2. Kompetensi Dasar

<b>Kompetensi Dasar (KD)</b>	
1.1.	Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan dasar mengolah makanan dan kue sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya
2.1.	Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran menyiapkan, menerapkan teknik pengolahan makanan
2.2.	Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah
2.3.	Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja
3.5.	Menganalisis garnish makanan dan minuman berdasarkan jenis dan karakteristiknya
4.5.	Membuat garnish makanan dan minuman

Penelitian dalam mengembangkan media pembelajaran video membuat *garnish* sayuran di mata pelajaran boga dasar. Untuk mencapai ketuntasan kompetensi tersebut maka setiap siswa harus dapat:

- a. Menjelaskan pengertian *garnish*.
- b. Fungsi *garnish* sayuran.
- c. Macam-macam *garnish* sayuran.
- d. Bahan yang digunakan dalam membuat *garnish* sayuran.
- e. Alat yang digunakan dalam membuat *garnish* sayuran.

#### **4. *Garnish* Sayuran**

Menurut Wiwi Rusmini (2013:83-84) Suatu hidangan maupun jamuan akan lebih indah dan menarik apabila diberi sentuhan *garnish*/hiasan hidangan. Kata *garnish* berasal dari bahasa perancis yang artinya hiasan hidangan. Hiasan hidangan bisa dibuat dari sayuran dan buah-buahan. Sayuran yang dapat digunakan sebagai hiasan hidangan antara lain : wortel, timun, pepaya muda, lobak, sawi putih, terong dan sebagainya. Sebelum membuat hiasan hidangan, ditentukan dahulu benda atau obyek yang akan dibuat. Obyek yang akan dibuat sangat beragam yaitu miniatur dari benda-benda sebenarnya keranjang, perahu, mangkok, dan sebagainya. Miniatur dari binatang : angsa merak, burung, kelinci, kepiting dan sebagainya.

Dari pendapat diatas bahwa dapat disimpulkan bahwa pengertian *garnish* adalah sebagai hiasan pada hidangan makanan dan minuman, agar makanan dan minuman tersebut menjadi mearik pada saat dihidangkan. Bahan *garnish* bisa dari sayur-sayuran dan buah-buahan.

Miniatur dari bunga; bunga mawar, krisant, lily, cempaka, teratai dan sebagainya. Setelah menentukan benda/obyek yang akan dibuat harus diperhatikan hal-hal berikut; ukuran, proporsi/keseimbangan, keindahan, bahan yang digunakan, jumlah hidangan yang akan dihias. Menentukan besar atau kecilnya garnish sangat penting karena untuk hidangan dalam jumlah tertentu memerlukan ukuran garnish yang besar, untuk hidangan yang bersifat individual diperlukan garnish yang kecil. Ada juga garnish yang diletakkan sebagai pajangan/pusat perhatian (*centre piece*). Membuat garnish diperlukan kemauan, ketelitian, kesabaran, seni yang memadai, filling yang peka. Seni yang memadai tidak dimiliki oleh setiap orang. Namun bukan berarti pembuatan garnish hanya untuk orang yang berjiwa seni, melainkan dapat juga dikerjakan oleh siapa saja yang memiliki kemauan untuk belajar. Hiasan hidangan dari sayuran adalah seni untuk menunjang penampilan saat makanan/hidangan disajikan. Hiasan hidangan dari sayuran sangat banyak modelnya tergantung pada kreatifitas dan jiwa seni para pekerjadi bidang boga.

Dalam dunia seni masak memasak, bukan saja rasa enak yang menjadi tujuan utamanya, faktor keindahan dan keserasian juga memegang peranan penting. Maksud hiasan (*garnish*) pada suatu hidangan adalah untuk memberi daya tarik serta keindahan pada hidangan tersebut. Kedua faktor ini akan mempengaruhi penglihatan kita, sehingga menimbulkan selera yang akhirnya berkeinginan untuk segera mencicipi hidangan yang disajikan. Sebenarnya, seni menghias hidangan dengan buah dan sayuran itu merupakan suatu warisan dari leluhur kita. Misalnya,

bentuk hiasan buah-buahan untuk sesaji di Pulau Bali dan gunung pada Sekaten di Yogyakarta.

*Garnish* kadang-kadang menunjukkan nama suatu tempat dari mana makanan itu berasal atau menunjukkan nama siapa yang sedang dipestakan. Misalnya, singkatan nama pengantin yang sedang dipestakan diukir pada patung atau mentega sebagai salah satu hiasan yang indah.

a. Syarat-Syarat *garnish* sayuran

Apabila akan menghias hidangan, hendaknya memperhatikan beberapa persyaratan, berikut :

- 1) Bahan yang dipakai harus bahan-bahan yang segar, dapat dimakan, tidak berulat, dan bersih.
- 2) Harus mengetahui jenis masakan yang akan dihias, sehingga bahan yang dipakai dapat disesuaikan dengan bahan yang akan dimasak.
- 3) Penggunaan warna yang menyolok dan menarik.
- 4) Besar hiasan dan hidangan yang akan dihias harus seimbang dengan besar ruangan dan tahu persis dimana hiasan itu akan ditempatkan. Perbandingan hidangan dengan *garnish* sayuran  $\pm 10 : 1$ .
- 5) Alat-alat yang dipergunakan sesuai dengan kebutuhan agar hasilnya bagus, rapi, indah, dan memesona.
- 6) Memberikan variasi warna pada makanan yang memang mempunyai warna yang kurang menarik agar terlihat lebih menarik.
- 7) Makanan harus kelihatan menarik dan tekstur lebih baik. Makanan yang mempunyai bentuk kurang menarik, misalnya makanan tersebut terdiri dari bermacam-macam warna sehingga terlihat ramai. *Garnish* Sayuran

akan sangat membantu suatu makanan agar terlihat lebih menarik, misalnya dengan memberikan sehelai daun peterseli atau irisan tomat.

- 8) Menambah rasa dan aroma yang lezat. Misalnya, *cream of asparagus soup* ditambah dengan potongan *asparagus* yang kecil-kecil, steak yang mempunyai rasa hambar ditambahkan lada hitam dan lain-lain.

b. Peralatan membuat *garnish* sayuran

Peralatan yang dipergunakan antara lain, yaitu :

- 1) Alas meja kerja dari formika atau plastik.
- 2) Kain kerja, waskom besar dan kecil, piring kecil atau plastik, tempat sampah.
- 3) Talenan, pisau lipat, gunting kecil, pisau bermacam-macam bentuk, dan sebagainya

c. Bahan-Bahan Untuk Membuat *Garnish* Sayuran

Bahan-bahan yang dapat digunakan untuk membuat hiasan makanan yaitu :

- 1) Lobak
- 2) Ketimun
- 3) Bawang Bombay
- 4) Cabe merah
- 5) Cabe hijau
- 6) Peterseli
- 7) Seledri dan bawang
- 8) Kemangi
- 9) Lettuce

10) Macam-macam selada

11) Sawi putih

12) Kol

d. Bentuk Garnish

1) *Simple Garnish* , adalah *garnish* yang terdiri dari satu bahan atau lebih, biasanya terbuat dari sayur-sayuran, cereal atau makanan-makanan yang sudah jadi, seperti crouton, bread, tart, dan sebagainya.

2) *Composite Garnish* , adalah *garnish* yang terdiri dari bermacam-macam bahan sebagai hiasan yang sesuai dengan makanan dasar. Bahan-bahan tersebut harus mempunyai perpaduan rasa dan aroma dengan makanan pokok atau bahan satu dengan yang lainnya.

e. Penerapan *Garnish*

Hidangan pada makanan juga perlu didandani, layaknya rambut atau wajah untuk membangkitkan appetite dan emosi orang yang melihatnya. Sebenarnya ini berhubungan erat dengan seni, karena kita bermain dengan komposisi, warna, tekstur dan kepekaan.

Setiap makanan, memiliki karakter masing-masing dan tidak bisa diperlakukan sama untuk dapat menimbulkan kesan yang sesuai. Misalnya saja buah ceri tidak *matching* bila dipakai menghias ikan gurame. Lalu memperlakukan makanan yang cepat meleleh seperti keju panas, saus atau es krim juga harus dengan kecepatan khusus. Soalnya kita berpacu dengan waktu. Tapi jangan sampai penataan makanan malah mengalihkan fokus orang dari makanan itu sendiri.

f. Cara Membuat Beberapa Macam Hiasan dari Buah dan Daun Sayuran

1) Bentuk bunga mawar dari tomat

- a) Siapkan 1 buah tomat utuh yang berwarna merah
- b) Kupas tipis kulit dari ujung atas melingkar jangan sampai putus
- c) Gulung kulit yang sudah menjadi panjang
- d) Rapikan gulungan hingga membentuk seperti bunga mawar

2) Bentuk angsa dari tomat

- a) Siapkan 1 buah tomat utuh yang berwarna merah
- b) Iris sebelah kiri tomat menjadi 3 tingkatan kecil, sedang , dan besar, lakukan juga pada bagian sebelah kanan tomat untuk membentuk sayap angsa
- c) Bentuk lubang kecil diatas tomat
- d) Iris sedikit bagian bawah tomat untuk membentuk bagian kepala angsa
- e) Pasang bagian kepala angsa yang sudah dibentuk kedalam lubang yang ada pada atas tomat

3) Bentuk bunga dari cabai terotong

- a) Siapkan 1 buah cabai teropong berwarna merah
- b) Belah cabai menjadi 8 bagian (jangan sampai putus)
- c) Rendam cabai teropong kedalam air es kurang lebih selama 5 menit, agar menjadi mekar
- d) Angkat cabai teropong yang sudah menyerupai bunga

4) Bentuk bunga dari wortel

- a) Siapkan 1 buah wortel

- b) Kupas bagian atas wortel dan membentuknya menjadi runcing
  - c) Buat ukiran membentuk pola bunga pada bagian atas wortel yang sudah menjadi runcing
  - d) Setelah pola bunga sudah terbentuk kemudian dipotong
- 5) Bentuk bunga teratai dari tomat
- a) Siapkan 1 buah tomat utuh berwarna merah
  - b) Iris daging tomat menjadi 8 bagian irisan dari atas kebawah tapi jangan sampai terputus dan jangan sampai mengiris/membelah isi didalamnya
  - c) Renggangkan dengan cara menarik setiap irisan daging tomat kearah luar supaya membentuk bunga teratai
- 6) Bentuk bunga dari batang daun bawang
- a) Siapkan 1 batang daun bawang yang berwarna putih kehijauan
  - b) Iris tipis-tipis batang daun bawang dari ujung atas ketengah (jangan sampai putus)
  - c) Rendam batang daun bawang kedalam air es kurang lebih selama 5 menit, agar menjadi mekar
  - d) Angkat batang daun bawang yang sudah menyerupai bunga
- 7) Bentuk kipas dari timun
- a) Siapkan 1 buah timun berwarna hijau
  - b) Potong menjadi 2 bagian
  - c) Belah melintang bagian timun yang sudah dipotong
  - d) Iris tipis-tipis timun tapi jangan sampai teriris semua, lakukan irisan sampai penuh

- e) Renggangkan timun yang sudah diiris, timun akan berbentuk menyerupai kipas
- 8) Bentuk bunga dari buah timun
- a) Siapkan 1 buah timun
  - b) Bagi timun menjadi 2 bagian
  - c) Bentuk timun menyerupai bunga dengan mengukir setiap pinggir timun
  - d) Ukir dengan teknik potongan segitiga lalu buang kulit serta daging yang tidak dibutuhkan

## **B. Kajian Penelitian Yang Relevan**

1. Penelitian Fitri Muslimah (2016) yang berjudul "Pengembangan Media Pembelajaran Video Interaktif *Room Service*' Mata Pelajaran Tata Hidang Di SMK N 1 Sewon" sangat layak digunakan sebagai media pembelajaran karena kelayakan media pembelajaran video interaktif *room service* mata pelajaran Tata Hidang oleh ahli materi mendapatkan rata-rata 45,5 (94,79%) berdasarkan aspek pembelajaran, 54 (90%) berdasarkan aspek materi, 47 (97,92%) berdasarkan aspek manfaat dan dari keseluruhan aspek penilaian mendapatkan rata-rata 123 (93,18%).
2. Penelitian Mutiara Dahlia, dkk (2016) yang berjudul "Pengembangan Media Video DVD dan Video Tentang Menu Sehat Seimbang Balita Untuk Kader Posyandu" berdasarkan hasil analisis data yang diperoleh, maka dapat disimpulkan sebagai berikut secara umum media dalam bentuk DVD dan video tentang makanan bergizi seimbang untuk balita lebih baik dibandingkan dengan media *handout* dalam meningkatkan hasil

belajar kader posyandu. Artinya, hasil belajar kader posyandu dalam penyuluhan gizi tentang makanan bergizi seimbang untuk balita lebih efektif meningkat dengan menggunakan media dalam DVD dan Video.

3. Penelitian Mariana (2011) yang berjudul "Pembuatan Video Pembelajaran dalam Pengolahan Kue Putu Mayang dari Tepung Beras Hitam untuk Mata Pelajaran Muatan Lokal Di Kelas XII SMK N 2 Godean Sleman" hasil analisis deskriptif tingkat kelayakan video pembelajaran dilihat pada penilaian tingkat kelayakan video pembelajaran dilihat dari aspek materi pada kategori sangat layak sebesar 44,44% dan kategori layak sebesar 55,56%. Dilihat dari aspek media tingkat kelayakan video pada kategori sangat layak sebesar 13,89%, sedangkan untuk kategori layak sebesar 86,11%. Untuk aspek luaran/output yang diharapkan pada kategori sangat layak sebesar 97,23% dan kategori layak sebesar 2,77%. Secara keseluruhan tingkat kelayakan video pembelajaran pengolahan kue putu mayang dari tepung beras hitam dikategorikan sangat layak sebesar 25% dan kategori layak sebesar 75%.

### **C. Kerangka Pikir**

Upaya peningkatan kualitas pendidikan menjadi tugas dan tanggung jawab seorang guru. Karena guru yang berhadapan langsung untuk membina para siswa di sekolah dalam proses kegiatan belajar mengajar. Keberhasilan suatu kegiatan instruksional diklat atau kegiatan pembelajaran akan sangat dipengaruhi oleh bagaimana seorang guru dapat merencanakan program pengajaran, mengolah informasi yang relevan menjadi materi diklat, menjabarkan program yang disusun menjadi tujuan

instruksional diklat, menyampaikan materi dalam bentuk kegiatan belajar mengajar, dan mengevaluasi hasil kegiatan instruksional diklat tersebut.

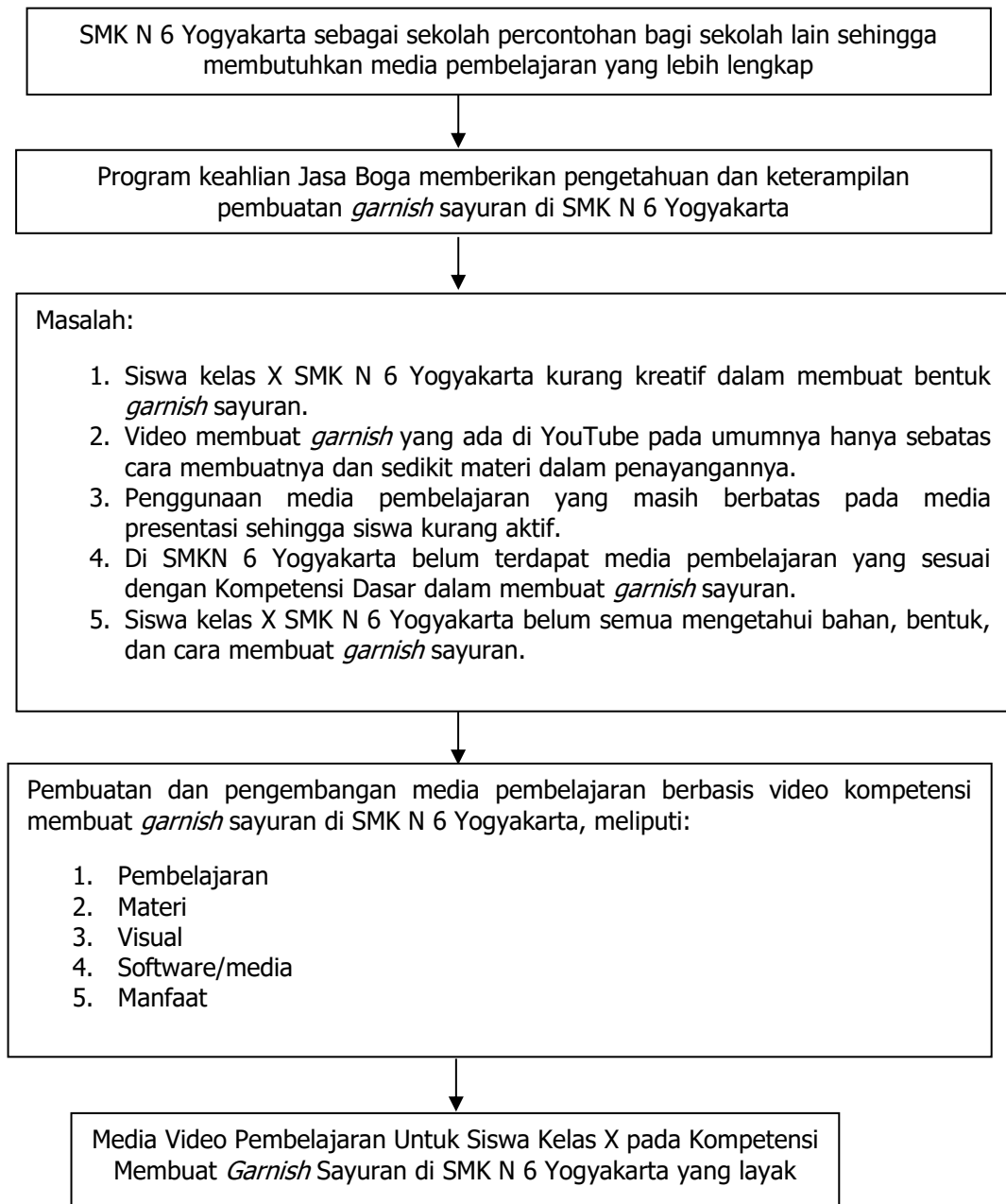
Hal tersebut tidak terlepas dari media bantu mengajar yang digunakan oleh seorang guru. Dalam proses belajar mengajar di SMK N 6 Yogyakarta membutuhkan media video pembelajaran sebagai perangkat pembelajaran agar mempermudah guru dalam menyampaikan materi, pada pencapaiannya SMK N 6 Yogyakarta sebagai sekolah percontohan bagi sekolah lain sehingga membutuhkan media pembelajaran yang lebih lengkap. Media tersebut digunakan pada program keahlian Tata Boga untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan dalam bidang pembuatan *garnish sayuran*.

Media video pembelajaran dibuat karena terdapat permasalahan pada siswa kelas X, adanya peralihan dari SMP ke SMK jurusan Tata Boga harus menyesuaikan materi yang ada di jurusan Tata Boga, salah satu materi pelajaran yaitu Boga Dasar. Pada materi pelajaran Boga Dasar terdapat kompetensi membuat *garnish* makanan dengan bahan dasar sayuran. Permasalahan pada siswa kelas X berupa : pengetahuan materi tentang membuat *garnish sayuran*, belum semua mengetahui gambaran materi, belum mengetahui pengertian, bentuk, jenis, bahan, cara membuat, dan kurang kreatif dalam membuat sayuran.

Pembuatan dan pengembangan media pembelajaran berbasis video dibuat untuk mengatasi permasalahan pada siswa kelas X dalam materi kompetensi membuat *garnish sayuran*, agar siswa mudah memahami materi. Pembuatan dan pengembangan media pembelajaran berbasis video

dibuat dari berbagai aspek penilaian media video pembelajaran, yaitu: pembelajaran, materi, visual, software/media, dan manfaat, sehingga tercipta media video pembelajaran untuk siswa kelas X pada kompetensi membuat *garnish* sayuran di SMK N 6 Yogyakarta yang layak digunakan sebagai media pembelajaran.

Pada penelitian ini akan dibuat pengembangan media video pembelajaran untuk kompetensi membuat *garnish* sayuran. Berdasarkan latar belakang yang sudah diuraikan sebelumnya kemudian ide untuk mengembangkan media pembelajaran muncul. Berikut adalah bagan yang menggambarkan kerangka berfikir penelitian :



Gambar 1. Kerangka Pikir

#### **D. Pertanyaan Penelitian**

Pertanyaan penelitian dalam penelitian ini antara lain:

1. Bagaimana pengembangan media video pembelajaran pada kompetensi membuat *garnish* sayuran di SMK N 6 Yogyakarta?
2. Bagaimana kelayakan media video pembelajaran pada kompetensi membuat *garnish* sayuran di SMK N 6 Yogyakarta?

### **BAB III**

## **METODE PENELITIAN**

### **A. Model Pengembangan**

Menurut Sugiyono (2015:1) penelitian merupakan cara atau kegiatan yang dilakukan dengan langkah-langkah ilmiah untuk mendapatkan data dengan tujuan dan kegunaan tertentu. Menurut Sugiyono (2015:407) metode penelitian dan pengembangan atau dalam bahasa Inggrisnya *Research and Development* (R&D) adalah metode penelitian yang digunakan untuk menghasilkan produk tertentu, dan menguji keefektifan produk tersebut. Penelitian dan pengembangan adalah penelitian yang bertujuan untuk menghasilkan produk baru melalui proses pengembangan. Menurut Nana Syaodih (2009: 164) juga menerangkan bahwa penelitian dan pengembangan adalah proses atau langkah-langkah untuk menciptakan suatu produk baru atau menyempurnakan suatu produk yang telah ada sebelumnya, yang dapat dipertanggungjawabkan.

Produk yang dimaksud dapat berupa sebuah benda atau perangkat keras seperti buku, modul, buku kerja, alat bantu pembelajaran di kelas atau laboratorium dan dapat juga berupa perangkat lunak (software) seperti sebuah sistem atau program. Sebelum melakukan penelitian dan pengembangan, dilakukanlah sebuah analisis kebutuhan produk ataupun kebutuhan konsumen. Harapannya setelah dilakukan sebuah analisa maka produk yang dikembangkan dapat difungsikan kebermanfaatannya. Model pengembangan merupakan dasar untuk mengembangkan produk yang

akan dihasilkan. Model pengembangan yang digunakan dalam penelitian ini adalah bentuk 4D yaitu *Define, Design, Develop* dan *Disseminate*.

Sebelum melakukan penelitian dan pengembangan, dilakukanlah sebuah analisis kebutuhan produk ataupun kebutuhan konsumen. Harapannya setelah dilakukan sebuah analisa maka produk yang dikembangkan dapat difungsikan kebermanfaatannya. Tahap *disseminate* yang dilakukan merupakan *disseminate* terbatas yaitu dengan menyebarkan hasil penelitian produk melalui jurnal dan menyarankan guru untuk menggunakan produk yang telah dikembangkan dalam pembelajaran sehari-hari.

## **B. Prosedur Pengembangan**

Prosedur pengembangan merupakan tahap penelitian yang akan dilakukan dalam pengembangan produk.

Model Pengembangan 4D terdiri atas 4 tahap utama yaitu: (1) *Define* (pendefinisian); (2) *Design* (perancangan); (3) *Develop* (pengembangan) dan (4) *Disseminate* (penyebarluasan). Berikut ini adalah penjelasan lebih rinci mengenai prosedur penelitian dan pengembangan model 4D yang dilakukan:

### 1. *Define* (Pendefinisian)

*Define* dilakukan pada mata pelajaran Boga Dasar dengan materi membuat *garnish* sayuran di SMK. Pada tahap ini akan diperoleh data berupa kurikulum dan silabus yang akan digunakan sebagai pedoman pengembangan media, selain itu juga akan dilakukan pengkajian materi

membuat *garnish* sayuran, perangkat pembuat media, dan penggunaan media.

a) Wawancara dilakukan untuk mengetahui silabus dan kurikulum yang dipakai oleh Sekolah dalam materi pelajaran boga dasar membuat *garnish* sayuran dan untuk mengetahui adanya permasalahan pada mata pelajaran boga dasar membuat *garnish* sayuran di kelas X.

## 2. *Design* (Perancangan)

Pada tahap ini, materi yang terkumpul kemudian didesain dalam media pembelajaran berbasis video. Perancangan awal, pada tahap ini terdapat beberapa prosedur yang meliputi (a) pembuatan *flowchart* media (b) penyusunan *script*. Pada tahap pembuatan *flowchart* dan *script*, untuk mendapatkan hasil yang baik, *flowchart* dan *script* dikonsultasikan dengan dosen pembimbing; (c) persiapan tokoh animasi/pemeran, pada bagian ini dibutuhkan rentang waktu yang cukup lama pada proses melatih dan penghafalan naskah. (d) persiapan alat dan bahan; (e) pengambilan video dalam proses pengambilan video kegiatan dengan bantuan rekan sebagai cameraman. (f) pengolahan video, dalam mengolah video peneliti membutuhkan waktu  $\pm$  4 minggu, untuk serangkaian prosesnya.

## 3. *Develop* (Pengembangan)

Pada tahap ini perancangan yang telah dilakukan kemudian dikembangkan sesuai media pembelajaran berbasis video yang diharapkan melalui proses validasi produk. Proses validasi ini dilakukan oleh ahli materi, ahli media dan responden (siswa). Validasi ini menggunakan lembar penilaian angket, lembar penilaian ini juga divalidasi dahulu agar mampu

mengukur semua aspek yang perlu dinilai dalam media pembelajaran. Hasil dari ujicoba oleh kemudian dapat diimplementasikan di SMK.

#### 4. *Disseminate* (Penyebarluasan)

Tahap terakhir yang dilakukan dalam penelitian pengembangan ini adalah *disseminate* atau penyebarluasan. Tahap *disseminate* dilakukan setelah dilakukannya uji kelayakan produk. Tahap *disseminate* ini dilakukan dengan cara menyebarkan hasil penelitian pengembangan media pembelajaran melalui jurnal sehingga dapat dijadikan alternatif bagi guru pada khususnya saat mengajar dan bagi pembaca pada umumnya. Penyebarluasan juga dilakukan dengan membagikan *software* media pembelajaran untuk digunakan guru dalam mengajar di kelas X Jasa Boga SMK N 6 Yogyakarta dan melalui YouTube.

### **C. Sumber Data/Subjek Penelitian**

Sumber data dalam penelitian ini menggunakan 2 sumber data, yaitu sumber data primer dan sumber data sekunder. Adapun penjelasannya adalah sebagai berikut:

#### 1. Sumber Data Primer

Sumber data primer dilakukan kepada ahli materi, ahli media dan siswa sebagai subyek penelitian. Penyebaran angket ini bertujuan untuk mengetahui kelayakan produk media video pembelajaran membuat *garnish* sayuran dalam proses mengajar.

Menurut Sugiyono (2015:352) untuk menguji validitas konstruk, maka dapat digunakan pendapat para ahli (*judgment experts*). Dalam hal ini setelah instrument dikonstruksi tentang aspek-aspek yang akan diukur

dengan berdasarkan teori tertentu, maka selanjutnya dikonsultasikan dengan ahli. Para ahli diminta pendapatnya tentang instrument yang telah disusun itu. Mungkin para ahli akan memberi pendapat: instrumen dapat digunakan tanpa perbaikan, dan mungkin dirombak total. Jumlah tenaga ahli yang digunakan minimal tiga orang dan umumnya mereka yang telah bergelar doktor sesuai dengan lingkup yang diteliti.

Setelah pengujian konstruk dari ahli selesai, maka diteruskan uji coba instrumen. Instrumen yang telah disetujui para ahli tersebut dicobakan pada sampel darimana populasi diambil. Jumlah anggota yang digunakan sekitar 30 orang. Setelah data ditabulasikan, maka pengujian validitas konstruk dilakukan dengan analisis faktor, yaitu dengan mengkolerasikan antar skor item instrumen. Untuk keperluan maka diperlukan bantuan komputer.

Tabel 3. Subjek Penelitian

<b>Tahap Penelitian</b>	<b>Sumber Data</b>	<b>Jumlah</b>
Validasi ahli materi	Dosen dan guru	2 orang
Validasi ahli media	Dosen	1 orang
Uji kelayakan	Siswa	30 orang

Validasi instrumen dilakukan sebelum validasi produk. Instrumen dikonsultasikan dengan Wika Rinawati. Validasi ahli materi dilakukan oleh guru mata pelajaran Boga Dasar membuat *garnish* sayuran di SMK N 6 Yogyakarta dan dosen Pendidikan Teknik Boga. Validasi ahli media dilakukan oleh dosen Pendidikan Teknik Boga dan Busana sebanyak satu orang. Uji kelayakan dilakukan untuk mengetahui respon siswa SMK N 6 Yogyakarta kelas X Jasa Boga sebanyak 30 orang.

## 2. Sumber Data Sekunder

Sumber data sekunder dilakukan dengan pengumpulan materi tentang Boga Dasar membuat *garnish* sayuran

### **D. Metode dan Alat Pengumpul Data**

#### **1. Metode Pengumpulan Data**

Metode pengumpulan data merupakan langkah utama dalam penelitian, dengan maksud untuk mendapatkan data yang akurat dan dapat dipertanggung jawabkan. Menurut Sugiyono (2015: 309) ada empat macam metode pengumpulan data yaitu: observasi, wawancara, dokumentasi, dan angket. Mengacu pada Sugiyono metode pengumpulan data dilakukan bertahap antara lain:

##### a. Literatur

Hal ini bertujuan untuk mengumpulkan literatur-literatur mengenai aspek-aspek untuk mengembangkan media pembelajaran berbasis video. Literatur meliputi aspek pengembangan materi dan aspek pengembangan media pembelajaran. Pada aspek pengembangan materi literatur yang digunakan adalah buku atau modul pembelajaran membuat *garnish* sayuran. sedangkan literatur pengembangan media pembelajaran menggunakan pengembangan media video.

##### b. Angket

Hal ini bertujuan untuk mengumpulkan data dalam penelitian ini meliputi angket pengembangan media dan validasi media .

1) Angket validasi media pembelajaran berbasis video untuk validator.

Angket ini diisi oleh ahli materi dan ahli media pembelajaran dengan

tujuan mengetahui kelayakan media pembelajaran sebelum diuji cobakan di SMK.

c. Dokumentasi

Dokumentasi dilakukan dengan mengumpulkan dan menyimpan data yang diperoleh yaitu berupa dokumentasi foto implementasi, data angket pengembangan media pembelajaran, data angket validasi ahli. Data yang dikumpulkan digunakan sebagai bukti sehingga penelitian pengembangan dapat dipertanggungjawabkan kebenarannya.

## **2. Alat Pengumpulan Data**

Menurut Sugiyono (2015:148) alat pengumpulan data/instrumen penelitian adalah suatu alat yang digunakan untuk mengukur fenomena alam maupun untuk mengukur fenomena sosial yang diamati. Menurut Suharsimi Arikunto (2013:160) alat pengumpul data atau instrument penelitian adalah fasilitas yang digunakan oleh peneliti dalam mengumpulkan data agar pekerjaannya lebih mudah dan hasilnya lebih baik, dalam arti lebih cermat, lengkap, dan sistematis sehingga mudah diolah. Instrumen penelitian yang digunakan pada penelitian ini adalah sebagai berikut:

a) Angket

Menurut Sugiyono (2015:199) angket atau kuisisioner adalah teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan memberi seperangkat pertanyaan atau pernyataan secara tertulis kepada responden untuk dijawab. Angket pada penelitian ini diberikan kepada ahli materi, ahli

media, dan juga para siswa yang mengikuti proses pembelajaran dengan produk media pembelajaran ini. Angket yang digunakan meliputi:

(1) Instrumen Angket Validasi Ahli Media dan Ahli Materi.

Angket ahli materi digunakan sebagai instrumen penelitian untuk mengetahui kelayakan media pembelajaran menurut ahli materi dan ahli media. Angket ini bertujuan untuk mengevaluasi media pembelajaran sebelum diujicobakan. Di dalam angket ini berisi tentang aspek-aspek untuk menilai apakah media pembelajaran berbasis video yang dikembangkan ini layak atau tidak. Instrumen untuk ahli materi ditinjau dari kualitas materi dan pembelajaran. Sedangkan untuk ahli media ditinjau dari tampilan dan kualitas media. Berikut adalah kisi-kisi yang digunakan untuk menilai media pembelajaran.

Tabel 4. Kisi-kisi Angket Ahli Materi

No	Aspek Penilaian	Indikator	No Butir	Jumlah Butir
1.	Pembelajaran	Kesesuaian media dengan silabus	1	1
		Kejelasan tujuan pembelajaran	2	1
		Kesesuaian tujuan pembelajaran	3	1
		Kesesuaian media dengan karakteristik materi dan siswa	4,5	2
		Daya dukung program terhadap pembelajaran	10	1
		Belajar secara mandiri	12	1
		Fleksibilitas penggunaan media	11	1
		Kesesuaian judul materi dengan materi yang disajikan	6	1
		Kemudahan memahami materi dan ilustrasi	7,8	2
		Kesusaian aplikasi dengan pembelajaran	9	1
		2.	Materi	Kejelasan Materi
Keruntutan materi	17			1
Kelengkapan materi	16			1
Kesesuaian materi dengan tujuan pembelajaran	13			1
Kedalaman materi	15			1
Kesesuaian ilustrasi dengan materi	18			1
Ketepatan gambar dan video	19,20			2
Evaluasi materi	21,22			2
Kejelasan referensi materi	23			1
Kesesuaian materi dengan perkembangan TIK	24			1
Penggunaan ejaan dan istilah	25			1
Penggunaan bahasa	26,27			2
3.	Manfaat			Media memperjelas materi
		Media menarik perhatian siswa	29	1
		Menyamakan persepsi siswa terhadap materi	30	1
		Memberikan kesempatan belajar	31,32	2
		Memudahkan guru dalam menyampaikan materi	33	
<b>Total</b>				<b>33</b>

Tabel 5. Kisi-kisi Angket Ahli Media

No	Aspek Penilaian	Indikator	No Butir	Jumlah Butir
1.	Visual	Ketetapan pemilihan jenis huruf	1	1
		Ketetapan pemilihan ukuran huruf	2	1
		Keterbacaan teks	3	1
		Kesesuaian warna teks terhadap background	4	1
		Kesesuaian penggunaan bahasa terhadap obyek media	5	1
		Kesesuaian intonasi dubbing	6	1
		Kesesuaian dubbing	7	1
		Kejelasan pelafalan bahasa asing	8	1
		Tidak terdapat penafsiran ganda dari bahasa yang digunakan	9	1
		Kesesuaian tokoh dengan perannya	10	1
		Kesesuaian penggunaan musik/background media	11	1
		Kejelasan suara video	12	1
		Komposisi warna pada tampilan media	13	1
		Konsistensi tata letak (layout) tampilan media	14	1
		Kualitas tampilan layar (background)	15	1
		Kualitas gambar layak digunakan	16	1
		Durasi video sesuai untuk pembelajaran	17	1
2.	Media	Kemudahan pengoperasian media pembelajaran	18	1
		Kejelasan alur materi dalam proses pembelajaran	19	1
		Kelancaran alur materi dalam proses pembelajaran	20	1
3.	Manfaat	Ketetapan video dengan materi pembelajaran	21	1
		Ketetapan gambar dengan materi pembelajaran	22	1
		Media pembelajaran mempermudah penyampaian materi	23	1
		Media pembelajaran menarik perhatian siswa	24	1
<b>Total</b>				<b>24</b>

(2) Instrumen Angket Kelayakan Media Pembelajaran ditinjau dari Siswa (Pengguna)

Instrumen angket untuk Siswa berisikan kesesuaian. Media Pembelajaran dilihat dari aspek pembelajaran, materi, visual dan *software*. Penyusunan instrumen ini telah disesuaikan dengan indikator kelayakan media pembelajaran seperti yang telah dibahas pada bab sebelumnya. Kisi-kisi instrumen angket untuk siswa (pengguna).

Tabel 6. Kisi-Kisi Angket Siswa

No	Aspek Penilaian	Indikator	No Butir	Jumlah Butir
1.	Pembelajaran	Kejelasan tujuan pembelajaran	1	1
		Kesesuaian aplikasi dengan konsep materi	2	1
		Kesesuaian media dengan karakteristik siswa	3	1
		Fleksibilitas penggunaan media	4	1
		Kemudahan dalam memahami materi dan ilustrasi	5	1
		Belajar secara mandiri	6	1
		2.	Materi	Kelengkapan materi
Kesesuaian materi dengan tujuan pembelajaran	8			1
Keruntutan materi	9			1
Ketepatan gambar dan video	10,11			2
Evaluasi materi	12			1
Penggunaan bahasa	13			1
3.	Visual	Keterbacaan teks	14	1
		Format huruf	15	1
		Tampilan media	16	1
		Penggunaan sound effect	17	1
		Kejelasan suara	18	1
		Daya tarik media	19	1
		Pengucapan dan intonasi media	20	1
		Durasi video	21	1
4.	Software/Media	Kualitas video	22	1
		Kelancaran software/media	23	1
		Kemudahan penggunaan media	24	1
		Kejelasan petunjuk dalam media	25	1
				<b>25</b>

### (3) Instrumen Soal Evaluasi

Instrumen soal evaluasi berisi soal evaluasi sesuai dengan materi pokok dalam pembelajaran membuat Garnish Sayuran.

Tabel 7. Kisi-Kisi Instrumen Soal Evaluasi

No	Materi Pelajaran	Indikator Esensial Soal	No Soal
1.	Pengertian garnish	Menyebutkan pengertian garnish	1
2.	Manfaat garnish	Menyebutkan manfaat garnish	2
		Menyebutkan garnish sayuran pada mata pelajaran boga dasar digunakan untuk masakan	9
3.	Syarat-syarat garnish sayuran	Menyebutkan syarat-syarat garnish sayuran	3
		Menjelaskan apa yang dimaksud dengan composite garnish	4
		Menyebutkan cara menyimpan garnish sayuran agar tetap segar	11
4.	Bahan untuk membuat garnish sayuran	Menyebutkan beberapa bahan yang digunakan untuk membuat garnish sayuran	5
5.	Alat untuk membuat garnish sayuran	Menyebutkan beberapa alat yang digunakan untuk membuat garnish sayuran	6
6.	Langkah-langkah membuat garnish sayuran	Menyebutkan langkah-langkah pembuatan garnish sayuran dengan bentuk bunga mawar dari tomat	7
		Menyebutkan langkah-langkah pembuatan garnish sayuran dengan bentuk bunga dari cabai teropong	13
		Menyebutkan langkah-langkah pembuatan garnish sayuran dengan bentuk angsa dari tomat	14
		Menyebutkan langkah-langkah pembuatan garnish sayuran bentuk bunga teratai dari tomat	15
7.	Bentuk-bentuk garnish sayuran	Menyebutkan sayuran yang bisa dibuat garnish bentuk kipas	8
		Menyebutkan bagaimana agar bentuk bunga dari cabai dan daun bawang bentuknya menjadi segar dan mekar	10
		Menyebutkan bentuk garnish sayuran yang agak sulit untuk dibuat	12

## E. Teknik Analisis Data

Menurut Sugiyono (2015:29) teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah teknik analisis deskriptif. Teknik analisis deskriptif dilakukan dengan menggunakan statistik deskriptif. Statistik deskriptif adalah statistik yang berfungsi untuk mendeskripsikan atau memberi gambaran terhadap objek yang diteliti melalui data sampel atau populasi sebagaimana adanya, tanpa melakukan analisis dan membuat kesimpulan yang berlaku untuk umum.

Menurut Djemari Mardapi (2008:122) hasil pengukuran berupa skor atau angka. Menafsirkan hasil pengukuran juga disebut dengan penilaian. Untuk menafsirkan hasil pengukuran diperlukan suatu kriteria. Kriteria yang digunakan tergantung pada skala dan jumlah butir yang digunakan. Misalkan digunakan skala Likert dengan 4 (4 pilihan) untuk mengukur sikap siswa, yaitu: Sangat setuju (4), Setuju (3), Tidak setuju (2), Sangat tidak setuju (1).

Analisis data yang diperoleh dari angket uji validasi para ahli dan uji lapangan (siswa) digunakan untuk mengetahui kelayakan media pembelajaran yang telah dibuat. Angket yang digunakan pada penelitian ini adalah angket dengan skala Likert yang berperingkat 1-4. Angket ini digunakan untuk memperoleh pendapat expert dan siswa dengan kriteria sangat layak, layak, tidak layak dan sangat tidak layak.

Tabel 8. Angket uji kelayakan

<b>Kategori</b>	<b>Skor</b>
Sangat Layak	4
Layak	3
Tidak Layak	2
Sangat Tidak Layak	1

## 1. Menghitung skor persentase

$$\% \text{ Kelayakan} = \frac{\Sigma \text{ Skor}}{\Sigma \text{ Skor maks}} \times 100\%$$

Keterangan:

% kelayakan = jumlah persentase perolehan skor

$\Sigma$  Skor = jumlah skor

$\Sigma$  Skor maks = jumlah skor maksimal

Menurut Endang Mulyatiningsih (2012:36) penggunaan data berskala interval cukup luas, dapat dianalisis menggunakan analisis parametrik maupun non parametrik. Data berskala interval dapat diubah menjadi skala ordinal dengan membuat kategori-kategori. Misalnya: kategori A,B,C,D ditetapkan berdasarkan rentang nilai tertentu yang kemungkinan tidak memiliki jarak yang sama. Berikut konversi data berskala interval menjadi ordinal .

## 2. Konversi Data Berskala Interval menjadi Ordinal

Tabel 9. Kategorisasi Uji Kelayakan Media Video Pembelajaran

<b>Rentang Nilai</b>	<b>Kategori</b>
>80	Sangat Layak
66-80	Layak
56-65	Kurang layak
<56	Sangat Tidak Layak

Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan skor penilaian atau tingkat kelayakan baik setiap aspek maupun keseluruhan terhadap media pembelajaran. Skor tiap butir tanggapan yang diperoleh dapat dikonversikan menjadi nilai untuk mengetahui kategori atau kriteria setiap

butir tanggapan atau rata-rata secara keseluruhan terhadap media pembelajaran hasil pengembangan.

## BAB IV

### HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHAAN

#### A. Deskripsi Data Uji Coba

Penelitian ini bertujuan menghasilkan produk baru melalui proses pengembangan. Model penelitian dan pengembangan produk (*Research and Development*) dengan pendekatan 4D (*Define, Design, Develop, Disseminate*) deskripsi data hasil penelitian ini ditampilkan dalam tahapan-tahapan pengembangan model 4D dan dapat dijabarkan sebagai berikut:

##### 1. Tahap *Define*

Tahap *define* bertujuan untuk mengumpulkan berbagai informasi yang berkaitan dengan produk yang akan dikembangkan dan mengidentifikasi permasalahan dalam pembelajaran yang mendasari pentingnya pengembangan media pembelajaran video pembuatan *garnish* sayuran di SMK N 6 Yogyakarta.

##### a. Identifikasi Masalah

Tahap identifikasi masalah menggunakan proses wawancara dengan guru mata pelajaran Boga Dasar kelas X Jasa Boga. Wawancara dilakukan dengan guru mata pelajaran Boga Dasar kelas X Jasa Boga bahwa siswa kelas X di SMK N 6 Yogyakarta kurang mengetahui alat, bahan, cara membuat, dan kurang kreatif dalam membuat *garnish* sayuran karena siswa kelas X baru masuk di SMK N 6 Yogyakarta dan belum mengerti tentang materi tentang *garnish* sayuran yang sebelumnya belum pernah diajarkan. Meminta kurikulum dan silabus materi Boga Dasar pada guru

pengampu mata pelajaran Boga Dasar kelas X. Kurikulum yang digunakan SMK N 6 Yogyakarta adalah kurikulum 2013.

b. Analisis kebutuhan

Berdasarkan identifikasi masalah yang terjadi di lapangan maka perlu dikembangkan media pembelajaran video membuat *garnish* sayuran. Media video pembelajaran membuat *garnish* sayuran dapat menambah wawasan dan mempermudah siswa dalam belajar. Pengembangan media video membuat *garnish* sayuran ditujukan sebagai media alternatif guru agar lebih bervariasi serta membantu siswa dalam belajar mandiri.

c. Studi pustaka

Berdasarkan materi yang diajarkan, maka studi pustaka yang dilakukan sebagai berikut:

1) Mengkaji kurikulum

Kurikulum yang digunakan SMK N 6 Yogyakarta adalah kurikulum 2013. Materi pokok yang diajarkan oleh kelas X Tata Boga pada mata pelajaran Boga Dasar adalah sebagai berikut:

- a) Menjelaskan pengertian *garnish* makanan dan minuman
- b) Fungsi *garnish* makanan dan minuman
- c) Macam-macam *garnish* makanan dan minuman
- d) Bahan yang digunakan dalam membuat *garnish* makanan dan minuman
- e) Alat yang digunakan dalam membuat *garnish* makanan dan minuman

Materi pokok yang diambil untuk keperluan penelitian pengembangan media pembelajaran adalah materi membuat *garnish* sayuran. Materi ini dipilih karena materi ini membutuhkan kegiatan pembelajaran teori dan

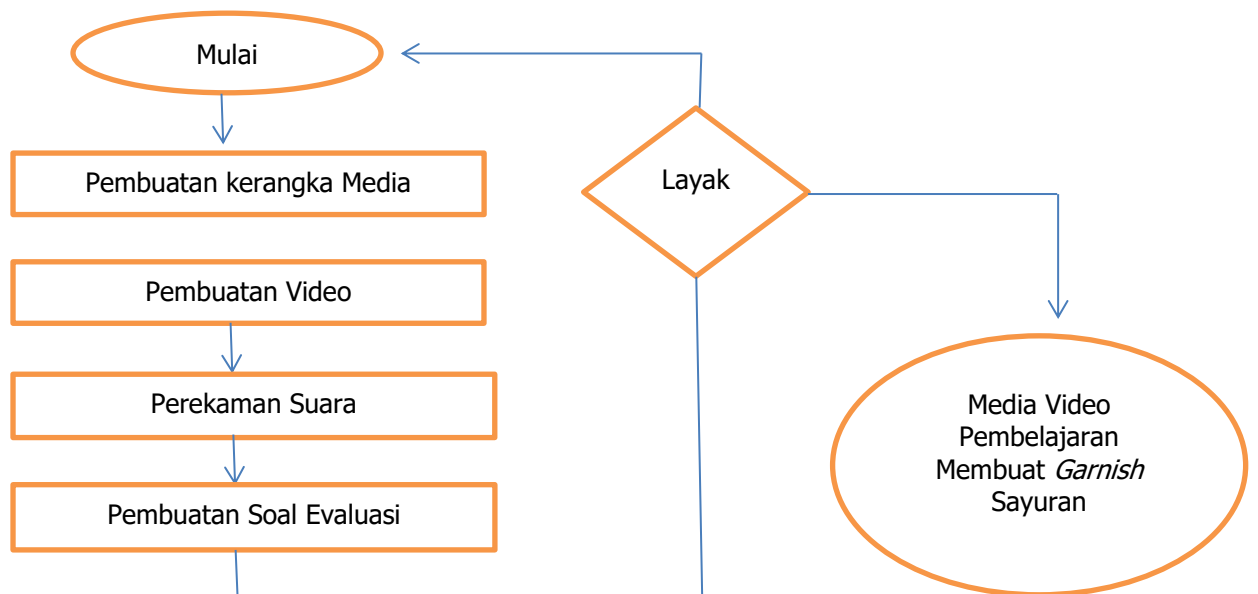
praktik, namun siswa lebih antusias dalam pembelajaran praktik sehingga perlu media pembelajaran untuk menambah antusias siswa pada pembelajaran teori dan memaksimalkan sarana dan prasarana yang disediakan oleh sekolah.

## 2) Mengidentifikasi materi yang dibutuhkan

Identifikasi materi yang dibutuhkan dilakukan dengan bertukar pendapat dengan guru mata pelajaran boga dasar. Materi yang dimaksud dalam media ini adalah membuat *garnish* sayuran. Langkah selanjutnya adalah pengumpulan informasi tentang materi yang dibutuhkan. Pengumpulan informasi diperoleh dari berbagai sumber dalam buku penunjang.

## 2. Tahap *Design*

Tahap *design* merupakan tahap dalam membuat rancangan isi media video pembelajaran membuat *garnish* sayuran dan membuat rancangan tampilan media video pembelajaran terdiri dari tampilan video: judul video, pembuka video, materi video, penutup video, dan evaluasi.



Gambar 2. Diagram Alir Media Pembelajaran

### 3. Tahap *Develop*

Tahap *develop* atau tahap pengembangan bertujuan untuk menghasilkan media pembelajaran akhir sesuai kebutuhan setelah proses validasi, revisi, dan uji coba.

#### a. Validasi oleh Ahli dan Revisi

Validasi dan ahli bertujuan untuk menghasilkan media pembelajaran sesuai dengan tujuan dari pandangan ahli materi dan ahli media.

#### 2) Validasi Ahli materi

Validasi ahli materi dilakukan oleh dua orang ahli materi yaitu guru mata pelajaran boga dasar dari SMK N 6 Yogyakarta dan dosen seni penyajian makanan dari program studi Pendidikan Teknik Boga Universitas Negeri Yogyakarta. Masukan dan saran ahli materi kemudian digunakan untuk merevisi Media Pembelajaran agar sesuai dengan pandangan materi

dan dikonsultasikan lagi untuk mendapatkan persetujuan dan penilaian kelayakan.

### 3) Validasi Ahli Media

Validasi media dilakukan oleh seorang dosen media pembelajaran. Ahli media memberikan saran dan masukan mengenai media pembelajaran dari pandangan tampilan maupun kemenarikan media pembelajaran. Masukan dan saran dari ahli media kemudian digunakan untuk merevisi media pembelajaran agar sesuai dengan pandangan ahli media dan dikonsultasikan lagi untuk mendapatkan persetujuan dan penilaian kelayakan.

#### b. Uji Kelayakan Media Skala Luas

Uji kelayakan media video pembelajaran membuat garnish sayuran secara luas yaitu menguji media pembelajaran oleh siswa jasa boga kelas X SMK N 6 Yogyakarta untuk mengetahui tingkat kelayakan media yang telah dibuat sesuai dengan panduan pembuatan media, perbaikan dari validasi ahli materi dan media.

### 3. Tahap *Disseminate*

Tahap terakhir yang dilakukan dalam penelitian pengembangan ini adalah penyebarluasan. Media video pembelajaran membuat *garnish* sayuran yang telah mendapat penilaian kelayakan dari ahli materi, ahli media, dan siswa (pengguna) dan telah dinyatakan layak untuk dijadikan alternative media pembelajaran. Selanjutnya media pembelajaran disimpan bentuk CD yang akan disebarluaskan oleh guru dan YouTube dengan alamat <https://www.youtube.com/watch?v=l6JgBtAdb8g>.

sehingga tercapai kebermanfaatannya pengembangan media video pembelajaran membuat *garnish* sayuran.

## **B. Analisis Data**

Analisis data yang digunakan dalam penelitian pengembangan ini adalah statistik deskriptif yaitu menggambarkan langkah-langkah dalam pengembangan media video pembelajaran membuat *garnish* sayuran dan menggambarkan hasil kelayakannya. Langkah pengembangan media video pembelajaran membuat *garnish* sayuran dimulai dari tahap *define*, *design*, *develop*, dan *disseminate*.

Tahap *define* dilakukan dengan wawancara. Tahap *define* dilakukan untuk mengetahui permasalahan yang terjadi pada mata pelajaran boga dasar, acuan kurikulum dan silabus yang digunakan. SMK N 6 Yogyakarta memiliki fasilitas komputer yang mencukupi bagi setiap guru. Berdasarkan penilaian guru, media pembelajaran berbasis komputer diperlukan untuk materi membuat *garnish* sayuran, namun sekolah belum menyediakan media pembelajaran sehingga diperlukan media pembelajaran yang baik guna menunjang pembelajaran di kelas.

Tahap *design* dilakukan dengan merancang kerangka pengembangan media pembelajaran melalui *flowchart* sesuai dengan materi yang telah dikonsultasikan kepada guru mata pelajaran dan dosen. Tahap *develop* dimulai dari pembuatan media dengan pengembangan media video pembelajaran, validasi oleh expert (ahli materi dan ahli media) dan uji coba kepada siswa.

Berikut ini adalah hasil penilaian kelayakan media pembelajaran dari pandangan ahli materi secara keseluruhan:

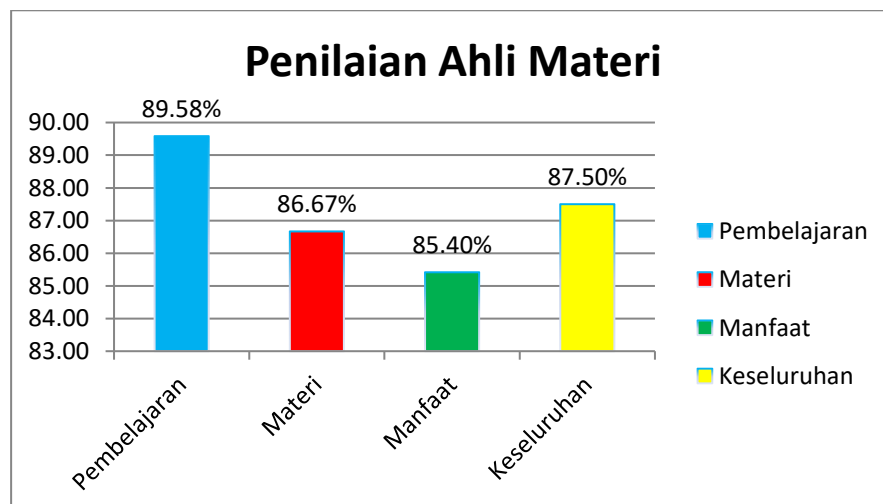
Tabel 10. Hasil Uji Kelayakan Media Pembelajaran oleh 2 orang Ahli Materi

Aspek	Persentase Kelayakan	Kategori
Pembelajaran	89,58%	Sangat Layak
Materi	86,67%	Sangat Layak
Manfaat	85,40%	Sangat Layak
Keseluruhan	87,50%	Sangat Layak

Perhitungan lebih rinci pada lampiran

Uji kelayakan media pembelajaran oleh 2 orang ahli materi mendapatkan persentase sebesar 89,58% pada aspek pembelajaran. Berdasarkan aspek materi, media pembelajaran mendapatkan persentase sebesar 86,67%. Berdasarkan aspek manfaat, media pembelajaran mendapatkan persentase sebesar 85,40%. Berdasarkan keseluruhan aspek penelitian, media pembelajaran mendapatkan persentase sebesar 87,50%, sehingga termasuk dalam kategori sangat layak digunakan sebagai media pembelajaran.

Hasil uji kelayakan media pendidikan dari pandangan 2 orang ahli materi jika disajikan dalam diagram batang adalah sebagai berikut:



Gambar 3. Persentase Uji Kelayakan Media Pembelajaran oleh 2 orang Ahli Materi

Tabel berikut ini adalah hasil penelitian kelayakan media pembelajaran dari pandangan ahli media:

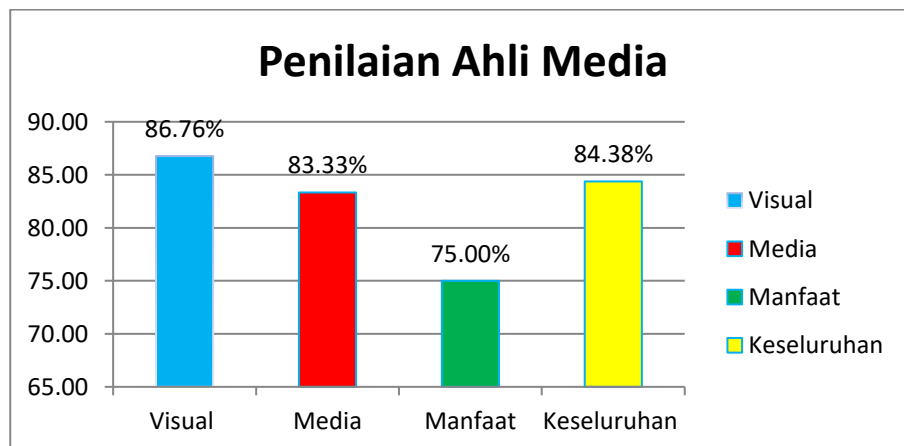
Tabel 11. Hasil Uji Kelayakan Media Pembelajaran oleh 1 orang Ahli Media

Aspek	Persentase Kelayakan	Kategori
Visual	86,76%	Sangat Layak
Media	83,33%	Sangat Layak
Manfaat	75,00%	Layak
Keseluruhan	84,38%	Sangat Layak

Perhitungan lebih rinci pada lampiran

Uji kelayakan media pembelajaran oleh 1 orang ahli media mendapatkan persentase sebesar 86,76% pada aspek visual. Berdasarkan aspek media, media pembelajaran mendapatkan persentase sebesar 83,33%. Berdasarkan aspek manfaat, media pembelajaran mendapatkan persentase sebesar 75,00%. Berdasarkan keseluruhan aspek penelitian, media pembelajaran mendapatkan persentase sebesar 84,38%, sehingga termasuk dalam kategori sangat layak digunakan sebagai media pembelajaran.

Hasil uji kelayakan media pendidikan dari pandangan 1 orang ahli media jika disajikan dalam diagram batang adalah sebagai berikut:



Gambar 4. Persentase Uji Kelayakan Media Pembelajaran oleh 1 orang Ahli Media

Berikut adalah hasil uji penelitian kelayakan media video pembelajaran pada kompetensi membuat *garnish* sayuran oleh 30 siswa kelas X Jasa Boga SMK N 6 Yogyakarta:

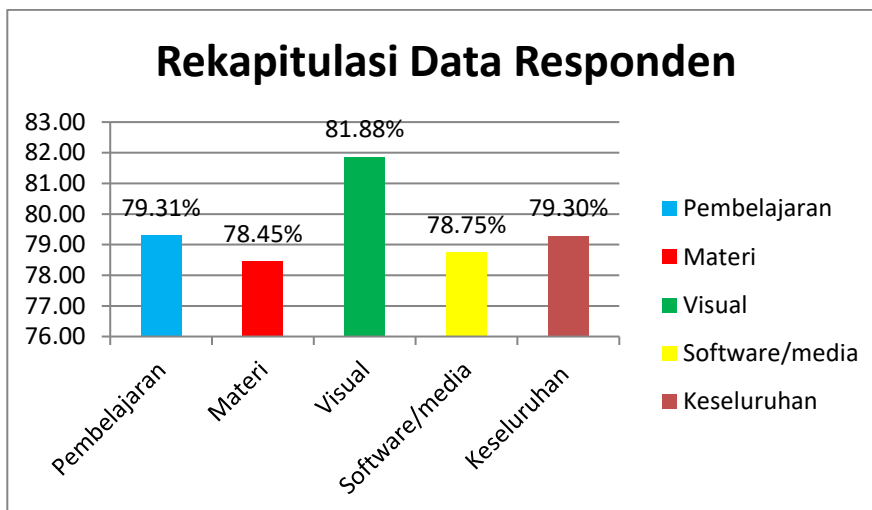
Tabel 12. Hasil Uji Kelayakan Media Pembelajaran oleh 30 Siswa

Aspek	Persentase Kelayakan	Kategori
Pembelajaran	79,31%	Layak
Materi	78,45%	Layak
Visual	81,88%	Sangat Layak
Software/media	78,75%	Layak
Keseluruhan	79,30%	Layak

Perhitungan lebih rinci pada lampiran

Uji kelayakan media pembelajaran oleh 30 siswa mendapatkan persentase sebesar 79,315 pada aspek pembelajaran. Berdasarkan aspek materi, media pembelajaran mendapatkan persentase sebesar 78,45%. Berdasarkan aspek visual, media pembelajaran mendapatkan persentase sebesar 81,88%. Berdasarkan aspek software/media, media pembelajaran mendapatkan persentase sebesar 78,75%. Berdasarkan keseluruhan aspek penelitian, media pembelajaran mendapatkan persentase sebesar 79,30%, sehingga termasuk dalam kategori layak digunakan sebagai media pembelajaran.

Hasil uji kelayakan media pendidikan dari 30 siswa jika disajikan dalam diagram batang adalah sebagai berikut:



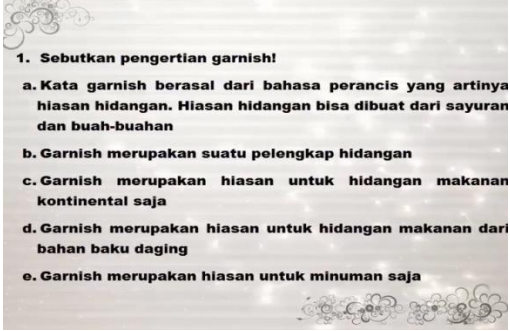

Gambar 5. Persentase Uji Kelayakan Media Pembelajaran oleh 30 Siswa Kelas X di SMK N 6 Yogyakarta

### C. Kajian produk

Media video pembelajaran membuat *garnish* sayuran disusun dengan tujuan untuk membantu kelancaran pada kegiatan pembelajaran. Media pembelajaran disusun berdasarkan hasil wawancara yang telah dilakukan sebelumnya. Tahap validasi dan revisi bertujuan untuk menghasilkan media pembelajaran yang layak digunakan untuk pembelajaran.

Berikut ini adalah ringkasan masukan yang telah diberikan oleh ahli materi dan revisi atau langkah perbaikan yang dilakukan:

Tabel 13. Saran Dari Ahli Materi dan Media

No	Saran dan masukan	Langkah Perbaikan
1.	Menambahkan soal evaluasi di media video	 <p>1. Sebutkan pengertian garnish!</p> <p>a. Kata garnish berasal dari bahasa perancis yang artinya hiasan hidangan. Hiasan hidangan bisa dibuat dari sayuran dan buah-buahan</p> <p>b. Garnish merupakan suatu pelengkap hidangan</p> <p>c. Garnish merupakan hiasan untuk hidangan makanan kontinental saja</p> <p>d. Garnish merupakan hiasan untuk hidangan makanan dari bahan baku daging</p> <p>e. Garnish merupakan hiasan untuk minuman saja</p>
2.	Menambahkan langkah-langkah petunjuk mengerjakan soal	 <p><b>SOAL EVALUASI</b> <b>Membuat Garnish Sayuran</b></p> <p>Petunjuk :</p> <p>Berdoalah sebelum mengerjakan soal evaluasi</p> <p>Berilah tanda silang (X) pada jawaban yang menurut anda paling benar</p>
3.	Durasi penayangan soal evaluasi pada media video 10 detik	Durasi penayangan soal evaluasi pada media video 15 detik

Berdasarkan dari saran dan perbaikan yang telah dilakukan pada tahap validasi ahli materi dan ahli media maka tersusunlah produk media video pembelajaran membuat *garnish* sayuran.

#### 1. *Software* Media Pembelajaran

*Software* media pembelajaran disimpan dalam bentuk CD. Media pembelajaran dapat dibuka menggunakan semua aplikasi pemutar video, misalnya: GOM Player, Media Player Classic, Winamp, Windows Media Player, dan lain-lain. Perangkat lunak/*software* yang digunakan dalam pengembangan media pembelajaran yaitu menggunakan *Camtasia Studio*

sebagai *software* utama serta *Filmora* dan *Format Factory* untuk pengeditan video. Media pembelajaran ini dapat digunakan sebagai media pembelajaran individu maupun klasikal dengan menggunakan perangkat komputer dan laptop. Jika digunakan secara klasikal, maka dibantu dengan LCD.

## 2. Komponen Media

Berikut ini adalah komponen media pembelajaran sebelum dan setelah adanya perbaikan berdasarkan saran ahli materi dan media.

### a. Sampul/halaman awal media pembelajaran

Sampul/halaman awal menggunakan background menggunakan warna hitam dan warna huruf kuning serta ada logo UNY yang terletak ditengah.



Gambar 6. Sampul/halaman awal Media Pembelajaran

### b. Tampilan pembuka video

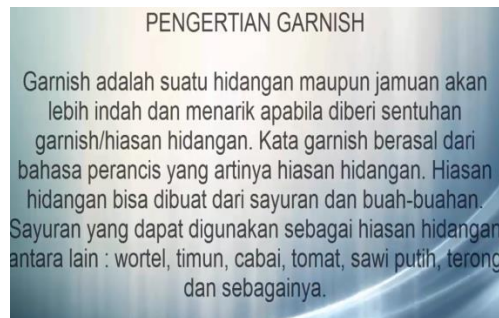
Tempat pengambilan gambar untuk tampilan pembuka video dilakukan di depan rektorat UNY.



Gambar 7. Tampilan Pembuka Video

c. Materi

Pada isi materi utama menampilkan pengertian *garnish*, serta dilanjutkan dengan alat dan bahan *garnish* sayuran.



Gambar 8. Materi pengertian *Garnish*



Gambar 9. Materi alat yang digunakan untuk membuat *garnish* sayuran

**Bahan untuk membuat garnish sayuran**



Gambar 10. Bahan-bahan yang digunakan untuk membuat *garnish* sayuran

d. Judul pada setiap materi tutorial membuat *garnish* sayuran

Background menggunakan warna orange dan tampilan huruf didalam gambar awan dan dilanjutkan dengan materi tentang bahan dan cara membuat *garnish* sayuran.



Gambar 11. Tampilan judul pada setiap materi tutorial membuat *garnish* sayuran



Gambar 12. Materi langkah-langkah membuat *garnish* sayuran

e. Praktik membuat *garnish* sayuran

Pada praktik membuat *garnish* sayuran, seseorang mempraktikkan membuat *garnish* sayuran dan selanjutnya ditampilkan hasil dari membuat *garnish* sayuran.



Gambar 13. Proses Pembuatan *garnish* sayuran



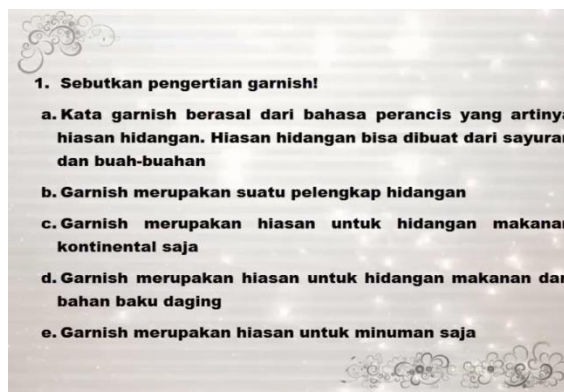
Gambar 14. Hasil pembuatan *garnish* sayuran

f. Soal evaluasi

Pada soal evaluasi, pertama ada judul dan tata cara mengerjakan soal evaluasi dan dilanjutkan dengan tampilan soal evaluasi. Siswa mengerjakan soal dengan bentuk soal tertulis jenis pilihan ganda.



Gambar 15. Sampul soal evaluasi dalam media video



Gambar 16. Tampilan soal evaluasi

g. Tampilan penutup video

Tempat pengambilan gambar untuk tampilan penutup video dilakukan di depan rektorat UNY sama seperti pembuka video.



Gambar 17. Tampilan penutup video

#### **D. Pembahasan Hasil Penelitian**

Penelitian dilakukan bertujuan untuk mengembangkan media pembelajaran dan diuji tingkat kelayakannya. Pengembangan media video pembelajaran membuat *garnish* sayuran ini dibuat dengan menggunakan model 4D, dengan model tersebut dapat dihasilkan suatu media pembelajaran yang baik dan layak digunakan. Sehingga media pembelajaran yang dihasilkan bisa digunakan oleh siswa dan guru untuk dapat meningkatkan kualitas pembelajaran.

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, tahap *define* merupakan modal terbesar dalam pengembangan suatu produk. Melalui tahap *define* kita memperoleh informasi mengenai produk yang benar-benar dibutuhkan berdasarkan permasalahan yang terjadi dilapangan. Permasalahan dapat diketahui karena telah melakukan wawancara terhadap guru yang mengajar siswa kelas X jasa boga di SMK N 6 Yogyakarta. Hasil wawancara yang didapat bahwa kelas X jasa boga belum mengerti tentang materi *garnish*, mereka belum mengetahui tentang bahan, alat, dan cara membuatnya.

Media video pembelajaran membuat *garnish* sayuran dibuat untuk membantu guru dalam mengajar agar siswa mudah mengerti tentang materi yang diajarkan. SMK N 6 Yogyakarta memiliki fasilitas yang mendukung penggunaan media pembelajaran yaitu laboratorium komputer untuk siswa dan laptop bagi tiap guru serta tersedianya LCD proyektor pada setiap kelas guna untuk membantu dalam penayangan media video pembelajaran.

Media pembelajaran yang dibutuhkan adalah media yang relevan dengan kurikulum 2013, materi sesuai dengan kompetensi dasar dan standar kompetensi inti yang ingin dicapai. Silabus yang dikaji adalah silabus mata pelajaran boga dasar kelas X jasa boga sub materi *garnish* makanan dan minuman. Pada pembuatan media pembelajaran lebih difokuskan pada materi *garnish* makanan yaitu bahan yang digunakan dari sayuran. Pada *garnish* sayuran terdapat beberapa ketuntasan kompetensi yaitu: menjelaskan pengertian *garnish*, fungsi garnish sayuran, macam-macam *garnish* sayuran, bahan yang digunakan dalam membuat *garnish* sayuran, dan alat yang digunakan dalam membuat *garnish* sayuran.

*Design* merupakan tahap merancang suatu produk yang baik berdasarkan rambu-rambu pembuatan produk dan sesuai kebutuhan yang telah diperoleh pada tahap define. Tahap define dimulai dengan pembuatan *flowchart*, *script*. Kesulitan dalam tahap ini terletak pada tempat untuk melakukan take video, pada take video pertama yang dilakukan di halaman taman KPLT FT UNY tidak jadi digunakan karena gambar yang dihasilkan kurang jelas. Take video yang kedua akhirnya memilih tempat dalam ruang kelas di jurusan PTBB UNY dan hasil gambar jelas, pemilihan pemeran yang mampu dan ahli dalam membentuk *garnish* sayuran.

*Develop* merupakan tahap penilaian produk dari ahli dan pengguna. Saran dan masukan dari ahli dan pengguna sangat berguna bagi perbaikan produk sehingga produk yang dibuat sesuai dengan kebutuhan pengguna dan layak digunakan. Hasil validasi dan uji coba mengalami kenaikan dan

penurunan skor pada setiap tahap. Pada tahap validasi, keseluruhan aspek penilaian mendapatkan skor 3 atau 4, sedangkan pada tahap uji coba pengguna (siswa) aspek penilaian mendapatkan skor yang bervariasi antara 1 sampai 4. Hal tersebut dikarenakan dalam uji validasi, media pembelajaran diuji kelayakannya oleh dosen atau guru yang ahli didalam bidangnya. Sedangkan uji coba pengguna dilakukan kepada siswa yang memiliki gaya belajar, pemahaman dan kesukaan yang berbeda terhadap materi dan media pembelajaran.

Dari 25 kriteria penilaian, terdapat 2 responden yang menilai kualitas video pembelajran dengan skor 1 karena menurut siswa video tersebut sudah bagus tetapi kualitas video dan audio kurang jelas. Kualitas video dan audio kurang jelas dikarenakan karena intonasi suara pada isi materi, pada proses pembuatannya tidak dilakukan secara langsung pada proses pengambilan gambar melainkan melalui perekaman suara yang dilakukan ditempat yang berbeda dan untuk merekam suara menggunakan handphone. Hasil dari perekaman suara menggunakan handphone menjadikan kualitas video dan audio kurang jelas. Untuk menjadikan kualitas video dan audio menjadi jelas pada saat pengambilan gambar dan perekaman suara harus dilakukan sesuai dengan alat yang digunakan untuk membuat video.

Dari penilaian ahli materi, ahli media dan uji kelayakan terhadap siswa pada media video pembelajaran membuat *garnish* sayuran dapat diartikan bahwa media yang dikembangkan layak digunakan sebagai sumber belajar/alternatif media pembelajaran dalam proses pembelajaran

baik klasikal maupun individual. Hasil penelitian yang diperoleh masih relevan terhadap penelitian yang dikembangkan oleh Fitri Muslimah, Mutiara,dkk, dan Mariana yang menyatakan media video pembelajaran yang dikembangkan layak digunakan sebagai media pembelajaran. Tahap disseminate merupakan penyebarluasan produk melalui penggunaan produk dalam kegiatan pembelajaran dan disebarluaskan melalui YouTube dengan alamat <https://www.youtube.com/watch?v=I6JgBtAdb8g>.

## **BAB V**

### **SIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Simpulan**

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Durasi waktu dalam video pembelajaran membuat *garnish* sayuran 15:51 menit. Format penyajian dalam video pembelajaran dalam video pembelajaran membuat *garnish* sayuran menggunakan format gabungan karena dalam video ini terdapat materi dan tokoh yang melakukan tutorial membuat *garnish* sayuran. Materi dalam media ini adalah mata pelajaran Boga Dasar dengan materi membuat *garnish* sayuran untuk kelas X Program Keahlian Jasa Boga. Materi yang ditampilkan dalam media video pembelajaran membuat *garnish* sayuran berupa pengertian *garnish*, alat , bahan, dan cara membuat *garnish* sayuran. Bentuk garnish yang ditampilkan dalam media video pembelajaran berupa bentuk bunga mawar, bunga teratai, dan angsa dari tomat, bentuk bunga dari wortel, bentuk bunga dari cabe, dan bentuk bunga dari daun bawang. Video ini ditambahkan *dubbing* suara untuk memperjelas penyampaian materi dalam membuat garnish sayuran.
2. Hasil penilaian kelayakan oleh ahli materi (87,50%) dikategorikan sangat layak, penilaian ahli media (84,38%) dikategorikan sangat layak,

penilaian siswa (79,30%) dikategorikan layak digunakan sebagai media pembelajaran.

## **B. Keterbatasan Produk**

1. Materi yang dibutuhkan dalam membuat garnish adalah *garnish* makanan dan minuman, namun materi yang terdapat dalam media pembelajaran ini hanya mencakup *garnish* makanan dengan menggunakan bahan sayuran. Dalam pengembangan media video pembelajaran hanya difokuskan pada kompetensi membuat *garnish* sayuran.
2. Penayangan media video pembelajaran, hanya dapat menampilkan beberapa bentuk garnish sayuran dan tidak dapat menampilkan keseluruhan dari beberapa bentuk sayuran yang ada dikarenakan kurangnya kemampuan dan keahlian dalam membuat *garnish* sayuran.
3. Penayangan media video pembelajaran, dalam penayangan media video melalui YouTube terbatas pada suatu tempat atau daerah, karena tidak semua daerah terdapat jaringan internet, contohnya di daerah terpencil karena di daerah terpencil jaringan internet belum bisa masuk.

## **C. Pengembangan Produk Lebih Lanjut**

Produk media pembelajaran membuat *garnish* sayuran mata pelajaran Boga Dasar di SMK N 6 Yogyakarta bisa dikembangkan lagi untuk variasi bentuk garnish sayuran. Pengembangan media pembelajaran setidaknya dilanjutkan hingga tahap efektivitas media pembelajaran untuk mengetahui peningkatan hasil belajar siswa sehingga kebermanfaatan media pembelajaran lebih nyata.

#### **D. Saran**

Media pembelajaran membuat *garnish* sayuran disarankan untuk digunakan dalam setiap proses belajar mengajar pada materi membuat *garnish* sayuran, karena media pembelajaran sangat membantu guru dalam menerangkan materi pelajaran dan siswa menjadi mudah untuk memahami materi. Siswa mendapatkan gambaran pada materi membuat *garnish* sayuran dan mendapatkan nilai yang maksimal dari media video pembelajaran yang telah digunakan.

## DAFTAR PUSTAKA

- Azhar Arsyad. (2004). *Media Pembelajaran*. Jakarta: PT Rajagrafindo Persada.
- Azhar Arsyad. (2016). *Media Pembelajaran*. Depok: PT Rajagrafindo Persada.
- Cheppy Riyana. (2007). *Pedoman Pengembangan Media Video*. Jakarta: P3AI. UPI.
- Daryanto. (2013). *Media Pembelajaran (Peranannya Sangat Penting Dalam Mencapai Tujuan Pembelajaran)*. Yogyakarta: Gava Media.
- Djemari Mardapi. (2008). *Teknik Penyusunan Instrumen Tes dan Nontes*. Yogyakarta: Mitra Cendekia Press.
- Endang Mulyatiningsih. (2012). *Metode Penelitian Terapan Bidang Pendidikan*. Bandung: Alfabeta.
- Firti Muslimah. (2016). *Pengembangan Media Pembelajaran Video Interaktif Room Service Mata Pelajaran Tata Hidang di SMK N 1 Sewon*. Skripsi. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Imam Mustholiq MS,dkk. (2007). *Pengembangan Media Pembelajaran Interaktif Berbasis Multimedia Pada Mata Kuliah Dasar Listrik*. JPTK Vol 16. No. 1 Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.
- Mariana. (2011). *Pembuatan Video Pembelajaran Dalam Pengolahan Kue Putu Mayang Dari Tepung Beras Hitam Untuk Mata Pelajaran Muatan Lokal di Kelas XII SMK n 2 Godean Sleman*. Universitas Negeri Yogyakarta
- Miftahul Huda. (2014). *Model-Model Pengajaran dan Pembelajaran (Isu-Isu Metodis dan Paradigmatis)*. Yogyakarta:Pustaka Pelajar.
- Muhammad Munir. (2013). *Analisis Pengembangan Media Pembelajaran Pengolah Angka (Spreadsheet) Berbasis Video Screencast*. JPTK Vol 21. No. 4. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.
- Munir. (2010). *Pembelajaran jarak jauh berbasis TIK*. Bandung: Penerbit Alfabeta.
- Mutiara,dkk. (2016). *Pengembangan Media DVD Interaktif dan Video Tentang Menu Sehat Seimbang Balita Untuk Kader Posyandu*. JPTK Vol 23. No 1.Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta
- Nana Syaodih Sukmadinata. (2009). *Metode Penelitian Pendidikan*. Bandung: CV Sinar Baru.
- Pujiriyanto. (2012). *Teknologi Pengembangan Media & Pembelajaran*. Yogyakarta: UNY Press.

- Romi Satrio Wahono. (2006). *Aspek dan kriteria penilaian media pembelajaran*. Diakses dari <http://romisatriawahono.net/2006/06/21/aspek-dan-kriteriapenilaianmediapembelajaran/&t=Aspek%20dan%20Kriteria%20Penilaian%20Media%20Pembelajaran>. Pada tanggal 08 Februari 2015, Jam 13.34 WIB.
- Rusman, Deni Kurniawan & Cepi Riyana. (2012). *Pembelajaran berbasis Teknologi Informasi dan Komunikasi Mengembangkan Profesionalitas Guru*. Depok: PT Rajagrafindo Persada.
- Sugihartono,dkk (2013). *Psikologi Pendidikan*. Yogyakarta: UNY Press
- Sugiyono. (2015). *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2015). *Statistika Untuk Penelitian*. Bandung: Alfabeta.
- Suharsimi Arikunto. (2013). *Dasar-Dasar Evaluasi Pendidikan*. Jakarta: PT Bumi Aksara.
- Syaiful Bahri Djamarah. (2005). *Guru dan Anak Didik Dalam Interaksi Edukatif*. Jakarta: PT Rineka Cipta.
- Wina sanjaya. (2015). *Perencanaan & Desain Sistem Pembelajaran*. Jakarta: Prenadamedia Group.
- Wiwi Rusmini. (2013). *Boga Dasar 2 Persiapan Dasar Masakan Indonesia (Bahan Ajar Kurikulum 2013 Sekolah Menengah Kejuruan Program Keahlian Tata Boga)*. Jakarta: Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.

# LAMPIRAN

# **LAMPIRAN 1**

Surat Ijin Penelitian



**KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI, DAN PENDIDIKAN TINGGI  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA  
FAKULTAS TEKNIK**

Alamat : Kampus Karangmalang, Yogyakarta, 55281  
Telp. (0274) 586168 psw. 276.289.292 (0274) 586734 Fax. (0274) 586734  
Laman: ft.uny.ac.id E-mail: ft@uny.ac.id, teknik@uny.ac.id

Nomor : 1048/UN34.05/LT/2017  
Lamp. : 1 Bendel Proposal  
Hal : **Izin Penelitian**

7 Agustus 2017

Yth . 1. Gubernur Provinsi DIY c.q. Kepala Badan Kesbangpol Provinsi DIY  
2. Walikota Kota Yogyakarta c.q. Kepala Badan Kesbangpol Kota DIY  
3. SMK N 6 Yogyakarta

Kami sampaikan dengan hormat, bahwa mahasiswa tersebut di bawah ini:

Nama : Ratna Yunianti  
NIM : 13511241035  
Program Studi : Pend. Teknik Boga - S1  
Judul Tugas Akhir : Pengembangan Media Video Pembelajaran Untuk Siswa Kelas X Pada Kompetensi Membuat Garnish Sayuran Di SMK N 6 Yogyakarta  
Tujuan : Memohon izin mencari data untuk penulisan Tugas Akhir Skripsi (TAS)  
Waktu Penelitian : 14 Agustus - 14 November 2017

Untuk dapat terlaksananya maksud tersebut, kami mohon dengan hormat Bapak/Ibu berkenan memberi izin dan bantuan seperlunya.

Demikian atas perhatian dan kerjasamanya kami sampaikan terima kasih.



Dekan Fakultas Teknik

Dr. Drs. Widarto, M.Pd.

NIP. 19631230 198812 1 0014

Tembusan :

1. Sub. Bagian Pendidikan dan Kemahasiswaan ;
2. Mahasiswa yang bersangkutan.



PEMERINTAH DAERAH DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA  
**BADAN KESATUAN BANGSA DAN POLITIK**  
Jl. Jenderal Sudirman No 5 Yogyakarta – 55233  
Telepon : (0274) 551136, 551275, Fax (0274) 551137

Yogyakarta, 9 Agustus 2017

Kepada Yth. :

Nomor : 074/7193/Kesbangpol/2017  
Perihal : Rekomendasi Penelitian

Kepala Dinas Pendidikan, Pemuda, dan  
Olahraga DIY

di Yogyakarta

Memperhatikan surat :

Dari : Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta  
Nomor : 1048/UN34.05/LT/2017  
Tanggal : 7 Agustus 2017  
Perihal : Izin Penelitian

Setelah mempelajari surat permohonan dan proposal yang diajukan, maka dapat diberikan surat rekomendasi tidak keberatan untuk melaksanakan riset/penelitian dalam rangka penyusunan skripsi dengan judul proposal **"PENGEMBANGAN MEDIA VIDEO PEMBELAJARAN UNTUK SISWA KELAS X PADA KOMPETENSI MEMBUAT GARNISH SAYURAN DI SMK N 6 YOGYAKARTA"** kepada:

Nama : RATNA YUNIANTI  
NIM : 13511241035  
No.HP/Identitas : 08562543422/3402034306940001  
Prodi/Jurusan : Pendidikan Teknik Boga / Pendidikan Teknik Boga Dan Busana  
Fakultas : Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta  
Lokasi Penelitian : SMK Negeri 6 Yogyakarta  
Waktu Penelitian : 14 Agustus 2017 s.d 14 November 2017

Sehubungan dengan maksud tersebut, diharapkan agar pihak yang terkait dapat memberikan bantuan / fasilitas yang dibutuhkan.

Kepada yang bersangkutan diwajibkan:

1. Menghormati dan mentaati peraturan dan tata tertib yang berlaku di wilayah riset/penelitian;
2. Tidak dibenarkan melakukan riset/penelitian yang tidak sesuai atau tidak ada kaitannya dengan judul riset/penelitian dimaksud;
3. Menyerahkan hasil riset/penelitian kepada Badan Kesbangpol DIY selambat-lambatnya 6 bulan setelah penelitian dilaksanakan.
4. Surat rekomendasi ini dapat diperpanjang maksimal 2 (dua) kali dengan menunjukkan surat rekomendasi sebelumnya, paling lambat 7 (tujuh) hari kerja sebelum berakhirnya surat rekomendasi ini.

Rekomendasi Ijin Riset/Penelitian ini dinyatakan tidak berlaku, apabila ternyata pemegang tidak mentaati ketentuan tersebut di atas.

Demikian untuk menjadikan maklum.



Tembusan disampaikan Kepada Yth :

1. Gubernur DIY (sebagai laporan)
2. Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta;
3. Yang bersangkutan.



PEMERINTAH DAERAH DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA  
DINAS PENDIDIKAN, PEMUDA, DAN OLAHRAGA  
Jalan Cendana No. 9 Yogyakarta, Telepon (0274) 541322, Fax. 541322  
web : www.dikpora.jogjaprovo.go.id, email : dikpora@jogjaprovo.go.id, Kode Pos 55166

Yogyakarta, 11 Agustus 2017

Nomor : 070/11286  
Lamp : -  
Hal : Rekomendasi Penelitian

Kepada Yth.  
Kepala SMK Negeri 6 Yogyakarta

Dengan hormat, memperhatikan surat dari Badan Kesatuan Bangsa dan Politik Pemerintah Daerah Daerah Istimewa Yogyakarta nomor: 074/7193/Kesbangpol/2017 tanggal 9 Agustus 2017 perihal Rekomendasi Penelitian, kami sampaikan bahwa Dinas Pendidikan, Pemuda, dan Olahraga DIY memberikan ijin rekomendasi penelitian kepada:

Nama : Ratna Yuniarti  
NIM : 13511241035  
Prodi/Jurusan : Pendidikan Teknik Boga/ Pendidikan Teknik Boga dan Busana  
Fakultas : Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta  
Judul : PENGEMBANGAN MEDIA VIDEO PEMBELAJARAN UNTUK SISWA KELAS X PADA KOMPETENSI MEMBUAT GARNISH SAYURAN DI SMK N 6 YOGYAKARTA  
Lokasi : SMK Negeri 6 Yogyakarta  
Waktu : 14 Agustus 2017 s.d 14 November 2017

Dengan ketentuan sebagai berikut :

1. Ijin ini hanya dipergunakan untuk keperluan ilmiah, dan pemegang ijin wajib mentaati ketentuan yang berlaku di lokasi penelitian.
2. Ijin yang diberikan dapat dibatalkan sewaktu-waktu apabila pemegang ijin ini tidak memenuhi ketentuan yang berlaku.

Atas perhatian dan kerjasama yang baik, kami menyampaikan terimakasih.

a.n Kepala  
Kepala Bidang Perencanaan dan Standarisasi  
  
Drs. SURAYA  
NIP. 19591017-198403 1 005

Tembusan Yth :

1. Kepala Dinas Dikpora DIY
2. Kepala Bidang Dikmenti Dikpora DIY

## **LAMPIRAN 2**

Silabus Mata Pelajaran Boga Dasar  
SMK N 6 Yogyakarta

RPP Mata Pelajaran Boga Dasar SMK N  
6 Yogyakarta

Soal Evaluasi

SILABUS

Satuan Pendidikan : SMK

Mata Pelajaran : Boga Dasar

Kelas/ Semester : XI/ dan 2

Kompetensi Inti :

KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya

KI 2 : Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia

KI3 : Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, dan prosedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemasyarakatan, kebangsaan, kemanusiaan, kebangsaan, kemengajaran, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah

KI 4 : Mengolah, menaji, dan mender dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>1.1. Menyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan keberagaman modal dan menyajikan makanan Indonesia sebagai fondasi pengalaman menurut agama yang dianutnya</p> <p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengenai makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam</p>	<p>Peralatan Pengolahan makanan (alat masak dan pesawat memasak)</p> <p>Peragapan Pengolahan makanan (pesawat memasak)</p>	<p>Mengamati : • Mengamati Alat - alat masak dan pesawat masak</p> <p>Menanya : • Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, macam - macam peralatan, fungsi, cara penyajian, cara menggunakan, cara perawatan dan apakah ada hubungan antara peralatan dengan jumlah dan jenis makanan yang akan dibuat</p> <p>Mengumpulkan Data: • Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan berbagai sumber</p> <p>Melakukan praktik mengoperasikan macam - macam peralatan pengolahan makanan dan mencatat langkah dan temuan saat praktik</p> <p>pengoperasian peralatan sebagai sumber data guna menjawab pertanyaan</p>	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p>	3 minggu	<p>• Alat masak dan pesawat memasak</p> <p>• Referensi bahan ajar peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat memasak)</p> <p>• Macam - macam peralatan persiapan pengolahan makanan</p> <p>• Macam - macam Pesawat memasak</p>

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>mendukung pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p> <p>3.1. Mendeskripsikan perubahan pengolahan makanan (lalat masak dan pesawat memasak)</p> <p>4.1. Mengopresikan perubahan pengolahan makanan ( pesawat memasak )</p>	<p>Pengolahan dasar makanan (pembuatan air daun sili, abu merang, lada, sirup gula, tehnik memand kelapa, tehnik menanggapi kelapa muda agar mudah dipangut ,tehnik membuat santan kental dan cair)</p>	<p><b>Mengasosiasasi :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah dan menganalisis data terkait dengan diskusi dan hasil penggunaan peralatan pengolahan makanan</li> <li>Menyimpulkan data hasil diskusi dan hasil penggunaan peralatan pengolahan makanan</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik penggunaan peralatan</li> <li>Mempresentasikan laporan hasil praktik pengolahan dan macam-macam pesawat memasak</li> </ul> <p><b>Mengamati :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Video film gambar atau membaca buku tentang berbagai pengolahan dasar pengolahan makanan</li> </ul> <p><b>Menanya :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, jenis pengolahan dasar, bahan dan alat yang digunakan, teknik pembuatan, cara penanganan dasar dan cara penanganan hasil pengolahan dasar, serta apakah ada hubungan antara penanganan dasar dengan produk nye Indonesia</li> </ul> <p><b>Mengumpulkan Data:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan berbagai sumber</li> <li>Melakukan praktik melakukan penanganan dasar pengolahan makanan</li> </ul>	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja</p> <p>Melakukan penanganan</p>	6 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>Video film gambar penanganan dasar</li> <li>Bahan praktik</li> <li>penanganan dasar pengolahan makanan</li> <li>Alat praktik</li> <li>penanganan dasar pengolahan makanan</li> <li>Bahan Ajar</li> <li>penanganan dasar pengolahan makanan</li> </ul>
<p>1.1. Menyebutkan karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan keterampilan mengolah dan mengaji makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Menilai motivasi, ilmu dan pengetahuan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan</p> <p>2.2. Menyebutkan perilaku luhur (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran</p>					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Penyajian	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>sebagai bagian dari sikap hidup</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p> <p>3.2. Menjelaskan berbagai penerapan dasar pengolahan makanan</p> <p>4.2. Melakukan penerapan dasar pengolahan makanan</p>	<p>Polongan bahan makanan</p>	<p>dan membuat laporan dan temuan saat praktik berlangsung sebagai sumber data guna menjawab pertanyaan</p> <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah dan menganalisis data terkait dengan diskusi dan hasil praktik melakukan penerapan dasar pengolahan makanan</li> <li>Menyimpulkan data hasil diskusi dan hasil praktik melakukan penerapan dasar pengolahan makanan</li> </ul> <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik penerapan dasar pengolahan makanan</li> <li>Mengpresentasikan laporan diskusi dan hasil praktik terkait dengan jawaban pertanyaan</li> </ul> <p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Video film gambar atau membaca buku tentang polongan bahan makanan nabati dan hewani</li> </ul> <p>Memanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam, ciri-ciri polongan, bahan yang digunakan, alat yang digunakan, teknik pembuatan, kriteria hasil polongan, penyiripan polongan bahan makanan, serta apakah ada hubungan antara polongan bahan makanan dan jenis makanan yang akan diolah</li> </ul> <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan praktik membuat polongan bahan makanan nabati dan hewani sesuai standar dan mencatat langkah dan temuan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> <li>Diskus kelompok untuk mengumpulkan data</li> </ul>	<p>dasar pengolahan makanan</p> <p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p>	<p>3 minggu</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Video film gambar</li> <li>Bahan praktik pembuatan polongan bahan makanan nabati dan hewani</li> <li>Alat praktik pembuatan polongan bahan makanan nabati dan hewani</li> <li>Buku tentang polongan bahan makanan</li> </ul>
<p>1.1. Menyukai karya Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai bentuk pengamalan menurut agama yang diimandiyak</p> <p>2.1. Menilai motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku fihlah (ujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong ) dalam</p>					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p> <p>3.3. Mendeskripsikan potongan bahan makanan</p> <p>4.3. Membuat potongan bahan makanan</p>		<p>terkait dengan pertanyaan yang diajukan</p> <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah dan menganalisis data hasil praktik dan hasil diskusi untuk menjawab pertanyaan</li> <li>Menyimpulkan data hasil praktik dan diskusi terkait dengan pertanyaan yang diajukan</li> </ul> <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil diskusi dan hasil praktik</li> <li>Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil praktik</li> </ul>	<p>Tes Kinerja</p> <p>Membuat potongan bahan makanan</p>		
<p>1.1. Menyebutkan karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dilantiknya</p> <p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam</p>	<p>Teknik pengolahan makanan</p>	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Video film gambar atau membaca buku tentang teknik pengolahan makanan</li> </ul> <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, macam-macam, bahan yang digunakan, alat yang digunakan, cara melakukan berbagai teknik pengolahan dan apakah ada perbedaan teknik pengolahan di antara berbagai negara</li> </ul> <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan praktik melakukan berbagai teknik pengolahan dan mencatat langkah dan temuan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> <li>Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan</li> </ul> <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah dan menganalisis data hasil praktik dan hasil diskusi untuk menjawab pertanyaan</li> <li>Menyimpulkan data hasil praktik dan diskusi terkait dengan pertanyaan yang diajukan</li> </ul> <p>Mengkomunikasikan :</p>	<p>Observasi</p> <p>pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio</p> <p>Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan-pengembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja</p> <p>Melakukan berbagai teknik pengolahan makanan</p>	4 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>Video film gambar</li> <li>Bahan untuk melakukan berbagai teknik pengolahan makanan</li> <li>Alat praktik untuk melakukan berbagai teknik pengolahan makanan</li> <li>Buku tentang berbagai teknik pengolahan makanan</li> </ul>



Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>3.5. Menganalisis <i>garnish</i> makanan dan minuman berdasarkan jenis dan karakteristiknya</p> <p>4.5. Membuat garnish makanan dan minuman</p>	<p>1.1. Menyebutkan Tuhana Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai indikator penguasaan menuut agama yang dasarnya.</p> <p>2.1. Memahami motivasi internal dan keinginan rasi ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku luhur (gibur disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap luhur</p> <p>2.3. Mengantaga kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p> <p>3.6. Mendeskripsikan jenis,</p>	<p>• Membuat laporan hasil diskusi dan hasil praktik</p> <p>• Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil praktik</p> <p><b>Mengamati :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Video film/ gambar/ foto atau membaca buku tentang alas hidangan dari lipatan daun</li> </ul> <p><b>Menanya :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam, bahan yang digunakan, alat yang digunakan, cara membuat, cara penyajian alas hidangan dari lipatan daun serta apakah ada jenis daun lain yang dapat digunakan sebagai alas hidangan</li> </ul> <p><b>Mengumpulkan Data:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Melakukan praktik membuat alas hidangan dari lipatan daun dan mencatat langkah dan temuan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> <li>• Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengolah dan menganalisa data hasil praktik dan hasil diskusi untuk menjawab pertanyaan</li> <li>• Menyimpulkan data hasil praktik dan diskusi terkait dengan pertanyaan yang diajukan</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat laporan hasil diskusi dan hasil praktik</li> </ul>	<p>Observasi pengalaman sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja membuat alas hidangan dari lipatan daun</p>	3 minggu	<p>Sumber:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Video film/ gambar/ foto</li> <li>• Bahan praktik</li> <li>• Pembuatan alas hidangan dari lipatan daun</li> <li>• Alat praktik pembuatan alas hidangan dari lipatan daun</li> <li>• Buku untuk pembuatan alas hidang dari lipatan daun</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>4.6. Membuat alas hidangan dari lipatan daun</p>	<p>Wadah hidangan dari sayuran dan buah</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mengapresiasi laporan hasil diskusi dan hasil praktik</li> </ul>	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes tertulis</p> <p>Tes lisan</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja membuat wadah hidangan dari sayuran dan buah</p>	<p>15 menit</p>	<p>1. Sumber: • Video <i>Konvensional</i> • Bahan praktik pembuatan alas hidangan dari lipatan daun • Alat praktik pembuatan alas hidangan dari lipatan daun • Buku untuk pembuatan wadah hidangan dari sayuran dan buah</p>
<p>1.1. Menyukuri kerumahan Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai fondasi pengajaran menu untuk agama yang dilantiknya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi intrinsik dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku luhur (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap luhur</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p>	<p>Wadah hidangan dari sayuran dan buah</p>	<p>Mengamati : • Video <i>Konvensional</i> atau membaca buku tentang wadah hidangan dari sayuran dan buah</p> <p>Menanya : • Melakukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam, bahan yang digunakan, alat yang digunakan, cara membuat, cara penyempurnaan wadah hidangan dari sayuran dan buah, serta apakah ada hubungan antara wadah hidangan dengan jenis hidangan yang akan disajikan</p> <p>Mengumpulkan Data: • Melakukan praktik membuat wadah hidangan dari sayuran dan buah dan mencatat langkah dan lumen sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</p> <p>• Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan</p> <p>Mengasosiasasi : • Mengolah dan menganalisis data hasil praktik dan hasil diskusi untuk menjawab pertanyaan</p> <p>• Menyimpulkan data hasil praktik dan diskusi terkait dengan pertanyaan yang diajukan</p>	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes tertulis</p> <p>Tes lisan</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja membuat wadah hidangan dari sayuran dan buah</p>	<p>15 menit</p>	<p>1. Sumber: • Video <i>Konvensional</i> • Bahan praktik pembuatan alas hidangan dari lipatan daun • Alat praktik pembuatan alas hidangan dari lipatan daun • Buku untuk pembuatan wadah hidangan dari sayuran dan buah</p>

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>3.7. Mendeskripsikan jenis, karakteristik bahan dan alat yang digunakan untuk wadah dari sayuran dan buah</p> <p>3.7. Membuat wadah hidangan dari sayuran dan buah</p>	Bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia	<p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil diskusi dan hasil praktik</li> <li>Mengpresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil praktik</li> </ul>	<p>Observasi</p> <p>pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio</p> <p>Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja</p> <p>Membuat bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia</p>	4 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>Video film/gambar bumbu dasar dan turunannya</li> <li>Referensi bahan ajar bumbu dasar dan turunannya</li> <li>Bahan bumbu dasar Indonesia</li> <li>Alat praktik pembuatan bumbu dasar Indonesia</li> </ul>
<p>1.1. Menyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan keterampilan menggoda dan menyajikan makanan Indonesia sebagai budaya pengamalan menurut agama yang dianutnya</p> <p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran menggoda dan menyajikan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku luhur (guyur disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap luhur</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi</p>		<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Video film/gambar atau membaca buku tentang bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia</li> </ul> <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam, teknik pembuatan, kriteria hasil, penyusunan bumbu dasar dan turunannya, serta apakah ada jenis makanan yang hanya menggunakan bumbu dasar atau bumbu turunannya atau menggunakan bumbu dasar dan turunannya</li> </ul> <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan praktik membuat bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia dan mencatat semua hal yang ditemukan saat membuat bumbu dasar sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> <li>Melakukan analisis secara berkelompok hasil praktik membuat bumbu dasar dan turunannya</li> <li>Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dan hasil praktik yang ditemukan</li> </ul>			

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>skikap kerja</p> <p>3.8. Menganalisis bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia</p> <p>4.8. Membuat bumbu dasar dan turunannya untuk masakan Indonesia</p>		<p><b>Mengasosiasi :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah dan mengasosiasi data hasil praktik dan hasil diskusi dan hasil analisis untuk menjawab pertanyaan</li> <li>Mengungkapkan data hasil praktik dan diskusi terkait dengan pertanyaan yang diajukan</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil diskusi , hasil praktik dan hasil analisis praktik</li> <li>Memresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil praktik</li> </ul>			
<p>1.1. Menyebutkan karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai indikator pengamalan nilai-nilai agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku luhur (jujur, disiplin, tanggung</p>	<p><b>Sambal pada makanan Indonesia</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Penyerapan sambal</li> <li>Klasifikasi sambal</li> <li>Macam – macam sambal</li> <li>Teknik pembuatan sambal</li> </ul> <p>Bahan – bahan sambal pada masakan Indonesia</p>	<p><b>Mengamali :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Video film/ gambar atau membaca buku tentang sambal pada masakan Indonesia</li> </ul> <p><b>Menanya :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam, teknik pembuatan, kriteria hasil , penyajian sambal, serta apakah ada perbedaan jenis sambal di setiap daerah di Indonesia</li> </ul> <p><b>Mengumpulkan Data:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan praktik membuat sambal pada masakan Indonesia dan mencatat semua hal yang ditemukan saat membuat bumbu dasar sebagai sumber data untuk menjawab</li> </ul>	<p><b>Observasi</b></p> <p>pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p><b>Portofolio</b></p> <p>Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan</p>	<p>4 minggu</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Video film/ gambar sambal pada masakan Indonesia</li> <li>Bahan praktik pembuatan sambal</li> <li>Alat praktik pembuatan sambal</li> <li>Bahan ajar sambal Indonesia</li> </ul>



**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN**  
(RPP No 02/Bg Ds/Gnp/2017)

Satuan Pendidikan	: SMK Negeri 6 Yogyakarta
Program Studi Keahlian	: Tata Boga
Mata Pelajaran	: Boga Dasar
Kelas/Semester	: X/Genap
Materi ajar/Topik/Tema	: Garnish Makanan/Garnish Sayuran
Alokasi Waktu	: 3 x 7 x 45 menit
Peetemuanke	: 2-4

**A. Kompetensi Inti**

1. Menghayati dan mensyukuri ajaran agama yang dianutnya
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsive dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan social dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cermin bangsa dalam pergaulan dunia.
3. Memahami, menerapkan, dan menganalisa pengetahuan faktual, konseptual, prosedural, dalam pengetahuan, teknologi, seni budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, spesifik untuk memecahkan masalah.
4. Mengolah, menalar, dan menyaji dalam konkret dan ranah abstrak terkait dengan spesifik dibawah pengawasan langsung

**B. Kompetensi Dasar**

- 3.5 Menganalisa garnish, makanan atau garnish sayuran berdasarkan jenis karakteristiknya
- 4.5 Membuat garnish makanan atau garnish sayuran

**C. Tujuan Pembelajaran**

Setelah kegiatan pembelajaran ini peserta mampu;

1. Menjelaskan pengertian garnish
2. Menyebutkan alat-alat untuk membuat garnish
3. Menyebutkan bahan-bahan untuk membuat garnish makanan atau garnish sayuran
4. Membuat macam-macam bentuk garnish makanan atau garnish sayuran (garnish bentuk bunga mawar dari tomat, bentuk bunga teratai dari tomat, bentuk angsa dari tomat, bentuk bunga dari wortel, bentuk bunga dari cabai, dan bentuk bunga dari daun bawang)

#### D. Materi Pembelajaran

1. Pengertian garnish
2. Alat untuk membuat garnish
3. Bahan untuk membuat garnish makanan atau garnish sayuran
4. Macam-macam bentuk garnish makanan atau garnish sayuran

#### E. Model, Pendekatan, dan Metode

1. Model pembelajaran : *Project Based Learning*
2. Pendekatan pembelajaran : Saintifik
3. Metode pembelajaran : Saintifik

#### F. Kegiatan Penjelasan

Pertemuan ke 2

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
<b>Pendahuluan</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Guru menyiapkan siswa secara psikis dan fisik untuk mengikuti proses pembelajaran</li><li>2. Apersepsi, sebagai tindak lanjut dari pertemuan 1, penggalian pengetahuan awal siswa terhadap materi yang akan dipraktikkan tentang <i>Garnish</i> Hiasan dari Sayuran dengan tes awal</li><li>3. Guru menyampaikan standar operasional prosedur (SOP) dalam pelaksanaan praktik <i>Garnish/</i> Hiasan dari Sayuran</li><li>4. Guru menjelaskan kembali tentang system penilaian yang akan diterapkan dalam praktik <i>Garnish/Hiasan</i> Hidangan dari Sayuran .</li></ol>	1x 45 menit
<b>Kegiatan Inti</b>	<ol style="list-style-type: none"><li><b>1. Mengamati:</b> Siswa mengawali pelajaran dengan membaca rencana kerja yang akan dipraktikkan, guru memberikan motivasi atau bertanya kepada siswa yang berkaitan dengan masalah otentik yang ada di dalam kehidupan sehari hari hubungannya dengan persiapan praktik, sehingga jika dalam pelaksanaan praktik nanti ada permasalahan, akan bias diselesaikan oleh siswa</li><li><b>2. Menanya:</b> Setelah siswa diberi kesempatan untuk memahami kembali materi yang akan dipraktikkan</li></ol>	5 x 45 menit

	<p>a. Guru mengajukan pertanyaan kepada kelompok atau individu tentang persiapan pelaksanaan praktik, nama <i>Garnish</i>, alat dan bahan yang digunakan, dan langkah-langkah pembuatan <i>Garnish</i>/ Hiasan Hidangan dari Sayuran.</p> <p>b. Siswa bertanya kepada guru tentang hal-hal yang belum dipahami</p> <p><b>3. Mengumpulkan data</b></p> <p>a. Melakukan praktik berbagai bentuk <i>Garnish</i>/Hiasan Hidangan dari Sayuran dan mencatat langkah dan temuan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan.</p> <p>b. Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan.</p> <p><b>4. Mengasosiasi</b></p> <p>a. Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi untuk menjawab pertanyaan</p> <p>b. Menyimpulkan data hasil praktik dan diskusi terkait dengan pertanyaan yang diajukan</p> <p><b>5. Mengkomunikasikan</b></p> <p>a. Membuat laporan hasil diskusi dan hasil praktik</p> <p>b. Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil praktik</p>	
<b>Penutup</b>	<p><b>Evaluasi</b></p> <p>1. Memberikan soal latihan evaluasi secara individu untuk mengetahui kemampuan dalam menerima konsep materi yang dikembangkan sendiri</p> <p>2. Guru mengadakan refleksi dengan menanyakan kepada siswa tentang hal-hal yang dirasakan siswa, materi yang belum dipahami dengan baik, kesan dan pesan selama mengikuti pembelajaran</p> <p>3. Guru mengingatkan kembali tugas pecan depan, praktik membuat <i>Garnish</i> /Hiasan Hidangan dari sayuran</p>	1 x 45 menit

### G. Alat/Media/Sumber Pelajaran

1. Alat Pembelajaran : LCD, Laptop

2. Media Pembelajaran : Video pembelajaran yang berisi tentang cara pembuatan garnish sayuran
3. Sumber Belajar :
  - a. Video/gambar
  - b. Alat praktek untuk melakukan berbagai macam *garnish* sayuran
  - c. Buku tentang *garnish sayuran*
    1. Prihastuti Ekawatiningsih,dkk. (2008). *Restoran* : Dir Pembina SMK.
    2. Suwarti Mochantoyo,dkk. (1999). *Pengolahan Makanan*. Bandung: Angkasa.
    3. Kurikulum 2013
    4. Boga Dasar 2, Persiapan Dasar Masakan Indonesia, Bahan Ajar Kurikulum 2013
    5. P3G Kejuruan Jakarta, Bahan Ajaran Diklat Tata Boga, 2002

## **H. Penilaian Hasil Belajar**

1. Teknik Penilaian
  - a. Penilaian Sikap  
Penilaian sikap berupa : observasi perilaku, pertanyaan langsung, dan laporan pribadi, dengan menggunakan buku catatan khusus
  - b. Penilaian Tertulis  
Penilaian secara tertulis dilakukan dengan tes tertulis, menggunakan lembar soal
  - c. Penilaian Kinerja  
Penilaian Kinerja dimaksudkan untuk mengetahui tingkat kinerja siswa, penilaian kinerja dilakukan melalui pengamatan, alat pengamatan yang digunakan berupa Daftar Cek atau Skala Rentang

2. Prosedur Penilaian :

No	Aspek Yang dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
1	<p>Sikap</p> <p>a. Mensyukuri macam-macam <i>Garnish</i> sayuran sebagai pengembangan ketrampilan pengolahan makanan dan menyajikan makanan dan menyajikan makanan merupakan Karunia Tuhan Yang Maha Esa</p> <p>b. Menunjukkan motivasi internal dan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan</p> <p>c. Memiliki perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, tekun, sikap kerja) dalam melakukan pembelajaran <i>Garnish</i> dari sayuran</p>	Pengamatan/observasi, memberikan pertanyaan langsung	Selama kegiatan belajar mengajar
2	<p>Pengetahuan</p> <p>a. Menjelaskan pengertian garnish dari sayuran</p> <p>b. Fungsi garnish dari sayuran</p> <p>c. Macam-macam garnish dari sayuran</p> <p>d. Bahan yang digunakan dalam membuat garnish dari sayuran</p> <p>e. Alat yang digunakan dalam membuat garnish dari sayuran</p>	Penilaian secara tertulis dilakukan dengan tes tertulis, menggunakan lembar soal	Awal pembelajaran  Akhir pembelajaran
3	<p>Ketrampilan</p> <p>a. Mampu menerapkan persiapan pembuatan garnish/ hiasan dari sayuran</p> <p>b. Menerapkan langkah-langkah pembuatan garnish/hiasan hidangan dari sayuran</p> <p>c. Kiat-kiat melakukan pembuatan garnish/hiasan hidangan dari sayuran</p> <p>d. Mengetahui kriteria hasil yang baik dari pembuatan garnish/hiasan hidangan dari sayuran</p> <p>e. Mampu menyimpan hasil/produk garnish/hiasan hidangan dari sayuran</p>	Penilaian kinerja dimaksudkan untuk mengetahui tingkat kinerja siswa, penilaian kinerja dilakukan melalui pengamatan alat pengamatan yang digunakan berupa Daftar Cek atau Skala Rentang	Pelaksanaan kegiatan praktik/penyelesaian tugas (baik individu maupun kelompok) dan saat diskusi

Instrumen Penilaian Hasil Belajar (terlampir)

1. Instrumen Penilaian Sikap
2. Instrumen Penilaian Pengetahuan
3. Instrumen Penilaian Keterampilan

Mengetahui  
Kepala Sekolah

Yogyakarta, Januari 2017  
Guru Mata Pelajaran

Drs. Rustamaji, M.Pd  
NIP 19631025 198903 1 007

Luki Pris Undarbi, S.Pd  
NIP 19680222 199702 2 002

Nama :

Kelas :

## SOAL EVALUASI

### Membuat Garnish Sayuran

Petunjuk :

- Berdoalah sebelum mengerjakan soal evaluasi.
- Berilah tanda silang (X) pada jawaban yang menurut anda paling benar.

1. Sebutkan pengertian garnish!
  - a. Kata garnish berasal dari bahasa perancis yang artinya hiasan hidangan. Hiasan hidangan bisa dibuat dari sayuran dan buah-buahan
  - b. Garnish merupakan suatu pelengkap hidangan
  - c. Garnish merupakan hiasan untuk hidangan makanan kontinental saja
  - d. Garnish merupakan hiasan untuk hidangan makanan dari bahan baku daging
  - e. Garnish merupakan hiasan untuk minuman saja
2. Apa manfaat dari pembuatan garnish sayuran?
  - a. Sebagai penyedap pada hidangan makanan
  - b. Sebagai pewarna untuk hidangan makanan
  - c. Sebagai hiasan pada hidangan makanan
  - d. Sebagai pelengkap pada hidangan makanan
  - e. Sebagai tempat untuk hidangan makanan
3. Apa syarat garnish sayuran untuk digunakan sebagai hiasan suatu makanan?
  - a. Harus mengetahui jenis makanan yang akan dihias, sehingga bahan yang dipakai dapat disesuaikan dengan bahan yang akan dimasak.
  - b. Garnish sayuran yang digunakan tidak harus sesuai dengan jenis makanan yang akan dihias
  - c. Besar kecilnya ukuran garnish tidak perlu diperhatikan terhadap makanan yang akan dihias
  - d. Sayuran yang digunakan untuk membuat garnish boleh yang sudah layu
  - e. Garnish sayuran yang akan dibuat tidak perlu memperhatikan tempat pada saat menyajikan makanan
4. Apa yang dimaksud dengan composite garnish?
  - a. Garnish yang terdiri dari bermacam-macam komponen dalam suatu hidangan makanan
  - b. Garnish untuk menghias makanan dan minuman
  - c. Garnish yang digunakan untuk hidangan yang simpel
  - d. Garnish yang digunakan untuk hidangan oriental

- e. Garnish yang terdiri dari bermacam-macam bahan sebagai hiasan yang sesuai dengan makanan dasar. Bahan-bahan tersebut harus mempunyai perpaduan rasa dan aroma dengan makanan pokok atau bahan satu dengan yang lainnya
5. Sebutkan bahan-bahan untuk membuat garnish sayuran!
    - a. Wortel, apel, jeruk lemon
    - b. Wortel, ketimun, tomat
    - c. Ketimun, tomat, apel
    - d. Strawberry, jeruk lemon, wortel
    - e. Tomat, wortel, apel
  6. Sebutkan alat yang digunakan untuk membuat garnish sayuran!
    - a. Carving knife, paring knife, talenan
    - b. Carving knife, cobek, parutan
    - c. Paring knife, spatula, talenan
    - d. Talenan, teflon, paring knife
    - e. Cobek, teflon carving knife
  7. Berikut ini langkah-langkah membuat garnish dari tomat
    - Siapkan 1 buah tomat utuh yang berwarna merah
    - Kupas tipis kulit dari ujung atas melingkar jangan sampai putus
    - Gulung kuit yang sudah menjadi panjang
    - Rapiakan gulungan hingga membentuk seperti bunga

Dari langkah-langkah diatas bentuk garnish apa yang terbuat dari tomat?

- a. Angsa
  - b. Mawar
  - c. Teratai
  - d. Krisant
  - e. lily
8. Berikut ini sayuran yang bisa dibuat garnish berbentuk kipas?
    - a. Tomat
    - b. Daun bawang
    - c. Bawang bombay
    - d. Wortel
    - e. Ketimun
  9. Garnish sayuran pada mata pelajaran Boga Dasar biasanya digunakan untuk masakan?
    - a. Kontinental
    - b. Indonesia
    - c. Oriental
    - d. Timur tengah
    - e. Pastry

10. Agar bentuk bunga dari cabai dan daun bawang bentuknya segar dan mekar sebaiknya:
  - a. Rendam air
  - b. Rendam air es
  - c. Rendam air+cuka
  - d. Rendam air+garam
  - e. Rendam air+benzoate
11. Bagaimana cara menyimpan garnish sayuran agar tetap segar?
  - a. Simpan ditempat yang panas
  - b. Simpan ditempat yang kedap udara
  - c. Simpan ditempat yang gelap
  - d. Simpan ditempat yang lembab
  - e. Simpan ditempat yang sejuk
12. Berikut ini bentuk garnish sayuran yang agak sulit dibuat!
  - a. Bentuk bunga mawar dari tomat
  - b. Bentuk bunga dari cabai
  - c. Bentuk bunga dari wortel
  - d. Bentuk angsa dari tomat
  - e. Bentuk bunga dari daun bawang
13. Berikut cara membuat bunga dari cabai teropong
  - 1) Rendam cabai teropong kedalam air es kurang lebih 5 menit, agar menjadi mekar.
  - 2) Siapkan 1 buah cabai teropong berwarna merah.
  - 3) Angkat cabai teropong yang sudah menyerupai bunga.
  - 4) Belah cabai menjadi bagian 8 bagian (jangan sampai putus)
 Urutkan cara membuat bunga dari cabai teropong dengan benar!
  - a. 2, 4, 1, 3
  - b. 3, 4, 2, 1
  - c. 2, 1, 3, 4
  - d. 4, 2, 3, 1
  - e. 1, 4, 3, 2
14. Berikut cara membuat bentuk angsa dari buah tomat
  - 1) Iris sebelah kiri tomat menjadi 3 tingkatan kecil, sedang dan besar, lakukan juga pada sebelah kanan tomat untuk membentuk sayap angsa.
  - 2) Bentuk lubang kecil diatas tomat.
  - 3) Siapkan 1 buah tomat utuh yang berwarna merah.
  - 4) Pasang bagian kepala angsa yang sudah dibentuk kedalam lubang yang ada pada atas tomat.
  - 5) Iris sedikit bagian bawah tomat untuk membentuk kepala angsa.
 Urutkan cara membuat bentuk angsa dari buah tomat dengan benar!
  - a. 1, 2, 3, 4, 5
  - b. 3, 1, 2, 5, 4

- c. 3, 4, 5, 2, 1
- d. 2, 4, 3, 1, 5
- e. 4, 3, 2, 1, 5

15. Berikut cara membuat bunga teratai dari buah tomat

- 1) Iris daging buah tomat utuh yang berwarna merah merah.
- 2) Renggangkan dengan cara menarik setiap irisan daging tomat kearah luar supaya membentuk menyerupai bunga teratai.
- 3) Siapkan 1 buah tomat utuh yang berwarna merah.

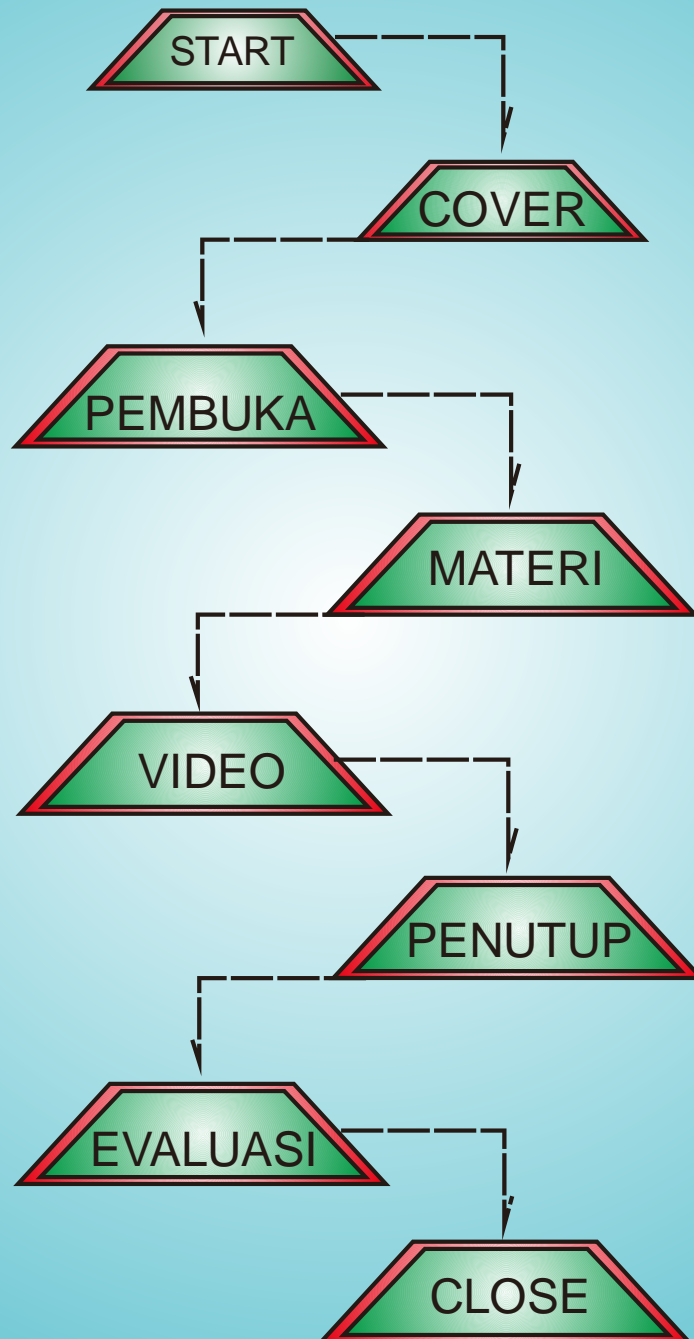
Urutkan cara membuat bentuk bunga teratai dari buah tomat secara benar!

- a. 1, 3, 2
- b. 2, 1, 3
- c. 3, 1, 2
- d. 1, 2, 3
- e. 3, 2, 1

## **LAMPIRAN 3**

*Flowchart* Media Pembelajaran  
*Script* Media Pembelajaran

FLOWCHART MEDIA VIDEO  
PEMBELAJARAN MEMBUAT *GARNISH* SAYURAN



### Script Pengembangan Media Video Pembelajaran Membuat Garnish Sayuran

Scene	Take	Timing	Video	Video Insert	Narasi	Keterangan	Lokasi
1		43 detik	Peneliti		<p>Assalamualaikum wr.wb.</p> <p>Perkenalakan nama saya Ratna Yunianti, saya mahasiswa Pendidikan Teknik Boga Universitas Negeri Yogyakarta, di SMK N 6 Yogyakarta saya akan melakukan penelitian Tugas Akhir Skripsi saya yang berjudul Pengembangan Media Video Pembelajaran Untuk Siswa Kelas X Pada Kompetensi Membuat Garnish Sayuran di SMK N 6 Yogyakarta.</p> <p>Berikut ini tampilan video membuat garnish sayuran,</p>		Outdoor

					selamat menyaksikan.		
2		10 detk	Text 1		Pengertian garnish	Diberi text pengertian garnish	
3		7 detik	Text 2		Alat untuk membuat garnish	Diberi text gambar dan nama alat untuk membuat garnish	
4		6 detik	Text 3		Bahan untuk membuat garnish sayuran	Diberi text Gambar dan nama bahan untuk membuat garnish sayuran	
5		4 detik	Text 4		Judul pada tampilan video tutorial membuat garnish sayuran bentuk bunga mawar dari tomat	Diberi text bentuk bunga mawar dari tomat	
6		10 detik	Text 5		Tampilan text cara membuat bentuk bunga mawar dari tomat	Diberi text cara membuat garnish bentuk bunga mawar dari tomat a. Siapkan 1 buah tomat utuh berwarna merah. b. Kupas tipis kulit dari ujung atas melingkar jangan sampai putus. c. Gulung kulit yang sudah menjadi panjang d. Rapikan gulungan hingga membenatuk seperti bunga mawar	
7	3 menit 3 detik	Talent		Tapilan video cara membuat		Indoor	

				<p>garnish sayuran bentuk bunga mawar dari tomat dan berisi dubbing:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>a. Siapkan 1 buah tomat utuh berwarna merah.</li><li>b. Kupas tipis kulit dari ujung atas melingkar jangan sampai putus.</li><li>c. Gulung kulit yang sudah menjadi panjang</li><li>d. Rapikan gulungan</li></ol>			
--	--	--	--	--	--	--	--

				hingga membentuk seperti bunga mawar			
8		6 detik	Text 6		Judul pada tampilan video tutorial membuat garnish sayuran bentuk bunga teratai dari tomat	Diberi text bentuk bunga teratai dari tomat	
9		10 detik	Text 7		Tampilan text cara membuat bentuk bunga teratai dari tomat	Diberi text cara membuat garnish bentuk bunga teratai dari tomat a. Siapkan 1 buah tomat utuh berwarna merah b. Iris daging tomat menjadi 8 bagian irisan dari atas kebawah tapi jangan sampai terputus dan jangan sampai mengiris/membelah isi didalamnya c. Renggangkan dengan cara menarik setiap irisan daging tomat kearah luar supaya membentuk bunga teratai	
10	3 menit 8 detik		Talent		Tampilan video cara membuat garnish sayuran bentuk bunga teratai dari		Indoor

					<p>tomat dan berisi dubbing:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Siapkan 1 buah tomat utuh berwarna merah</li> <li>b. Iris daging tomat menjadi 8 bagian irisan dari atas kebawah tapi jangan sampai terputus dan jangan sampai mengiris/membelah isi didalamnya</li> <li>c. Renggangkan dengan cara menarik setiap irisan daging tomat kearah luar supaya membentuk bunga teratai</li> </ol>		
11		5 detik	Text 8		Judul pada tampilan video tutorial membuat garnish sayuran bentuk angsa dari tomat	Diberi text bentuk angsa dari tomat	
12		11	Text 9		Tampilan text cara	Diberi text cara membuat garnish bentuk	

		detik			membuat bentuk angsa dari tomat	<p>angsa dari tomat</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Siapkan 1 buah tomat utuh yang berwarna merah</li> <li>Iris sebelah kiri tomat menjadi 3 tingkatan kecil, sedang, dan besar, lakukan juga pada bagian sebelah kanan tomat untuk membentuk sayap angsa</li> <li>Bentuk lubang kecil diatas tomat</li> <li>Iris sedikit bagian bawah tomat untuk membentuk bagian kepala angsa</li> <li>Pasang bagian kepala yang sudah dibentuk kedalam lubang yang ada pada atas tomat</li> </ol>	
13		3 menit 37 detik	Talent		<p>Tapilan video cara membuat garnish sayuran bentuk angsa dari tomat dan berisi dubbing:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Siapkan buah tomat utuh yang berwarna merah</li> <li>Iris sebelah kiri tomat menjadi 3 tingkatan kecil, sedang, dan besar, lakukan juga pada bagian</li> </ol>		

					<p>sebelah kanan tomat untuk membentuk sayap angsa</p> <p>c. Bentuk lubang kecil diatas tomat</p> <p>d. Iris sedikit bagian bawah tomat untuk membentuk bagian kepala angsa</p> <p>e. Pasang bagian kepala yang sudah dibentuk kedalam lubang yang ada pada atas tomat</p>		
14		3 detik	Text 10		Judul pada tampilan video tutorial membuat garnish sayuran bentuk bunga dari wortel	Diberi text bentuk bunga dari wortel	
15		9 detik	Text 11		Tampilan text cara membuat bentuk bunga dari wortel		
16		1 menit	Talent		Tapilan video cara		

		8 detik			membuat garnish sayuran bentuk bunga dari wortel dan berisi dubbing: <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Siapkan 1 buah wortel</li> <li>b. Kupas bagian atas wortel dan membentuknya menjadi runcing</li> <li>c. Buat ukiran membentuk pola bunga pada bagian atas wortel yang sudah menjadi runcing</li> </ul>		
17		5 detik	Text 11		Judul pada tampilan video tutorial membuat garnish sayuran bentuk bunga dari cabai teropong	Diberi text bentuk bunga dari cabai teropong	
18		15 detik	Text 12		Tampilan text cara membuat bentuk bunga dari cabai teropong <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Siapkan 1 buah cabai teropong berwarna merah</li> </ul>	Diberi text cara membuat garnish bentuk bunga dari cabai teropong <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Siapkan 1 buah cabai teropong berwarna merah</li> </ul>	

						<ul style="list-style-type: none"> <li>b. Belah cabai menjadi 8 bagian (jangan sampai putus)</li> <li>c. Rendam cabai teropong kedalam air es kurang lebih selama 5 menit, agar menjadi mekar</li> <li>d. Angkat cabai teropong yang sudah menyerupai bunga</li> </ul>	
19		2 menit 20 detik	Talent		<p>Tapilan video cara membuat garnish sayuran bentuk bunga dari cabai teropong dan berisi dubbing:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Siapkan 1 buah cabai teropong berwarna merah</li> <li>b. Belah cabai menjadi 8 bagian (jangan sampai putus)</li> <li>c. Rendam cabai teropong kedalam air es kurang lebih selama 5 menit, agar menjadi mekar</li> <li>d. Angkat cabai teropong yang</li> </ul>		Indoor

					sudah menyerupai bunga		
20		5 detik	Text 13		Judul pada tampilan video tutorial membuat garnish sayuran bentuk bunga dari daun bawang	Diberi text bentuk bunga dari daun bawang	
21	14 detik	Text 124		Tampilan text cara membuat bentuk bunga dari daun bawang	Diberi text cara membuat garnish bentuk bunga dari daun bawang a. Siapkan 1 batang daun bawang yang berwarna putih kehijauan b. Iris tipis-tipis daun bawang dari ujung atas ke tengah (jangan sampai putus) c. Rendam batang daun bawang kedalam air es kurang lebih 5 menit, agar menjadi mekar d. Angkat batang		

					daun bawang yang sudah menyerupai bunga	
22		48 detik	Talent		<p>Tapilan video cara membuat garnish sayuran bentuk bunga dari daun bawang dan berisi dubbing:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Siapkan 1 batang daun bawang yang berwarna putih kehijauan</li> <li>b. Iris tipis-tipis daun bawang dari ujung atas ke tengah (jangan sampai putus)</li> <li>c. Rendam batang daun bawang kedalam air es kurang lebih 5 menit, agar menjadi mekar</li> <li>d. Angkat batang daun bawang yang sudah</li> </ol>	

					menyerupai bunga		
23		1 detik	Text 15		Judul pada tampilan soal evaluasi membuat garnish sayuran	Diberi text Soal evaluasi membuat garnish sayuran dan petunjuk cara mengerjakan: berdoalah sebelum mengerjakan soal evaluasi, berilah tanda (X) pada jawaban yang menurut anda paling benar	
24		15 detik	Text 16-31		Tampilan soal evaluasi membuat garnish sayuran	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sebutkan pengertian garnish! <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Kata garnish berasal dari bahasa perancis yang artinya hiasan hidangan. Hiasan hidangan bisa dibuat dari sayuran dan buah-buahan</li> <li>b. Garnish merupakan suatu pelengkap hidangan</li> <li>c. Garnish merupakan hiasan untuk hidangan makanan kontinental saja</li> <li>d. Garnish merupakan hiasan untuk hidangan makanan dari bahan baku daging</li> <li>e. Garnish merupakan hiasan untuk minuman saja</li> </ol> </li> <li>2. Apa manfaat dari pembuatan garnish sayuran? <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Sebagai penyedap pada hidangan</li> </ol> </li> </ol>	

						<p>makanan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>b. Sebagai pewarna untuk makanan</li> <li>c. Sebagai hiasan pada hidangan makanan</li> <li>d. Sebagai pelengkap pada hidangan makanan</li> <li>e. Sebagai tempat untuk hidangan makanan</li> </ul> <p>3. Apa syarat garnish sayuran untuk digunakan sebagai hiasan suatu makanan?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Harus mengetahui jenis makanan yang akan dihias, sehingga bahan yang dipakai dapat disesuaikan dengan bahan yang akan dimasak.</li> <li>b. Garnish sayuran yang digunakan tidak harus sesuai dengan jenis makanan yang akan dihias</li> <li>c. Besar kecilnya ukuran garnish tidak perlu diperhatikan terhadap makanan yang akan dihias</li> <li>d. Sayuran yang digunakan untuk membuat garnish boleh yang sudah layu</li> <li>e. Garnish sayuran yang akan dibuat tidak perlu memperhatikan tempat pada saat menyajikan makanan</li> </ul> <p>4. Apa yang dimaksud dengan composite garnish?</p>	
--	--	--	--	--	--	--	--

						<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Garnish yang terdiri dari bermacam-macam komponen dalam suatu hidangan makanan</li> <li>b. Garnish untuk menghias makanan dan minuman</li> <li>c. Garnish yang digunakan untuk hidangan yang simpel</li> <li>d. Garnish yang digunakan untuk hidangan oriental</li> <li>e. Garnish yang terdiri dari bermacam-macam bahan sebagai hiasan yang sesuai dengan makanan dasar. Bahan-bahan tersebut harus mempunyai perpaduan rasa dan aroma dengan makanan pokok atau bahan satu dengan yang lainnya</li> </ul> <p>5. Sebutkan bahan-bahan untuk membuat garnish sayuran!</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Wortel, apel, jeruk lemon</li> <li>b. Wortel, ketimun, tomat</li> <li>c. Ketimun, tomat, apel</li> <li>d. Strawberry, jeruk lemon, wortel</li> <li>e. Tomat, wortel, apel</li> </ul> <p>6. Sebutkan alat yang digunakan untuk membuat garnish sayuran!</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Carving knife, paring knife, talenan</li> <li>b. Carving knife, cobek, parutan</li> <li>c. Paring knife, spatula, talenan</li> </ul>	
--	--	--	--	--	--	--	--

					<p>d. Talenan, teflon, paring knife e. Cobek, teflon carving knife</p> <p>7. Berikut ini langkah-langkah membuat garnish dari tomat</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Siapkan 1 buah tomat utuh yang berwarna merah</li> <li>• Kupas tipis kulit dari ujung atas melingkar jangan sampai putus</li> <li>• Gulung kuit yang sudah menjadi panjang</li> <li>• Rapikan gulungan hingga membentuk seperti bunga</li> </ul> <p>Dari langkah-langkah diatas bentuk garnish apa yang terbuat dari tomat?</p> <p>a. Angsa b. Mawar c. Teratai d. Krisant e. lily</p> <p>8. Berikut ini sayuran yang bisa dibuat garnish berbentuk kipas?</p> <p>a. Tomat b. Daun bawang c. Bawang bombay d. Wortel e. Ketimun</p> <p>9. Garnish sayuran pada mata pelajaran Boga Dasar biasanya digunakan untuk masakan?</p>	
--	--	--	--	--	---	--

						<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Kontinental</li> <li>b. Indonesia</li> <li>c. Oriental</li> <li>d. Timur tengah</li> <li>e. Pastry</li> </ul> <p>10. Agar bentuk bunga dari cabai dan daun bawang bentuknya segar dan mekar sebaiknya:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Rendam air</li> <li>b. Rendam air es</li> <li>c. Rendam air+cuka</li> <li>d. Rendam air+garam</li> <li>e. Rendam air+benzoate</li> </ul> <p>11. Bagaimana cara menyimpan garnish sayuran agar tetap segar?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Simpan ditempat yang panas</li> <li>b. Simpan ditempat yang kedap udara</li> <li>c. Simpan ditempat yang gelap</li> <li>d. Simpan ditempat yang lembab</li> <li>e. Simpan ditempat yang sejuk</li> </ul> <p>12. Berikut ini bentuk garnish sayuran yang agak sulit dibuat!</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Bentuk bunga mawar dari tomat</li> <li>b. Bentuk bunga dari cabai</li> <li>c. Bentuk bunga dari wortel</li> <li>d. Bentuk angsa dari tomat</li> <li>e. Bentuk bunga dari daun bawang</li> </ul> <p>13. Berikut cara membuat bunga dari</p>	
--	--	--	--	--	--	---	--

						<p>cabai teropong</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Rendam cabai teropong kedalam air es kurang lebih 5 menit, agar menjadi mekar.</li> <li>2) Siapkan 1 buah cabai teropong berwarna merah.</li> <li>3) Angkat cabai teropong yang sudah menyerupai bunga.</li> <li>4) Belah cabai menjadi bagian 8 bagian (jangan sampai putus)</li> </ol> <p>Urutkan cara membuat bunga dari cabai teropong dengan benar!</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. 2, 4, 1, 3</li> <li>b. 3, 4, 2, 1</li> <li>c. 2, 1, 3, 4</li> <li>d. 4, 2, 3, 1</li> <li>e. 1, 4, 3, 2</li> </ol> <p>14. Berikut cara membuat bentuk angsa dari buah tomat</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Iris sebelah kiri tomat menjadi 3 tingkatan kecil, sedang dan besar, lakukan juga pada sebelah kanan tomat untuk membentuk sayap angsa.</li> <li>2) Bentuk lubang kecil diatas tomat.</li> <li>3) Siapkan 1 buah tomat utuh yang berwarna merah.</li> <li>4) Pasang bagian kepala angsa yang sudah dibentuk kedalam lubang</li> </ol>	
--	--	--	--	--	--	---	--

						<p>yang ada pada atas tomat.</p> <p>5) Iris sedikit bagian bawah tomat untuk membentuk kepala angsa. Urutkan cara membuat bentuk angsa dari buah tomat dengan benar!</p> <p>a. 1, 2, 3, 4, 5  b. 3, 1, 2, 5, 4  c. 3, 4, 5, 2, 1  d. 2, 4, 3, 1, 5  e. 4, 3, 2, 1, 5</p> <p>15. Berikut cara membuat bunga teratai dari buah tomat</p> <p>1) Iris daging buah tomat utuh yang berwarna merah merah.</p> <p>2) Renggangkan dengan cara menarik setiap irisan daging tomat kearah luar supaya membentuk menyerupai bunga teratai.</p> <p>3) Siapkan 1 buah tomat utuh yang berwarna merah.</p> <p>Urutkan cara membuat bentuk bunga teratai dari buah tomat secara benar!</p> <p>a. 1, 3, 2  b. 2, 1, 3  c. 3, 1, 2  d. 1, 2, 3  e. 3, 2, 1</p>	
--	--	--	--	--	--	---	--

25		25 detik	Peneliti		<p>Terimakasih kepada para siswa yang telah menyaksikan video pembelajaran membuat garnish sayuran.</p> <p>Semoga video tersebut dapat bermanfaat bagi siswa dalam proses pembelajaran khususnya pada materi membuat garnish sayuran .</p> <p>Mohon maaf apabila dalam penayangan video tersebut ada kesalahan dan kekurangan sekian dan terimakasih</p> <p>Wassalamualaikum wr.wb.</p>		Outdoor

## **LAMPIRAN 4**

Permohonan Validasi

Hasil Validasi Instrumen

Pernyataan dan Hasil Validasi Ahli  
Materi

1. Pernyataan dan Hasil Validasi Ahli  
Media
2. Contoh Angket Uji Kelayakan Siswa



UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA  
FAKULTAS TEKNIK

PERMOHONAN VALIDASI INSTRUMEN TUGAS AKHIR  
SKRIPSI

Hal : Permohonan Validasi Instrumen TAS  
Lampiran : 1 Bendel

Kepada Yth,  
Ibu Wika Rinawati, M.Pd  
Dosen Jurusan Pendidikan Teknik Boga  
di Fakultas Teknik UNY

Sehubungan dengan rencana pelaksanaan Tugas Akhir Skripsi (TAS),  
dengan ini saya :

Nama : Ratna Yuniarti  
NIM : 13511241035  
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga  
Judul TAS : Pengembangan Media Video Pembelajaran Untuk Siswa Kelas X  
Pada Kompetensi Membuat Garnish Sayuran di SMK N 6  
Yogyakarta

dengan hormat mohon Ibu berkenan memberikan validasi terhadap instrumen  
penelitian TAS yang telah saya susun. Sebagai bahan pertimbangan, bersama ini  
saya lampirkan : (1) Proposal TAS, (2) Kisi-kisi instrumen penelitian, dan (3)  
Draf instrumen penelitian TAS.

Demikian permohonan saya, atas bantuan dan perhatian Ibu saya ucapkan  
terima kasih.

Yogyakarta, 31 Mei 2017

Pemohon,

Ratna Yuniarti  
NIM. 13511241035

Mengetahui,

Kaprodi Pendidikan Teknik Boga

Pembimbing TAS

Dr. Mutiara Nugraheni, STP., M.Si  
NIP. 19770131 200212 2 001

Titin Hera Widi H, M.Pd  
NIP. 19790406 200212 2 001

## **ANGKET PENILAIAN AHLI MATERI**

### **PENGEMBANAGAN MEDIA VIDEO PEMBELAJARAN UNTUK SISWA KELAS X PADA KOMPETENSI MEMBUAT GARNISH SAYURAN DI SMK N 6 YOGYAKARTA**

---

#### **PETUNJUK PENGISIAN**

Lembar validasi ini dimaksudkan untuk mendapatkan penilaian kualitas materi pada media pembelajaran membuat garnish sayuran pada mata pelajaran Boga Dasar. Pendapat, kritik, penilaian, komentar saran, dan koreksi Bapak/Ibu akan sangat bermanfaat untuk memperbaiki dan meningkatkan kualitas media ini. Untuk itu, kami mohon Bapak/Ibu dapat memberikan tanda Check (√) pada kolom yang tersedia, dengan memilih alternatif jawaban yang tersedia. Ada empat alternatif jawaban, yaitu:

4= Sangat Baik

3= Baik

2= Kurang Baik

1= Tidak Baik

Kami juga berharap Bapak/Ibu berkenan memberikan komentar dan saran tertulis pada kolom yang tersedia. Apabila tidak mencukupi, mohon dituliskan di kertas tambahan yang telah disediakan.

Atas kesediaan Bapak/Ibu untuk mengisi lembar validasi ini kami ucapkan terimakasih.

## A. ASPEK PEMBELAJARAN

No	Kriteria Penilaian	Penilaian			
		1	2	3	4
1.	Kesesuaian media dengan silabus				
2.	Kejelasan tujuan pembelajaran dengan media				
3.	Kesesuaian tujuan pembelajaran dengan media				
4.	Kesesuaian media dengan karakteristik siswa				
5.	Kesesuaian media dengan karakteristik materi				
6.	Kesesuaian judul materi dengan materi yang disajikan				
7.	Kemudahan memahami materi dalam media				
8.	Kemudahan memahami ilustrasi media				
9.	Kesesuaian aplikasi dengan konsep materi				
10.	Daya dukung program terhadap pembelajaran				
11.	Media pembelajaran dapat digunakan kapan saja				
12.	Belajar secara mandiri				

## B. ASPEK MATERI

No	Kriteria penilaian	Penilaian			
		1	2	3	4
13.	Kesesuaian materi dengan tujuan pembelajaran				
14.	Kejelasan uraian materi				
15.	Kedalaman materi				
16.	Kelengkapan materi				
17.	Keruntutan penyajian materi				
18.	Kesesuaian ilustrasi dengan materi terkait				
19.	Ketetapan contoh gambar yang diberikan untuk memperjelas materi				
20.	Ketetapan video yang diberikan untuk memperjelas materi				
21.	Keterkaitan soal evaluasi dengan materi				
22.	Tingkat kesulitan soal evaluasi				
23.	Kejelasan referensi sumber materi				
24.	Kesesuaian materi dengan perkembangan TIK				
25.	Ketetapan penulisan ejaan dan istilah				
26.	Penggunaan bahasa dalam sajian materi				
27.	Kesesuaian bahasa percakapan dengan tokoh				

### C. ASPEK MANFAAT

No	Kriteria Penilaian	penilaian			
		1	2	3	4
28.	Media pembelajaran memperjelas materi				
29.	Media pembelajaran menarik perhatian siswa				
30.	Menyamakan persepsi siswa terhadap materi				
31.	Memberikan referensi media pembelajaran bagi guru				
32.	Memberikan kesempatan belajar bagi siswa				
33.	Media pembelajaran memudahkan guru dalam menyampaikan materi				

### KESIMPULAN

Media video pembelajaran membuat garnish sayuran pada mata pelajaran boga dasar dinyatakan :

- Layak digunakan tanpa revisi
- Layak digunakan dengan revisi sesuai saran
- Tidak layak

### Komentar/Saran Perbaikan

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Yogyakarta, Agustus 2017

Validator


**HASIL VALIDASI INSTRUMEN PENELITIAN TUGAS AKHIR SKRIPSI**

Nama Mahasiswa : Ratna Yuniarti  
NIM : 13511241035  
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga  
Judul TAS : Pengembangan Media Video Pembelajaran Untuk Siswa Kelas X Pada Kompetensi Membuat Garnish Sayuran di SMK N 6 Yogyakarta

No	Saran/Tanggapan
	Komentar Umum/lain-lain

Yogyakarta, Agustus 2017

Validator,



Wika Rinawati, M.Pd

NIP. 19760424 200112 2 002

**ANGKET PENILAIAN AHLI MATERI**  
**PENGEMBANAGAN MEDIA VIDEO PEMBELAJARAN UNTUK SISWA**  
**KELAS X PADA KOMPETENSI MEMBUAT GARNISH SAYURAN DI SMK N 6**  
**YOGYAKARTA**

---

**PETUNJUK PENGISIAN**

Lembar validasi ini dimaksudkan untuk mendapatkan penilaian kualitas materi pada media pembelajaran membuat garnish sayuran pada mata pelajaran Boga Dasar. Pendapat, kritik, penilaian, komentar saran, dan koreksi Bapak/Ibu akan sangat bermanfaat untuk memperbaiki dan meningkatkan kualitas media ini. Untuk itu, kami mohon Bapak/Ibu dapat memberikan tanda Check (√) pada kolom yang tersedia, dengan memilih alternatif jawaban yang tersedia. Ada empat alternatif jawaban, yaitu:

4= Sangat Baik

3= Baik

2= Kurang Baik

1= Tidak Baik

Kami juga berharap Bapak/Ibu berkenan memberikan komentar dan saran tertulis pada kolom yang tersedia. Apabila tidak mencukupi, mohon dituliskan di kertas tambahan yang telah disediakan.

Atas kesediaan Bapak/Ibu untuk mengisi lembar validasi ini kami ucapkan terimakasih.

### A. ASPEK PEMBELAJARAN

No	Kriteria Penilaian	Penilaian			
		1	2	3	4
1.	Kesesuaian media dengan silabus				✓
2.	Kejelasan tujuan pembelajaran dengan media				✓
3.	Kesesuaian tujuan pembelajaran dengan media				✓
4.	Kesesuaian media dengan karakteristik siswa			✓	
5.	Kesesuaian media dengan karekteristik materi			✓	
6.	Kesesuaian judul materi dengan materi yang disajikan			✓	
7.	Kemudahan memahami materi dalam media			✓	
8.	Kemudahan memahami ilustrasi media			✓	
9.	Kesesuaian aplikasi dengan konsep materi			✓	
10.	Daya dukung program terhadap pembelajaran			✓	
11.	Media pembelajaran dapat digunakan kapan saja			✓	
12.	Belajar secara mandiri				✓

### B. ASPEK MATERI

No	Kriteria penilaian	Penilaian			
		1	2	3	4
13.	Kesesuaian materi dengan tujuan pembelajaran				✓
14.	Kejelasan uraian materi			✓	
15.	Kedalaman materi				✓
16.	Kelengkapan materi				✓
17.	Keruntutan penyajian materi				✓
18.	Kesesuaian ilustrasi dengan materi terkait			✓	
19.	Ketetapan contoh gambar yang diberikan untuk memperjelas materi			✓	
20.	Ketetapan video yang diberikan untuk memperjelas materi				✓
21.	Keterkaitan soal evaluasi dengan materi			✓	
22.	Tingkat kesulitan soal evaluasi			✓	
23.	Kejelasan referensi sumber materi			✓	
24.	Kesesuaian materi dengan perkembangan TIK				✓
25.	Ketetapan penulisan ejaan dan istilah			✓	
26.	Penggunaan bahasa dalam sajian materi			✓	
27.	Kesesuaian bahasa percakapan dengan tokoh			✓	

### C. ASPEK MANFAAT

No	Kriteria Penilaian	penilaian			
		1	2	3	4
28.	Media pembelajaran memperjelas materi			✓	
29.	Media pembelajaran menarik perhatian siswa			✓	
30.	Menyamakan persepsi siswa terhadap materi			✓	
31.	Memberikan referensi media pembelajaran bagi guru			✓	
32.	Memberikan kesempatan belajar bagi siswa			✓	
33.	Media pembelajaran memudahkan guru dalam menyampaikan materi			✓	

### KESIMPULAN

Media video pembelajaran membuat garnish sayuran pada mata pelajaran boga dasar dinyatakan :

- Layak digunakan tanpa revisi
- Layak digunakan dengan revisi sesuai saran
- Tidak layak

### Komentar/Saran Perbaikan

Pada media video pembelajaran harus ditambah soal evaluasi

.....

.....

.....

.....

Yogyakarta, Agustus 2017

Validator



(Lwika Rinauti, M.Pd)  
NIP. 19760424 200112 2 002



UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA  
FAKULTAS TEKNIK

PERMOHONAN VALIDASI INSTRUMEN TUGAS AKHIR  
SKRIPSI

Hal : Permohonan Validasi Instrumen TAS  
Lampiran : 1 Bendel

Kepada Yth,  
Ibu Luki Pris Undarbi, S.Pd  
Guru Tata Boga  
Di SMK N 6 Yogyakarta

Sehubungan dengan rencana pelaksanaan Tugas Akhir Skripsi (TAS),  
dengan ini saya :

Nama : Ratna Yuniarti  
NIM : 13511241035  
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga  
Judul TAS : Pengembangan Media Video Pembelajaran Untuk Siswa Kelas X  
Pada Kompetensi Membuat Garnish Sayuran di SMK N 6  
Yogyakarta

dengan hormat mohon Ibu berkenan memberikan validasi terhadap instrumen  
penelitian TAS yang telah saya susun. Sebagai bahan pertimbangan, bersama ini  
saya lampirkan : (1) Proposal TAS, (2) Kisi-kisi instrumen penelitian, dan (3)  
Draf instrumen penelitian TAS.

Demikian permohonan saya, atas bantuan dan perhatian Ibu saya ucapkan  
terima kasih.

Yogyakarta, 30 Oktober 2017

Pemohon,

Ratna Yuniarti  
NIM. 13511241035

Mengetahui,

Kaprodi Pendidikan Teknik Boga

Pembimbing TAS

Dr. Mutiara Nugraheni, STP., M.Si  
NIP. 19770131 200212 2 001

Titin Hera Widi H, M.Pd  
NIP. 19790406 200212 2 001

**ANGKET PENILAIAN AHLI MATERI**  
**PENGEMBANAGAN MEDIA VIDEO PEMBELAJARAN UNTUK SISWA**  
**KELAS X PADA KOMPETENSI MEMBUAT GARNISH SAYURAN DI SMK N 6**  
**YOGYAKARTA**

---

**PETUNJUK PENGISIAN**

Lembar validasi ini dimaksudkan untuk mendapatkan penilaian kualitas materi pada media pembelajaran membuat garnish sayuran pada mata pelajaran Boga Dasar. Pendapat, kritik, penilaian, komentar saran, dan koreksi Bapak/Ibu akan sangat bermanfaat untuk memperbaiki dan meningkatkan kualitas media ini. Untuk itu, kami mohon Bapak/Ibu dapat memberikan tanda Check (√) pada kolom yang tersedia, dengan memilih alternatif jawaban yang tersedia. Ada empat alternatif jawaban, yaitu:

4= Sangat Baik

3= Baik

2= Kurang Baik

1= Tidak Baik

Kami juga berharap Bapak/Ibu berkenan memberikan komentar dan saran tertulis pada kolom yang tersedia. Apabila tidak mencukupi, mohon dituliskan di kertas tambahan yang telah disediakan.

Atas kesediaan Bapak/Ibu untuk mengisi lembar validasi ini kami ucapkan terimakasih.

**A. ASPEK PEMBELAJARAN**

No	Kriteria Penilaian	Penilaian			
		1	2	3	4
1.	Kesesuaian media dengan silabus				✓
2.	Kejelasan tujuan pembelajaran dengan media				✓
3.	Kesesuaian tujuan pembelajaran dengan media				✓
4.	Kesesuaian media dengan karakteristik siswa			✓	
5.	Kesesuaian media dengan karekteristik materi				
6.	Kesesuaian judul materi dengan materi yang disajikan				✓
7.	Kemudahan memahami materi dalam media				✓
8.	Kemudahan memahami ilustrasi media				✓
9.	Kesesuaian aplikasi dengan konsep materi			✓	
10.	Daya dukung program terhadap pembelajaran				✓
11.	Media pembelajaran dapat digunakan kapan saja				✓
12.	Belajar secara mandiri				✓

**B. ASPEK MATERI**

No	Kriteria penilaian	Penilaian			
		1	2	3	4
13.	Kesesuaian materi dengan tujuan pembelajaran				✓
14.	Kejelasan uraian materi			✓	
15.	Kedalaman materi				✓
16.	Kelengkapan materi			✓	
17.	Keruntutan penyajian materi			✓	
18.	Kesesuaian ilustrasi dengan materi terkait			✓	
19.	Ketetapan contoh gambar yang diberikan untuk memperjelas materi				✓
20.	Ketetapan video yang diberikan untuk memperjelas materi				✓
21.	Keterkaitan soal evaluasi dengan materi				✓
22.	Tingkat kesulitan soal evaluasi				✓
23.	Kejelasan referensi sumber materi				✓
24.	Kesesuaian materi dengan perkembangan TIK				
25.	Ketetapan penulisan ejaan dan istilah			✓	
26.	Penggunaan bahasa dalam sajian materi			✓	
27.	Kesesuaian bahasa percakapan dengan tokoh			✓	

**C. ASPEK MANFAAT**

No	Kriteria Penilaian	penilaian			
		1	2	3	4
28.	Media pembelajaran memperjelas materi				✓
29.	Media pembelajaran menarik perhatian siswa				✓
30.	Menyamakan persepsi siswa terhadap materi			✓	
31.	Memberikan referensi media pembelajaran bagi guru				✓
32.	Memberikan kesempatan belajar bagi siswa				✓
33.	Media pembelajaran memudahkan guru dalam menyampaikan materi				✓

**KESIMPULAN**

Media video pembelajaran membuat garnish sayuran pada mata pelajaran boga dasar dinyatakan :

- Layak digunakan tanpa revisi
- Layak digunakan dengan revisi sesuai saran
- Tidak layak

**Komentar/Saran Perbaikan**

.....

.....

.....

.....

.....

Yogyakarta, Oktober 2017

Validator



*Andi Prio-Undani S.Pd*  
 NIP. 1968 02 24 1997 02 2002



UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA  
FAKULTAS TEKNIK

**PERMOHONAN VALIDASI INSTRUMEN TUGAS AKHIR  
SKRIPSI**

Hal : Permohonan Validasi Instrumen TAS  
Lampiran : 1 Bendel

Kepada Yth,  
Ibu Wika Rinawati, M.Pd  
Dosen Jurusan Pendidikan Teknik Boga  
di Fakultas Teknik UNY

Sehubungan dengan rencana pelaksanaan Tugas Akhir Skripsi (TAS),  
dengan ini saya :

Nama : Ratna Yuniarti  
NIM : 13511241035  
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga  
Judul TAS : Pengembangan Media Video Pembelajaran Untuk Siswa Kelas X  
Pada Kompetensi Membuat Garnish Sayuran di SMK N 6  
Yogyakarta

dengan hormat mohon Ibu berkenan memberikan validasi terhadap instrumen  
penelitian TAS yang telah saya susun. Sebagai bahan pertimbangan, bersama ini  
saya lampirkan : (1) Proposal TAS, (2) Kisi-kisi instrumen penelitian, dan (3)  
Draf instrumen penelitian TAS.

Demikian permohonan saya, atas bantuan dan perhatian Ibu saya ucapkan  
terima kasih.

Yogyakarta, 31 Mei 2017

Pemohon,

Ratna Yuniarti  
NIM. 13511241035

Mengetahui,

Kaprodi Pendidikan Teknik Boga

Pembimbing TAS

Dr. Mutiara Nugraheni, STP., M.Si  
NIP. 19770131 200212 2 001

Titin Hera Widi H., M.Pd  
NIP. 19790406 200212 2 001

## **ANGKET PENILAIAN AHLI MEDIA**

### **PENGEMBANAGAN MEDIA VIDEO PEMBELAJARAN UNTUK SISWA KELAS X PADA KOMPETENSI MEMBUAT GARNISH SAYURAN DI SMK N 6 YOGYAKARTA**

---

#### **PETUNJUK PENGISIAN**

Lembar validasi ini dimaksudkan untuk mendapatkan penilaian kualitas media pembelajaran membuat garnish sayuran pada mata pelajaran Boga Dasar. Pendapat, kritik, penilaian, komentar saran, dan koreksi Bapak/Ibu akan sangat bermanfaat untuk memperbaiki dan meningkatkan kualitas media ini. Untuk itu, kami mohon Bapak/Ibu dapat memberikan tanda Check (√) pada kolom yang tersedia, dengan memilih alternatif jawaban yang tersedia. Ada empat alternatif jawaban, yaitu:

4= Sangat Baik

3= Baik

2= Kurang Baik

1= Tidak Baik

Kami juga berharap Bapak/Ibu berkenan memberikan komentar dan saran tertulis pada kolom yang tersedia. Apabila tidak mencukupi, mohon dituliskan di kertas tambahan yang telah disediakan.

Atas kesediaan Bapak/Ibu untuk mengisi lembar validasi ini kami ucapkan terimakasih.

## A. Aspek Visual

No	Kriteria Penilaian	Penilaian			
		1	2	3	4
1.	Ketetapan pemilihan jenis huruf				
2.	Ketetapan pemilihan ukuran huruf				
3.	Keterbacaan teks				
4.	Kesesuaian warna teks terhadap background				
5.	Kesesuaian penggunaan bahasa terhadap obyek media				
6.	Kesesuaian intonasi percakapan				
7.	Kesesuaian percakapan				
8.	Kejelasan pelafalan bahasa asing				
9.	Tidak terdapat penafsiran ganda dari bahasa yang digunakan				
10.	Kesesuaian tokoh dengan perannya				
11.	Kesesuaian penggunaan musik/background media				
12.	Kejelasan suara video				
13.	komposisi warna pada tampilan media				
14.	Konsistensi tata letak (layout) tampilan media				
15.	Kualitas tampilan layar (background)				
16.	Kualitas gambar layak digunakan				
17.	Durasi video sesuai untuk pembelajaran				

## B. ASPEK MEDIA

No	Kriteria Penilaian	Penilaian			
		1	2	3	4
18.	Kemudahan pengoperasian media pembelajaran				
19.	Kejelasan petunjuk dalam penggunaan media				
20.	Kemudahan pengoperasian navigasi				
21.	Kesesuaian fungsi tombol navigasi				
22.	Konsistensi penempatan tombol navigasi				
23.	Kemudahan pemilihan menu				
24.	Fungsi menu membantu akses ke halaman yang diinginkan				
25.	Kelancaran sistem operasi				

**C. ASPEK MANFAAT**

No	Kriteria Penilaian	Penilaian			
		1	2	3	4
26.	Ketepatan video dengan materi pembelajaran				
27.	Ketepatan gambar dengan materi pembelajaran				
28.	Media pembelajaran mempermudah penyampaian materi				
29.	Media pembelajaran menarik perhatian siswa				

**KESIMPULAN**

Media video pembelajaran membuat garnis pada mata pelajaran boga dasar

- Layak digunakan tanpa revisi
- Layak digunakan dengan revisi sesuai saran
- Tidak layak

**Komentar/Saran Perbaiki**

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Yogyakarta, April 2017  
Validator

.....

### HASIL VALIDASI INSTRUMEN PENELITIAN TUGAS AKHIR SKRIPSI

Nama Mahasiswa : Ratna Yunianti  
NIM : 13511241035  
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga  
Judul TAS : Pengembangan Media Video Pembelajaran Untuk Siswa Kelas X Pada Kompetensi Membuat Garnish Sayuran di SMK N 6 Yogyakarta

No	Saran/Tanggapan
	Menghilangkan beberapa butir angket dari Aspek Media, yaitu: 1. Kejelasan petunjuk dalam penggunaan media 2. Kemudahan pengoperasian navigasi 3. Ketersediaan Fungsi tombol navigasi 4. Konsistensi penempatan tombol navigasi 5. Kemudahan pemilihan menu 6. Fungsi menu membantu akses ke halaman yang diinginkan 7. Kelengkapan sistem operasi
	Komentar Umum/lain-lain

Yogyakarta, Agustus 2017

Validator



Wika Rinawati, M.Pd

NIP. 19760424 200112 2 002

## **ANGKET PENILAIAN AHLI MEDIA**

### **PENGEMBANAGAN MEDIA VIDEO PEMBELAJARAN UNTUK SISWA KELAS X PADA KOMPETENSI MEMBUAT GARNISH SAYURAN DI SMK N 6 YOGYAKARTA**

---

#### **PETUNJUK PENGISIAN**

Lembar validasi ini dimaksudkan untuk mendapatkan penilaian kualitas media pembelajaran membuat garnish sayuran pada mata pelajaran Boga Dasar. Pendapat, kritik, penilaian, komentar saran, dan koreksi Bapak/Ibu akan sangat bermanfaat untuk memperbaiki dan meningkatkan kualitas media ini. Untuk itu, kami mohon Bapak/Ibu dapat memberikan tanda Check (√) pada kolom yang tersedia, dengan memilih alternatif jawaban yang tersedia. Ada empat alternatif jawaban, yaitu:

4= Sangat Baik

3= Baik

2= Kurang Baik

1= Tidak Baik

Kami juga berharap Bapak/Ibu berkenan memberikan komentar dan saran tertulis pada kolom yang tersedia. Apabila tidak mencukupi, mohon dituliskan di kertas tambahan yang telah disediakan.

Atas kesediaan Bapak/Ibu untuk mengisi lembar validasi ini kami ucapkan terimakasih.

#### D. ASPEK VISUAL

No	Kriteria Penilaian	Penilaian			
		1	2	3	4
1.	Ketetapan pemilihan jenis huruf				
2.	Ketetapan pemilihan ukuran huruf				
3.	Keterbacaan teks				
4.	Kesesuaian warna teks terhadap background				
5.	Kesesuaian penggunaan bahasa terhadap obyek media				
6.	Kesesuaian intonasi dubbing				
7.	Kesesuaian dubbing				
8.	Kejelasan pelafalan bahasa asing				
9.	Tidak terdapat penafsiran ganda dari bahasa yang digunakan				
10.	Kesesuaian tokoh dengan perannya				
11.	Kesesuaian penggunaan musik/background media				
12.	Kejelasan suara video				
13.	komposisi warna pada tampilan media				
14.	Konsistensi tata letak (layout) tampilan media				
15.	Kualitas tampilan layar (background)				
16.	Kualitas gambar layak digunakan				
17.	Durasi video sesuai untuk pembelajaran				

#### E. ASPEK MEDIA

No	Kriteria Penilaian	Penilaian			
		1	2	3	4
18.	Kemudahan pengoperasian media pembelajaran				
19.	Kejelasan alur materi dalam proses pembelajaran				
20.	Kelancaran alur materi dalam proses pembelajaran				

#### F. ASPEK MANFAAT

No	Kriteria Penilaian	Penilaian			
		1	2	3	4
21.	Ketepatan video dengan materi pembelajaran				
22.	Ketepatan gambar dengan materi pembelajaran				
23.	Media pembelajaran mempermudah penyampaian materi				
24.	Media pembelajaran menarik perhatian siswa				

**KESIMPULAN**

Media video pembelajaran membuat garnis pada mata pelajaran boga dasar

- Layak digunakan tanpa revisi
- Layak digunakan dengan revisi sesuai saran
- Tidak layak

**Komentar/Saran Perbaikan**

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

Yogyakarta, Agustus 2017  
Validator

.....

**ANGKET PENILAIAN AHLI MEDIA**  
**PENGEMBANAGAN MEDIA VIDEO PEMBELAJARAN UNTUK SISWA**  
**KELAS X PADA KOMPETENSI MEMBUAT GARNISH SAYURAN DI SMK N 6**  
**YOGYAKARTA**

---

**PETUNJUK PENGISIAN**

Lembar validasi ini dimaksudkan untuk mendapatkan penilaian kualitas media pembelajaran membuat garnish sayuran pada mata pelajaran Boga Dasar. Pendapat, kritik, penilaian, komentar saran, dan koreksi Bapak/Ibu akan sangat bermanfaat untuk memperbaiki dan meningkatkan kualitas media ini. Untuk itu, kami mohon Bapak/Ibu dapat memberikan tanda Check (√) pada kolom yang tersedia, dengan memilih alternatif jawaban yang tersedia. Ada empat alternatif jawaban, yaitu:

4= Sangat Baik

3= Baik

2= Kurang Baik

1= Tidak Baik

Kami juga berharap Bapak/Ibu berkenan memberikan komentar dan saran tertulis pada kolom yang tersedia. Apabila tidak mencukupi, mohon dituliskan di kertas tambahan yang telah disediakan.

Atas kesediaan Bapak/Ibu untuk mengisi lembar validasi ini kami ucapkan terimakasih.

**A. ASPEK VISUAL**

No	Kriteria Penilaian	Penilaian			
		1	2	3	4
1.	Ketetapan pemilihan jenis huruf			✓	
2.	Ketetapan pemilihan ukuran huruf			✓	
3.	Keterbacaan teks			✓	
4.	Kesesuaian warna teks terhadap background			✓	
5.	Kesesuaian penggunaan bahasa terhadap obyek media			✓	
6.	Kesesuaian intonasi dubbing			✓	
7.	Kesesuaian dubbing			✓	
8.	Kejelasan pelafalan bahasa asing				✓
9.	Tidak terdapat penafsiran ganda dari bahasa yang digunakan			✓	
10.	Kesesuaian tokoh dengan perannya			✓	
11.	Kesesuaian penggunaan musik/background media				✓
12.	Kejelasan suara video				✓
13.	komposisi warna pada tampilan media				✓
14.	Konsistensi tata letak (layout) tampilan media				✓
15.	Kualitas tampilan layar (background)				✓
16.	Kualitas gambar layak digunakan				✓
17.	Durasi video sesuai untuk pembelajaran				✓

**B. ASPEK MEDIA**

No	Kriteria Penilaian	Penilaian			
		1	2	3	4
18.	Kemudahan pengoperasian media pembelajaran				✓
19.	Kejelasan alur materi dalam proses pembelajaran			✓	✓
20.	Kelancaran alur materi dalam proses pembelajaran			✓	✓

**C. ASPEK MANFAAT**

No	Kriteria Penilaian	Penilaian			
		1	2	3	4
1.	Ketepatan video dengan materi pembelajaran			✓	
2.	Ketepatan gambar dengan materi pembelajaran			✓	
2..	Media pembelajaran mempermudah penyampaian materi			✓	
2..	Media pembelajaran menarik perhatian siswa			✓	

**KESIMPULAN**

Media video pembelajaran membuat garnis pada mata pelajaran boga dasar

- Layak digunakan tanpa revisi
- Layak digunakan dengan revisi sesuai saran
- Tidak layak

**Komentar/Saran Perbaikan**

Pada kumpulan soal evaluasi ditambahkan cara mengerjakan soal evaluasi.

Pada kumpulan soal evaluasi ditambah durasi waktu

Yogyakarta, April 2017  
Validator



( Wika Rinawati, M. Pd )  
NIP. 19760424 200112 2 00

## ANGKET RESPON SISWA

### PENGEMBANGAN MEDIA VIDEO PEMBELAJARAN UNTUK SISWA KELAS X PADA KOMPETENSI MEMBUAT GARNISH SAYURAN DI SMK N 6 YOGYAKARTA

#### PETUNJUK PENGISIAN

Setelah kalian melakukan pembelajaran materi membuat garnish sayuran pada mata pelajaran boga dasar dengan menggunakan media video, kalian diminta untuk mengisi angket evaluasi media ini. Berilah penilaian dengan cara memberikan tanda (√) pada kolom yang sudah tersedia sesuai pilihan kalian.

Keterangan :

4 = Sangat Baik

3 = Baik

2 = Kurang Baik

1 = Tidak Baik

#### ANGKET PENILAIAN

No	Kriteria Penilaian	Penilaian			
		1	2	3	4
1.	Kejelasan tujuan pembelajaran dalam media				
2.	Kesesuaian aplikasi dengan konsep materi				
3.	Kesesuaian media dengan karakteristik siswa				
4.	Fleksibilitas penggunaan media				
5.	Kemudahan memahamai materi dan ilustrasi media				
6.	Membantu siswa dalam belajar mandiri				

7.	Kelengkapan materi dalam media				
8.	Kesesuaian materi dengan tujuan pembelajaran				
9.	Kedalaman materi dalam media				
10.	Keruntutan penyajian materi				
11.	Ketetapan contoh gambar yang diberikan untuk memperjelas materi				
12.	Ketetapan video yang diberikan untuk memperjelas materi				
13.	Keterkaitan soal evaluasi dengan materi				
14.	Tingkat kesulitan soal evaluasi				
15.	Penggunaan bahasa dalam sajian materi				
16.	Keterbacaan teks dalam media				
17.	Ketetapan pemilihan jenis dan ukuran huruf				
18.	Komposisi dan warna tampilan media				
19.	Ketetapan penggunaan sound effect				
20.	Kejelasan suara percakapan dalam video				
21.	Media pembelaran menarik perhatian				
22.	Kejelasan pengucapan dan intonasi suara dalam video				
23.	Durasi video sesuai untuk pembelajaran				
24.	Kualitas video dalam media pembelajaran				
25.	Kejelasan petunjuk dalam media media pembelajaran				
26.	Kemudahan pengoperasian navigasi				
27.	Kesesuaian fungsi tombol navigasi				
28.	Kemudahan penggunaan media pembelajaran				
29.	Kelancaran software/media				

Kesan setelah penanyangan media :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Yogyakarta, April 2017

Penilai,

.....

## **ANGKET RESPON SISWA**

### **PENGEMBANAGAN MEDIA VIDEO PEMBELAJARAN UNTUK SISWA KELAS X PADA KOMPETENSI MEMBUAT GARNISH SAYURAN DI SMK N 6 YOGYAKARTA**

---

#### **PETUNJUK PENGISIAN**

Setelah kalian melakukan pembelajaran materi membuat garnish sayuran pada mata pelajaran boga dasar dengan menggunakan media video, kalian diminta untuk mengisi angket evaluasi media ini. Berilah penilaian dengan cara memberikan tanda (√) pada kolom yang sudah tersedia sesuai pilihan kalian.

Keterangan :

4 = Sangat Setuju

3 = Setuju

2 = Tidak Setuju

1 = Sangat Tidak Setuju

## ANGKET PENILAIAN

No	Kriteria Penilaian	Penilaian			
		1	2	3	4
1.	Siswa berpendapat bahwa tujuan pembelajaran dalam media sudah jelas				
2.	Siswa berpendapat bahwa konsep materi sudah sesuai				
3.	Siswa berpendapat bahwa media dengan karakteristik siswa sudah sesuai				
4.	Siswa berpendapat bahwa penggunaan media sudah fleksibelitas				
5.	Siswa berpendapat bahwa materi dan ilustrasi media mudah dipahami				
6.	Siswa berpendapat bahwa media dapat membantu siswa dalam proses pembelajaran				
7.	Siswa berpendapat bahwa materi dalam media sudah lengkap				
8.	Siswa berpendapat bahwa materi dengan tujuan pembelajaran sudah sesuai				
10.	Siswa berpendapat bahwa penyajian materi sudah runtut				
11.	Siswa berpendapat bahwa contoh gambar yang diberikan untuk memperjelas materi sudah tepat				
12.	Siswa berpendapat bahwa video yang diberikan untuk memperjelas materi sudah tepat				
13.	Siswa berpendapat bahwa soal evaluasi dengan materi yang diajarkan sudah sesuai				
14.	Siswa berpendapat bahwa penggunaan bahasa yang digunakan dalam materi baik dan benar				
15.	Siswa berpendapat bahwa teks dalam media mudah dibaca				
16.	Siswa berpendapat bahwa pemilihan jenis dan ukuran huruf dalam media sudah tepat				
17.	Siswa berpendapat bahwa Komposisi dan warna tampilan media sudah tepat				
18.	Siswa berpendapat bahwa penggunaan sound effect dalam media sudah tepat				
19.	Siswa berpendapat bahwa suara dalam video sudah jelas				
20.	Siswa berpendapat bahwa Media pembelaran menarik perhatian siswa				
21.	Siswa berpendapat bahwa pengucapan dan intonasi suara dalam video sudah jelas				

22.	Siswa berpendapat bahwa durasi video sesuai untuk pembelajaran				
23.	Siswa berpendapat bahwa kualitas video dalam media pembelajaran sudah tepat				
24.	Siswa berpendapat bahwa kejelasan petunjuk dalam media media pembelajaran sudah tepat				
25.	Siswa berpendapat bahwa penggunaan media dalam pembelajaran sangat mudah				
26.	Siswa berpendapat bahwa media sudah lancar digunakan dalam proses pembelajaran				

Kesan setelah penayangan media :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Yogyakarta, Agustus 2017

Penilai,

.....

## ANGKET RESPON SISWA

### PENGEMBANGAN MEDIA VIDEO PEMBELAJARAN UNTUK SISWA KELAS X PADA KOMPETENSI MEMBUAT GARNISH SAYURAN DI SMK N 6 YOGYAKARTA

#### PETUNJUK PENGISIAN

Setelah kalian melakukan pembelajaran materi membuat garnish sayuran pada mata pelajaran boga dasar dengan menggunakan media video, kalian diminta untuk mengisi angket evaluasi media ini. Berilah penilaian dengan cara memberikan tanda (√) pada kolom yang sudah tersedia sesuai pilihan kalian.

Keterangan :

4 = Sangat Baik Sesuai

3 = Baik Sesuai

2 = Kurang Baik Sesuai

1 = Tidak Baik Sesuai

#### ANGKET PENILAIAN

No	Kriteria Penilaian	Penilaian			
		1	2	3	4
1.	Kejelasan tujuan pembelajaran dalam media				
2.	Kesesuaian aplikasi dengan konsep materi				
3.	Kesesuaian media dengan karakteristik siswa				
4.	Fleksibilitas penggunaan media				
5.	Kemudahan memahami materi dan ilustrasi media				
6.	Membantu siswa dalam belajar mandiri				
7.	Ketengkapan materi dalam media				
8.	Kesesuaian materi dengan tujuan pembelajaran				

9.	Kedalaman materi dalam media				
10.	Keruntutan penyajian materi				
11.	Ketetapan contoh gambar yang diberikan untuk memperjelas materi				
12.	Ketetapan video yang diberikan untuk memperjelas materi				
13.	Keterkaitan soal evaluasi dengan materi				
14.	Tingkat kesulitan soal evaluasi				
15.	Penggunaan bahasa dalam sajian materi				
16.	Keterbacaan teks dalam media				
17.	Ketetapan pemilihan jenis dan ukuran huruf				
18.	Komposisi dan warna tampilan media				
19.	Ketetapan penggunaan sound effect				
20.	Kejelasan suara percakapan dalam video				
21.	Media pembelajaran menarik perhatian				
22.	Kejelasan pengucapan dan intonasi suara dalam video				
23.	Durasi video sesuai untuk pembelajaran				
24.	Kualitas video dalam media pembelajaran				
25.	Kejelasan petunjuk dalam media pembelajaran				
26.	Kemudahan pengoperasian navigasi				
27.	Kesesuaian fungsi tombol navigasi				
28.	Kemudahan penggunaan media pembelajaran				
29.	Kelancaran software/media				

Kesan setelah penayangan media :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Yogyakarta, April 2017

Penilai,

.....

## ANGKET RESPON SISWA

### PENGEMBANAGAN MEDIA VIDEO PEMBELAJARAN UNTUK SISWA KELAS X PADA KOMPETENSI MEMBUAT GARNISH SAYURAN DI SMK N 6 YOGYAKARTA

#### PETUNJUK PENGISIAN

Setelah kalian melakukan pembelajaran materi membuat garnish sayuran pada mata pelajaran boga dasar dengan menggunakan media video, kalian diminta untuk mengisi angket evaluasi media ini. Berilah penilaian dengan cara memberikan tanda (√) pada kolom yang sudah tersedia sesuai pilihan kalian.

Keterangan :

4 = Sangat Setuju

3 = Setuju

2 = Tidak Setuju

1 = Sangat Tidak Setuju

#### ANGKET PENILAIAN

No	Kriteria Penilaian	Penilaian			
		1	2	3	4
1.	Tujuan pembelajaran dalam media sudah jelas				
2.	Konsep materi sudah sesuai				
3.	Media dengan karakteristik siswa sudah sesuai				
4.	Penggunaan media sudah fleksibel dalam pembelajaran				
5.	Materi dan ilustrasi media mudah dipahami				
6.	Media dapat membantu siswa dalam proses				

	pembelajaran				
7.	Materi dalam media sudah lengkap				
8.	Materi dengan tujuan pembelajaran sudah sesuai				
9.	Penyajian materi sudah runtut				
10.	Contoh gambar yang diberikan untuk memperjelas materi sudah tepat				
11.	Video yang diberikan untuk memperjelas materi sudah tepat				
12.	Soal evaluasi dengan materi yang diajarkan sudah sesuai				
13.	Penggunaan bahasa yang digunakan dalam materi baik dan benar				
14.	Teks dalam media mudah dibaca				
15.	Pemilihan jenis dan ukuran huruf dalam media sudah tepat				
16.	Komposisi dan warna tampilan media sudah tepat				
17.	Penggunaan sound effect dalam media sudah tepat				
18.	Suara dalam video sudah jelas				
19.	Media pembelaran menarik perhatian siswa				
20.	Pengucapan dan intonasi suara dalam video sudah jelas				
21.	Durasi video sesuai untuk pembelajaran				
22.	Kualitas video dalam media pembelajaran sudah tepat				
23.	Kejelasan petunjuk dalam media media pembelajaran sudah tepat				
24.	Penggunaan media dalam pembelajaran sangat mudah				
25.	Media sudah lancar digunakan dalam proses pembelajaran				

Kesan setelah penanyangan media :

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

Yogyakarta, September 2017

Penilai,

.....

## **LAMPIRAN 5**

Rekapitulasi Uji Kelayakan Media  
Pembelajaran Oleh Ahli Materi  
Rekapitulasi Uji Kelayakan Media  
Pembelajaran Ahli Media  
Rekapitulasi Angket Uji Kelayakan  
Siswa

### REKAPITULASI ANGKET KELAYAKAN AHLI MATERI

Aspek	Butir Soal	Wika Rinawati, M.Pd	Luki Pris Undarbi, S.Pd	Jumlah skor	Total skor	Persentase	Kategori
PEMBELAJARAN	1	4	4	8	86	89,58%	Sangat Layak
	2	4	4	8			
	3	4	4	8			
	4	3	3	6			
	5	3	4	7			
	6	3	4	7			
	7	3	4	7			
	8	3	3	6			
	9	3	4	7			
	10	3	4	7			
	11	3	4	7			
	12	4	4	8			
MATERI	13	4	4	8	104	86,66%	Sangat Layak
	14	3	3	6			
	15	4	4	8			
	16	4	3	7			
	17	4	3	7			
	18	3	3	6			
	19	3	4	7			
	20	4	4	8			
	21	3	4	7			
	22	3	4	7			
	23	3	4	7			
	24	4	3	7			
	25	3	3	6			
	26	3	3	6			
	27	3	4	7			
MANFAAT	28	3	4	7	41	85,41%	Sangat Layak
	29	3	4	7			
	30	3	3	6			
	31	3	4	7			
	32	3	4	7			
	33	3	4	7			

Total Skor	231
Perentase	85,50%
Kategori	Sangat Layak

## Analisis Hitung Persentase oleh 2 orang Ahli Materi

$$\% \text{ Kelayakan} = \frac{\Sigma \text{ Skor}}{\Sigma \text{ Skor maks}} \times 100\%$$

### 1. Aspek Pembelajaran

$$\begin{aligned} \% \text{ Kelayakan} &= \frac{86}{2 \times 12 \times 4} \times 100\% \\ &= \frac{86}{96} \times 100\% \\ &= 89,58\% \end{aligned}$$

### 2. Aspek Materi

$$\begin{aligned} \% \text{ Kelayakan} &= \frac{104}{2 \times 15 \times 4} \times 100\% \\ &= \frac{104}{120} \times 100\% \\ &= 86,66\% \end{aligned}$$

### 3. Aspek Manfaat

$$\begin{aligned} \% \text{ Kelayakan} &= \frac{41}{2 \times 6 \times 4} \times 100\% \\ &= \frac{41}{48} \times 100\% \\ &= 85,41\% \end{aligned}$$

### 4. Keseluruhan Aspek

$$\begin{aligned} \% \text{ Kelayakan} &= \frac{231}{2 \times 33 \times 4} \times 100\% \\ &= \frac{231}{264} \times 100\% \\ &= 85,50\% \end{aligned}$$

Aspek	Butir soal	Wika Rinawati, M.Pd	Jumlah skor	Total skor	Persentase	Kategori
VISUAL	1	3	59	3	86,76%	Sangat Layak
	2	3		3		
	3	3		3		
	4	3		3		
	5	3		3		
	6	3		3		
	7	3		3		
	8	4		4		
	9	3		3		
	10	3		3		
	11	4		4		
	12	4		4		
	13	4		4		
	14	4		4		
	15	4		4		
	16	4		4		
	17	4		4		
MEDIA	18	4	10	4	83,33%	Sangat Layak
	19	3		3		
	20	3		3		
MANFAAT	21	3	12	3	75,00%	Layak
	22	3		3		
	23	3		3		
	24	3		3		
Total Skor	81					
Persentase	84,37%					
Kategori	Sangat Layak					

## Analisis Hitung Persentase oleh 1 orang Ahli Media

$$\% \text{ Kelayakan} = \frac{\Sigma \text{Skor}}{\Sigma \text{Skor maks}} \times 100\%$$

### 1. Aspek Visual

$$\begin{aligned} \% \text{ Kelayakan} &= \frac{59}{1 \times 17 \times 4} \times 100\% \\ &= \frac{59}{68} \times 100\% \\ &= 86,76\% \end{aligned}$$

### 2. Aspek Media

$$\begin{aligned} \% \text{ Kelayakan} &= \frac{10}{1 \times 3 \times 4} \times 100\% \\ &= \frac{10}{12} \times 100\% \\ &= 83,33\% \end{aligned}$$

### 3. Aspek Manfaat

$$\begin{aligned} \% \text{ Kelayakan} &= \frac{12}{1 \times 4 \times 4} \times 100\% \\ &= \frac{12}{16} \times 100\% \\ &= 75,00\% \end{aligned}$$

### 4. Keseluruhan Aspek

$$\begin{aligned} \% \text{ Kelayakan} &= \frac{81}{1 \times 24 \times 4} \times 100\% \\ &= \frac{81}{96} \times 100\% \\ &= 84,37\% \end{aligned}$$

REKAPITULASI ANGKET RESPON SISWA

Butir	Aspek Pembelajaran						Materi							Visual				Software/Media							
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
Siswa 1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Siswa 2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Siswa 3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	4	3	3	3	3	3
Siswa 4	4	4	4	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Siswa 5	3	3	3	3	3	4	3	3	3	4	4	3	3	3	4	4	4	3	3	4	4	3	3	3	3
Siswa 6	3	3	3	3	4	3	3	3	3	4	3	3	3	4	4	3	3	3	3	4	3	3	4	3	3
Siswa 7	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	4	3	4	3	3
Siswa 8	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	4	3	3	4	3	3
Siswa 9	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Siswa 10	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3
Siswa 11	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3
Siswa 12	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Siswa 13	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3
Siswa 14	3	3	3	3	4	4	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	4	4	4	4	4	4	3	3
Siswa 15	3	3	3	3	3	3	4	3	4	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3
Siswa 16	4	3	3	3	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Siswa 17	4	4	4	4	4	4	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	4	3	3	3	4	3	3	3	3
Siswa 18	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	3	4	3	4	3	4	3	4	4	4
Siswa 19	3	3	3	4	3	3	3	3	3	4	4	3	3	4	3	3	4	4	3	3	3	3	4	3	3
Siswa 20	4	3	4	3	4	3	4	4	3	3	3	4	3	4	4	4	3	3	3	4	3	3	3	4	3
Siswa 21	3	3	3	4	4	4	4	3	4	4	4	3	4	4	3	4	4	3	4	4	3	4	3	4	4
Siswa 22	3	4	3	4	3	4	3	4	4	4	4	4	4	4	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3
Siswa 23	3	3	4	4	3	3	3	3	3	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3
Siswa 24	4	4	3	3	4	4	3	3	3	4	4	3	3	3	3	4	4	3	4	3	3	3	3	4	3
Siswa 25	4	4	4	4	3	4	3	3	3	4	4	4	3	3	3	3	4	4	3	3	3	4	3	3	4
Siswa 26	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	1	1	4	4	4	3	3	2	3	2	3	1	1	1
Siswa 27	3	3	3	4	4	4	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3

Siswa 28	3 3 3 3 3 3	3 3 3 3 3 3 3	4 4 3 4	4 3 3 3 4 3 3 3
Siswa 29	3 3 3 3 3 3	3 3 4 4 3 4 4	3 3 3 4	4 3 3 3 3 3 4 4
Siswa 30	3 3 4 3 1 1	3 2 2 2 2 2 2	4 3 3 3	2 4 3 4 3 4 3 2
Jumlah skor	571	659	393	756
Persentase	79,30%	78,45%	81,87%	78,75%
Kategori	Sangat Layak	Layak	Layak	Layak

Total Skor	2379
Persentase	79,30%
Kategori	Layak

## Analisis Hitung Persentase oleh 30 orang Siswa

$$\% \text{ Kelayakan} = \frac{\Sigma \text{Skor}}{\Sigma \text{Skor maks}} \times 100\%$$

### 1. Aspek Pembelajaran

$$\begin{aligned} \% \text{ Kelayakan} &= \frac{571}{30 \times 6 \times 4} \times 100\% \\ &= \frac{571}{720} \times 100\% \\ &= 79,30\% \end{aligned}$$

### 2. Aspek Materi

$$\begin{aligned} \% \text{ Kelayakan} &= \frac{659}{30 \times 7 \times 4} \times 100\% \\ &= \frac{659}{840} \times 100\% \\ &= 78,45\% \end{aligned}$$

### 3. Aspek Visual

$$\begin{aligned} \% \text{ Kelayakan} &= \frac{393}{30 \times 4 \times 4} \times 100\% \\ &= \frac{393}{480} \times 100\% \\ &= 81,87\% \end{aligned}$$

### 4. Aspek Software/media

$$\begin{aligned} \% \text{ Kelayakan} &= \frac{756}{30 \times 8 \times 4} \times 100\% \\ &= \frac{756}{960} \times 100\% \\ &= 78,75\% \end{aligned}$$

### 5. Keseluruhan Aspek

$$\begin{aligned} \% \text{ Kelayakan} &= \frac{2379}{30 \times 25 \times 4} \times 100\% \\ &= \frac{2379}{3000} \times 100\% \\ &= 79,30\% \end{aligned}$$

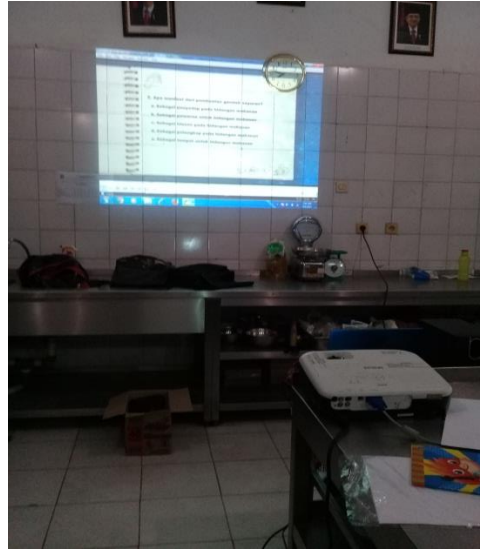
## **LAMPIRAN 6**

Dokumentasi Pengambilan Data Uji  
Kelayakan

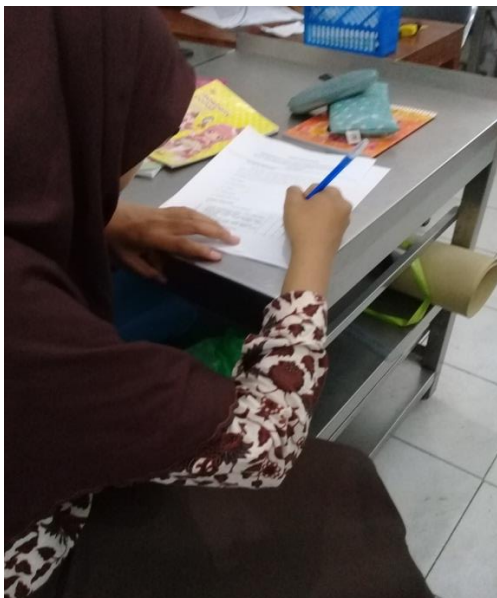
## Dokumentasi



Gambar1. Siswa sedang memperhatikan tampilan video pembelajaran membuat *garnish* sayuran



Gambar 2. Peneliti menampilkan media video pembelajaran membuat *garnish* sayuran



Gambar 3. Siswa mengisi soal evaluasi materi membuat *garnish* sayuran



Gambar 4. Siswa mengisi angket kelayakan media video pembelajaran membuat *garnish* sayuran