

**PENGEMBANGAN MEDIA VIDEO PEMBELAJARAN
AMERICAN SERVICE UNTUK MATA KULIAH TATA HIDANG**

TUGAS AKHIR SKRIPSI

Diajukan kepada Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta
Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan Guna Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan



Oleh :
Gabby Adhasasi B. P.
11511241021

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

PENGEMBANGAN MEDIA VIDEO PEMBELAJARAN *AMERICAN SERVICE* UNTUK MATA PELAJARAN TATA HIDANG

Oleh :

Gabby Adhasasi B. P.
NIM. 11511241021

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini untuk (1) Mengembangkan media video pembelajaran *American Service* untuk mata pelajaran tata hidang. (2) Mengetahui tingkat kelayakan media Video *American Service* untuk mata pelajaran tata hidang.

Penelitian ini merupakan penelitian *Research and Development* (R & D) yang mengacu pada model Borg dan Gall yang disederhanakan oleh Tim Puslitjaknov (Pusat Penelitian Kebijakan dan Inovasi Pendidikan). Penelitian ini dilaksanakan di Universitas Negeri Yogyakarta dan The Rich Jogja Hotel. Waktu penelitian dilaksanakan pada oktober 2017-mei 2018. Teknik pengumpulan data menggunakan lembar angket uji Kelayakan. Produk diuji kelayakannya oleh 1 orang ahli materi, 1 orang ahli media, 9 orang mahasiswa S1 Pendidikan Teknik Boga dan 44 orang mahasiswa D3 Teknik Boga Universitas Negeri Yogyakarta. Analisa data dilakukan secara deskriptif kuantitatif.

Hasil penelitian ini adalah: (1) pengembangan media video pembelajaran *American Service* ini dikembangkan dengan model Borg dan Gall yang disederhanakan oleh Tim Puslitjaknov melalui 5 proses tahapan yakni, analisis kebutuhan dengan cara menganalisis kurikulum dan melakukan observasi; pengembangkan Produk Awal dengan cara mengumpulkan materi, membuat *storyboard*, pengambilan gambar, penyusunan video dan pengemasan produk; validasi oleh ahli materi dan ahli media; uji lapangan skala kecil dengan menguji video kepada 9 mahasiswa dan revisi; uji lapangan skala besar dengan menguji video kepada 44 mahasiswa dan direvisi hingga menjadi produk akhir; (2) Hasil penilaian kelayakan oleh ahli materi (69%) termasuk kategori layak, penilaian ahli media (62%) termasuk kategori layak, uji coba lapangan skala kecil (69%) termasuk kategori layak, uji coba lapangan skala besar (74%) termasuk kategori layak digunakan sebagai media pembelajaran. Dari hasil penilaian dapat disimpulkan bahwa media video *American Service* dinyatakan layak dan dapat digunakan sebagai media pembelajaran.

Kata kunci: Media pembelajaran, Video, *American Service*

DEVELOPMENT OF TEACHING VIDEO MEDIA ON AMERICAN SERVICE FOR FOOD AND BEVERAGE SERVICE CLASS

By:

Gabby Adhasasi B. P.

NIM. 11511241021

ABSTRACT

The purposes of this study are to (1) develop an teaching video media on American Service for food and beverage service class (2) Knowing the level of feasibility of the teaching video media on American Service for food and beverage service class.

This research is a Research and Development (R & D) research that refers to the Borg and Gall model which is simplified by the Puslitjaknov Team (Research Center for Educational Policy and Innovation). This research was conducted at Yogyakarta State University and The Rich Jogja Hotel. The research was conducted on August 2017-May 2018. Data collection techniques used the Feasibility test questionnaire. The product was tested for feasibility by 1 material expert, 1 media expert, 9 students of Culinary Department and 44 Diploma 3 students of Culinary Department, Yogyakarta State University. Data analysis was carried out using the quantitative descriptive method.

The results of this study are: (1) the development of this teaching video media on American Service was developed with Borg and Gall models simplified by the Puslitjaknov Team through 5 stages, namely the needs analysis by analyzing the curriculum and making observations; developing Early Products by collecting material, making storyboards, taking pictures, compiling videos and packaging products; validation by material experts and media experts; small-scale field testing by testing videos for 9 students and revisions; large-scale field testing by testing videos for 44 students and revised to become the final product; (2) The results of the feasibility assessment by material experts (69%) included in the feasible category, media expert ratings (62%) included in the feasible category, small-scale field trials (69%) included in the feasible category, large-scale field trials (74%) included in the categories that are feasible to be used as learning media. From the results of the assessment it can be concluded that the teaching video media on American Service is declared feasible and can be used as a learning medium.

Keywords: Learning media, Video, American Service

LEMBAR PERSETUJUAN

Tugas Akhir Skripsi dengan Judul

**PENGEMBANGAN MEDIA VIDEO PEMBELAJARAN
AMERICAN SERVICE UNTUK MATA KULIAH TATA HIDANG**

Disusun Oleh:

Gabby Adhasasi B. P.

NIM. 11511241021

telah memenuhi syarat dan disetujui oleh Dosen Pembimbing untuk dilaksanakan
Ujian Tugas Akhir Skripsi bagi yang bersangkutan

Yogyakarta, 6 Juli 2018

Mengetahui,
Ketua Program Studi
Pendidikan Teknik Boga



Dr. Mutiara Nugraheni
NIP. 19770131 200212 2 001

Disetujui,
Dosen Pembimbing



Wika Rinawati, M.Pd
NIP. 19760424 200112 2 002

LEMBAR PENGESAHAN

Tugas Akhir Skripsi

**PENGEMBANGAN MEDIA VIDEO PEMBELAJARAN
AMERICAN SERVICE UNTUK MATA KULIAH TATA HIDANG**

Disusun Oleh:


Gabby Adhasasi B. P.

NIM. 11511241021

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

Tanggal 24 Juli 2018

TIM PENGUJI

Nama/jabatan	Tanda Tangan	tanggal
Wika Rinawati, M.Pd Ketua Penguji/pembimbing		3 Agustus 2018
Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd Sekretaris		8 Agustus 2018
Dr.Dra. Badraningsih Lastariwati, M.Kes Penguji		7 Agustus 2018

Yogyakarta, 14 Agustus 2018

Fakultas teknik Universitas Negeri Yogyakarta

Dekan,




Dr. Widarto, M.Pd

NIP. 19631230 198812 1 001 21

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Gabby Adhasasi B. P.

NIM : 11511241021

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Judul TAS : Pengembangan media Video Pembelajaran *American Service* untuk Mata Kuliah Tata Hidang

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 atau kutipan dengan mengikuti tata penulisan karya ilmiah yang telah lazim.

Yogyakarta, 6 Juli 2018

Yang menyatakan



Gabby Adhasasi B. P.

NIM. 11511241021

MOTTO

“Sesungguhnya Allah tidak akan mengubah keadaan suatu kaum, jika bukan kaum itu sendiri yang mengubah apa-apa yang ada pada diri mereka.”

(QS. Ar Ra’ d: 11)

“Allah tidak membebani seseorang melainkan sesuai kesanggupannya.”

(QS. Al Baqarah: 286)

HALAMAN PERSEMBAHAN

Segala puji syukur kehadirat Allah SWT yang telah memberikan izin kepada penulis untuk menyelesaikan Tugas Akhir Skripsi dengan lancar tanpa kendala yang berarti. Penulis mempersembahkan karya ini teruntuk :

1. Orang tua saya tercinta (Bapak Suparyanto dan Ibu Sunarjanti) yang selalu memberikan semangat, doa, serta biaya selama menempuh pendidikan
2. Kedua adik saya (Firman dan Najwa) yang telah memberikan dukungan serta motivasi untuk segera menyelesaikan skripsi ini
3. Rekan-rekan Pendidikan Teknik Boga angkatan 2011
4. Almamater Universitas Negeri Yogyakarta

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan karunia-Nya, Tugas Akhir Skripsi dalam rangka untuk memenuhi sebagian persyaratan untuk mendapatkan gelar Sarjana Pendidikan dengan judul "Pengembangan Media Video Pembelajaran *American Service* untuk Mata Pelajaran Tata Hidang" dapat disusun sesuai harapan. Tugas Akhir Skripsi ini dapat diselesaikan selepas dari bantuan dan kerjasama dengan pihak lain. Berkenaan dengan hal tersebut, penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada yang terhormat :

1. Wika Rinawati, M.Pd selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir Skripsi yang telah banyak memberikan semangat, dorongan, dan bimbingan selama penyusunan Tugas Akhir Skripsi ini.
2. Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd dan Fitri Rahmawati, M.P selaku Validator Instrumen penelitian Tugas Akhir Skripsi yang memberikan saran dan masukan perbaikan sehingga penelitian Tugas Akhir Skripsi dapat terlaksana sesuai dengan tujuan.
3. Herryadi Baiin selaku General Manager The Rich Jogja Hotel yang memberikan izin tempat melakukan pengambilan video.
4. Dr. Mutiara Nugraheni, M.Si selaku Ketua Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana dan Ketua Program Studi Pendidikan Teknik Boga.
5. Dr. Widarto, M.Pd selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta yang memberikan persetujuan Tugas Akhir Skripsi.
6. Seluruh Staf dan Manajemen The Rich Jogja Hotel yang telah memberikan izin, kemudahan dan bantuan selama pelaksanaan penelitian Tugas Akhir Skripsi ini.

7. Semua pihak, baik secara langsung maupun tidak langsung yang tidak dapat disebutkan disini atas bantuan dan perhatiannya selama penyusunan Tugas Akhir Skripsi ini.

Akhirnya, semoga segala bantuan yang telah diberikan semua pihak di atas menjadi amalan yang bermanfaat dan mendapatkan belasan dari Tuhan Yang Maha Esa dan Tugas Akhir Skripsi ini menjadi informasi bermanfaat bagi pembaca ataupun pihak lain yang membutuhkannya.

Yogyakarta, Juli 2018

Penulis,



Gabby Adhasasi B. P

NIM. 11511241021

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
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Identifikasi Masalah.....	6
C. Batasan Masalah.....	7
D. Rumusan Masalah.....	7
E. Tujuan Penelitian.....	7
F. Spesifikasi Produk Yang Dikembangkan.....	8
G. Manfaat Penelitian.....	9
BAB II KAJIAN PUSTAKA.....	10
A. Deskripsi Teori.....	10
1. Media Pembelajaran.....	10
a. Pengertian Media Pembelajaran.....	10
b. Fungsi dan Manfaat Media Pembelajaran.....	11
c. Klasifikasi Media Pembelajaran.....	13
d. Kriteria Pemilihan Media Pembelajaran.....	17
2. Video Pembelajaran.....	18
a. Pengertian Video Pembelajaran.....	18
b. Tujuan.....	19
c. Karakteristik Media Video Pembelajaran.....	19
d. Kelebihan dan Kekurangan Media Pembelajaran.....	21
e. Pengembangan Video.....	23
f. Kriteria Media Video.....	26
3. Sistem Pelayanan <i>American Service</i>	29
B. Penelitian Yang Relevan.....	33
C. Kerangka Pikir.....	34
BAB III METODE PENELITIAN.....	36
A. Model Pengembangan.....	36
B. Prosedur Pengembangan.....	37
1. Analisis Kebutuhan.....	38
2. Mengembangkan Produk Awal.....	39

3. Validasi dan Revisi.....	39
4. Uji Coba Lapangan Skala Kecil.....	40
5. Uji coba Lapangan Skala Besar.....	40
C. Sumber Data/Subjek Penelitian.....	42
D. Metode dan Alat Pengumpulan Data.....	42
1. Metode Pengumpulan Data.....	42
2. Alat Pengumpulan Data (instrumen).....	43
E. Validasi Instrumen.....	47
F. Teknik Analisis Data.....	48
BAB 1V HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	49
A. Deskripsi Data Uji Coba.....	49
1. Analisis Kebutuhan.....	49
2. Pengembangan Produk Awal.....	50
a. Mengumpulkan Materi Tentang <i>American Service</i>	50
b. Membuat Naskah dan <i>Story Board</i>	51
c. Pengambilan Gambar Video Pembelajaran.....	55
d. Penyusunan Video Pembelajaran.....	57
e. Pengemasan Produk.....	59
3. Validasi dan Revisi.....	59
4. Uji Coba Lapangan Skala Kecil.....	60
5. Uji Coba Lapangan Skala Besar.....	60
B. Analisis Data.....	61
1. Validasi Oleh Ahli Materi.....	61
2. Validasi Oleh Ahli Media.....	62
3. Hasil Uji Coba Lapangan Skala Kecil.....	63
4. Hasil Uji Coba Lapangan Skala Besar.....	64
C. Kajian Produk.....	64
D. Pembahasan Hasil Penelitian.....	65
BAB V SIMPULAN DAN SARAN.....	70
A. Simpulan	70
B. Keterbatasan Produk.....	71
C. Pengembangan Produk Lebih Lanjut.....	71
D. Saran.....	71
DAFTAR PUSTAKA.....	72
LAMPIRAN	74

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Kisi-kisi Instrumen Penilaian Kelayakan Ahli Materi.....	44
Tabel 2. Kisi-kisi Instrumen Penilaian Kelayakan Ahli Media	45
Tabel 3. Kisi-kisi Instrumen Penilaian Kelayakan Oleh Peserta Didik.....	46
Tabel 4. Hasil validasi instrumen oleh ahli (<i>expert judgement</i>).....	47
Tabel 5. Kriteria Penilaian kelayakan Video Pembelajaran.....	48
Tabel 6. Daftar Sumber Materi <i>American Service</i>	51
Tabel 7. Bagian-bagian Video Pembelajaran <i>American Service</i>	58
Tabel 8. Hasil Validasi Ahli Materi.....	62
Tabel 9. Hasil Validasi Ahli Media.....	62
Tabel 10. Hasil Uji Coba Lapangan Skala Kecil.....	63
Tabel 11. Hasil Uji Coba Lapangan Skala Besar.....	64

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Kerangka Pikir.....	35
Gambar 2. Prosedur Validasi.....	40
Gambar 3. Prosedur Pengembangan.....	41
Gambar 4. Rumus Presentase Kelayakan.....	48
Gambar 5. <i>Story board</i> bagian pembukaan	51
Gambar 6. <i>Story board</i> bagian pembelajaran.....	52
Gambar 7. <i>Story board</i> bagian pengenalan alat.....	53
Gambar 8. <i>Story board</i> bagian pelayanan <i>American Service</i>	53
Gambar 9. <i>Story board</i> bagian tanya jawab.....	54
Gambar 10. <i>Story board</i> bagian penutupan oleh presenter.....	54
Gambar 11. Pembukaan oleh presenter.....	56
Gambar 12. Guru menjelaskan materi.....	56
Gambar 13. Proses penyambutan tamu di restoran.....	57
Gambar 14. Hasil Validasi Ahli Media.....	63
Gambar 15. Setelah video diberi keterangan pendekatan saintifik.....	63

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
LAMPIRAN 1	75
Surat Permohonan Izin Tempat Pembuatan Video.....	76
LAMPIRAN 2	78
Silabus Tata Hidang.....	79
LAMPIRAN 3	85
<i>Story Board</i> Media Pembelajaran <i>American Service</i>	85
LAMPIRAN 4	106
Validasi.....	107
Contoh Angket Uji Kelayakan Peserta Didik.....	117
LAMPIRAN 5	120
Rekapitulasi Uji Kelayakan Media Pembelajaran Oleh Ahli Materi.....	121
Rekapitulasi Uji Kelayakan Media Pembelajaran Oleh Ahli Media.....	122
Rekapitulasi Uji Kelayakan Oleh Peserta Didik.....	123
LAMPIRAN 6	129
Dokumentasi Pengambilan Data Uji Kelayakan.....	130

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Dunia pendidikan saat ini semakin berkembang, berbagai macam pembaharuan dilakukan agar dapat meningkatkan kualitas dan kuantitas pendidikan. Era globalisasi yang diwarnai oleh revolusi teknologi komunikasi dan informasi mendorong setiap individu, lembaga dan institusi pendidikan melakukan respon terhadap perubahan. Untuk meningkatkan proses pembelajaran, maka guru dituntut untuk membuat pembelajaran lebih inovatif agar peserta didik dapat belajar lebih optimal baik secara mandiri maupun pembelajaran di kelas.

Menurut Oemar Hamalik (2002:77) komponen proses belajar meliputi (1) tujuan, yaitu pernyataan perubahan tingkah laku yang diinginkan, (2) peserta didik, yaitu seorang yang bertindak sebagai pencari, penyimpan pelajaran yang dibutuhkan untuk mencapai tujuan, (3) guru, yaitu seorang yang bertindak sebagai pengelola proses pembelajaran, fasilitator proses belajar mengajar, (4) perencanaan pengajaran sebagai suatu segmen kurikulum, (5) strategi pembelajaran, yaitu cara yang digunakan untuk menyampaikan isi pembelajaran, (6) media, yaitu untuk mengukur tingkat tercapainya tujuan. Salah satu untuk menciptakan pembelajaran yang dapat membangun keaktifan peserta didik adalah dengan ketersediaan media pembelajaran, penggunaan media dalam proses belajar mengajar sangat membantu kelancaran, efektivitas dan efisiensi pencapaian tujuan pembelajaran.

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) merupakan salah satu jenis pendidikan formal yang menjadi salah satu alternatif sekolah lanjutan selain Sekolah Menengah Atas (SMA) bagi peserta didik yang ingin mendapatkan keahlian dalam bidang tertentu. Pendidikan kejuruan memiliki tugas mempersiapkan peserta didiknya untuk dapat bekerja pada bidang tertentu. Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) sebagai pencetak tenaga kerja yang siap pakai harus membekali peserta didiknya dengan pengetahuan dan ketrampilan yang sesuai dengan kompetensi program keahlian mereka masing-masing serta harus disesuaikan juga dengan kebutuhan dunia usaha/ dunia industri (DU/DI).

Seiring perkembangan teknologi komunikasi dan informasi maka perlu adanya pengembangan sistem dan model pembelajaran, pengembangan program media pembelajaran. Pengembangan media dimaksudkan dalam rangka meningkatkan mutu pendidikan.

Hasil pengamatan menunjukkan bahwa sebagian guru SMK khususnya di Tata Boga belum memanfaatkan teknologi komunikasi dan informasi sebagai media pembelajaran. Media yang digunakan kurang menarik karena hanya mengandalkan *foto copy* yang dibagikan guru, proses pembelajaran juga masih sederhana dengan metode ceramah kemudian pemberian tugas. Minimalnya media yang digunakan dapat mempengaruhi proses pembelajaran dan hasil yang dicapai. Diantaranya adalah aktivitas peserta didik dalam proses pembelajaran rendah dan bersifat pasif atau cenderung sebagai pendengar saja. Peserta didik terlihat tidak semangat, mengantuk, pindah-pindah tempat duduk serta ramai di kelas. Kemandirian peserta didik dalam usaha penguasaan materi rendah.

Menurut panduan revitalisasi SMK (2017:1), ditetapkannya Peraturan Presiden Nomor 8 tahun 2012 tentang Kerangka kualifikasi Nasional Indonesia (KKNI) semakin menegaskan bahwa SMK harus semakin lebih dekat dengan kebutuhan dunia kerja.

Terbitnya Inpres Nomor 9 tahun 2016 tentang Revitalisasi SMK untuk Peningkatan Daya Saing Sumber Daya Manusia Indonesia sebagai landasan Direktorat Pembina SMK menjadi unit kerja yang secara langsung mendapat mandat untuk melaksanakan implementasi revitalisasi SMK. Dalam peta jalan revitalisasi SMK, telah ditetapkan beberapa aspek program yang akan dilaksanakan untuk meningkatkan kualitas SMK sehingga mempunyai peran dalam peningkatan kualitas sumber daya manusia yang kompeten dan produktif. Fokus revitalisasi ditujukan pada bidang keahlian pertanian (Agribisnis dan Agroindustri untuk ketahanan pangan), kemaritiman, kepariwisataan dan industri kreatif. Isu strategi revitalisasi meliputi penyesuaian kurikulum (termasuk inovasi pembelajaran), penyediaan dan peningkatan kualitas guru produktif dan tenaga kependidikan, standarisasi sarana dan prasarana, penguatan dan perluasan kerja sama dengan dunia usaha/ dunia industri (DU/DI), dan pengelolaan dan penataan kelembagaan.

Salah satu kegiatan pada aspek pengembangan dan penyesuaian kurikulum adalah penguatan literasi TIK. Dalam hal ini diantaranya, sekolah diharapkan dapat memproduksi dan mendokumentasikan materi pembelajaran berbasis TIK (video presentasi, materi pemaparan, infogravis, videogravis, dll), mengupayakan dan memastikan guru memiliki literasi TIK untuk kepentingan pembelajaran serta mengupayakan dan memastikan guru menerapkan proses

pembelajaran jarak jauh (PJJ). Permasalahan yang telah disebutkan membuat peneliti menyimpulkan perlu adanya literasi TIK salah satunya berupa video sebagai penunjang dalam kegiatan pembelajaran di kelas maupun diluar kelas.

Media pada dasarnya digunakan untuk memudahkan peserta didik mempelajari objek, suara, proses dan peristiwa yang sulit dihadirkan di kelas. Media pendidikan merupakan suatu sarana komunikasi untuk menunjang proses pembelajaran. Media pendidikan membuat proses pembelajaran lebih menarik, materi pembelajaran akan lebih jelas sehingga peserta didik mudah untuk memahami dan menguasai materi dengan baik. Media pembelajaran juga akan membuat metode mendidik akan lebih bervariasi, tidak hanya komunikasi verbal oleh guru sehingga peserta didik tidak bosan. Peserta didik akan lebih banyak melakukan kegiatan belajar, karena tidak hanya mendengarkan penjelasan guru, tapi juga melakukan aktivitas lain seperti mengamati, melakukan dan mendemonstrasikan. Dalam kegiatan belajar mengajar ada banyak jenis media yang bisa digunakan oleh guru dalam menerangkan materi kepada peserta didik, masing-masing media memiliki kemampuan tersendiri dalam mengungkapkan dan menggambarkan materi ajar yang disampaikan oleh guru.

Salah satu media yang digunakan pada Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) adalah media video. Pembelajaran dengan video lebih berhasil dibandingkan dengan media jenis audio atau visual saja, selain lebih menarik media ini juga menghasilkan efek yang lebih karena melibatkan mata dan telinga sehingga lebih mudah dipahami. Dengan media ini peserta didik seolah-olah ikut terlibat didalamnya sehingga motivasi dan minat akan timbul lebih

besar. Pada kenyataannya di lapangan menunjukkan bahwa belum banyak Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) yang menggunakan media video dalam proses pembelajaran. Mereka lebih banyak menggunakan media sederhana seperti gambar dan wall chart.

SMK pariwisata memiliki beberapa jurusan, salah satunya adalah Jurusan Tata Boga. Di sini peserta didik diharapkan bisa menguasai berbagai hal menyangkut dunia boga. Salah satu pelajaran paling dasar yang harus dipahami oleh peserta didik yang notabene belum banyak mengerti tentang dunia boga ada satu mata pelajaran dasar yaitu Tata Hidang. Dalam pelajaran Tata Hidang itu terdapat beberapa kompetensi salah satunya tentang *restaurant service*.

Dari hasil pengalaman selama Program Pengalaman Lapangan (PPL) ternyata ketersediaan video pembelajaran mengenai *restaurant service* masih kurang dan belum lengkap. Terutama untuk video pembelajaran tentang jamuan makan bergaya *American Service*.

Berdasarkan hal tersebut, peneliti akan mengembangkan video tentang *restaurant service* yaitu urutan pelayanan dalam jamuan bergaya *American Service* untuk mata pelajaran Tata Hidang. Pengembangan video ini merupakan salah satu cara mengupayakan dan memastikan guru memiliki literasi TIK untuk kepentingan pembelajaran serta mengupayakan dan memastikan guru menerapkan proses pembelajaran jarak jauh (PJJ). Diharapkan guru dapat memberikan wawasan tentang bagaimana urutan pelayanan dalam jamuan bergaya *American Service* kepada peserta didik dengan baik agar peserta didik mengerti dan memahami tentang materi ini. Video yang akan dibuat diharapkan

mampu mewakili kehadiran guru, sehingga video *American Service* ini berisi tentang proses pembelajaran dari awal guru membuka pelajaran sampai menutup pembelajaran dan disertai juga dengan video urutan jamuan makan bergaya *American Service*.

Video ini akan diujikan di jurusan pendidikan teknik boga busana (PTBB) Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta. Universitas Negeri Yogyakarta (UNY) sebagai perguruan tinggi yang mencetak calon guru memiliki peran penting agar nantinya para calon guru memahami dan memiliki literasi TIK serta diharapkan dapat menerapkan proses pembelajaran jarak jauh seperti yang diharapkan dari program revitalisasi SMK.

B. Identifikasi Masalah

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

1. Partisipasi siswa dalam proses belajar mengajar rendah karena cenderung hanya sebagai pendengar atau penerima saja saat menerima pelajaran.
2. Penggunaan media pembelajaran yang terbatas pada modul dan power point.
3. Kurangnya literasi TIK yang dapat digunakan untuk proses pembelajaran jarak jauh (PJJ).
4. Peserta didik kurang aktif dikarenakan media yang digunakan kurang interaktif dan kurang mampu menarik perhatian peserta didik.
5. Kurangnya media video yang berisi tentang materi *American Service* yang disertai dengan proses pembelajaran.

6. Kurangnya pembuatan media video pembelajaran *American Service* sebagai upaya agar guru memiliki literasi TIK untuk kepentingan pembelajaran jarak jauh (PJJ).

C. Batasan Masalah

Berdasarkan latar belakang dan identifikasi permasalahan yang dihadapi pada pembuatan pengembangan video pembelajaran, karena keterbatasan waktu, dana dan kemampuan maka penelitian ini akan dibatasi pada :

1. Ingin mengembangkan media video *American Service* dengan disertai proses pembelajaran didalamnya.
2. Mengetahui tingkat kelayakan media video pembelajaran *American Service*.

D. Rumusan Masalah

Berdasarkan batasan masalah yang telah diuraikan, maka rumusan masalah pada penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana pengembangan media video pembelajaran *American Service* untuk proses pembelajaran Tata Hidang?
2. Bagaimana tingkat kelayakan media video pembelajaran *American Service*?

E. Tujuan Penelitian

Tujuan dari pengembangan dan penelitian ini adalah:

1. Mengembangkan media video pembelajaran *American Service* untuk mata pelajaran Tata Hidang.
2. Mengetahui tingkat kelayakan media video *American Service* untuk mata pelajaran Tata Hidang.

F. Spesifikasi Produk yang Dikembangkan

Pengembangan video yang berisikan proses belajar mengajar. Pembukaan video oleh presenter dengan memberikan gambaran tentang isi dari video yang akan ditayangkan, dilanjutkan dengan proses pembelajaran dalam ruang kelas meliputi pembukaan pembelajaran oleh guru meliputi salam pembuka, doa dan mengulang materi yang telah dilalui untuk nantinya dilanjutkan dengan materi inti, selanjutnya kegiatan pemberian materi oleh guru, setelah itu peserta didik diminta untuk berdiskusi lalu mempresentasikan hasil diskusi. Setelah itu, disajikan materi mengenai jamuan makan bergaya *American Service* di restoran hotel lengkap dari mulai tahap penyambutan tamu, pemberian menu, penyajian makanan, penyajian *bill*, dan mengantar tamu keluar restoran, dilanjutkan dengan sesi tanya jawab dan evaluasi oleh guru dan peserta didik, yang terakhir video ditutup oleh presenter. Materi *American Service* yang digunakan mengacu pada silabus Tata Hidang Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta dan Silabus Tata Hidang Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) KI-3 (pengetahuan), KD 3.8 Mengevaluasi Layanan Makanan dan Minuman. Video akan diunggah dalam situs web berbagi video youtube dengan durasi 25 menit. Prosedur penggunaan dapat ditayangkan pada komputer dan laptop yang memiliki program Media Player Classic (MPC), Winamp, atau menggunakan smartphone secara online pada aplikasi *Youtube*.

G. Manfaat Penelitian

Manfaat yang dirasakan dan didapatkan oleh peneliti adalah, peneliti mampu membuat story board, mampu merencanakan pembuatan video, mampu membuat media pembelajaran berupa video. video yang dihasilkan juga bermanfaat bagi guru untuk menggantikan guru menyampaikan materi saat harus tugas keluar sekolah, juga bisa digunakan sebagai salah satu literasi TIK yang nantinya digunakan dalam proses pembelajaran jarak jauh (PJJ). Video *American Service* dapat dimasukkan dalam literasi TIK di sekolah dimaksudkan agar sekolah memiliki banyak literasi TIK. Murid dan mahasiswa nantinya dapat memanfaatkan media video *American Service* sebagai sumber belajar. Video *American Service* nantinya akan diunggah dalam situs *youtube* sehingga masyarakat umum juga dapat mempelajari tentang *American service* dengan menonton video ini.

BAB II

KAJIAN PUSTAKA

A. Deskripsi Teori

1. Media Pembelajaran

a. Pengertian Media Pembelajaran

Media pembelajaran adalah sebuah alat yang berfungsi dan dapat digunakan untuk menyampaikan pesan pembelajaran. Pembelajaran adalah proses komunikasi antara pembelajar, pengajar, dan bahan ajar. Maka dapat dikatakan bahwa, bentuk komunikasi tidak akan berjalan tanpa bantuan sarana untuk menyampaikan pesan (Sanaky, 2013:3).

Menurut Sukoco dkk. (2014:219) media pembelajaran adalah suatu alat, bahan ataupun berbagai macam komponen yang digunakan dalam kegiatan belajar mengajar untuk menyampaikan pesan dari pemberi pesan kepada penerima pesan.

Menurut Sukiman (2012: 29) menjelaskan bahwa media pembelajaran adalah segala sesuatu yang dapat digunakan untuk menyalurkan pesan dari pengirim ke penerima sehingga merangsang pikiran, perasaan, perhatian dan minat serta kemauan peserta didik sedemikian rupa sehingga proses belajar terjadi dalam rangka mencapai tujuan pembelajaran secara efektif.

Sedangkan menurut Rusman (2012:160) media pembelajaran merupakan suatu teknologi pembawa pesan yang dapat digunakan untuk keperluan pembelajaran; media pembelajaran merupakan sarana fisik untuk menyampaikan materi pelajaran. Media pembelajaran merupakan sarana komunikasi dalam bentuk cetak maupun pandang dengar termasuk teknologi perangkat keras.

Berdasarkan uraian di atas, dapat dikemukakan bahwa media pembelajaran adalah segala sesuatu yang dapat digunakan untuk menyalurkan pesan ke siswa, sehingga dapat merangsang perhatian, minat, pikiran, perasaan, sikap dan kepercayaan siswa dalam kegiatan belajar untuk mencapai tujuan belajar. Media pembelajaran merupakan sarana komunikasi dalam bentuk cetak maupun pandang dengar termasuk teknologi perangkat keras.

b. Fungsi dan Manfaat Media Pembelajaran

Menurut Arsyad (2011:23), media pembelajaran dapat memenuhi tiga fungsi utama apabila media itu digunakan untuk perorangan, kelompok, kelompok pendengar yang besar jumlahnya, yaitu:

- 1) memotivasi minat atau tindakan
- 2) menyajikan informasi
- 3) memberi instruksi.

Menurut sudrajat (2011: 20) mengemukakan fungsi media diantaranya yaitu:

- 1) media pembelajaran dapat mengatasi keterbatasan pengalaman yang dimiliki oleh para siswa
- 2) media pembelajaran dapat melampaui batasan ruang kelas
- 3) media pembelajaran memungkinkan adanya interaksi langsung antara siswa dengan lingkungan
- 4) media menghasilkan keseragaman pengamatan
- 5) media dapat menanamkan konsep dasar yang benar, kongkrit, dan realistis
- 6) media membangkitkan motivasi dan merangsang anak untuk belajar

Dari pemaparan Sudrajat tersebut dapat disimpulkan bahwa media pembelajaran berfungsi untuk membantu mengatasi hambatan yang terjadi saat pembelajaran didalam kelas.

Menurut Arsyad (2002: 26), ada beberapa manfaat praktis dari penggunaan media pembelajaran di dalam proses belajar mengajar sebagai berikut:

- 1) Media pembelajaran dapat memperjelas penyajian pesan dan informasi sehingga dapat memperlancar, meningkatkan proses, serta hasil belajar.
- 2) Media pembelajaran dapat meningkatkan dan mengarahkan perhatian anak sehingga dapat menimbulkan motivasi belajar, interaksi yang lebih langsung antara peserta didik dan lingkungannya.
- 3) Media pembelajaran dapat mengatasi keterbatasan indera, ruang, dan waktu yaitu:
 - a) Objek atau benda yang terlalu besar untuk ditampilkan langsung di ruang kelas dapat diganti dengan gambar, foto, slide, realita, film, radio, atau model.
 - b) Objek atau benda yang terlalu kecil yang tidak tampak oleh indera dapat disajikan dengan bantuan mikroskop, film, slide , atau gambar yang diperbesar
 - c) Kejadian langka yang terjadi di masa lalu atau terjadi sekali dalam puluhan tahun dapat ditampilkan melalui rekaman video, film, foto, slide disamping secara verbal.
 - d) Objek atau proses yang amat rumit seperti peredaran darah dapat ditampilkan melalui film, gambar, atau slide.
 - e) Media pembelajaran dapat memberikan kesamaan pengalaman kepada peserta didik tentang peristiwa di lingkungan.

Rudi Susilana (2007: 10) mengemukakan bahwa media pembelajaran memiliki manfaat sebagai berikut:

- 1) Membuat konkrit konsep yang abstrak
- 2) Menghadirkan objek-objek yang tidak mungkin dihadirkan secara nyata
- 3) Menampilkan objek yang terlalu besar atau terlalu kecil
- 4) Memperlihatkan gerak yang terlalu cepat atau lambat

Pemaparan di atas dapat disimpulkan bahwa penggunaan media pembelajaran sebagai alat bantu mengajar yang baik harus dapat menggabungkan beberapa jenis indera yang turut serta selama penerimaan isi pengajaran. Hal ini dimaksudkan agar kemampuan media dan materi yang diberikan untuk bisa dipahami oleh peserta didik akan lebih banyak.

c. Klasifikasi Media Pembelajaran

Media sebagai alat bantu pendidikan dibagi menjadi beberapa klasifikasi menurut fungsi, jenis, dan multimedia. Penggunaan model media pendidikan yang memerlukan perangkat keras (*hardware*) dan perangkat lunak (*software*) untuk saat ini menjadi sesuatu yang penting untuk diberikan. Perangkat keras berfungsi untuk memfasilitasi penyampaian materi seperti OHP, proyektor, LCD, televisi, *tape recorder*, radio dsb. Software berisi program-program yang akan ditayangkan seperti transparansi, *slide*, kaset CD, disket, dsb. (Imam Mustholiq MS dkk., 2007:7)

Menurut Muhammad Munir (2013:308) media audio visual terdiri dari dua kata yaitu audi dan visual. Audio berarti pendengaran atau dapat didengar, sedangkan visual yaitu nampak dilihat oleh mata atau yang kelihatan.

Menurut Nana Sudjana dan Ahmad Rivai (2001:3) ada beberapa jenis media pengajaran yang bisa digunakan dalam proses pengajaran. Media tersebut diantaranya :

- 1) Media grafis, seperti gambar, foto, grafik, bagan atau diagram, poster, komik.
Media ini disebut juga media dua dimensi, yakni media yang memiliki ukuran panjang dan lebar.
- 2) Media tiga dimensi, yaitu dalam bentuk seperti model padat (*solid model*), model penampang, model susun, model kerja, *mock up*, *diodrama*.
- 3) Media proyeksi seperti *slide*, *film strips*, *film*, penggunaan OHP.
- 4) Penggunaan media lingkungan sebagai media pengajaran.

Lebih jelas lagi, menurut Rayandra (2012:44) meskipun jenis dan format media sudah dikembangkan dan digunakan dalam pembelajaran, namun pada dasarnya semua media dapat dikelompokkan menjadi empat jenis, yaitu: (1) media visual, yaitu jenis media yang digunakan dengan mengandalkan indra penglihatan semata-mata dari peserta didik, contohnya buku, modul, jurnal, peta, gambar dan poster, dan globe bumi; (2) media audio yaitu jenis media yang digunakan dengan melibatkan indra pendengaran peserta didik, contohnya *tape recorder*, radio, dan CD player; (3) media audio visual, yaitu jenis media yang digunakan dengan melibatkan pendengaran dan penglihatan sekaligus dalam suatu proses kegiatan, contohnya film, video, dan program TV; (4) multimedia, yaitu media yang melibatkan beberapa jenis media dan peralatan secara terintegrasi dalam suatu proses atau kegiatan pembelajaran, dengan melibatkan indera penglihatan dan pendengaran melalui media teks, visual diam, visual gerak,

dan audio serta media interaktif berbasis komputer dan teknologi komunikasi dan informasi.

Sedangkan Rudi Susilana (2008:13-21) memaparkan, klasifikasi media pembelajaran berdasarkan penyajiannya terdapat tujuh kelompok yang dapat diuraikan sebagai berikut:

1) Media grafis, bahan cetak, dan gambar diam.

Media grafis merupakan media visual yang disajikan melalui kata-kata, kalimat, angka-angka, dan simbol/gambar. Media yang termasuk media grafis antarlain grafik, diagram, bagan, sketsa, poster, papan flanel, dan buletin board. Media bahan cetak merupakan media visual yang pembuatannya melalui proses pencetakan atau printing, contohnya buku teks, dan modul. Media gambar diam adalah media visual yang berupa gambar yang dihasilkan melalui proses fotografi, media gambar ini adalah foto.

2) Media proyeksi diam

Media proyeksi diam adalah media visual yang diproyeksikan atau media yang memproyeksikan pesan, dimana hasil proyeksinya tidak bergerak atau memiliki sedikit unsur gerak. Jenis media ini antara lain: (a) OHT (*overhead projector*) yaitu media visual yang diproyeksikan melalui alat OHP (*overhead projector*). (b) *Opaque projector* yaitu media yang digunakan untuk memproyeksikan bahan atau benda-benda tak tembus pandang seperti buku atau foto. (c) Media slide atau film bingkai adalah media visual yang diproyeksikan melalui alat yang disebut proyektor slide. (d) Media filmstrip adalah media proyeksi visual diam yang hampir sama dengan media slide, akan tetapi hanya terdiri dari beberapa film yang merupakan satu kesatuan.

3) Media audio

Media audio merupakan media yang penyampaian pesannya hanya dapat diterima oleh indera pendengaran. Jenis media yang termasuk dalam media audio adalah radio dan alat perekam pita magnetik atau kaset tape.

4) Media audio visual diam

Media audio visual diam adalah media yang penyampaian pesannya dapat diterima oleh indera penglihatan dan indera pendengaran akan tetapi gambar yang disajikan adalah gambar diam atau sedikit memiliki unsur gerak. Jenis media ini antara lain media media sound slide, film strip bersuara, dan halaman bersuara.

5) Film (*motion picture*)

Film adalah serangkaian gambar diam yang meluncur secara cepat dan diproyeksikan sehingga menimbulkan kesan hidup dan bergerak. Film merupakan media yang menyajikan pesan audio visual dan gerak.

6) Televisi

Televisi adalah media yang dapat menampilkan pesan secara audio visual dan gerak. Jenis media televisi diantaranya televisi terbuka (*open broadcast television*), televisi siaran terbatas (TVST), televisi *video cassette recorder (VCR)*.

7) Multimedia

Multimedia merupakan suatu sistem penyampaian dengan menggunakan berbagai jenis bahan belajar yang membentuk suatu unit atau paket. Contohnya suatu modul belajar yang terdiri atas bahan cetak, bahan audio, dan bahan audio visual.

Berdasarkan uraian menurut para ahli diatas, dapat disimpulkan bahwa pada dasarnya media dapat dikelompokkan menjadi empat jenis yaitu, media

visual, media audio, media audio visual, dan multimedia. Sedangkan berdasarkan penyajiannya terdapat tujuh kelompok klasifikasi media yaitu: (1) Media grafis, bahan cetak, dan gambar diam; (2) media proyeksi diam; (3) media audio; (4) media audio visual diam; (5) film; (6) televisi; (7) multimedia. Berdasarkan pemaparan tersebut, penelitian ini mengembangkan media pembelajaran yang termasuk dalam klasifikasi multimedia, khususnya media video pembelajaran, karena dalam video pembelajaran yang dikembangkan mencakup materi yang disajikan melalui media teks, visual diam, visual gerak, dan audio yang berbasis komputer dan teknologi komunikasi dan informasi.

d. Kriteria Pemilihan Media Pembelajaran

Dasar pertimbangan dalam pemilihan media adalah dapat terpenuhinya kebutuhan dan tercapainya tujuan pembelajaran, jika tidak sesuai dengan kebutuhan dan tujuan maka media tersebut tidak digunakan (Rudi dkk., 2008:96). Menurut Arief S. Sadiman (2009:83) kriteria pemilihan media harus dikembangkan sesuai dengan tujuan yang ingin dicapai, kondisi dan keterbatasan yang ada dengan mengingat kemampuan dan sifat-sifat khasnya (karakteristik) media yang bersangkutan. Berdasarkan pendapat tersebut, dapat disimpulkan bahwa dalam memilih pengembangan media harus menyesuaikan dengan kebutuhan dan tujuan yang ingin dicapai.

Arief S. Sadiman (2009:83) menyebutkan bahwa disamping kesesuaian dengan tujuan perilaku belajarnya, masih ada empat faktor yang perlu dipertimbangkan dalam pemilihan media, diantaranya: (1) ketersediaan sumber setempat, (2) ketersediaan dana, (3) keluwesan, kepraktisan dan ketahanan media untuk waktu yang lama, (4) efektivitas biaya dalam jangka waktu yang panjang.

Sedangkan menurut Rudi Susilana dkk. (2008:69-72) kriteria umum dalam memilih media diantaranya: (1) kesesuaian dengan tujuan, (2) kesesuaian dengan materi pembelajaran, (3) kesesuaian dengan karakteristik pelajar atau siswa, (4) kesesuaian dengan teori, (5) kesesuaian dengan gaya belajar siswa, (6) kesesuaian dengan kondisi lingkungan, fasilitas pendukung, dan waktu yang tersedia.

Berdasarkan pendapat tersebut, dapat disimpulkan bahwa kriteria pemilihan media pembelajaran ditentukan berdasarkan tujuan pembelajaran, karakteristik media, karakteristik siswa, ketersediaan fasilitas waktu, dan lingkungan, serta ketersediaan biaya. Dengan demikian media yang dibuat dapat digunakan dengan baik sesuai kebutuhannya.

2. Video Pembelajaran

a. Pengertian Video Pembelajaran

Menurut Cheppy Riyana (2007) 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. Video yaitu bahan pembelajaran yang dikemas melalui pita video dan dapat dilihat melalui video/VCD player yang dihubungkan ke monitor televisi (Sungkono 2003:65).

Media video pembelajaran dapat digolongkan kedalam jenis media audio visual aids (AVA) atau media yang dapat dilihat dan didengar. Biasanya media ini disimpan dalam bentuk piringan atau pita. Media VCD adalah media dengan sistem penyimpanan dan perekam video dimana signal audio visual direkam pada disk plastic bukan pada pita magnetic (Arsyad 2004:36).

Berdasarkan beberapan pendapat yang ada diatas, dapat disimpullkan bahwa video pembelajaran adalah media yang memiliki unsur audio visual yang diproyeksikan melalui lensa proyektor secara mekanis sehingga pada layar terlihat gambar tersebut hidup.

b. Tujuan

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

- 1) Memperjelas dan mempermudah penyampaian pesan agar tidak terlalu verbalistis
- 2) Mengatasi keterbatasan waktu, ruang, dan daya indera peserta didik maupun instruktur
- 3) Dapat digunakan secara tepat dan bervariasi

c. Karakteristik Media Video Pembelajaran

Menurut Cheppy Riyana (2007:8-11) untuk menghasilkan video pembelajaran yang mampu meningkatkan motivasi dan efektivitas penggunaanya 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, mengakses sesuai dengan keinginan.

4) *Representasi Isi*

Materi harus benar-benar representatif, 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 keakurasian tinggi.

6) Menggunakan kualitas resolusi yang tinggi

Tampilan berupa grafis media video dibuat dengan teknologi rakayasa digital dengan resolusi tinggi tetapi support untuk setiap spech sistem komputer.

7) Dapat digunakan secara klasikal atau individual

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

d. Kelebihan dan Kekurangan Media Video

Setiap media yang diciptakan pasti memiliki kelebihan dan kekurangan. Seperti halnya media video yang juga memiliki kelebihan maupun kekurangan. Menurut Daryanto (2010:90) kekurangan media video diantaranya:

- 1) *Fine details* yaitu media tayangnuya tidak dapat menampilkan obyek sampai yang sekecil-kecilnya dengan sempurna.
- 2) *Size information* artinya tidak dapat menampilkan obyek dengan ukuran sebenarnya.
- 3) *Third dimention* artinya gambar yang diproyeksi oleh video umumnya berbentuk dua dimensi.
- 4) *Opposition* artinya pengambilan yang kurang tepat dapat menimbulkan keraguan penonton dalam menafsirkan gambar yang dilihatnya.
- 5) *Setting* artinya bila menampilkan adegan dua orang yang sedang bercakap-cakap diantara kerumunan banyak orang, akan sulit bagi penonton untuk menebak dimana kejadian itu berlangsung.

6) Material pendukung video membutuhkan alat proyeksi untuk dapat menampilkan gambar yang ada didalamnya.

7) *Budget* artinya biaya untuk membuat program video membutuhkan biaya yang tidak sedikit.

Selain kelemahan diatas, media video juga memiliki kelebihan yaitu ukuran tampilan video sangat fleksibel dan dapat diatur sesuai dengan kebutuhan, video merupakan bahan ajar non cetak yang kaya informasi dan lugas karena dapat sampai ke hadapan siswa secara langsung, video menambah suatu dimensi baru terhadap pembelajaran (Daryanto, 2010:90). Lebih lanjut dijelaskan Warsihna yang dikutip dalam Widjningsih dkk. (2014) kelebihan media video antara lain: (1) dapat menstimulir efek gerak; (2) dapat diberi suara maupun warna; (3) tidak memerlukan keahlian khusus dalam penyajian; dan (4) tidak memerlukan ruang gelap dalam penyajiannya.

Kelebihan dan kekurangan video disampaikan juga oleh Munir (2013:295-296) bahwa kelebihan video antara lain: (1) menjelaskan keadaan riil dari suatu proses, fenomena, atau kejadian; (2) sebagai bagian terintegrasi dengan media lain seperti teks atau gambar, video dapat memperkaya penyajian/ penjelasan; (3) pengguna dapat melakukan pengulangan (*replay*) pada bagian-bagian tertentu untuk melihat gambaran yang lebih fokus; (4) sangat cocok untuk mengajar materi dalam ranah perilaku atau psikomotor; (5) kombinasi video dan audio dapat lebih efektif dan lebih cepat menyampaikan pesan dibandingkan media teks; (6) menunjukkan dengan jelas suatu langkah prosedural (misal cara melukis suatu segitiga sama sisi dengan bantuan jangka). Sedangkan kelemahan video yaitu, video mungkin saja tidak detail dalam penjelasan materi karena peserta didik harus

mampu mengingat secara detil dari *scene* ke *scene*, dan umumnya pengguna menganggap belajar melalui video lebih mudah dibandingkan melalui teks sehingga pengguna kurang terdorong untuk lebih aktif di dalam berinteraksi dengan materi.

Kelemahan dari media video menurut Yudhi Munadi (2017:127) adalah median ini terlalu menekankan pentingnya materi dibandingkan proses pengembangan materi tersebut. Dilihat dari ketersediaannya, masih sedikit sekali video di pasaran yang sesuai dengan tujuan pembelajaran di sekolah. Disisi lain, produksi video sendiri membutuhkan waktu dan biaya yang cukup banyak.

Berdasarkan pemaparan diatas, dapat disimpulkan bahwa kelebihan dari media video diantaranya: (1) ukuran tampilan video sangat fleksibel dan dapat diatur sesuai dengan kebutuhan; (2) sangat cocok untuk mengajarkan materi dalam ranah perilaku atau psikomotor; (3) menunjukkan dengan jelas suatu langkah prosedural; (5) pesan yang disampaikan cepat dan mudah diingat; (6) mengembangkan pikiran dan pendapat para siswa; (7) mengembangkan imajinasi peserta didik. Kekurangan media video antara lain: (1) pengambilan yang kurang tepat akan menimbulkan keraguan penonton dalam menafsirkan gambar yang dilihatnya; (2) video mungkin saja tidak detail dalam penjelasan materi karena peserta didik harus mampu mengingat detil dari *scene* ke *scene*; (3) terlalu menekankan pentingnya materi daripada proses pengembangan materi tersebut; (4) biaya untuk pembuatan program video yang tidak sedikit.

e. Pengembangan Video

Pengembangan video berfungsi untuk menyusun langkah-langkah yang akan dilakukan dalam pembuatan video. Hal ini bertujuan untuk mengembangkan

ide yang telah dimiliki sehingga memudahkan dalam proses pembuatan video. Menurut Rudi (2008:44) setiap media apapun yang akan dibuat membutuhkan naskah dan perlu dibuat naskahnya, karena fungsi dari naskah adalah pedoman bagi pengguna dan terutama pembuat media. Tahapan membuat naskah media video antar lain membuat sinopsis, treatment, dan skenario.

Lebih lanjut Daryanto (2011:103-106) menjelaskan langkah-langkah umum yang lazim ditempuh dalam pembuatan naskah video pembelajaran, antara lain :

1) Tentukan ide

Ide yang baik biasanya timbul dari adanya masalah. Masalah dapat dirumuskan sebagai kesenjangan antara kenyataan yang ada dengan apa yang seharusnya ada.

2) Rumuskan tujuan

Rumusan yang dimaksud disini adalah rumusan mengenai kompetensi seperti apa yang diharapkan, sehingga setelah menonton program ini siswa benar-benar menguasai kompetensi yang diharapkan tadi.

3) Lakukan survey (mengumpulkan bahan materi)

Survey dilakukan dengan maksud untuk mengumpulkan informasi dan bahan-bahan yang dapat mendukung program yang akan kita buat.

4) Buat garis besar isi

Bahan/informasi/data yang sudah terkumpul melalui survey tentu harus berkaitan erat dengan tujuan yang sudah dirumuskan.

5) Buat sinopsis (*synopsis*)

Sinopsis ialah ikhtisar cerita yang menggambarkan isi program secara ringkas dan masih bersifat secara umum.

6) Buat *treatment*

Treatment disusun lebih mendekati rangkaian adegan film. Rangkaian adegan lebih terlihat secara kronologis atau urutan kejadiannya lebih terlihat jelas, dengan begitu orang yang membaca *treatment* kita sudah bisa membayangkan secara global visualisasi yang akan tampak dalam program kita nanti.

7) Buat *story board*

Story board didalamnya memuat unsur-unsur visual maupun audio, juga istilah-istilah yang terdapat pada video.

8) Menulis naskah

Ada beberapa hal yang penting yang perlu diperhatikan dalam penulisan naskah, yaitu menggunakan gaya bahasa percakapan sehari-hari bukan gaya bahasa sastra, kalimat harus jelas, singkat dan informatif, menggunakan susunan kata yang disesuaikan dengan latar belakang audiens.

Secara garis besar menurut Rayandra (2012:94-100), prosedur produksi media audio-visual melalui tiga tahap kegiatan, yaitu: pra produksi, produksi, dan pasca produksi.

1) Tahap pra produksi

Tahap pra produksi adalah tahap perencanaan dan persiapan yang meliputi beberapa kegiatan yaitu penentuan/identifikasi program media, penyusunan garis besar isi media video, penyusunan jабaran materi media, penyusunan naskah (sinopsis dan *treatment*).

2) Tahapam produksi

Tahap produksi terdiri dari rembuk naskah (*script conference*), pembentukan tim produksi (*production crews*), membuat *story board/shooting*

script, penghitungan dan penyusunan anggaran, pemilihan pemain (*casting*), pencarian lokasi (*hunting*), rapat tim produksi (*production meeting*), setting lokasi (*blocking area/location set*), pengambilan gambar dan suara.

3) Tahap pasca produksi

Langkah-langkah kegiatan pasca produksi yaitu video *editing*, macam-macam *editing*, perangkat lunak *editing*, *mixing*, *preview*, uji coba, revisi, produksi dan distribusi.

Sesuai dengan pemaparan diatas, dalam penyusunan video terdapat beberapa langkah yang pasti dilakukan yaitu, penentuan ide, pengumpulan bahan materi, pembuatan skenario, sinopsis, dan treatment, pengambilan gambar dan editing. Berdasarkan beberapa pendapat diatas, peneliti mengambil garis besar dari prosedur produksi menurut Rayandra yang disesuaikan dengan kebutuhan produksi video pembelajaran *American Service*. Prosedur produksi yang digunakan meliputi: (1) pre produksi (menyusun materi isi media dan menyusun naskah media); (2) tahap produksi (pembentukan tim produksi, membuat *story board*, pemilihan pemain, pencarian lokasi, dan pengambilan gambar dan suara); (3) tahap pasca produksi (*video editing* dan *mixing*).

f. Kriteria Media Video

Kriteria media video digunakan sebagai acuan dalam penyusunan media. Menurut Cheppy Riyana (2007:11-14) pengembangan dan pembuatan video pembelajaran harus mempertimbangkan kriteria sebagai berikut:

1) Tipe Materi

Media video cocok untuk materi pelajaran yang bersifat menggambarkan suatu proses tertentu, sebuah alur demonstrasi, sebuah konsep atau

mendeskripsikan sesuatu. Misalnya bagaimana membuat *cake* yang benar, bagaimana membuat pola pakaian, proses metabolisme tubuh, dan lain-lain.

2) Durasi waktu

Media video memiliki durasi yang lebih singkat yaitu sekitar 20-40 menit, berbeda dengan film yang pada umumnya berdurasi antara 2-3,5 jam. Mengingat kemampuan daya ingat dan kemampuan berkonstentrasi manusia 25 yang cukup terbatas antara 15-20 menit, menjadikan media video mampu memberikan keunggulan dibandingkan dengan film.

3) Format Sajian Video

Film pada umumnya disajikan dengan format dialog dengan unsur dramatik yang lebih banyak. Film lepas banyak bersifat imajinatif dan kurang ilmiah. Hal ini berbeda dengan kebutuhan sajian untuk video pembelajaran yang mengutamakan kejelasan dan penguasaan materi. Format video yang cocok untuk pembelajaran diantaranya: naratif (narator), wawancara, presenter, format gabungan.

4) Ketentuan Teknis

Menurut Cheppy Riyana (2007:13) media video tidak terlepas dari aspek teknis yaitu kamera, teknik pengambilan gambar, teknik pencahayaan, editing, dan suara. Pembelajaran lebih menekankan pada kejelasan pesan, dengan demikian, sajian-sajian yang komunikatif perlu dukungan teknis. Misalnya:

- a) Gunakan pengambilan dengan teknik zoom atau *extrem close up* untuk menunjukkan objek secara detail.

- b) Gunakan teknik out of focus atau in focus dengan pengaturan def of file untuk membentuk image focus of interest atau mefokuskan objek yang dikehendaki dengan membuat sama (blur) objek yang lainnya.
- c) Pengaturan proverty yang sesuai dengan kebutuhan, dalam hal ini perlu menghilangkan objek-objek yang tidak berkaitan dengan pesan yang disampaikan. Jika terlalu banyak objek akan mengganggu dan mengkaburkan objek.
- d) Penggunaan tulisan (text) dibuat dengan ukuran yang proporsional. Jika memungkinkan dibuat dengan ukuran yang lebih besar, semakin besar maka akan semakin jelas. Jika text dibuat animasi, atur agar animasi text tersebut dengan speed yang tepat dan tidak terlampau diulang-ulang secara berlebihan.

5) Penggunaan Musik dan Sound Effect

Beberapa ketentuan tentang music dan sound effect menurut Cheppy Riyana (2007:14):

- a) Musik untuk pengiring suara sebaiknya dengan intensitas volume yang lemah (soft) sehingga tidak mengganggu sajian visual dan narator.
- b) Musik yang digunakan sebagai background sebaiknya musik instrumen.
- c) Hindari musik dengan lagu yang populer atau sudah akrab ditelinga siswa.
- d) Menggunakan sound effect untuk menambah suasana dan melengkapi sajian visual dan menambah kesan lebih baik.

Dapat disimpulkan bahwa dengan adanya penambahan musik dalam media video akan mampu menarik perhatian siswa untuk memyimak pelajaran yang diberikan.

3. Sistem Pelayanan *American Service*

Cara penghidangan *American Service* atau *ready plate* merupakan salah satu cara penghidangan di ruang makan, makanan siap diracik di dapur untuk disuguhkan kepada tamu.

Urutan tahapan secara Lengkap *American Service* :

1. Pramusaji/waiter mempersilakan tamu menempati meja makan yang disediakan, membantu tamu menggunakan napkin bila tamu belum mengetahui penggunaannya.
2. Setelah tamu duduk dengan nyaman, Pramusaji menawarkan pilihan menu kepada tamunya.
3. Sebagai awal dari penyajian, Pramusaji menuangkan air putih ke dalam water goblet dari sebelah kanan tamu, dan berjalan searah jarum jam.
4. Langkah selanjutnya, Pramusaji menyajikan dinner roll dan mentega dari sebelah kiri tamu, dan berjalan searah jarum jam. Sambil menunggu giliran hidangan yang disajikan tamu dapat menikmati dinner roll sedikit demi sedikit (roti dipotong dengan tangan sepinggitan lalu dioles mentega/jam dengan *butter spreader*) ataupun menikmati air putih.
5. Pramusaji menyajikan hidangan pembuka/*appetizer* dari sebelah kanan tamu, dan berjalan searah jarum jam.
6. Setelah tamu selesai menikmati hidangan yaitu bila tamu sudah memosisikan alat makan secara terbuka di sebelah kanan atas piring, berarti makanan telah selesai dinikmati. Pengambilan barang kotor dilakukan dari sebelah kanan tamu, dan berjalan searah jarum jam.

7. Pramusaji menyajikan giliran hidangan selanjutnya, yaitu soup dilakukan dari sebelah kanan tamu, dan berjalan searah jarum jam. Setelah selesai menikmati hidangan pramusaji mengambil barang kotor dilakukan dari sebelah kanan juga searah jarum jam.
8. Giliran selanjutnya adalah penyajian wine atau anggur sesuai dengan jenis main course yang disajikan. Untuk red wine digunakan sebagai pendamping hidangan pokok dengan bahan utama daging merah, sedangkan ikan dan jenis daging putih disertai anggur putih (white wine). Anggur disajikan dari sebelah kanan tamu dan bergerak sesuai putaran jarum jam.
9. Kemudian baru menyajikan main course dari sebelah kanan tamu dan bergerak sesuai putaran jarum jam.
10. Setelah disajikan main course, langkah selanjutnya pramusaji melakukan clear-up, yakni mengambil peralatan yang sudah tidak terpakai sebelum penyajian dessert. Adapun peralatan tersebut meliputi: dinner plate, salt & pepper, ashtray, B & B plate dan butter spreader.
11. Selanjutnya melakukan crumbing down, yaitu membersihkan meja dari kotoran sisa-sisa makanan dengan menggunakan napkin dan dessert plate, serta memindahkan alat makan untuk dessert di sebelah kanan tamu.
12. Giliran selanjutnya adalah menyajikan dessert, dari sebelah kanan dan bergerak sesuai putaran jarum jam. Setelah tamu selesai menikmati hidangan dessert, pramusaji mengambil barang kotor dari sebelah kanan dan bergerak sesuai putaran jarum jam.
13. Terakhir pramusaji menyajikan minuman tea/coffee, dari sebelah kanan dan bergerak sesuai putaran jarum jam.

14. Pramusaji bertugas melayani tamu, sampai tamu meninggalkan restoran. Terakhir kali pramusaji menyajikan bill yaitu kartu bon pembayaran di restoran tersebut. Prihastuti (2008: 373)

Menurut Marsum (2016: 276) pengertian *american service* (pelayanan makanan secara amerika) merupakan salah satu pelayanan di ruang makan, dimana makanan telah siap diracik diatas piring dari dapur dan langsung disajikan kepada tamu.

Tahap-tahap pelayanan makanan:

1. *Greeting the guest* (menyambut tamu)
2. *Escuting and Sitting the guest* (mempersilahkan tamu duduk)
3. *Pouring ice water* (menuangkan air es)
4. *Serving bread and butter* (menyajikan roti dan mentega)
5. *Presenting the menu/ taking order* (memberikan daftar menu dan membantu jika tamu mengalami kesulitan terhadap menu yang ditawarkan, mencatat pesanan)
6. *Presenting the wine list* (menawarkan wine yang akan disajikan sebagai pendamping hidangan)
7. *Adjustment* (menyesuaikan peralatan makan sesuai dengan menu yang dipesan)
8. *Serving the food* (menghidangkan makanan)
9. *Clear up* (proses pengambilan peralatan kotor)
10. *Crumbing down* (proses pembersihan meja menggunakan napkin dan piring)
11. *Presenting coffee or tea* (menawarkan kopi atau teh)
12. *Presenting the bill* (memberikan tagihan)

13. *Table setting* (tamu meninggalkan restoran lalu tugas waiter menata kembali meja agar dapat digunakan kembali)

Dari beberapa pendapat tersebut dapat disimpulkan bahwa, pengertian american service adalah jenis pelayanan di restoran dimana makanan telah siap diracik di atas piring dari dapur dan langsung disajikan kepada tamu.

Urutan pelayanan american service adalah sebagai berikut:

1. Menyambut tamu
2. Mempersilahkan tamu duduk
3. Menawarkan menu
4. Menuangkan air putih
5. Menghidangkan roti
6. Mencatat pesanan
7. Menyesuaikan peralatan sesuai menu yang dipesan (*adjustment*)
8. Menghidangkan hidangan pembuka (*appetizer*)
9. *Clear up*
10. Menghidangkan sup
11. *Clear up*
12. Menghidangkan *wine* sesuai jenis hidangan utama
13. Menghidangkan hidangan utama (*main course*)
14. *Clear up*
15. Mengambil peralatan yang sudah tidak digunakan seperti: *salt & pepper shaker, astrey, b & b plate, butter spreader.*
16. Melakukan *crumbing down*

17. Menyajikan hidangan penutup (*dessert*)

18. *Clear up*

19. Menyajikan teh atau kopi

20. Memberikan *bill*

21. Mengantar tamu keluar restoran

B. Penelitian yang Relevan

Beberapa hasil penelitian yang mendukung berhasilnya pembelajaran dengan video yaitu:

1. Penelitian Ema Marleni (2017) yang berjudul "Pengembangan Video Pembelajaran Pewarnaan Teknik Kering Mata Pelajaran Desain Busana di SMK N 6 Yogyakarta" diambil pada bagian alur kerangka berfikir dengan pengembangan dan beberapa penyesuaian dengan pemikiran peneliti.
2. Penelitian Feni Meilani (2017) yang berjudul "Pengembangan Komik Jajanan Sehat untuk Anak SD" diambil pada bagian metode penelitian yang digunakan yaitu metode penelitian Borg dan Gall yang sudah disederhanakan oleh Tim Puslitjaknov.
3. Penelitian M. Hilmi Fathurrauf (2017) yang berjudul "Pengembangan Video Pembelajaran Student Centered Learning Materi Pengaruh pH Terhadap Zat Warna pada Mata Pelajaran Pengetahuan Bahan Makanan di SMK N 4 Yogyakarta" diambil pada bagian instrumen dengan mengembangkan dan disesuaikan dengan kebutuhan peneliti.

C. Kerangka Berfikir

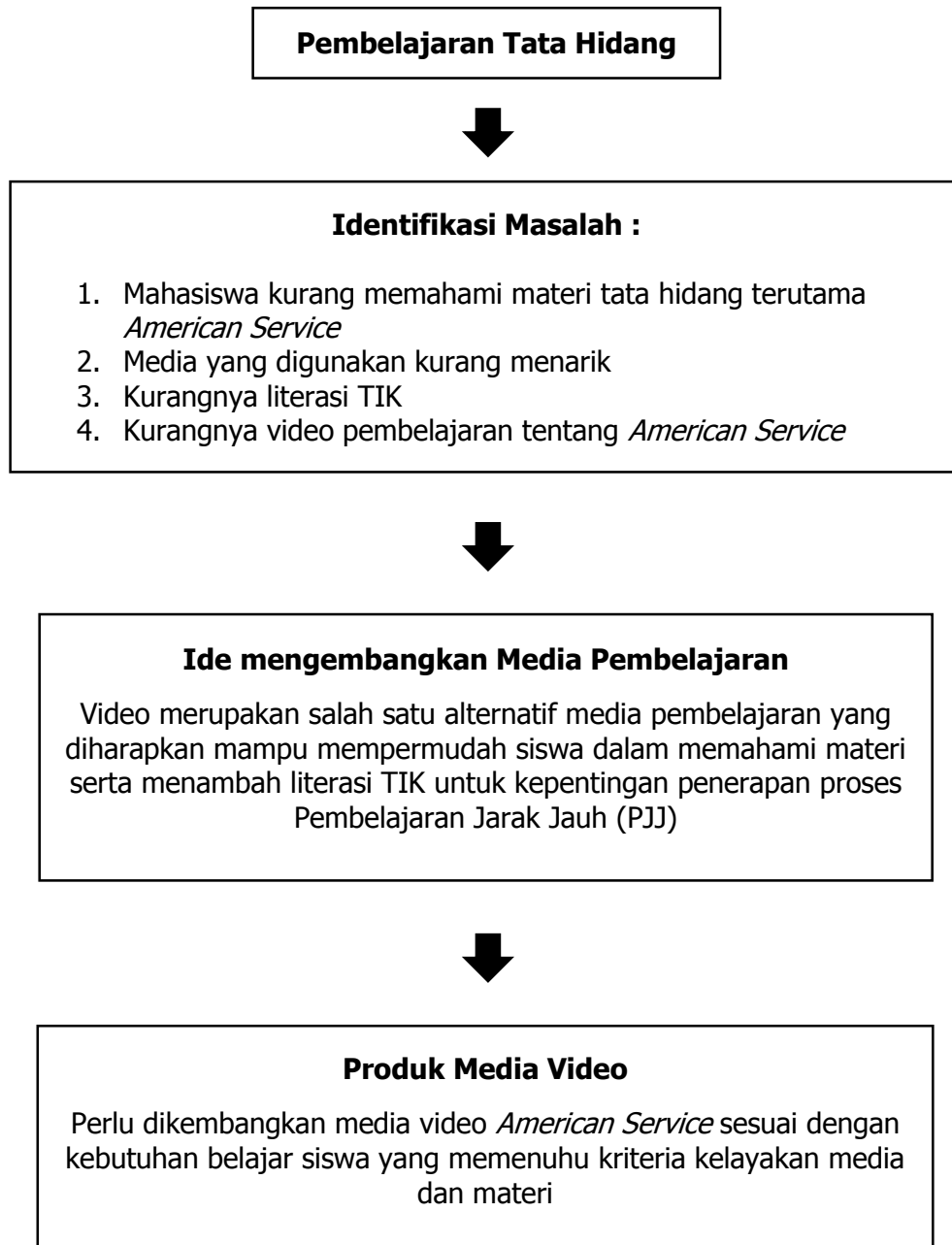
Kegiatan belajar mengajar di dalam kelas sangat bergantung dengan pengemasan materi oleh guru. Partisipasi peserta didik dalam berjalannya pembelajaran sangat penting untuk memacu kreatifitas peserta didik. Suatu kelas akan menjadi aktif dan menyenangkan ketika proses pembelajaran mengasikkan dan dianggap menarik oleh peserta didik. Penggunaan media pembelajaran sangat penting untuk membantu peserta didik dalam memahami sebuah materi. Ketika peserta didik sulit dalam memahami materi, nantinya akan berpengaruh pada minat dan hasil belajar peserta didik.

Berdasarkan pengalaman saat PPL, saat mengajar tata hidang ada beberapa kekurangan dalam media pembelajaran yang digunakan yaitu media hanya berupa power point dan *foto copy* materi dan diberikan dengan cara ceramah. Sebenarnya sarana dan prasarana sudah menunjang proses pembelajaran karena kurang digunakan secara optimal membuat motivasi peserta didik untuk belajar kurang.

Media video pembelajaran merupakan salah satu alat bantu untuk pembelajaran, media video juga memudahkan peserta didik dalam memahami materi. Pengembangan video ini merupakan salah satu cara mengupayakan dan memastikan guru memiliki literasi TIK untuk kepentingan pembelajaran serta mengupayakan dan memastikan guru menerapkan proses pembelajaran jarak jauh (PJJ). Tetapi juga terdapat kekurangan yaitu biaya yang tinggi dan diperlukan waktu yang cukup lama dalam pembuatannya.

Pada penelitian ini akan dibuat media video *American Service* untuk pembelajaran tata hidang. Berdasarkan latar belakang yang sudah diuraikan

sebelumnya, kemudian muncul ide untuk mengembangkan media video. Berikut adalah bagan yang menggambarkan kerangka berfikir penelitian ini.



Gambar 1. Kerangka Berfikir

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Model Pengembangan

Penelitian ini menggunakan pendekatan *Research and Development* (R&D). Menurut Sugiyono (2009: 407) metode penelitian *Research and Development* yang selanjutnya akan disingkat menjadi R&D adalah metode penelitian yang digunakan untuk menghasilkan produk tertentu, dan menguji keefektifan produk tersebut. Produk tersebut tidak selalu benda atau perangkat keras (*hardware*), seperti buku, alat tulis, dan alat pembelajaran lainnya. Akan tetapi, dapat pula dalam bentuk perangkat lunak (*software*).

Dalam pelaksanaan R&D, ada beberapa metode yang digunakan yaitu metode deskriptif, evaluatif, dan eksperimental. Metode penelitian deskriptif digunakan dalam penelitian awal untuk menghimpun data tentang kondisi yang ada. Metode evaluatif digunakan untuk mengevaluasi proses uji coba pengembangan suatu produk, dan metode eksperimental digunakan untuk menguji kemampuan dari produk yang dihasilkan. Model yang biasa disebut dengan penelitian dan pengembangan bertujuan untuk menghasilkan produk baru melalui proses pengembangan.

Menurut borg & Gall (2003: 569) penelitian dan pengembangan adalah suatu proses yang digunakan untuk mengembangkan produk-produk yang efektif digunakan dalam pendidikan dan pembelajaran. Sementara menurut Gay (1990: 10) penelitian dan pengembangan adalah suatu usaha untuk mengembangkan suatu produk yang efektif berupa material pembelajaran,

media, strategi pembelajaran untuk digunakan di sekolah, bukan untuk menguji teori.

Berdasarkan beberapa pendapat tersebut dapat disimpulkan bahwa penelitian pengembangan dalam bidang pendidikan dan pembelajaran merupakan model penelitian yang bertujuan untuk mengembangkan dan memvalidasi produk pendidikan dan pembelajaran untuk meningkatkan dan mengembangkan mutu pendidikan dan pembelajaran secara efektif dan efisien. Penelitian ini menggunakan metode penelitian Borg dan Gall yang sudah disederhanakan oleh Tim Puslitjaknov (2008: 11) yaitu:

1. Melakukan analisis kebutuhan yang akan dikembangkan
2. Mengembangkan produk awal
3. Validasi ahli dan revisi
4. Uji coba lapangan skala kecil dan revisi produk
5. Uji coba lapangan skala besar dan produk akhir

B. Prosedur Pengembangan

Prosedur pengembangan ini merupakan langkah-langkah yang harus dilakukan untuk mengembangkan suatu produk. Pengembangan media video ini melalui prosedur penelitian pengembangan yang dikemukakan oleh Borg dan Gall yang sudah disederhanakan oleh Tim Puslitjaknov (2008: 11) yakni:

1. Analisis Kebutuhan

Analisis kebutuhan produk media video pembelajaran *American Service* ini diantaranya adalah mengkaji kurikulum dan melakukan identifikasi kebutuhan produk. Berdasarkan tuntutan terhadap program revitalisasi SMK tentang penguatan literasi TIK peneliti berupaya membuat media yang dibutuhkan. Media video yang akan dibuat berguna untuk mengupayakan dan memastikan guru menerapkan proses pembelajaran jarak jauh (PJJ) menggunakan perangkat TIK.

Berdasarkan hasil observasi ketersediaan media yang ada di jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana (PTBB) pada materi Tata Hidang khususnya *American Service* sudah ada, namun belum banyak dan belum ada media yang dikemas dalam suasana pembelajaran. Materi yang dipilih berdasarkan pertimbangan hasil analisis yang dilakukan menunjukkan bahwa masih terbatasnya media pembelajaran pada materi tersebut.

Analisis kurikulum dan analisis lapangan bertujuan untuk menyesuaikan media yang akan dikembangkan dengan kebutuhan dalam kegiatan pembelajaran jarak jauh (PJJ). Berdasarkan analisis tersebut, peserta didik memerlukan media pembelajaran yang menunjang kegiatan pembelajaran dengan lebih efektif. Video pembelajaran dipilih karena media video dapat menyampaikan materi teori dan demonstrasi praktek dalam satu kemasan yang ringkas dan jelas.

2. Mengembangkan Produk Awal

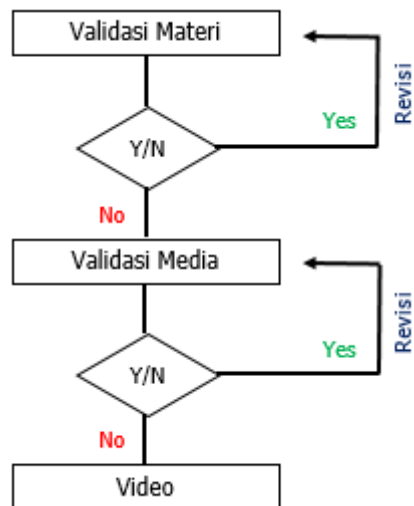
Mengembangkan produk awal video pembelajaran *American Service* ini adalah dengan mengumpulkan materi-materi pelajaran hingga penyusunan video. Adapun susunan atau rancangan pengembangan video pembelajaran adalah sebagai berikut :

- a. Mengumpulkan materi tentang *American Service*
- b. Membuat storyboard dan naskah video
- c. Pengambilan gambar video pembelajaran
- d. Penyusunan video pembelajaran
- e. Mengemas produk awal video pembelajaran kedalam CD (*Compact Disk*) dan selanjutnya diunggah melalui chanel youtube Pendidikan Teknik Boga Universitas Negeri Yogyakarta.

3. Validasi dan Revisi

Validasi merupakan proses kegiatan untuk menilai apakah rancangan video pembelajaran secara rasional lebih efektif atau tidak. Validasi video pembelajaran *American Service* ini dilakukan oleh ahli materi dan ahli media. Para validator berasal dari dosen Pendidikan Teknik Boga.

Revisi produk diperlukan ketika dalam proses validasi ditemukan kekurangan pada video pembelajaran sehingga perlu untuk diperbaiki kembali untuk dapat digunakan dalam proses uji lapangan. Bila validator telah menyetujui video pembelajaran layak untuk digunakan maka video tersebut digunakan dalam uji lapangan.



Gambar 2. Prosedur Validasi

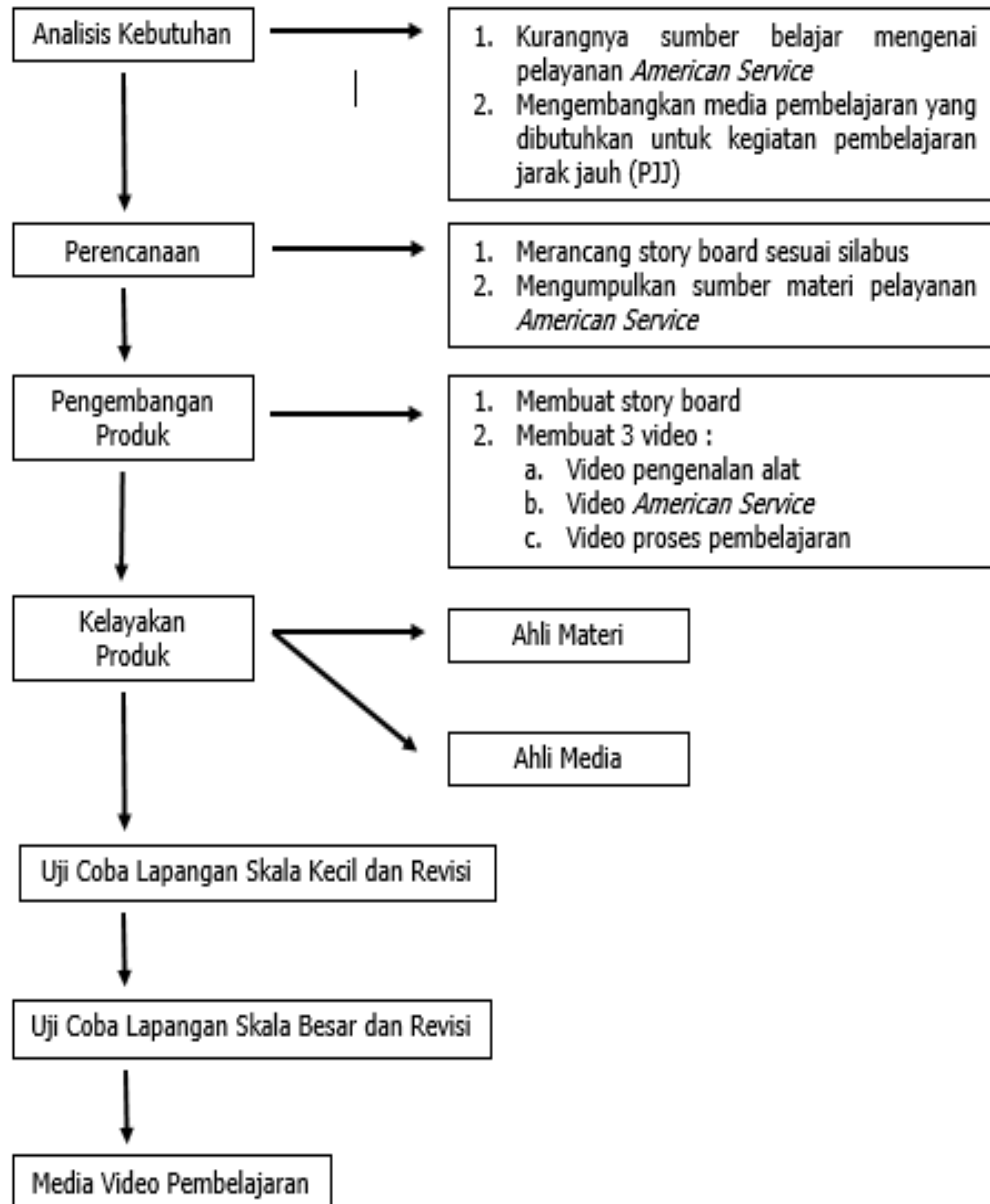
4. Uji Coba Lapangan Skala Kecil

Uji lapangan skala kecil dilakukan pada 9 mahasiswa S1 Pendidikan Teknik Boga Universitas Negeri Yogyakarta. Uji lapangan skala kecil ini bertujuan untuk mengumpulkan pendapat peserta didik mengenai kekurangan serta pemahaman peserta didik terhadap video pembelajaran *American Service*. Bila masih ada kekurangan akan dilanjutkan pada tahap revisi.

5. Uji Coba Lapangan Skala Besar

Setelah uji coba skala kecil, selanjutnya dilakukan uji coba skala besar yang dilakukan pada 44 mahasiswa D3 Teknik Boga Universitas Negeri Yogyakarta untuk menentukan kelayakan video pembelajaran *American Service*. Perangkat yang digunakan untuk mengumpulkan data berupa angket

untuk mengumpulkan pendapat peserta didik tentang kelayakan video pembelajaran *American Service*.



Gambar 3. Prosedur Pengembangan

C. Sumber Data/Subjek Penelitian

Subjek data dalam penelitian ini adalah mahasiswa D3 Teknik Boga dan S1 Pendidikan Teknik Boga Universitas Negeri Yogyakarta. Mahasiswa tersebut digunakan untuk uji coba kelompok skala kecil dan skala besar. Uji coba skala kecil melibatkan 9 mahasiswa S1 Pendidikan Teknik Boga Universitas Negeri Yogyakarta angkatan 2015 yang dipilih secara acak. Uji coba skala besar dilakukan kepada 44 mahasiswa D3 Teknik Boga Universitas Negeri Yogyakarta angkatan 2016.

D. Metode dan Alat Pengumpulan Data

1. Metode Pengumpul Data

Metode pengumpulan data merupakan langkah utama dalam penelitian, dengan maksud untuk mendapatkan data yang akurat dan dapat dipertanggung jawabkan. Menurut Sugiyono (2012: 309) ada empat macam metode pengumpulan data yaitu: observasi, wawancara, dokumentasi, dan gabungan/triangulasi. Mengacu pada Sugiyono metode pengumpulan data dilakukan bertahap antara lain:

a. Observasi

Observasi bertujuan untuk mengetahui keadaan awal dilapangan. Observasi yang dilakukan dalam penelitian ini adalah melakukan pengamatan secara langsung tentang keadaan tempat yang akan digunakan sebagai tempat penilaian kelayakan produk media pembelajaran. Keadaan sekolah yang diamati adalah fasilitas yang dimiliki, model pembelajaran yang digunakan dan karakteristik peserta didik sebagai subjek penelitian. Sehingga

didapat pertimbangan dalam proses pengembangan media pembelajaran yang dibutuhkan.

b. Angket

Menurut Suharsimi Arikunto (2006: 128) angket merupakan daftar pertanyaan yang diberikan kepada orang lain dengan maksud agar orang yang diberi respon sesuai dengan permintaan pengguna. Menurut cara menjawabnya bentuk angket ada 2 yaitu angket terbuka dan angket tertutup. Angket terbuka adalah responden diberi kesempatan untuk menjawab dengan kalimatnya sendiri, sedangkan angket tertutup adalah responden tinggal memilih jawaban tersedia yang termasuk dalam angket tertutup adalah angket pilihan ganda, isian, *checklist*, *rating scale*.

2. Alat Pengumpulan Data (Instrumen)

Alat pengumpulan data/instrumen penelitian adalah suatu alat yang digunakan untuk mengukur fenomena alam maupun untuk mengukur fenomena sosial yang diamati (Sugiyono, 2012: 148). Alat pengumpul data atau instrumen 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 (Suharsimi Arikunto, 2013: 160). Instrumen penelitian yang digunakan pada penelitian ini adalah angket.

Angket atau kuisisioner adalah teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan memberi seperangkat pertanyaan atau pernyataan secara tertulis kepada responden untuk dijawab. (Sugiyono, 2012: 142). Angket

digunakan sebagai instrumen penelitian untuk mengetahui kelayakan suatu media pembelajaran. Angket ini bertujuan untuk mengevaluasi media pembelajaran sebelum disebarluaskan.

Angket yang digunakan meliputi angket ahli media, ahli materi, dan calon pengguna (peserta didik). Angket ini berisi tentang aspek-aspek untuk menilai apakah video pembelajaran yang dikembangkan ini layak atau tidak. Instrumen untuk ahli materi ditinjau dari karakteristik media, materi dan manfaatnya. Sedangkan untuk ahli media ditinjau dari audio, visual dan manfaatnya. Instrumen angket untuk calon pengguna ditinjau dari karakteristik media, materi, audio visual dan manfaatnya.

Tabel 1. Kisi-Kisi Instrumen Penilaian Kelayakan Ahli Materi

No	Aspek Penilaian	indikator	No butir	Jumlah butir
1	Karakteristik Media	Sesuai dengan tujuan pembelajaran	1	1
		Sesuai dengan karakteristik siswa	2	1
		Sesuai dengan gaya belajar siswa	3	1
		Sesuai dengan fasilitas yang ada	4	1
		Kejelasan pesan	5	1
		<i>User friendly</i>	6	1
		<i>Stand alone</i>	7	1
2	Materi	Sesuai dengan materi	8	1
		Sesuai dengan teori	9	1
		Mendukung materi pelajaran	10-11	2
		Representasi isi	12	1
		Kedalaman materi	13	1
3	Manfaat	Membantu proses pembelajaran	14	1
		Memperjelas materi	15	1
		Meningkatkan motivasi belajar	16	1
		Memberikan pengalaman	17	1
		Mengatasi keterbatasan ruang, waktu, dan tenaga.	18-20	3
Total				20

Sumber: M. Hilmi (2017:48)

Tabel 2. Kisi-Kisi Instrumen Penilaian Kelayakan Ahli Media

No	Aspek Penilaian	indikator	No butir	Jumlah butir
1	Audio	Penggunaan bahasa	1	1
		Penggunaan <i>sound effect</i>	2	1
		Kejelasan suara	3	1
		Pengucapan dan intonasi suara	4	1
2	Visual	Kualitas video	5	1
		Keterbacaan teks	6	1
		Format teks	7-8	2
		Pencahayaan	9	1
		Penggunaan animasi	10	1
		Penyaji video (presenter)	11	1
		Demonstrasi	12	1
		Durasi video	13-14	2
3	Manfaat	membantu pemahaman dalam pembelajaran	15	1
		Tepat sasaran	16	1
		Praktis	17	1
		Media belajar efektif	18	1
		Meningkatkan motivasi	19	1
		Dapat digunakan secara klasikal	20	1
Total				20

Sumber: M. Hilmi (2017:48)

Tabel 3. Kisi-Kisi Instrumen Penilaian Kelayakan oleh Peserta Didik

No	Aspek Penilaian	Indikator	No butir	Jumlah butir
1	Karakteristik Media	Sesuai dengan tujuan pembelajaran	1	1
		Sesuai dengan karakteristik siswa	2	1
		Sesuai dengan gaya belajar siswa	3	1
		Sesuai dengan fasilitas yang ada	4	1
2	Materi	Sesuai dengan materi pembelajaran	5	1
		Sesuai dengan teori	6	1
		Mendukung materi pelajaran	7-8	2
		Representasi isi	9	1
3	Audio dan Visual	Kualitas video	10	1
		Keterbacaan teks	11-12	2
		Penggunaan bahasa	13	1
		Kejelasan suara	14-15	2
		Musik	16	1
		Demonstrasi	17	1
		Durasi video	18-19	2
4	Manfaat	Membantu proses pembelajaran	20	1
		Meningkatkan motivasi belajar	21	1
		Memperjelas materi	22	1
		Memberikan pengalaman	23	1
		Praktis dan fleksibel	24	1
		Media belajar efektif	25	1
Total				25

Sumber : M. Hilmi (2017:49)

E. Validitas Instrumen

Validitas merupakan suatu ukuran yang menunjukkan kevalidan atau kesahihan suatu instrumen. Validitas instrumen mengacu pada sejauh mana suatu instrumen dalam menjalankan fungsi. Instrumen dikatakan valid jika instrumen tersebut dapat digunakan untuk mengukur apa yang hendak diukur (Sugiyono, 2007:363). Uji validitas dilakukan dengan pengujian validitas konstruk dari para ahli (*expert judgement*).

Pengujian validitas konstruk mengacu pada sejauh mana instrumen tersebut mengukur konsep dari teori yang menjadi dasar dalam penyusunan instrumen. Instrumen penelitian yang digunakan adalah angket. Instrumen tersebut akan melewati pengujian validitas kostruk dari para ahli (*expert judgement*).

Tahapannya adalah mahasiswa menyerahkan proposal penelitian beserta kisi-kisi angket. Para ahli (*expert judgement*) kemudian memeriksa dan memperbaikinya, apabila masih kurang tepat instrumen harus direvisi kembali hingga layak digunakan sebaai angket. Para ahli (*expert judgement*) merupakan Dosen Pendidikan Teknik Boga Universitas Negeri Yogyakarta.

Tabel 4. Hasil validasi instrumen oleh ahli (*expert judgement*)

Nomor Butir Soal	Soal	Revisi
16	Video pembelajaran tepat sasaran	Video pembelajaran tepat digunakan untuk peserta didik
17	Video pembelajaran <i>American Service</i> sangat praktis untuk digunakan	Video pembelajaran <i>American Service</i> sangat praktis untuk digunakan dalam pembelajaran mandiri maupun dikelas

F. Teknik Analisis Data

Analisis data yang digunakan untuk mengetahui pengembangan media video pembelajaran *American Service* ini adalah metode deskriptif. Menurut Sugiyono (2007:29), analisis deskriptif dilakukan untuk mendeskripsikan atau memberi gambaran terhadap obyek yang diteliti melalui data sampel atau populasi sebagaimana adanya, tanpa melakukan analisis dan membuat kesimpulan yang berlaku untuk umum.

Analisis kelayakan video pembelajaran ini menggunakan analisis deskriptif yang dipaparkan oleh sugiyono (2007:176) yaitu dengan menentukan skor ideal, yaitu skor yang ditetapkan dengan asumsi bahwa setiap responden pada setiap pernyataan menjawab dengan skor tertinggi. Selanjutnya untuk menjawab rumusan masalah, dapat dilakukan dengan cara membagi jumlah skor hasil penelitian dengan skor ideal. Analisis tersebut dapat digambarkan dengan rumusan sebagai berikut:

$$\text{Kelayakan (\%)} = \frac{\text{Skor yang diperoleh}}{\text{Skor ideal}} \times 100\%$$

Gambar 4. Rumus Persentase Kelayakan

Setelah penyajian dalam bentuk persentase, langkah selanjutnya adalah mendeskripsikan dan menyimpulkan tentang masing-masing indikator dengan kriteria sebagai berikut :

Tabel 5. Kriteria Penilaian kelayakan Video Pembelajaran *American Service*

Persentase pencapaian	Skala nilai	Interpretasi
76-100%	4	Sangat Layak
56-75%	3	Layak
40-55%	2	Cukup
0-39%	1	Kurang Layak

Sumber : Suharsimi (2013: 244)

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Deskripsi Data Uji Coba

Penelitian ini merupakan jenis penelitian *research and development* (R&D), yang bertujuan untuk menghasilkan produk media pembelajaran berupa Video Pembelajaran *American Service*. Model pengembangan yang digunakan dalam penelitian ini adalah model pengembangan dari Borg and Gall yang telah disederhanakan oleh Tim Puslitjaknov dan disesuaikan dengan pedoman penyusunan tugas akhir skripsi FT UNY.

Video Pembelajaran *American Service* diujikan di jurusan Pendidikan Teknik Boga Busana (PTBB) Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta. Universitas Negeri Yogyakarta (UNY) sebagai perguruan tinggi yang mencetak calon guru memiliki peran penting agar nantinya para calon guru memahami dan memiliki literasi TIK serta diharapkan dapat menerapkan proses pembelajaran jarak jauh seperti yang diharapkan dari program revitalisasi SMK.

Uji lapangan skala kecil dilakukan pada 9 mahasiswa Program Studi Pendidikan Teknik Boga angkatan 2015 Universitas Negeri Yogyakarta. Uji lapangan skala besar dilakukan pada 43 mahasiswa Program Studi Teknik Boga angkatan 2016. Pengembangan Video Pembelajaran *American Service* melalui beberapa tahapan yang dapat dijelaskan sebagai berikut :

1. Analisis Kebutuhan

Analisis kebutuhan yang dilakukan adalah mengkaji kurikulum dan mengidentifikasi kebutuhan produk. Analisis kebutuhan produk dilakukan observasi. Observasi dilakukan dengan melihat ketersediaan media dan sarapan

prasarana yang ada di jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana (PTBB) khususnya untuk materi tata hidang.

Kurikulum yang digunakan di jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana (PTBB) FT UNY adalah kurikulum 2013. Dengan mengacu pada program revitalisasi SMK, yang menuntut guru memiliki literasi TIK yang akan digunakan dalam pembelajaran jarak jauh (PJJ) maka peserta didik memerlukan media pembelajaran yang efektif berupa media video, salah satunya adalah media pembelajaran tentang *American Service*.

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan di jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana (PTBB) FT UNY menunjukkan bahwa sudah terdapat fasilitas yang dapat digunakan. Serta dilihat dari kemajuan teknologi yang ada, setiap peserta didik memiliki fasilitas untuk mengoperasikan video karena nantinya video ini akan diunggah melalui *channel* youtube Pendidikan Teknik Boga Universitas Negeri Yogyakarta, sehingga peserta didik dengan mudah dapat melihat video pembelajaran *American Service* ini.

2. Pengembangan Produk Awal

Setelah masalah teridentifikasi dan ditemukannya ide untuk membuat media video pembelajaran *American Service*, maka langkah selanjutnya dalam pengembangan video pembelajaran ini adalah sebagai berikut :

a. Mengumpulkan Materi Tentang *American Service*

Acuan penyusunan video pembelajaran *American Service* adalah silabus Tata Hidang Pendidikan Teknik Boga , sedangkan materi didapat dari buku maupun artikel di internet.

Tabel 6. Daftar Sumber Materi *American Service*

Judul Buku/Artikel	Penulis
Sumber Buku :	
1. Restoran Jilid 3	Prihastuti Ekawatiningsih, dkk.
2. <i>Professional Waiter</i>	Marsum Widjojo

b. Membuat Naskah Dan *Story Board* Video Pembelajaran

Setelah materi terkumpul, langkah selanjutnya adalah pembuatan sinopsis cerita yang disesuaikan silabus dan materi bahan ajar. Kemudian dirancanglah *story board* yang berisi dialog dan rancangan situasi yang akan digambarkan dalam video pembelajaran.

STORY BOARD				
Judul	: American Service			
Tempat	: Restaurant, Ruang mengajar			
Pemeran	: 1. Presenter : Ramadhani Noor F.			
	2. Guru : Luthfi Riyadh R.			
	3. Waiter : Riska Amalia			
	4. Tamu :			
	<ul style="list-style-type: none"> • Tamu 1 : Neni Rahmawati • Tamu 2 : Patria Ike T. • Tamu 3 : Andang Wahyu S. 			
	5. Murid : Mahasiswa Pend. Teknik Boga S-1 (2015)			
No.	Scene	Waktu	Story Board	Skrip
PRESENTER				
1.	Pembukaan video. Pembukaan oleh presenter.	4 menit	<ul style="list-style-type: none"> • Presenter membuka video pembelajaran 	<ul style="list-style-type: none"> • Presenter : Take 1 : "selamat pagi semuanya." Take 2 : "pada kesempatan ini kita akan membahas mata pelajaran tata hidang." Take 3 : "kali ini kita akan membahas Kompetensi Dasar mengevaluasi layanan makanan dan minuman." Take 4 : "yang akan kita bahas pada kesempatan ini adalah tentang salah satu jenis layanan makanan dan minuman yaitu american service."

Gambar 5. *Story board* bagian pembukaan

Video dimulai dengan tampilan judul yaitu "*American Service*", dilanjutkan pembukaan oleh presenter. Presenter melakukan salam pembuka, lalu dilanjutkan dengan menjabarkan tentang pembahasan materi yang akan ditayangkan dalam video.

				<p>Take 5 : "video ini berisi tentang pengertian pelayanan american service, peralatan yang digunakan dalam pelayanan american service dan urutan proses pelayanan american service."</p> <p>Take 6 : "video ini mengacu pada proses pembelajaran kurikulum 2013 dengan pendekatan saintifik (5M) yaitu mengamati, menanya, mengumpulkan data, mengasosiasi/mengolah dan mengkomunikasikan. Dimana siswa diajak berperan aktif dalam proses pembelajaran."</p> <p>Take 7 : "didalam proses pembelajaran nanti akan disajikan konsep pelayanan american service di restoran dengan 3 orang tamu dan 1 orang waiters"</p> <p>Take 8 : "mari kita mengikuti proses pembelajaran ini, dan jangan lupa untuk mencatat hal-hal yang menurut anda penting."</p>
PEMBELAJARAN				
2.	(opening) Pembukaan pembelajaran. Pembukaan oleh guru	1 menit	<ul style="list-style-type: none"> • Pembukaan video : Guru membuka pembelajaran 	<ul style="list-style-type: none"> • Guru : Take 9 : "assalamualaikum wr.wb. selamat pagi semuanya." o Murid : "wasalaikumsalam wr.wb. selamat pagi pak." • Guru : "bagaimana kabarnya hari ini? Sehat semua?" o Murid : "sehat pak."

2

Gambar 6. *Story board* bagian pembelajaran

Setelah video dibuka oleh presenter, selanjutnya masuk pada proses pembelajaran dikelas dengan interaksi antara guru dan peserta didik. Dalam proses pembelajaran guru melakukan rangkaian kegiatan seperti layaknya proses belajar mengajar di dalam ruang kelas. Pertama guru melakukan pembukaan kelas dengan berdoa, mengabsen peserta didik, lalu dilanjutkan dengan mengajak peserta didik mengingat atau melakukan *review* materi pertemuan sebelumnya untuk nantinya mengarahkan peserta didik pada materi pelayanan *American Service*. Dalam proses pembelajaran guru menggunakan 2 video yaitu video tentang pengenalan alat yang akan digunakan pada proses mengingat (*review*) dan video proses pelayanan *American Service* sebagai inti dari media pembelajaran ini.

4.	Pengantar materi. Guru menjelaskan tentang jenis table setting yg akan digunakan menggunakan media LCD.	2 menit	<ul style="list-style-type: none"> Guru menayangkan slide berikutnya yang berisi tentang jenis table setting disertai video diiringi suara penjelasan guru. 	<ul style="list-style-type: none"> Guru : Take 24 : "dalam pelayanan american service kita menggunakan jenis elaborate table setting."
PENGENALAN ALAT				
5.	Pengenalan alat yang akan digunakan. Pengenalan alat dilakukan oleh guru. Guru dishoot bagian tangan saat menyebutkan nama-nama peralatan yang digunakan. (video dalam video)	3 menit	<ul style="list-style-type: none"> Pengenalan alat-alat yang akan digunakan dalam pelayanan american service. Alat sudah di set up diatas meja lalu dijelaskan namanya satu persatu. Video menayangkan peralatan yang sudah disetting diatas meja lalu satu persatu ditunjukkan dengan diiringi penjelasan nama masing-masing alat oleh suara guru. 	<ul style="list-style-type: none"> Guru : Take 26 : "ini merupakan elaborate table setting yang akan digunakan dalam pelayanan american service:" Take 27 : "B&B plate di ujung sebelah kiri" Take 28 : "Butter spreader diatas B&B plate" Take 29 : "Dessert fork" Take 30 : "Dinner fork" Take 31 : "Napkin" Take 32 : "Dinner knife" Take 33 : "Soup spoon" Take 34 : "Dessert knife" Take 35 : "Dessert spoon dan dessert fork dibagian atas napkin" Take 36 : "Water goblet terletak dibagian atas dinner knife dengan jarak sekitar 3 cm diatas pisau" Take 37 : "Wine glass terletak dibagian atas Soup spoon dengan jarak sekitar 3 cm diatas pisau"
PEMBELAJARAN				
6.	Guru membagi murid menjadi beberapa kelompok, meminta murid berdiskusi dan		<ul style="list-style-type: none"> Murid diminta untuk merumuskan urutan proses pelayanan american service sesuai pengetahuan mereka. 	<ul style="list-style-type: none"> Guru : Take 38 : "baik anak-anak sekarang kita bentuk kelompok, masing-masing kelompok beranggotakan 3 orang."

5

Gambar 7. *Story board* bagian pengenalan alat

				<p>7. Clear up, 8. Menyajikan hidangan utama (main course). 9. Clear up, 10. Memberikan bill dan yang terakhir mengantar tamu keluar restaurant.</p> <p>Take 45 : "sekitar presentasi kelompok kami. Terima kasih atas perhatiannya. Wasalamualaikum wr.wb."</p> <ul style="list-style-type: none"> Guru : Take 46 : "terima kasih atas presentasinya anak-anak. Sekarang bapak akan menayangkan video urutan pelayanan american service."
AMERICAN SERVICE				
7.	Proses pelayanan american service (video dalam video)	20 menit	<ul style="list-style-type: none"> Runtutan proses pelayanan american service. Video menayangkan proses dari awal sampai akhir pelayanan. Proses dilakukan pemain di restaurant. Percakapan dilakukan dengan bahasa indonesia. Video menayangkan kembali guru di ruang mengajar 	<ul style="list-style-type: none"> Presenter : Take 48 : "Mari kita saksikan tayangan proses pelayanan american service dari mulai penyambutan tamu hingga proses mengantar tamu keluar restaurant." Take 49 : "Perhatikan baik-baik setiap prosesnya ya." Take 50 : "dan jangan lupa untuk mencatat hal-hal yang penting."
			<ul style="list-style-type: none"> Waiter : Take 51 : "selamat siang. Selamat datang di Peony restaurant." Take 52 : "Apakah sudah memesan tempat bapak?" Tamu 3 (andang) : Take 53 : "sudah mbak." 	

7

Gambar 8. *Story board* bagian pelayanan *American Service*

Video pelayanan american service dilakukan di sebuah restoran di dalam hotel dengan 3 orang sebagai tamu dan 1 orang sebagai pramusaji (*waiter*). Setelah selesai video tentang pelayanan *American service* dilanjutkan dengan sesi tanya jawab antara guru dan peserta didik.

			<ul style="list-style-type: none"> Waiter : Take 141 : "bisa bapak. Kebetulan hari ini ada potongan 10%." Tamu 3 (andang) : Take 142 : "ini mbak." Waiter : Take 143 : "baik, mohon ditunggu saya proses pembayarannya." Tamu 3 (andang) : Take 144 : "iya."
		<ul style="list-style-type: none"> Waiter memberikan bill yang telah dibayar beserta credit card. mengantar tamu keluar restaurant. 	<ul style="list-style-type: none"> Waiter : Take 145 : "silahkan billnya." Tamu 3 (andang) : Take 146 : "baik." Waiter : Take 147 : "terima kasih atas kedatangannya. Kami tunggu kedatangannya kembali."
PEMBELAJARAN			
8.	Evaluasi. Guru memberikan evaluasi.	7 menit	<ul style="list-style-type: none"> Video kembali menayangkan guru di ruang mengajar. Guru melakukan evaluasi dengan tanya jawab secara lisan dengan siswa.
			<ul style="list-style-type: none"> Guru : Take 148 : "baik itu tadi telah kita saksikan tayangan proses pelayanan american service dari mulai penyambutan tamu hingga proses mengantar tamu keluar restoran" Take 149 : "coba kalian bandingkan dengan hasil diskusi kalian tadi. Apakah ada perbedaannya? Lalu ada yang ingin ditanyakan?"

16

Gambar 9. *Story board* bagian tanya jawab

5.	(closing) Penutupan dilakukan oleh guru (gabby)	2 menit	<ul style="list-style-type: none"> Menutup video american service.
			<ul style="list-style-type: none"> Guru : Take 158 : "saya rasa untuk hari ini cukup sekian materi tentang pelayanan makanan dan minuman american service." Take 159 : "Terima kasih atas perhatiannya. Mari kita tutup pembelajaran hari ini dengan berdoa." "Berdoa dimulai." "Berdoa selesai." "Sampai jumpa besok pada materi selanjutnya." "wasalamualaikum wr.wb."
PRESENTER			
9.	Penutupan video. Penutupan dilakukan oleh presenter.	2 menit	<ul style="list-style-type: none"> Menutup video pembelajaran.
			<ul style="list-style-type: none"> Presenter : Take 160 : "demikian pembahasan kita kali ini dalam materi pembelajaran tata hidang tentang salah satu pelayanan makanan dan minuman yaitu american service." Take 161 : "sampai bertemu lagi dalam pembahasan selanjutnya." "terima kasih."

21

Gambar 10. *Story board* bagian penutupan oleh presenter

Guru melakukan tanya jawab dengan peserta didik sebagai kegiatan evaluasi pembelajaran. Setelah selesai melakukan evaluasi, guru memberikan kesimpulan dan dilanjutkan dengan menutup pembelajaran. Video pembelajaran american service ditutup oleh presenter.

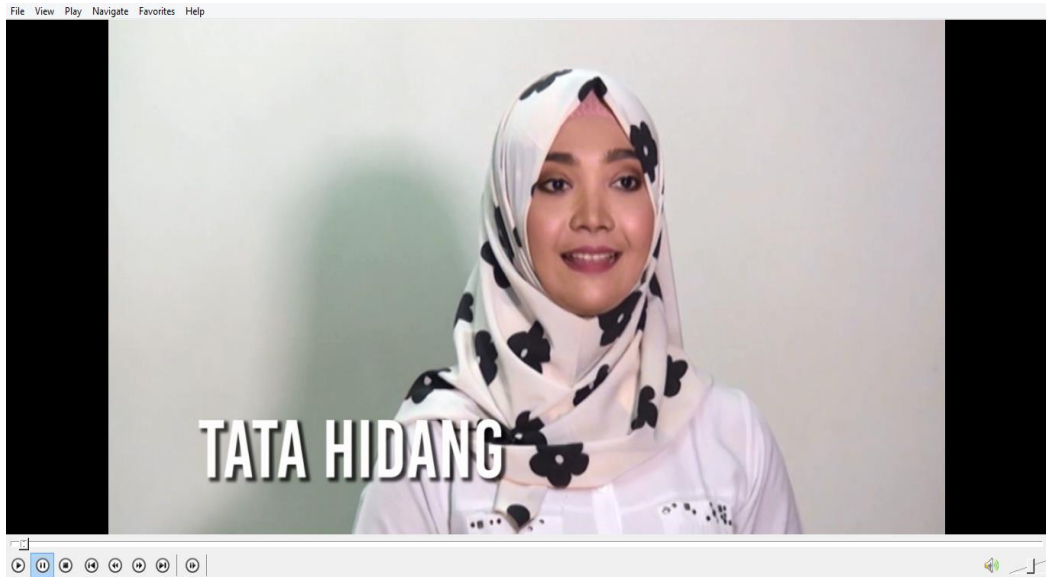
c. Pengambilan Gambar Video Pembelajaran

Sebelum proses pengambilan gambar terlebih dahulu membentuk tim produksi. Tim produksi yang terlibat dalam pembuatan video pembelajaran american service adalah sebagai berikut :

1. Perancang *story board* dan naskah video : Gabby Adhasasi B. P.
2. Pemeran :
 - a) Presenter : Ramadhani Noor F.
 - b) Guru : Luthfi Riyadh R.
 - c) Waiter : Riska Amalia
 - d) Tamu :
 - 1) Tamu 1 : Neni Rahmawati
 - 2) Tamu 2 : Patria Ike T.
 - 3) Tamu 3 : Andang Wahyu S.
 - e) Murid : Mahasiswa Pend. Teknik Boga S-1 (2015)
3. *Crew* :
 - a) Ponco Wali Pranoto, M. Pd.
 - b) Siswi Dwi Ayuriyanti
 - c) Arif Puji Nugroho
 - d) Ratna Mutiara
 - e) Maulana Teja Tiwikrama
 - f) Fajar Buyung Effendi
 - g) Abdur Rofiq Zihni

Proses pengambilan video dilakukan dalam 2 bagian, yang pertama pengambilan video di The Rich Jogja Hotel pada hari sabtu tanggal 30

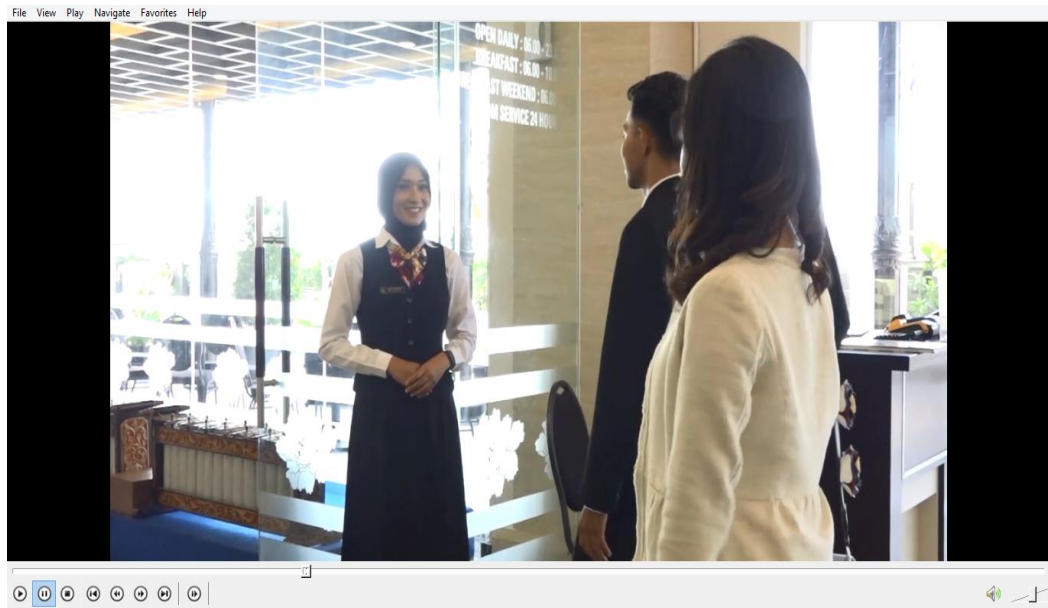
september 2017. Pengambilan video yang kedua di LPTK FT UNY pada hari selasa tanggal 21 November 2017. Berikut merupakan beberapa bagian video pembelajaran *American Service* yang diambil di The Rich Jogja Hotel dan di LPTK FT UNY :



Gambar 11. Pembukaan oleh presenter



Gambar 12. Guru menjelaskan materi



Gambar 13. Proses penyambutan tamu di restoran

d. Penyusunan Video Pembelajaran

Setelah dilakukan proses pengambilan video, proses selanjutnya adalah proses penyusunan video pembelajaran. Proses penyusunan video dan *edit* video pembelajaran dilakukan oleh crew dari Lab TV UNY. Video pembelajaran disusun sesuai dengan urutan yang telah dibuat pada *story board*. Pada proses ini dilakukan *editing* video seperti proses menghaluskan suara, proses penambahan teks pada percakapan dan proses penambahan efek-efek yang dibutuhkan.

Berikut merupakan bagian-bagian video pembelajaran *American Service* :

Tabel 7. Bagian-bagian Video Pembelajaran *American Service*

No.	Bagian	Gambar	Keterangan
1	Judul video		Judul video "AMERICAN SERVICE"
2	Pembukaan video		Pembukaan video dilakukan oleh presenter. Presenter menyampaikan isi dari video yang akan ditayangkan.
3	Pembukaan pembelajaran		Pembukaan pembelajaran dilakukan oleh guru. Guru membuka pembelajaran dan mengajak peserta didik untuk mengingat kembali materi sebelumnya.
4	Proses pelayanan american service di restoran		Proses pelayanan american service merupakan materi inti dalam video pembelajaran ini. Video dilakukan oleh 3 tamu dan 1 waiter yang diperankan oleh mahasiswa.
5	Sesi tanya jawab		Sesi tanya jawab dilakukan oleh peserta didik dan guru untuk mengulas proses pelayanan american service yang telah disaksikan
6	Evaluasi		Proses Evaluasi dilakukan oleh guru
7	Penutupan pembelajaran		Penutupan pembelajaran dilakukan oleh guru dengan berdoa.
8	Penutupan video		Penutupan video pembelajaran oleh presenter.

e. Pengemasan Produk

Produk disajikan dan dikemas dalam bentuk video dengan format (.mp4) dengan durasi 24 menit 31 detik. Video pembelajaran ini dikemas dalam bentuk CD (*Compact Disk*) untuk dilampirkan saat proses validasi dan selanjutnya diunggah melalui *channel youtube* Pendidikan Teknik Boga Universitas Negeri Yogyakarta.

3. Validasi dan Revisi

Video pembelajaran yang telah diproduksi selanjutnya diujikan melalui validasi oleh para ahli, yaitu ahli materi dan ahli media. Uji kelayakan video pembelajaran *American Service* dilakukan oleh dosen ahli media dan dosen ahli materi. Hasil validasi penelitian ini adalah sebagai berikut :

a. Validasi Ahli Materi

Validasi ahli materi dilakukan untuk menguji kelayakan video pembelajaran *American Service* ditinjau dari aspek materi. Materi dalam video pembelajaran *American Service* divalidasikan kepada ahli materi tata hidang yaitu Ibu Prihastuti Ekawatiningsih, M. Pd. yang merupakan dosen di jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana (PTBB) FT UNY.

Hasil validasi diperoleh dengan memberikan video pembelajaran *American Service*, kisi-kisi *instrument*, dan *instrument* penelitian kepada ahli materi. Selanjutnya, ahli materi memberikan penilaian terhadap video tersebut, kemudian memberikan saran dan masukan untuk perbaikan atau revisi. Setelah revisi dan telah sesuai dengan saran yang diberikan ahli materi, selanjutnya ahli materi memberikan penilaian pada lembar penilaian yang telah disiapkan.

b. Validasi Ahli Media

Validasi ahli media dilakukan untuk menguji kelayakan video pembelajaran *American Service* ditinjau dari aspek media. Media video pembelajaran *American Service* divalidasikan kepada ahli media yaitu Ibu Fitri Rahmawati M. P. yang merupakan dosen di jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana (PTBB) FT UNY.

Hasil validasi diperoleh dengan memberikan video pembelajaran *American Service*, kisi-kisi *instrument*, dan *instrument* penelitian kepada ahli media. Selanjutnya, ahli media memberikan penilaian terhadap video tersebut, kemudian memberikan saran dan masukan untuk perbaikan atau revisi. Setelah revisi dan telah sesuai dengan saran yang diberikan ahli media, selanjutnya ahli media memberikan penilaian pada lembar penilaian yang telah disiapkan.

4. Uji Coba Lapangan Skala Kecil

Uji coba lapangan skala kecil dilakukan setelah video pembelajaran selesai divalidasi oleh ahli materi dan ahli media. Uji coba lapangan skala kecil bertujuan untuk mengantisipasi kesalahan yang mungkin terjadi serta menganalisis kendala yang mungkin dihadapi dan berusaha mengurangi kendala tersebut pada uji coba skala besar. Uji coba lapangan skala kecil dalam penelitian ini melibatkan 9 peserta didik. Kegiatan uji coba lapangan skala kecil dilakukan dengan menampilkan video pembelajaran *American Service* menggunakan laptop. Data diperoleh dengan memberikan angket kepada peserta didik. Angket berisi 25 butir soal. Data yang diperoleh kemudian dianalisis dan dievaluasi untuk dilakukan revisi terhadap produk jika diperlukan. Berdasarkan uji coba lapangan skala kecil telah dilakukan pada 9

mahasiswa S1 Pendidikan Teknik Boga angkatan 2015, video dinyatakan layak sehingga dapat dilanjutkan ke tahap uji coba lapangan skala besar.

5. Uji Coba Lapangan Skala Besar

Uji coba lapangan skala besar pada penelitian ini melibatkan 43 peserta didik. Kegiatan uji coba lapangan skala besar dilakukan dengan menampilkan video pembelajaran *American Service* menggunakan laptop, secara berkelompok 2-4 peserta didik. Data diperoleh dengan memberikan angket kepada peserta didik. Angket berisi 25 butir soal. Data yang diperoleh kemudian dianalisis dan dievaluasi untuk dilakukan revisi terhadap produk jika diperlukan. Berdasarkan uji coba skala besar yang telah dilakukan pada 44 mahasiswa D3 Teknik Boga angkatan 2016, dari pengisian angket yang dilakukan terdapat beberapa saran dan komentar yang diberikan responden. Berdasarkan penghitungan data dari uji coba lapangan skala besar, video pembelajaran *American Service* dinyatakan layak sehingga video pembelajaran yang dihasilkan merupakan produk jadi.

B. Analisis Data

1. Validasi Oleh Ahli Materi

Validasi materi dilakukan oleh dosen materi Pendidikan Teknik Boga UNY yaitu Ibu Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd. berikut data dari ahli media:

Tabel 8. Hasil Validasi Ahli Materi

No	Aspek Penilaian	Skor	%	Kategori
1	Karakteristik media	4	57	Layak
2	Materi	3	75	Layak
3	Manfaat	3	75	Layak
Rerata			69	Layak

Berdasarkan hasil validasi yang dilakukan oleh ahli materi menunjukkan bahwa dalam aspek penilaian karakteristik media mencapai 57% dikategorikan layak, aspek penilaian materi mencapai 75% dikategorikan layak dan aspek penilaian manfaat mencapai 75% masuk dalam kategori layak. Sehingga diperoleh rerata 69% dan dapat disimpulkan bahwa menurut validator materi yang digunakan masuk dalam kategori layak.

2. Validasi Ahli Media

Validasi media dilakukan oleh dosen media Pendidikan Teknik Boga UNY yaitu Ibu Fitri Rahmawati, M.P. berikut data dari ahli media:

Tabel 9. Hasil Validasi Ahli Media

No	Aspek Penilaian	Skor	%	Kategori
1	Audio	3	75	Layak
2	Visual	3	60	Layak
3	Manfaat	3	50	Cukup
Rerata			62	Layak

Berdasarkan hasil validasi yang dilakukan oleh ahli materi menunjukkan bahwa dalam aspek penilaian audio mencapai 75% dikategorikan layak, aspek penilaian visual mencapai 60% dikategorikan layak dan aspek penilaian manfaat mencapai 50% masuk dalam kategori cukup. Sehingga diperoleh rerata 62% dan dapat disimpulkan bahwa menurut validator media yang dibuat masuk dalam kategori layak.

Adapun saran dari ahli media adalah sebagai menambahkan keterangan pada setiap bagian pendekatan saintifik (5M) dalam video pembelajaran.



Gambar 14. Sebelum Video Diberi Keterangan Pendekatan Saintifik



Gambar 15. Setelah Video Diberi Keterangan Pendekatan Saintifik

3. Hasil Uji coba lapangan skala kecil

Produk yang telah mengalami revisi, kemudian dibuat produk jadi lalu diuji cobakan dalam kelompok kecil berjumlah 9 orang mahasiswa Program Studi Pendidikan Teknik Boga angkatan 2015. Hasil dari uji coba yang dilakukan oleh siswa adalah sebagai berikut:

Tabel 10. Hasil Uji Coba Lapangan Skala Kecil

No	Aspek	Skor	%	Kategori
1	Karakteristik Media	3	63	Layak
2	Materi	4	78	Sangat Layak
3	Audio dan Visual	3	68	Layak
4	Manfaat	3	68	Layak
Rerata			69	Layak

Hasil uji coba lapangan skala kecil menunjukkan bahwa video pembelajaran *American Service* layak digunakan. Maka kegiatan penelitian dapat dilanjutkan untuk uji coba lapangan skala besar.

4. Hasil Uji coba lapangan skala besar

Uji coba lapangan skala besar dilakukan pada 43 orang mahasiswa Program Studi Teknik Boga angkatan 2016. Dari uji coba kelayakan maka diperoleh data sebagai berikut:

Tabel 11. Hasil Uji Coba Lapangan Skala Besar

No	Aspek	Skor	%	Kategori
1	Karakteristik Media	3	75	Layak
2	Materi	4	75	Layak
3	Audio dan Visual	3	68	Layak
4	Manfaat	4	79	Sangat Layak
Rerata			74	Layak

Hasil uji coba lapangan skala besar menunjukkan bahwa video pembelajaran *American Service* layak digunakan. Adapun saran dari responden adalah durasi video dikurangi agar tidak bosan.

C. Kajian Produk

Hasil dari pembuatan video pembelajaran yang telah dikembangkan adalah video pembelajaran *American Service*. Video pembelajaran ini sebagai upaya pemenuhan program revitalisasi SMK dimana guru dituntut memiliki literasi TIK untuk kepentingan mengajar, terutama pada proses pembelajaran jarak jauh (PJJ). Isi materi dari video pembelajaran ini disesuaikan dengan kurikulum terbaru yaitu kurikulum 2013 dan mengacu pada silabus yang ada. Silabus yang digunakan adalah silabus Tata Hidang Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta, namun

materi ini juga tercantum dalam silabus SMK sehingga nantinya video pembelajaran ini juga dapat digunakan di SMK.

Video pembelajaran *American Service* disajikan dan dikemas dalam bentuk video dengan format (.mp4) dengan durasi 24 menit 31 detik. Video pembelajaran ini diunggah melalui *channel youtube* Pendidikan Teknik Boga Universitas Negeri Yogyakarta, sehingga diharapkan peserta didik dapat dengan mudah mengakses video tersebut untuk digunakan sebagai media belajar dimana saja dan kapan saja menggunakan smartphone yang dimiliki.

Media video ini diharapkan dapat membantu peserta didik dalam belajar dan menyelesaikan tugas tata hidang pada materi *American Service*.

D. Pembahasan Hasil Penelitian

Penelitian dilakukan bertujuan untuk mengembangkan video pembelajaran dan uji tingkat kelayakannya. Pengembangan video pembelajaran dibuat dengan menggunakan model pengembangan dari Borg and Gall yang telah disederhanakan oleh Tim Puslitjaknov, dengan model tersebut dapat dihasilkan media pembelajaran yang baik dan layak untuk digunakan.

Tahapan pertama dalam penelitian ini adalah melakukan analisis kebutuhan, dan di dapatkan informasi mengenai media yang dibutuhkan berdasarkan observasi yang dilakukan. Sarana dan prasarana yang ada juga mendukung, seperti ketersediaan fasilitas yang dimiliki jurusan PTBB dan peserta didik itu sendiri. Dari hasil observasi fasilitas yang dimiliki jurusan PTBB mendukung, seperti jurusan memiliki LCD beserta proyektor disetiap ruang pembelajaran teori, jurusan juga memiliki ruang komputer yang dapat digunakan untuk pembelajaran dengan media yang telah dibuat oleh peneliti. Observasi yang dilakukan dengan

mengamati peserta didik juga menunjukkan bahwa peserta didik memiliki media berupa *smartphone* dan laptop yang dapat digunakan untuk menjalankan media yang telah dibuat oleh peneliti.

Media pembelajaran yg dibutuhkan harus relevan dengan kurikulum 2013 yang diharapkan membuat peserta didik berperan aktif, inovatif, kreatif serta mandiri. Media pembelajaran juga disesuaikan dengan silabus yang ada. Silabus yang dikaji merupakan silabus tata hidang, materi yang dikembangkan lebih spesifik pada materi pelayanan *American Service*. Materi yang ditampilkan berupa urutan proses pelayanan *American Service* dari mulai penyambutan tamu, menghidangkan giliran makan, hingga proses mengantar tamu keluar dari restoran.

Urutan yang dilakukan dalam pengembangan video adalah sebagai berikut:

1. Membuat *story board*

Story board nantinya akan mencakup bagaimana kondisi dan situasi yang harus diciptakan saat pembuatan video serta berisi juga dengan percakapan antar pemeran. *Story board* dibuat seluwes mungkin agar dapat dengan mudah dimengerti dan diwujudkan oleh para pemeran. Kesulitan dalam membuat *story board* adalah dalam hal pemilihan kata, pemilihan kata harus tepat agar percakapan tidak berkesan kaku. Dilakukan revisi beberapa kali dalam pembuatan *story board* sampai akhirnya mendapatkan hasil yang pas seperti yang diinginkan peneliti.

2. Mencari rekanan

Peneliti memilih rekanan Peony Restaurant yang merupakan restoran dari The Rich Jogja Hotel. Peneliti memilih Peony Restaurant karena peneliti

ingin memberikan gambaran nyata kepada pengguna media video bagaimana restoran yang ada di hotel. Peneliti ingin memberikan suasana restoran secara nyata.

3. Memilih *talent* atau pemeran

Pemilihan pemeran merupakan hal yang penting karena akan mempengaruhi visual dari media video. Pemeran diharapkan dapat melakukan adegan demi adegan dengan luwes serta melakukan percakapan dengan baik dan jelas, supaya pengguna media dapat mendengar dan mengerti dari maksud isi video.

4. Memilih *crew* produksi

Dalam memilih *crew* produksi juga harus tepat, *crew* produksi diharuskan memahami isi dari *story board* dan bisa mewujudkan apa yang ada dalam *story board* sesuai keinginan peneliti.

Pembuatan video dilakukan di 2 tempat yaitu di Peony Restaurant yang terdapat di The Rich Jogja Hotel dan di LPTK FT UNY. Tempat pertama yaitu Peony Restaurant yang merupakan salah satu restoran di The Rich Jogja Hotel, proses *shooting* yang dilakukan di Peony Restaurant berupa pengambilan adegan saat proses pelayanan *American Service*. Saat *shooting* di Peony Restaurant melibatkan 4 pemeran dan 4 *crew*. Pemeran yang dilibatkan dalam proses di Peony Restaurant adalah 1 orang berperan sebagai *waiter* dan 3 orang sebagai tamu restoran.

Tempat kedua adalah ruang teori dan LAB TV yang berada di LPTK FT UNY, proses *shooting* yang dilakukan ada 2 yaitu proses *shooting* presenter dilakukan di LAB TV dan proses *shooting* peserta didik dan guru yang dilakukan di ruang

teori. Proses *shooting* melibatkan 13 pemeran dan 5 *crew*. Pemeran yang dilibatkan adalah 1 orang sebagai guru dan 12 orang sebagai peserta didik.

Proses *shooting* dilakukan secara teliti agar tidak terlewat bagian-bagian penting dari video pembelajaran yang sedang dibuat. Para pemeran harus luwes di depan kamera agar hasil video yang didapat bagus dan menarik untuk dilihat, jika terjadi kesalahan akan dilakukan *take* ulang sampai didapat adegan seperti yang digambarkan dalam *story board*.

Potongan-potongan video yang telah diambil selanjutnya dilakukan proses *editing*, proses *editing* dilakukan beberapa kali. Dikarenakan dalam proses pengambilan video di Peony Restaurant bertepatan dengan waktu selesai *breakfast* akibatnya terdapat suara proses *polishing* yang masuk dan mengganggu sehingga harus dihilangkan dan selanjutnya dilakukan proses *dubbing* agar suara pemeran menjadi jelas. Proses *editing* dilakukan beberapa kali sampai menghasilkan video yang diinginkan.

Tahap selanjutnya adalah tahap validasi dan revisi, pada tahap ini video pembelajaran divalidasi oleh para ahli yaitu ahli materi dan ahli media. Validasi yang pertama dilakukan oleh ahli materi dengan memberikan angket penilaian serta video yang telah jadi. Validasi yang ke 2 dilakukan oleh ahli media dengan proses yang sama dengan ahli materi, dalam proses validasi yang ke 2 terdapat saran yang diberikan oleh ahli media yaitu dengan menambahkan keterangan 5M (mengamati, menanya, mengumpulkan data, mengasosiasi/mengolah dan mengkomunikasikan) pada masing-masing bagian yang dimaksud. Setelah mendapatkan saran dan masukan dari ahli media, peneliti dan *crew* yang

bertugas melakukan *editing* seperti saran yang telah diberikan, agar video menjadi sempurna dan siap untuk diujikan.

Pengujian lapangan dilakukan dalam 2 tahap yaitu uji coba lapangan skala kecil dilanjutkan dengan uji coba lapangan skala besar. Pada uji coba lapangan skala kecil dilakukan kepada 9 orang peserta didik yaitu 9 orang mahasiswa S1 Pendidikan Teknik Boga angkatan 2015. Pengujian skala lapangan skala kecil dilakukan dihari pemotretan produk Proyek Akhir (PA) sehingga proses pengambilan data harus dilakukan secara bergantian. Proses pengambilan data dilakukan secara berkelompok terdiri dari 3-4 orang dengan menggunakan laptop. Karena bertepatan dengan hari pemotretan PA sehingga membuat waktu yang dibutuhkan untuk mengambil data lebih lama karena harus menunggu giliran selesai pemotretan.

Uji coba lapangan skala besar dilakukan kepada 43 peserta didik yaitu 43 orang mahasiswa D3 Teknik Boga angkatan 2016. Pengujian dilakukan bebarengan dengan kegiatan kuliah Management Usaha Boga (MUB) dimana mahasiswa melakukan kegiatan membuka usaha berupa usaha tempat makan sehingga pengambilan data harus dilakukan setelah kegiatan selesai.

Uji coba dilakukan sebanyak dua kali diharapkan untuk mendapatkan hasil berupa media video pembelajaran yang layak untuk digunakan sebagai media pembelajaran. Media yang telah dinyatakan layak untuk digunakan sebagai media belajar setelah dilakukan proses validasi oleh para ahli, revisi dan pengujian sebanyak dua kali kemudian diunggah dalam chanel youtube Pendidikan Teknik Boga Universitas Negeri Yogyakarta dengan URL https://youtu.be/_mXmUb7LPhA

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Dari hasil penelitian yang telah diuraikan pada bab sebelumnya, maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Pengembangan video pembelajaran *American Service* dilakukan melalui beberapa tahapan yaitu a) analisis kebutuhan, dengan melakukan analisis kurikulum dan observasi ketersediaan sarana dan prasarana; b) pengembangan produk awal, yang terdiri dari pengumpulan materi makanan tentang *American Service*, membuat naskah dan story board video pembelajaran, pengambilan gambar video pembelajaran, penyusunan video pembelajaran, serta pengemasan produk, c) validasi dan revisi dilakukan oleh ahli materi dan ahli media, d) uji coba lapangan skala kecil, melibatkan 9 mahasiswa dengan menggunakan angket 25 butir soal; e) uji coba lapangan skala besar, melibatkan 44 mahasiswa dengan menggunakan angket 25 butir soal.
2. Hasil penilaian kelayakan video pembelajaran *American Service* untuk mata pelajaran tata hidang oleh ahli materi menunjukkan bahwa secara keseluruhan tingkat kelayakan adalah 69% dan termasuk dalam kategori layak, sedangkan menurut ahli media, tingkat kelayakan video pembelajaran *American Service* untuk mata pelajaran tata hidang adalah 62% yang termasuk kategori layak. Uji coba lapangan skala kecil menunjukkan tingkat kelayakan video pembelajaran *American Service* untuk mata pelajaran tata hidang adalah 69%, dan hasil dari uji coba lapangan skala besar memperoleh hasil 74% termasuk kategori layak. Dari hasil beberapa kali pengujian dapat disimpulkan bahwa

video pembelajaran *American Service* dinyatakan layak untuk digunakan sebagai media pembelajaran.

B. Keterbatasan Produk

Selama proses pembuatan media komik ini terdapat beberapa hambatan atau keterbatasan yang dilalui yakni:

1. Materi yang disajikan pada video pembelajaran hanyalah sebagian kecil dari materi utama yaitu pelayanan makanan di restoran pada Mata Pelajaran Tata Hidang.
2. Produk merupakan video yang diunggah ke situs *YouTube*, sehingga membutuhkan *smartphone* dan kuota internet untuk dapat mengaksesnya.

C. Pengembangan Produk Lebih Lanjut

1. Produk video pembelajaran *American Service* untuk mata pelajaran tata hidang pada program studu tata boga bisa dikembangkan lagi untuk materi lain.
2. Produk video yang telah dibuat lebih disempurnakan kembali sehingga dapat digunakan sebagai media *e-learning*.

D. Saran

Pengembangan media video pembelajaran *American Service* sebaiknya dilanjutkan hingga tahap efektivitas, untuk mengetahui manfaat media dalam proses pembelajaran jarak jauh (PJJ).

DAFTAR PUSTAKA

- _____. (2017). *Panduan Pendampingan Revitalisasi SMK*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar dan Menengah, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan.
- Arief S. Sadiman. et al. (2009). *Media Pendidikan Pengertian, Pengembangan, dan Pemanfaatannya*. Jakarta: Rajawali Pers.
- Azhar Arsyad. (2002). *Manfaat Media Pembelajaran*. Jakarta: Gaung Persada Press.
- Azhar Arsyad. (2004). *Pengertian Media VCD*. Jakarta: Gaung Persada Press.
- Azhar Arsyad. (2011). *Media Pembelajaran*. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada.
- Borg & Gall. (2003). *Pengertian Penelitian dan Pengembangan*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Cheppy Riyana. (2007). *Media Video Pembelajaran*. Jakarta: Gaung Persada Press.
- Cheppy Riyana. (2007). *Karakteristik Media Video Pembelajaran*. Jakarta: Gaung Persada Press.
- Cheppy Riyana. (2007). *Pedoman Pengembangan Media Video*. Jakarta: P3AI Universitas Pendidikan Indonesia.
- Daryanto. (2010). *Keunggulan Media Video*. Bandung: Alfabeta.
- Daryanto. (2011). *Media Pembelajaran Peranannya Sangat Penting dalam Mencapai Tujuan Pembelajaran*. Yogyakarta: Ghava Media.
- Ema Marleni (2017). *Pengembangan Video Pembelajaran Pewarnaan Teknik Kering Mata Pelajaran Desain Busana di SMK N 6 Yogyakarta*. Skripsi. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Feni Meilani. (2017). *Pengembangan Komik Jajanan Sehat untuk Anak SD*. Skripsi. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Gay. (1990). *Pengertian Penelitian dan Pengembangan*. Bandung: Alfabeta.
- Hujair AH. Sanaky. (2013). *Media pembelajaran interaktif- Inovatif*. Yogyakarta: kaukaba Dipantara.
- Imam Mustholiq, Sukir, Ariade Chandra N. (2007). *Pengembangan Media Pembelajaran Interaktif Berbasis Multimedia Pada Mata Kuliah Dasar Listrik*. Jurnal PTK UNY.
- M.Hilmi Fathurrauf. (2017). *Pengembangan Video Pembelajaran Student Centered Learning Materi Pengaruh pH Terhadap Zat Warna Pada Mata Pelajaran Pengetahuan Bahan Makanan di SMK N 4 Yogyakarta*. Skripsi. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Marsum Widodojo. (2016). *Professional Waiter*. Yogyakarta: Penerbit Andi.

- Muhammad Munir. (2013). Analisis Pengembangan Media Pembelajaran Pengolahan Angka (Spreadsheet) Berbasis Video *Screencast*. Jurnal PTK UNY.
- Munir. (2013). *Multimedia: Konsep & Aplikasi dalam Pendidikan*. Bandung: Alfabeta.
- Nana Sudjana & Ahmad Rivai. (2001). *Media Pembelajaran*. Bandung: Sinar Baru Algensindo.
- Oemar Hamalik. (2002). *Psikologi Belajar dan Mengajar*. Bandung: Sinar Baru Algesindo.
- Prihastuti, E., Kokom, K. & Sutriyati, P. (2008). *Restoran Jilid 3*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional.
- Rayandra Asyhar. (2012). *Kreatif Mengembangkan Media Pembelajaran*. Jakarta: Referensi.
- Rudi Susilana dan Cheppy Riyana. (2007). *Media Pembelajaran*. Bandung: CV Wacana Prima.
- Rudi Susilana & Cepi Riyana. (2008). *Media Pembelajaran*. Bandung: Jurusan Kurtakpend FIP UPI.
- Rusman. 2012. *Belajar dan Pembelajaran Berbasis Komputer (mengembangkan Profesionalisme Guru Abad 21)*. Bandung: Alfabeta.
- Sudrajat. (2011). *Fungsi Media Pembelajaran*. Bandung: Sinar Baru Algesindo.
- Sugiyono. (2007). *Statistika untuk Penelitian*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2009). *Metode Penelitian Tindakan Pendekatan Kualitatif, Kuantitatif, dan R & D*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2012). *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R & D*. Bandung: Alfabeta.
- Suharsimi Arikunto. (2013). *Dasar-Dasar Evaluasi Pendidikan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Sukiman (2012). *Pengembangan Media Pembelajaran*. Yogyakarta: Pedagogja.
- Sukoco, Sutiman, Muhkamad wakid. (2014). Pengembangan Media Pembelajaran Interaktif Berbasis Komputer untuk Peserta Didik Mata Pelajaran Teknik Kendaraan Ringan. Jurnal PTK UNY.
- Sungkono. (2003). *Pengertian Video*. Jakarta: Gaung Persada Press.
- Tim Puslitjaknov. (2008). *Metode Penelitian Pengembangan*. Jakarta: Pusat Penelitian dan inovasi Pendidikan Badan Penelitian dan Pengembangan Departemen Pendidikan Nasional.
- Yudhi Munadi. (2013). *Media Pembelajaran: Sebuah Pendekatan Baru*. Jakarta: Referensi.

LAMPIRAN

LAMPIRAN 1

Hal : Permohonan Izin Tempat Pembuatan Video
Lampiran : 1 lembar

Kepada :
The Rich Jogja Hotel

Dengan hormat saya,

Nama : Gabby Adhasasi B. P.

NIM : 11511241021

Prodi : Pend. Teknik Boga – S1

Universitas : Universitas Negeri Yogyakarta

Dalam rangka menyelesaikan Tugas Akhir Skripsi dengan judul “Pengembangan Media Video Pembelajaran *American Service* Untuk Mata Pelajaran Tata Hidang Di Smk N 3 Magelang”, saya bermaksud memohon izin dan persetujuan kepada manajemen The Rich Jogja Hotel untuk menggunakan Peony Resto yang berada di The Rich Jogja Hotel sebagai tempat pembuatan video. Adapun rencana pelaksanaan kegiatan tersebut adalah tanggal 12 September 2017, **tetapi tidak menutup kemungkinan untuk menyesuaikan agenda di The Rich Jogja Hotel.**

Demikian permohonan ini saya sampaikan, atas izin dan terkabulnya permohonan ini saya ucapkan terima kasih.

Atas izin dan persetujuannya diucapkan terima kasih.

Dosen Pembimbing



Wika Rinawati, M.Pd
NIP. 19760424 200112 2 002

Yogyakarta, 29 Agustus 2017
Mahasiswa



Gabby Adhasasi B. P.
NIM. 11511241021

Mengetahui,
Ketua Program Studi Pendidikan
Teknik Boga dan Busana



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

Lampiran Surat

Tanggal : 29 Agustus 2017

Hal : Kontraprestasi yang diperoleh The Rich Jogja Hotel

Kontraprestasi yang Diperoleh The Rich Jogja Hotel

Adapun kontraprestasi yang akan ditawarkan kepada pihak The Rich Jogja Hotel dalam pembuatan video pembelajaran American Service ini, sebagai berikut :

1. Mengenalkan The Rich Jogja Hotel secara luas kepada masyarakat melalui video pembelajaran.
2. The Rich Jogja Hotel berhak memberikan nuansa (branding) Poeny Resto dalam video pembelajaran.
3. The Rich Jogja Hotel berhak memperkenalkan menu melalui video pembelajaran tersebut.
4. The Rich Jogja Hotel berhak mencantumkan nama dan logo pada perangkat dan kelengkapan pelayanan makanan dalam video tersebut.
5. Mencantumkan tim manajemen The Rich Jogja Hotel di akhir video.

LAMPIRAN 2



FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

SILABUS TATA HIDANG

No.: SIL/TBB/BOG324/43 Revisi : 00 Tgl. 18 Juni 2010 Hal 1 dari 6

MATA KULIAH : TATA HIDANG 1
KODE MATA KULIAH : BOG 324 (3 SKS)
SEMESTER : GENAP
PROGRAM STUDI : PENDIDIKAN TEKNIK
DOSEN PENGAMPU : PRIHASTUTI EKAWATININGSIH, M.Pd.
MINTA HARSANA, M.Sc

I. DESKRIPSI MATA KULIAH

Setelah menempuh mata kuliah ini mahasiswa diharapkan memiliki pemahaman dan ketrampilan dalam pelayanan makanan dan minuman. Mata kuliah ini terdiri dari 1 Sks teori dan 2 Sks praktek yang membahas : Konsep dan ruang lingkup tata hidang, personalia food and beverage service, perlengkapan tata hidang, penyiapan area restoran, penerapan pengetahuan menu hidangan dan etika dalam perjamuan makan, penerapan pelayanan makanan dan minuman (food and beverage service) Pembelajaran dilakukan dengan metode ceramah, Tanya jawab, diskusi, demonstrasi, latihan, role play/simulasi. Penilaian terdiri dari partisipasi/keaktifan dalam kuliah, tugas mandiri, latihan/praktek dan ujian akhir semester.

II. KOMPETENSI YANG DIKEMBANGKAN

1. Mampu menjelaskan ruang lingkup tata hidang.
2. Mampu menjelaskan personalia *Food And Beverages Service*.
3. Mampu menerapkan pengetahuan menu hidangan.
4. Mampu memahami perlengkapan tata hidang.
5. Mampu menyiapkan area restoran.
6. Mampu menerapkan etika dalam perjamuan makan internasional.
7. Mampu memproses Transaksi Keuangan
8. (*Food And Beverages Service*) berdasarkan sistem penyajian makanan.

III. INDIKATOR KEBERHASILAN

A. Aspek Kognitif dan Kecakapan Berpikir

1. Mahasiswa mampu menjelaskan ruang lingkup tata hidang.
2. Mahasiswa mampu menjelaskan Personalia *Food and Beverage Service*.
3. Mahasiswa mampu menjelaskan perlengkapan tata hidang yang digunakan dalam restoran.
4. Mahasiswa mampu menjelaskan pengetahuan menu hidangan dalam praktek
5. Mahasiswa mampu menjelaskan tentang etika perjamuan makan internasional

B. Aspek Psikomotor

Dibuat oleh : Minta Harsana, M.Sc	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh : Sutriyati P.M.Si
--------------------------------------	---	--------------------------------------

	FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA		
	SILABUS TATA HIDANG		
No.: SIL/TBB/BOG324/43	Revisi : 00	Tgl. 18 Juni 2010	Hal 2 dari 6

1. Mahasiswa dapat menyiapkan area restoran untuk lingkup tertentu.
2. Mahasiswa dapat menyiapkan penghubung antar area dengan area pelayanan.
3. Mahasiswa dapat menyiapkan menu hidangan.
4. Mahasiswa dapat menyiapkan restoran
5. Mahasiswa dapat memproses transaksi keuangan.
6. Mahasiswa dapat menerapkan pelayanan makan dan minum sesuai dengan system penyajian.

C. Aspek Afektif, Kecakapan Sosial dan Personal

1. Mahasiswa mengikuti perkuliahan dengan tertib dan disiplin di dalam dan di luar kelas.
2. Mahasiswa mengikuti perkuliahan Tata Hidang I dengan sopan di dalam dan di luar kelas.
3. Mahasiswa mengikuti perkuliahan dengan aktif dan mempunyai motivasi tinggi.
4. Mahasiswa memiliki sikap positif terhadap mata kuliah Tata Hidang
5. Mahasiswa dapat menjalin kerjasama yang baik dengan teman.

IV. SUMBER BACAAN

1. Anthony M.rey.CFBE.CHA. *Managing Service in Food and Beverage Operations*, Educational Institute, Michigan, 1985
2. Eugene J. Hall. *The Language Of Restaurants And Catering In English*, Regents Publishing Company, Inc, New York, 1977
3. Marsum Wa., *Sistem Pelayanan Secara Internasional Minuman Alkoholik Dan Non Alkoholik Di Restaurant*, Andi Offset, Yogyakarta, 1984
4. Sudhir Andrew, *Food and Beverage Service Training Manual*, New Delhi, 1982
5. Sondra J Dahmer: Kurt W Kohl, *Waiter Training Manual*, Publishing company Inc, Boston massachusettsachusetts, 1984

V. PENILAIAN

Butir-butir penilaian terdiri dari:

A. Tugas Mandiri

Mengerjakan tentang permasalahan bagaimana cara penerapan teknik pelapisan di industri. Meringkas materi kuliah menjadi poin-poinnya saja. Meringkas materi dari literature tentang cara melakukan suatu pelapisan dengan metoda tertentu yang diterapkan di lapangan. Membuat laporan praktik setiap job dari awal hingga selesai. Skor: 10 maksimum.

B. Tugas Kelompok

Secara kelompok melakukan survei tentang korosi pada logam mild steel yang ada di lingkungan Fakultas. Dilanjutkan survei di industri tempat melakukan teknik pelapisan tertentu. Mahasiswa membuat laporan lalu diseminarkan. Skor: 5 maksimum.

C. Partisipasi dan Kehadiran Kuliah/Praktik

Mengikuti kuliah atau paraktik dalam bentuk kelas merupan situasi sosial yang diciptakan oleh dosen untuk membantu mahasiswa mencapai tujuan belajarnya.

Dibuat oleh : Minta Harsana, M.Sc	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh : Sutriyati P.M.Si
--------------------------------------	--	--------------------------------------

	FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA		
	SILABUS TATA HIDANG		
No.:	Revisi :	Tgl.	Hal
SIL/TBB/BOG324/43	: 00	18 Juni 2010	3 dari 6

Oleh karenanya kehadiran kuliah dan partisipasi dalam kuliah merupakan parameter keunggulan mahasiswa yang harus dikembangkan dan diberi bobot pencapaian. Skor: 5 maksimum.

D. Hasil Praktik

Untuk memantapkan suatu teori agar lebih bermakna dilakukan dengan cara dipraktikkan. Setiap pokok bahasan tentang teknik pelayanan tersedia job praktiknya dan harus dilakukan. Praktik dilakukan secara individu, dan setiap job praktik dinilai. Skor: 40 maksimum.

E. Ujian Mid Semester

Ujian mid semester dilaksanakan di pertengahan perkuliahan bertujuan untuk memantau perkembangan belajar mahasiswa. Skor: 20 maksimum.

F. Ujian Akhir Semester

Ujian akhir semester dilaksanakan di akhir perkuliahan untuk mengetahui tingkat pencapaian kompetensi mahasiswa. Skor: 20 maksimum.

TABEL RINGKASAN BOBOT PENILAIAN:

No.	Jenis Penilaian	Skor Maksimum
1.	Kehadiran dan partisipasi kuliah/praktik	5
2.	Tugas Mandiri	10
3.	Tugas kelompok	5
4.	Hasil praktik	40
5.	Ujian mid semester	20
6.	Ujian akhir semester	20
Jumlah Maksimum		100

TABEL PENGUSAHAAN KOMPETENSI:

No	Nilai	Syarat
1	A	sedikitnya mahasiswa harus mengumpulkan 86 point
2	A-	sedikitnya mahasiswa harus mengumpulkan 80 point
3	B +	sedikitnya mahasiswa harus mengumpulkan 75 point
4	B	sedikitnya mahasiswa harus mengumpulkan 71 point
5	B-	sedikitnya mahasiswa harus mengumpulkan 66 point
6	C +	sedikitnya mahasiswa harus mengumpulkan 64 point
7	C	sedikitnya mahasiswa harus mengumpulkan 56 point
8	D	mahasiswa mengumpulkan point kurang dari 56

Dibuat oleh : Mlnta Harsana, M.Sc	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh : Sutriyati P.M.Si
--------------------------------------	--	--------------------------------------



FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

SILABUS TATA HIDANG

No.:
SIL/TBB/BOG324/43

Revisi : 00

Tgl. 18 Juni 2010

Hal 4 dari 6

SKEMA PERKULIAHAN:

Minggu Ke	Kompetensi Dasar	Materi Dasar	Strategi Perkuliahan	Sumber/Referensi
1	Pendahuluan	Orientasi pada Silabus dan RPP	Ceramah	
2	Mampu menjelaskan Ruang Lingkup mengenai tata hidang	<ul style="list-style-type: none">• Pengertian• Fungsi• Tujuan• Jenis	Ceramah, Tanya Jawab, Diskusi	1,2
3	Mampu menjelaskan Personalia <i>Food and Beverages Service</i>	<ul style="list-style-type: none">• Kualifikasi seorang pramusaji• <i>Performance</i> pramusaji• Pendekatan pribadi (tamu, atasan, rekan kerja)• Struktur organisasi• Tugas dan tanggung jawab petugas restoran (manajer, <i>Head Waiter, Captain, Pramusaji, Busboy</i>)	Ceramah, Tanya Jawab, Diskusi	1,2,3
4	Mampu menerapkan pengetahuan menu hidangan dalam praktek	<ul style="list-style-type: none">• Pengertian Menu• Struktur Menu• Jenis Menu• Sifat Menu• Menu menurut waktu penyajian• Dasar-dasar penyusunan menu• Cara penulisan	Ceramah, Tanya Jawab, Diskusi	1,2,3,4,5

Dibuat oleh :
Minta Harsana, M.Sc

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

Diperiksa oleh :
Sutriyati P.M.Si



FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

SILABUS TATA HIDANG

No.:
SIL/TBB/BOG324/43

Revisi : 00

Tgl. 18 Juni 2010

Hal 5 dari 6

		menu		
5,6	Mampu memahami perlengkapan tata hidang.	<ul style="list-style-type: none">Spesifikasi penampilan hidanganPerabot/furniture (meja, kursi, side board)LinenChinawaresSilverwaresGlasswaresAlat untuk hidangan khususTable accessories	Ceramah, tanya jawab, problem solving, praktik	1,2,3,4,5
7,8	Mampu menyiapkan area restoran	<ul style="list-style-type: none">Mise en PlaceNapkin FoldingLaying a ClothTable SettingJenis-jenis Table Setting (Basic cover, Standart cover, elabotare cover).Variasi Table Setting (A'la Carte, Table d'hote, dll)Pemasangan Peralatan khusus	Ceramah, tanya jawab, problem solving, praktik	1,2,3,4,5
9	Ujian Tengah Semester	Kompetensi 1-8	Uraian tes teori dan Tes Praktik	1,2,3,4,5
10	Mampu menerapkan etika dalam perjamuan makan Internasional	<ul style="list-style-type: none">Tata cara makan (eating Etiquette)Cara menggunakan peralatan	Ceramah, tanya jawab, problem solving, praktik	1,2,3,4,5

Dibuat oleh :
Minta Harsana, M.Sc

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik
Universitas Negeri Yogyakarta

Diperiksa oleh :
Sutriyati P.M.Si



FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

SILABUS TATA HIDANG

No.:
SIL/TBB/BOG324/43

Revisi : 00

Tgl. 18 Juni 2010

Hal 6 dari 6

		makan		
		<ul style="list-style-type: none">• Cara menyantap Hidangan		
11	Mampu memproses transaksi keuangan.	<ul style="list-style-type: none">• Memproses tanda terima dan pembayaran (Alur billing)• Memindahkan taking order dari terminal/register (mengenal format dan cara mengisi bill)• Mencocokkan keuntungan	Ceramah, tanya jawab, <i>problem solving</i> , praktik	1,2,3,4,5
12,13,14	Mampu menerapkan pelayanan makanan dan minuman (<i>Food And Beverages Service</i>) sesuai dengan sistem penyajian makanan	Sistem Penyajian Makanan di restoran: 1). <i>American Service</i>	Ceramah, tanya jawab, <i>problem solving</i> , praktik	1,2,3,4,5
15	Review	Evaluasi dan Refleksi	Tanya jawab, diskusi	1,2,3,4,5
16	Ujian Akhir Semester	Materi Kompetensi 1-14	Soal Tes Teori dan Praktik	1,2,3,4,5

Dibuat oleh : Minta Harsana, M.Sc	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh : Sutriyati P.M.Si
--------------------------------------	---	--------------------------------------

LAMPIRAN 3

STORY BOARD

Judul : American Service

Tempat : Restaurant, Ruang mengajar

Pemeran : 1. Presenter : Ramadhani Noor F.
 2. Guru : Luthfi Riyadh R.
 3. Waiter : Riska Amalia
 4. Tamu :
 • Tamu 1 : Neni Rahmawati
 • Tamu 2 : Patria Ike T.
 • Tamu 3 : Andang Wahyu S.
 5. Murid : Mahasiswa Pend. Teknik Boga S-1 (2015)

No.	Scene	Waktu	Story Board	Skrip
PRESENTER				
1.	Pembukaan video. Pembukaan oleh presenter.	4 menit	<ul style="list-style-type: none"> Presenter membuka video pembelajaran 	<ul style="list-style-type: none"> Presenter : Take 1 : “selamat pagi semuanya.” Take 2 : “pada kesempatan ini kita akan membahas mata pelajaran tata hidang.” Take 3 : “kali ini kita akan membahas Kompetensi Dasar mengevaluasi layanan makanan dan minuman.” Take 4 : “yang akan kita bahas pada kesempatan ini adalah tentang salah satu jenis layanan makanan dan minuman yaitu american service.”

				<p>Take 5 : “video ini berisi tentang pengertian pelayanan american service, peralatan yang digunakan dalam pelayanan american service dan urutan proses pelayanan american service.”</p> <p>Take 6 : “video ini mengacu pada proses pembelajaran kurikulum 2013 dengan pendekatan saintifik (5M) yaitu mengamati, menanya, mengumpulkan data, mengasosiasi/mengolah dan mengkomunikasikan. Dimana siswa diajak berperan aktif dalam proses pembelajaran.”</p> <p>Take 7 : “didalam proses pembelajaran nanti akan disajikan konsep pelayanan american service di restoran dengan 3 orang tamu dan 1 orang waiters”</p> <p>Take 8 : “mari kita mengikuti proses pembelajaran ini, dan jangan lupa untuk mencatat hal-hal yang menurut anda penting.”</p>
PEMBELAJARAN				
2.	(opening) Pembukaan pembelajaran. Pembukaan oleh guru	1 menit	<ul style="list-style-type: none"> • Pembukaan video : Guru membuka pembelajaran 	<ul style="list-style-type: none"> • Guru : Take 9 : “assalamualaikum wr.wb. selamat pagi semuanya.” ○ Murid : “walaikumsalam wr.wb. selamat pagi pak.” • Guru : “bagaimana kabarnya hari ini? Sehat semua?” ○ Murid :“sehat pak.”

				<ul style="list-style-type: none"> • Guru : Take 10 : “sebelum kita mulai pelajaran pada pagi hari ini marilah kita berdoa terlebih dahulu. Berdoa dimulai.” “Berdoa selesai.” • Guru : Take 11 : “ada yang tidak masuk hari ini?” ○ Murid : “masuk semua pak.” • Guru : Take 12 : “ada yang masih ingat pada pertemuan yang lalu kita membahas tentang apa?” ○ Murid (yulia) : “table setting pak.” • Guru : Take 13 : “ada yang bisa menjelaskan apa itu table setting?” “ya, tika. Tolong coba jelaskan.” ○ Murid (tika) : Take 14 : “table setting adalah rangkaian untuk mengatur dan melengkapi meja dengan peralatan sesuai dengan jenis hidangan yang akan disajikan.” • Guru : Take 15 : “tepat sekali. Lalu siapa yang bisa menyebutkan macam-macam table setting?” “ya ria, coba sebutkan.”
--	--	--	--	--

				<ul style="list-style-type: none"> ○ Murid (ria): Take 16 : “ada 3 macam table setting yaitu basic table setting, standart table setting dan elaborate table setting.”
3.	Pengantar materi. Guru menjelaskan tentang american service menggunakan media LCD	2 menit	<ul style="list-style-type: none"> • Guru mulai menayangkan slide materi american service. • Video menayangkan slide materi american service diiringi dengan suara penjelasan guru. • Slide pertama berisi tentang pengertian american service • Guru menjelaskan tentang pengertian american service. 	<ul style="list-style-type: none"> • Guru : Take 17 : “pada pertemuan kali ini kita akan membahas tentang jenis pelayanan makanan dan minuman di restoran.” Take 18 : “ada 5 tipe dasar pelayanan makanan dan minuman di restoran, yaitu : table service, counter service, self service, carry out service dan lazy susan service.” Take 19 : “mari kita bahas tentang table service. Table service adalah suatu sistem pelayanan dimana tamu duduk di kursi menghadap meja.kemudian makanan dan minuman disajikan atau diantar oleh waiter ke meja tamu.” Take 20 :“ada 4 jenis table service, yaitu : american service, french service, russian service, dan english service.” Take 21 : “Kali ini kita akan membahas lebih dalam tentang american service.” Take 22 : “American service atau yang sering disebut ready plate adalah jenis pelayanan di restoran dimana makanan telah siap diracik di atas piring dari dapur dan langsung disajikan kepada tamu.” Take 23 : “American service adalah salah satu pelayanan yang paling sering digunakan di restaurant ataupun hotel karena praktis dan lebih cepat.”

4.	Pengantar materi. Guru menjelaskan tentang jenis table setting yg akan digunakan menggunakan media LCD.	2 menit	<ul style="list-style-type: none"> Guru menayangkan slide berikutnya yang berisi tentang jenis table setting disertai video diiringi suara penjelasan guru. 	<ul style="list-style-type: none"> Guru : Take 24 : “dalam pelayanan american service kita menggunakan jenis elaborate table setting.”
PENGENALAN ALAT				
5.	Pengenalan alat yang akan digunakan. Pengenalan alat dilakukan oleh guru. Guru dishoot bagian tangan saat menyebutkan nama-nama peralatan yang digunakan. (video dalam video)	3 menit	<ul style="list-style-type: none"> Pengenalan alat-alat yang akan digunakan dalam pelayanan american service. Alat sudah di set up diatas meja lalu dijelaskan namanya satu persatu. Video menayangkan peralan yang sudah disetting diatas meja lalu satu persatu ditunjukkan dengan diiringi penjelasan nama masing-masing alat oleh suara guru. 	<ul style="list-style-type: none"> Guru : Take 26 : “ini merupakan elaborate table setting yang akan digunakan dalam pelayanan american service.” Take 27 : “B&B plate di ujung sebelah kiri” Take 28 : “Butter spreeder diatas B&B plate” Take 29 : “Dessert fork” Take 30 : “Dinner fork” Take 31 : “Napkin” Take 32 : ”Dinner knife” Take 33 : “Soup spoon” Take 34 : “Dessert knife” Take 35 : “Dessert spoon dan dessert fork dibagian atas napkin” Take 36 : “Water goblet terletak dibagian atas dinner knife dengan jarak sekitar 3 cm diatas pisau” Take 37 : “Wine glass terletak dibagian atas Soup spoon dengan jarak sekitar 3 cm diatas pisau”
PEMBELAJARAN				
6.	Guru membagi murid menjadi beberapa kelompok, meminta murid berdiskusi dan		<ul style="list-style-type: none"> Murid diminta untuk merumuskan urutan proses pelayanan american service sesuai pengetahuan mereka. 	<ul style="list-style-type: none"> Guru : Take 38 : “baik anak-anak sekarang kita bentuk kelompok, masing-masing kelompok beranggotakan 3 orang.

	mempresentasikan hasil diskusi.			<ul style="list-style-type: none"> ○ Murid : “baik pak.” • Guru : Take 39 : “sekarang tugas kalian adalah merumuskan urutan proses pelayanan american service menurut pengetahuan kalian masing-masing. Ada yang ingin ditanyakan? Sudah jelas dengan tugasnya?” ○ Murid : “jelas.” • Guru : “selamat mengerjakan.”
			<ul style="list-style-type: none"> • Murid mempresentasikan hasil diskusi. 	<ul style="list-style-type: none"> • Guru : Take 41 : “sudah selesai semuanya?” ○ Murid : “sudah pak.” • Guru : Take 42 : “silahkan kelompok 1 maju kedepan untuk presentasi. Yang lain tolong dengarkan dan perhatikan presentasi kelompok 1.” ○ Murid (stevia): Take 43 : “assalamualaikum wr.wb. Selamat pagi teman-teman. Saya stevia disini mewakili kelompok 1 untuk mempresentasikan hasil diskusi kami.” Take 44 : “urutan proses pelayanan american service. Yang pertama menyambut tamu, 2. Mempersilahkan tamu duduk di meja yang telah disediakan, 3. Mencatat pesanan, 4. Menghidangkan makanan pembuka (appetizer), 5. Mengambil peralatan yg kotor (clear up), 6. Menghidangkan sup,

				<p>7. Clear up, 8. Menyajikan hidangan utama (main corse). 9. Clear up, 10. Memberikan bill dan yang terakhir mengantar tamu keluar restaurant.</p> <p>Take 45 : “sekian presentasi kelompok kami. Terima kasih atas perhatiannya. Wasalamualaikum wr.wb.”</p> <ul style="list-style-type: none"> • Guru : Take 46 : “terima kasih atas presentasinya anak anak. Sekarang bapak akan menayangkan video urutan pelayanan american service.”
AMERICAN SERVICE				
7.	Proses pelayanan american service (video dalam video)	20 menit	<ul style="list-style-type: none"> • Runtutan proses pelayanan american service. • Video menayangkan proses dari awal sampai akhir pelayanan. Proses dilakukan pemain di restaurant. • Percakapan dilakukan dengan bahasa indonesia. • Video menayangkan kembali guru di ruang mengajar 	<ul style="list-style-type: none"> • Presenter : Take 48 : “Mari kita saksikan tayangan proses pelayanan american service dari mulai penyambutan tamu hingga proses mengantar tamu keluar restaurant.” Take 49 : “Perhatikan baik-baik setiap prosesnya ya,” Take 50 : “dan jangan lupa untuk mencatat hal-hal yang penting.”
			<ul style="list-style-type: none"> • Video mulai menayangkan proses pelayanan american service di restaurant. • Penyambutan tamu (greeting) oleh waiter. 	<ul style="list-style-type: none"> • Waiter : Take 51 : “selamat siang. Selamat datang di Peony restaurant.” Take 52 : “Apakah sudah memesan tempat bapak?” ○ Tamu 3 (andang) : Take 53 : “sudah mbak.”

				<ul style="list-style-type: none"> • Waiter : Take 54 : “baik, atas nama siapa?” ○ Tamu 3 (andang) : Take 55 : “atas nama Andang Wahyu.” • Waiter : Take 56 : “baik atas nama bapak Andang Wahyu berada di meja nomor 21. Mari saya antar.”
			<ul style="list-style-type: none"> • Mempersilahkan tamu duduk (seating the guest). • Waiter membantu menarik kursi untuk tamu. • Waiter membukakan serbet (napkin) untuk tamu. 	<ul style="list-style-type: none"> • Waiter : Take 57 : “silahkan ibu..” Take 58 : “Permisi bu.” ○ Tamu 1 (Neni) : Take 59 : “iya.” Take 60 : “terima kasih.” • Waiter : Take 61 : “Permisi ibu.” ○ Tamu 2 (Ike) : Take 62 : “iya.” Take 63 : “terima kasih.”
			<ul style="list-style-type: none"> • Waiter mengambil buku menu lalu menawarkan menu (presenting the menu) kepada tamu. • Setelah selesai menawarkan menu waiter meninggalkan meja agar tamu bisa memilih menu yang akan dipesan. 	<p>Waiter :</p> <p>Take 64 : “baik bapak, ibu. Siang ini kami mempunyai 2 menu. Menu A dan menu B.”</p> <p>Take 65 : “baik. Untuk menu A (menu hotel), terdiri dari Huzarensla Salad” “Mushroom Cream Soup” “Grill Beef Tanderloin with Black Pepper Sauce, Sauted Mixed Vefetable And Garlic Butter, served with Potato Wedges.” “dan untuk dessertnya terdiri dari Merapi Choco with Vanila Ice Cream.”</p> <p>Take 66 : “baik. untuk Menu B, terdiri dari”</p>

				<p>“mix salad” “consomme julienne” “Grill Beef Sirloin with Demiglace Sauce, Sauted Mixed Vefetable And Garlic Butter, served with Potato Wedges” “dan untuk dessertnya terdiri dari strawberry mousse”</p>
			<ul style="list-style-type: none"> • Waiter menuangkan air putih ke dalam water goblet dari sebelah kanan tamu, dan berjalan searah jarum jam. • Hanya 1 tamu saja yang di shoot. 	<ul style="list-style-type: none"> • Waiter : Take 67 : “permisi bapak.”
			<ul style="list-style-type: none"> • Waiter menghadirkan roti (dinner roll) dan mentega dari sebelah kiri tamu, dan berjalan searah jarum jam. • 3 tamu di shoot. 	<ul style="list-style-type: none"> • Waiter : Take 68 : “permisi ibu.” ○ Tamu (neni) : “iya.” • Waiter : “permisi ibu.” ○ Tamu (ike) : “iya.” • Waiter : “permisi bapak.”
			<ul style="list-style-type: none"> • Waiter mencatat pesanan (taking order). 	<ul style="list-style-type: none"> • Waiter : Take 69 : “permisi, apakah sudah siap untuk Memesan menu?” ○ Tamu 2 (ike) : Take 70 : “mbak, huzarensla salad itu isinya apa ya?” • Waiter : Take 71 : “huzarensla itu terdiri dari buncis, ayam, wortel, kentang dan nanas yg dibumbui dengan lada garam serta diberi saus mayonaise.”

				<ul style="list-style-type: none"> ○ Tamu 3 (andang) : Take 72 : “kalau consomme julienne itu apa mbak?” • Waiter : Take 73 : “untuk consomme jullienne sendiri adalah sup yang terbuat dari kaldu kemudian dijernihkan oleh meat clarification,” Take 74 : “untuk isiannya sendiri terdiri dari beberapa sayuran yang dipotong menyerupai batang korek api” ○ Tamu 3 (andang) : Take 75 : “ibu mau memesan yang mana?” ○ Tamu 1 (neni) : Take 76 : “menu B saja.” ○ Tamu 2 (ike) : Take 77 : “saya memesan menu A saja mbak.” ○ Tamu 3 (andang) : Take 78 : “saya juga mau memesan menu A.” • Waiter : Take 79 : “pesanan saya ulangi pesanannya. 2 menu A dan 1 menu B” Take 80 : “mungkin ada yang lain yang ingin dipesan?” ○ Tamu 3 (andang) : Take 81 : “sudah, itu saja mbak.” • Waiter : Take 82 : “baik. Mohon ditunggu pesanannya akan siap 10-15 menit lagi.”
--	--	--	--	--

			<ul style="list-style-type: none"> • Waiter mengambil buku menu 	<ul style="list-style-type: none"> • Waiter : Take 83 : “permisi ibu.” “permisi ibu.” “permisi bapak.”
			<ul style="list-style-type: none"> • Menyesuaikan peralatan (adjustment). Penyesuaian dilakukan jika ada alat makan yang tidak sesuai untuk menu. • Hanya 1 tamu yang dishoot. 	<ul style="list-style-type: none"> • Waiter : Take 84 : “permisi bapak, ibu.” Take 85 : “permisi ibu.”
			<ul style="list-style-type: none"> • Waiter menyajikan hidangan pembuka (appetizer) dari sebelah kanan tamu, dan berjalan searah jarum jam. • Waiter menyebutkan nama hidangan yang disajikan. • 3 tamu dishoot. 	<ul style="list-style-type: none"> • Waiter : Take 86 : “permisi, mix salad” ○ Tamu 1 (neni): Take 87 : “ Terima kasih” • Waiter : Take 88 : “huzarensla.” Take 89 : “huzarensla.” Take 90 : “selamat menikmati.”
			<ul style="list-style-type: none"> • Waiter mengambil peralatan kotor setelah tamu selesai menikmati hidangan (clear up). • Pengambilan barang kotor dilakukan dari sebelah kanan tamu, dan berjalan searah jarum jam. • Hanya 1 tamu yang dishoot. 	<ul style="list-style-type: none"> • Waiter : Take 91 : “ permisi, bolehkah saya ambil piringnya?” Take 92 : “permisi ibu.” Take 93 : “permisi bapak.”
			<ul style="list-style-type: none"> • Waiter menyajikan soup. • Waiter menyajikan giliran hidangan selanjutnya, yaitu soup dilakukan dari sebelah kanan tamu, dan berjalan searah jarum jam sabil 	<ul style="list-style-type: none"> • Waiter : Take 94 : “permisi, consomme julienne” ○ Tamu 1 (neni) : Take 95 : “terima kasih”

			<p>menyebutkan nama hidangan yang disajikan.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 3 tamu dishoot. 	<ul style="list-style-type: none"> • Waiter : Take 96 : “permisi, mushroom soup.” Take 97 : “permisi, mushroom soup.” Take 98 : “selamat menikmati.”
			<ul style="list-style-type: none"> • Waiter mengambil peralatan kotor setelah tamu selesai menikmati hidangan (clear up). • Pengambilan barang kotor dilakukan dari sebelah kanan tamu, dan berjalan searah jarum jam. • 3 tamu dishoot. 	<ul style="list-style-type: none"> • Waiter : Take 99 : “permisi ibu.” Take 100 : “permisi ibu.” Take 101 : “permisi bapak.”
			<ul style="list-style-type: none"> • Giliran selanjutnya adalah penyajian wine atau anggur sesuai dengan jenis main course yang disajikan. • Bungkus botol wine menggunakan napkin. • Tuntukan label wine yang akan disajikan kepada tamu. • Buka tutup wine. • Bersihkan mulut botol dengan paper napkin. • Tuang wine kedalam gelas. Wine disajikan dari sebelah kanan tamu dan bergerak sesuai putaran jarum jam. • 3 tamu dishoot. 	<ul style="list-style-type: none"> • Waiter : Take 102 : “permisi ibu.” Take 103 : “permisi ibu.” Take 104 : “permisi bapak.” Take 105 : “permisi bapak, ibu. Kami mempunyai red wine dari bali, bernama sababa, tahun 2016.” Take 106 : “permisi bapak.” ○ Tamu 3 (andang): Take 107 : “iya mbak.” • Waiter : “baik.”
			<ul style="list-style-type: none"> • Waiter menyajikan hidangan utama (main corse) dari sebelah kanan tamu dan bergerak sesuai putaran jarum 	<ul style="list-style-type: none"> • Waiter : Take 108 : “permisi, hidangan utamanya.” Take 109 : “permisi bapak.” Take 110 : “selamat menikmati.”

			<p>jam dengan menyebutkan nama hidangan yang disajikan.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hanya 2 tamu yang dishoot. 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Tamu 2 (ike): Take 111 : “terima kasih”
			<ul style="list-style-type: none"> • Waiter menanyakan pendapat tamu tentang rasa makanan yang telah dihidangkan. • Waiter mengambil peralatan kotor setelah tamu selesai menikmati hidangan (clear up). • Pengambilan barang kotor dilakukan dari sebelah kanan tamu, dan berjalan searah jarum jam. • Hanya 1 tamu yang dishoot. 	<ul style="list-style-type: none"> • Waiter : Take 112 : “permisi bapak, ibu bagaimana rasa hidangannya?” ○ Tamu 2 (ike): Take 113 : “enak mbak. Saus black pepper enak.” • Waiter : Take 114 : “baik, bolehkah saya ambil piringnya?” “permisi ibu.”
			<ul style="list-style-type: none"> • Waiter mengambil peralatan yang tidak digunakan lagi seperti : salt & pepper shaker, astrey, wine glass, B&B plate dan butter spreader. 	<ul style="list-style-type: none"> • Waiter : Take 115 : “permisi bapak.” “permisi ibu.” “permisi ibu.”
			<ul style="list-style-type: none"> • Waiter melakukan crumbing down. • proses membersihkan meja dari remahan atau sisa-sisa makanan. • Dilakukan menggunakan napkin dan B&B plate. • Waiter memindahkan alat makan untuk dessert di sebelah kanan tamu. • Hanya 1 tamu yang dishoot. 	<ul style="list-style-type: none"> • Waiter : Take 116 : “permisi ibu.”
			<ul style="list-style-type: none"> • Waiter menyajikan dessert, dari sebelah kanan dan 	<ul style="list-style-type: none"> • Waiter : Take 117 : “permisi ibu.”

			<p>bergerak sesuai putaran jarum jam dengan menyebutkan nama hidangan yang disajikan.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hanya 1 tamu yang dishoot. 	<p>“permisi ibu.” “permisi bapak.” “selamat menikmati.”</p>
			<ul style="list-style-type: none"> • Waiter menawarkan menu spesial kepada tamu. • Waiter mengambil peralatan kotor setelah tamu selesai menikmati hidangan (clear up). • Pengambilan barang kotor dilakukan dari sebelah kanan tamu, dan berjalan searah jarum jam. • Hanya 1 tamu yang dishoot. 	<ul style="list-style-type: none"> • Waiter : Take 118 : “permisi bapak ibu, siang ini kami mempunyai spesial menu yaitu miquelitas.” Take 119 : “miquelitas ini perpaduan antara puff dan vla rasa madu. Bagaimana, mungkin tertarik untuk mencoba?” ○ Tamu 2 (ike) : Take 120 : “sepertinya enak mabak, tapi pasti sangat manis ya?” • Waiter : Take 121 : “untuk miquelitas ini tidak terlalu manis karena dipadukan dengan rasa asam yang berasal dari buah strawberry.” ○ Tamu 2 (ike) : Take 122 : “saya mau 1.” Take 123 : “ibu mau juga?” ○ Tamu 1 (neni) : Take 124 : “tidak terima kasih.” • Waiter : Take 125 : “bagaimana bapak?” ○ Tamu 3 (andang): Take 126 : “tidak mbak. Saya tidak suka manis.”

				<ul style="list-style-type: none"> • Waiter : Take 127 : “baik, kalau begitu miquelitasnya 1 ya bu?” Take 128 : “permisi, bolehkah saya ambil piringnya?”
		<ul style="list-style-type: none"> • Waiter menyajikan menu spesial • Waiter menyajikan minuman teh/kopi, dari sebelah kanan dan bergerak sesuai putaran jarum jam. 		<ul style="list-style-type: none"> • Waiter : Take 129 : “silahkan ibu.” Take 130 : “selamat menikmati.” Take 131 : “permisi ibu, mau teh atau kopi?” ○ Tamu 1 (neni) : Take 132 : “teh saja.” • Waiter : Take 133 : “permisi ibu, teh atau kopi?” ○ Tamu 2 (ike) : Take 134 : “teh saja.” • Waiter : Take 135 : “permisi bapak, teh atau kopi?” ○ Tamu 3 (andang) : Take 136 : “teh mbak.” • Waiter : Take 137 : “silahkan.”
		<ul style="list-style-type: none"> • Waiter memberikan kartu bon (presenting the bill) kepada tamu. 		<ul style="list-style-type: none"> ○ Tamu 3 (andang) : Take 138 : “mbak ,minta billnya.” • Waiter : Take 139 : “silahkan bapak billnya.” ○ Tamu 3 (andang) : Take 140 : “bisa pakai kartu kredit Bank Teknik?”

				<ul style="list-style-type: none"> • Waiter : Take 141 : “bisa bapak. Kebetulan hari ini ada potongan 10%.” ○ Tamu 3 (andang) : Take 142 : “ini mbak.” • Waiter : Take 143 : “baik, mohon ditunggu saya proses pembayarannya.” ○ Tamu 3 (andang) : Take 144 : “iya,”
			<ul style="list-style-type: none"> • Waiter memberikan bill yang telah dibayar beserta credit card. • mengantar tamu keluar restaurant. 	<ul style="list-style-type: none"> • Waiter : Take 145 : “silahkan billnya.” ○ Tamu 3 (andang) : Take 146 : “baik.” • Waiter : Take 147 : “terima kasih atas kedatangannya. Kami tunggu kedatangannya kembali.”
PEMBELAJARAN				
8.	Evaluasi. Guru memberikan evaluasi.	7 menit	<ul style="list-style-type: none"> • Video kembali menayangkan guru di ruang mengajar. • Guru melakukan evaluasi dengan tanya jawab secara lisan dengan siswa. 	<ul style="list-style-type: none"> • Guru : Take 148 : “baik itu tadi telah kita saksikan tayangan proses pelayanan american service dari mulai penyambutan tamu hingga proses mengantar tamu keluar restoran” Take 149 : “coba kalian bandingkan dengan hasil diskusi kalian tadi. Apakah ada perbedaannya? Lalu ada yang ingin ditanyakan?”

				<ul style="list-style-type: none"> ○ Murid (april): Take 150 : “pak, sebenarnya fungsi dari air putih dan roti itu ap bu ?” • Guru : Take 151 : “ada yang bisa membantu menjawab pertanyaan dari april?” “ya silahkan dea.” ○ Murid (dea): Take 152 : “roti dan air putih dimakan dan diminum disela-sela menunggu giliran hidangan yang disajikan.” • Guru : Take 154 : “ada pertanyaan lagi?” ○ Murid (astrid): Take 155 : ”pak saya mau bertanya,” Take 156 : “untuk wine, ap kita bisa pilih sendiri jenis wine yang akan disajikan?” • Guru : Take 157 : “tidak seperti itu, untuk red wine digunakan sebagai pendamping hidangan pokok dengan bahan utama daging merah, sedangkan ikan dan jenis unggas disertai anggur putih (white wine).” • Guru : Take 158 : “ada yang ingin ditanyakan lagi?” ○ Murid (afia) : Take 159 : ”pak, tadi sebelum meyajikan teh atau kopi waiter melakukan apa ya bu? saya kurang mengerti bagian itu.”
--	--	--	--	--

				<ul style="list-style-type: none"> • Guru : Take 160 : “tadi itu adalah proses crumbing down yaitu proses membersihkan meja dari remahan atau sisa-sisa makanan. Dilakukan menggunakan napkin dan B&B plate ”
5.	Kesimpulan Guru mengajak murid menyimpulkan hasil pembelajaran		<ul style="list-style-type: none"> • Guru meminta murid menyimpulkan hasil pembelajaran 	<ul style="list-style-type: none"> • Guru : Take 161 : “bagaimana ada yang ingin ditanyakan lagi?” ○ Murid : Take 162 : “tidak pak.” • Guru : Take 163 : “mari kita simpulkan bersama-sama, ada yang bisa membantu menyimpulkan?” ○ Murid (clara) : Take 164 : “saya pak. American service adalah jenis pelayanan di ruang makan dimana makanan telah siap diracik di atas piring dari dapur dan langsung disajikan kepada tamu.” • Guru : Take 165 : “ya benar sekali. Ada yang mau menambahkan lagi?” ○ Murid (rani) : Take 166 : “saya pak. Urutan proses pelayanan american service. 1. Yang pertama menyambut tamu 2. Mempersilahkan tamu duduk di meja yang telah disediakan 3. Mencatat pesanan 4. Menghidangkan makanan pembuka (appetizer) 5. Mengambil peralatan yg kotor (clear

				<p>up)</p> <ol style="list-style-type: none"> 6. Menghidangkan sup 7. Clear up 8. Menyajikan hidangan utama (main corse). 9. Clear up 10. Memberikan bill dan yang terakhir mengantar tamu keluar restaurant.” <ul style="list-style-type: none"> • Guru : Take 167 : “ada yang bisa melengkapi?” ○ Murid (galis) : Take 168 : “saya bu. Setelah mempersilahkan tamu duduk lalu menuang air putih, setelah itu menghidangkan roti.” • Guru : Take 169 : “ada yang bisa menyempurnakan lagi?” ○ Murid (eka) : Take 170 : “saya bisa bu. Sebelum menyajikan hidangan utama (main corse) dihidangkan wine sesuai dengan jenis hidangannya.” “setelah melakukan clear up piring main corse, waiter mengambil peralatan yang sudah tidak terpakai, seperti : salt&pepper shaker, astrey, b&b plate, dan butter spreader.” “Setelah itu melakukan crumbing down. Selanjutnya waiter menyajikan hidangan penutup (dessert), setelah tamu selesai makan dessert waiter melakukan clear up lagi. lalu waiter menyajikan teh atau kopi.”
--	--	--	--	---

				<ul style="list-style-type: none"> • Guru : Take 171 : “tepat sekali. Sekarang saya ulangi lagi urutannya ya, supaya jelas. Tambahkan bila catatan kalian kurang lengkap. Urutan proses pelayanan american service : <ol style="list-style-type: none"> 1. Menyambut tamu 2. Mempersilahkan tamu duduk 3. Menawarkan menu 4. Menuangkan air putih 5. Menghidangkan roti 6. Mencatat pesanan 7. Menyesuaikan peralatan sesuai menu yang dipesan (adjustment) 8. Menghidangkan hidangan pembuka (appetizer) 9. Clear up 10. Menghidangkan sup 11. Clear up 12. Menghidangkan wine sesuai jenis hidangan utama 13. Menghidangkan hidangan utama (main corse) 14. Clear up 15. Mengambil peralatan yang sudah tidak digunakan seperti: salt&pepper shaker, aastreya, b&b plate, butter spreader. 16. Melakukan crumbing down 17. Menyajikan hidangan penutup (dessert) 18. Clear up 19. Menyajikan teh atau kopi 20. Memberikan bill 21. Mengantar tamu keluar restoran.”
--	--	--	--	--

5.	(closing) Penutupan dilakukan oleh guru (gabby)	2 menit	<ul style="list-style-type: none"> • Menutup video american service. 	<ul style="list-style-type: none"> • Guru : Take 158 : “saya rasa untuk hari ini cukup sekian materi tentang pelayanan makanan dan minuman american service.” Take 159 : “Terima kasih atas perhatiannya. Mari kita tutup pembelajaran hari ini dengan berdoa.” “Berdoa dimulai.” “Berdoa selesai.” “Sampai jumpa besok pada materi selanjutnya.” “wasalamualaikum wr.wb.”
PRESENTER				
9.	Penutupan video. Penutupan dilakukan oleh presenter.	2 menit	<ul style="list-style-type: none"> • Menutup video pembelajaran. 	<ul style="list-style-type: none"> • Presenter : Take 160 : “demikian pembahasan kita kali ini dalam materi pembelajaran tata hidang tentang salah satu pelayanan makanan dan minuman yaitu american service.” Take 161 : “sampai bertemu lagi dalam pembahasan selanjutnya.” “terima kasih.”

LAMPIRAN 4

Hal : Permohonan Validasi Instrumen TAS

Lampiran : 1 Bendel

Kepada Yth,

Ibu Prihastuti Ekawatiningsih, S.Pd., M.Pd

Dosen Jurusan Pendidikan Teknik Boga

di Fakultas Teknik UNY

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

Nama : Gabby Adhasasi B. P.

NIM : 11511241021

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Judul TAS : Pengembangan Media Video Pembelajaran

American Service untuk Mata Pelajaran Tata

Hidang pada Program studi Tata Boga

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 TAS, dan (3)
draf instrumen penelitian TAS.

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

Yogyakarta, Maret 2018

Pemohon,



Gabby Adhasasi B. P.

NIM. 11511241021

Mengetahui,

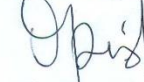
Kaprodi Pendidikan Teknik Boga,



Dr. Mutiara Nugraheni, STP., M. Si

NIP 19770131 200212 2 001

Pembimbing TAS,



Wika Rihawati, M. Pd

NIP 19760424 200112 2 002

LEMBAR VALIDASI AHLI MATERI

Petunjuk :

Berilah tanda centang (✓) pada kolom yang dianggap sesuai dengan keyakinan saudara terhadap setiap pernyataan tentang pengembangan Media Video Pembelajaran *American Service* untuk Mata Pelajaran Tata Hidang sebagai sumber belajar.

No	Indikator	Sangat Layak	Layak	Kurang Layak	Tidak Layak
A. Karakteristik Media					
1	Media video sesuai dengan tujuan pembelajaran	✓			
2	Sesuai dengan karakteristik peserta didik yang aktif dan mandiri	✓			
3	Sesuai dengan gaya belajar peserta didik		✓		
4	Sesuai dengan fasilitas yang tersedia	✓			
5	Pesan dalam video tersampaikan dengan baik	✓			
6	Media video mudah digunakan oleh peserta didik		✓		
7	Media bisa digunakan secara personal		✓		
B. Materi					
8	Materi <i>american service</i> disajikan sesuai silabus		✓		
9	Materi pelayanan <i>american service</i> disajikan sesuai dengan Kompetensi Dasar (KD) dan indikator pencapaian kompetensi		✓		
10	Materi disajikan secara berurutan		✓		
11	Materi yang diuraikan sudah lengkap		✓		
12	Materi <i>american service</i> dijelaskan dengan narasi dan video yang jelas dan runtut		✓		
13	Media video membahas materi secara mendalam		✓		
C. Manfaat					
14	Membantu proses pembelajaran di dalam maupun diluar kelas		✓		
15	Media video membantu peserta didik memahami materi dengan jelas		✓		

16	Meningkatkan motivasi belajar peserta didik		✓		
17	Memberikan pengalaman belajar secara mandiri		✓		
18	Media video dapat digunakan dimana saja sesuai kebutuhan		✓		
19	Media video dapat digunakan sewaktu-waktu		✓		
20	Media video dapat diakses dengan mudah dengan menggunakan aplikasi youtube		✓		
Total					

Kesimpulan :

Media Video Pembelajaran *American Service* untuk Mata Pelajaran Tata Hidang pada Program studi Tata Boga dinyatakan :

- A. Layak digunakan tanpa revisi
- B. Layak digunakan dengan revisi
- C. Tidak layak digunakan

Saran :

.....

.....

.....

.....

.....

**SURAT PERNYATAAN VALIDASI
INSTRUMEN PENELITIAN TUGAS AKHIR SKRIPSI**

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Prihastuti Ekawatiningsih, S.Pd., M.Pd

NIP : 19750428 199903 2 002

Jurusan : Pendidikan Teknik Boga dan Busana

menyatakan bahwa instrumen penelitian TAS atas nama mahasiswa:

Nama : Gabby Adhasasi B. P.

NIM : 11511241021

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Judul TAS : Pengembangan Media Video Pembelajaran *American Service* untuk Mata Pelajaran Tata Hidang pada Program studi Tata Boga

Setelah dilakukan kajian atas instrumen penelitian TAS tersebut dapat dinyatakan:

- Layak digunakan untuk penelitian
- Layak digunakan dengan perbaikan
- Tidak layak digunakan untuk penelitian yang bersangkutan dengan saran/perbaikan sebagaimana terlampir.

Demikian agar dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, Maret 2018

Validator,



Prihastuti Ekawatiningsih, S.Pd.,M.Pd

NIP. 19750428 199903 2 002

Catatan :

Beri tanda ✓

Hal : Permohonan Validasi Instrumen TAS

Lampiran : 1 Bendel

Kepada Yth,
Ibu Fitri Rahmawati M.P.
Dosen Jurusan Pendidikan Teknik Boga
di Fakultas Teknik UNY

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

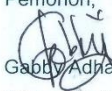
Nama : Gabby Adhasasi B. P.
NIM : 11511241021
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Judul TAS : Pengembangan Media Video Pembelajaran
American Service untuk Mata Pelajaran Tata
Hidang pada Program studi Tata Boga

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 TAS, dan
(3) draf instrumen penelitian TAS.

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

Yogyakarta, Maret 2018

Pemohon,


Gabby Adhasasi B. P.

NIM. 11511241021

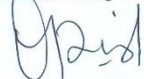
Mengetahui,

Kaprodi Pendidikan Teknik Boga,



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

Pembimbing TAS,



Wika Rinawati, M. Pd
NIP 19760424 200112 2 002

LEMBAR VALIDASI AHLI MEDIA

Petunjuk :

Berilah tanda centang (✓) pada kolom yang dianggap sesuai dengan keyakinan saudara terhadap setiap pernyataan tentang pengembangan Media Video Pembelajaran *American Service* untuk Mata Pelajaran Tata Hidang sebagai sumber belajar.

No	Indikator	Sangat Layak	Layak	Kurang Layak	Tidak Layak
A. Audio					
1	Bahasa yang digunakan dalam video pembelajaran menggunakan bahasa Indonesia yang baik dan benar		✓		
2	<i>Sound effect</i> dalam video tidak mengganggu konsentrasi belajar		✓		
3	Suara para pemeran dalam video terdengar jelas	✓			
4	Pengucapan dan intonasi suara jelas		✓		
B. Visual					
5	Kualitas video pembelajaran baik	✓			
6	Letak teks tidak mengganggu tampilan video pembelajaran	✓			
7	Jenis huruf yang digunakan dapat terbaca dengan jelas		✓		
8	Ukuran huruf tepat, tidak terlalu besar dan tidak terlalu kecil		✓		
9	Pencahayaan dalam tampilan video cukup		✓		
10	Penggunaan animasi dalam video pembelajaran tepat		✓		
11	Penyaji video (presenter) menarik dan jelas memaparkan video		✓		
12	Demonstrasi yang dilakukan pemeran jelas terlihat dalam video		✓		
13	Lama durasi dalam setiap pembagian video tepat		✓		
14	Total durasi video tidak terlalu panjang		✓		
C. Manfaat					
15	Video pembelajaran sangat membantu pemahaman dalam	✓			

	proses pembelajaran				
16	Video pembelajaran tepat sasaran		✓		
17	Video pembelajaran <i>american service</i> sangat praktis untuk digunakan		✓		
18	Video pembelajaran <i>american service</i> merupakan media belajar yang efektif		✓		
19	Video pembelajaran <i>american service</i> mampu meningkatkan motivasi belajar peserta didik		✓		
20	Media video pembelajaran <i>american service</i> dapat digunakan secara klasikal	✓			
Total					

Kesimpulan :

Media Video Pembelajaran *American Service* untuk Mata Pelajaran Tata Hidang pada Program studi Tata Boga dinyatakan :

- A. Layak digunakan tanpa revisi
- B. Layak digunakan dengan revisi
- C. Tidak layak digunakan

Saran :

- + Karena model pembelajaran yang digunakan adalah saintifik, sebaiknya tahapan = mengamati, menanya, mengeksplorasi, menguji, mengomunikasikan, dan dituliskan.
- + Setting ruang pembelajaran kurang rapi.

Hasil Validasi Instrumen Penelitian TAS

Nama Mahasiswa : Gabby Adhasasi B. P.

NIM : 11511241021

Judul TAS : Pengembangan Media Video Pembelajaran *American Service* untuk
Mata Pelajaran Tata Hidang pada Program studi Tata Boga

No.	Variabel	Saran/Tanggapan
1.	manfaat	No 16. Tepat sasaran untuk siapa No 17. Digunakan untuk apa?
Komentar Umum/Lain-lain: Layak digunakan dengan penambahan keterangan mengenai, mengenai, mengespb pa, mengenai, mengomunikasikan.		

Yogyakarta, 21 Maret 2018

Validator,



Fitri Rahmawati M.P.

NIP. 19751010 200112 2 002

SURAT PERNYATAAN VALIDASI
INSTRUMEN PENELITIAN TUGAS AKHIR SKRIPSI

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Fitri Rahmawati M.P.
NIP : 19751010 200112 2 002
Jurusan : Pendidikan Teknik Boga dan Busana

menyatakan bahwa instrumen penelitian TAS atas nama mahasiswa:

Nama : Gabby Adhasasi B. P.
NIM : 11511241021
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Judul TAS : Pengembangan Media Video Pembelajaran *American Service* untuk Mata Pelajaran Tata Hidang pada Program studi Tata Boga

Setelah dilakukan kajian atas instrumen penelitian TAS tersebut dapat dinyatakan:

- Layak digunakan untuk penelitian
 Layak digunakan dengan perbaikan
 Tidak layak digunakan untuk penelitian yang bersangkutan dengan saran/perbaikan sebagaimana terlampir.

Demikian agar dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, Maret 2018

Validator,



Fitri Rahmawati M.P.
NIP. 19751010 200112 2 002

Catatan :

Beri tanda ✓

ANGKET PENDAPAT PESERTA DIDIK
PENGEMBANGAN MEDIA VIDEO PEMBELAJARAN
***AMERICAN SERVICE* UNTUK MATA PELAJARAN TATA HIDANG**
PADA PROGRAM STUDI TATA BOGA

Materi : American Service

Sasaran Program : Mahasiswa

Judul Penelitian : Pengembangan Media Video Pembelajaran *American Service* untuk Mata Pelajaran Tata Hidang pada Program Studi Tata Boga

Peneliti : Gabby Adhasasi B. P.

Nama Mahasiswa :
NIM :

Petunjuk :

- Jawaban yang diberikan berupa pernyataan dengan kriteria penilaian (bobot skor) sebagai berikut :
 - Sangat Layak = 4
 - Layak = 3
 - Kurang Layak = 2
 - Tidak Layak = 1
- Pemberian jawaban pada instrument penilaian dilakukan dengan cara memberikan tanda *checklist* (✓) pada kolom yang telah disediakan.
- Komentar/ saran ditulis pada kolom komentar/ saran yang telah disediakan.
- Kesimpulan akhir berupa kriteria kelayakan video pembelajaran, pemberian jawaban dilakukan dengan cara memberikan tanda *checklist* (✓) pada kolom yang telah disediakan.

No	Indikator	Sangat Layak	Layak	Kurang Layak	Tidak Layak
A. Karakteristik Media					
1	Media video sesuai dengan tujuan pembelajaran				
2	Sesuai dengan karakteristik peserta didik yang aktif dan mandiri				
3	Sesuai dengan gaya belajar peserta didik yang menyukai media audio visual				
4	Sesuai dengan fasilitas yang tersedia				
B. Materi					
5	Materi <i>american service</i> disajikan sesuai silabus				
6	Materi pelayanan <i>american service</i> disajikan sesuai dengan Kompetensi Dasar (KD) dan indikator pencapaian kompetensi				
7	Materi disajikan secara berurutan				
8	Materi yang diuraikan sudah lengkap				
9	Materi <i>american service</i> dijelaskan dengan narasi dan video yang jelas dan runtut				
C. Audio dan Visual					
10	Kualitas video pembelajaran baik				
11	Jenis huruf yang digunakan dapat terbaca dengan jelas				
12	Ukuran huruf tepat, tidak terlalu besar dan tidak terlalu kecil				
13	Bahasa yang digunakan dalam video menggunakan bahasa baku				
14	Suara para pemeran dalam video terdengar jelas				
15	Pengucapan dan intonasi suara jelas				
16	<i>Sound effect</i> dalam video tidak mengganggu konsentrasi belajar				
17	Demonstrasi yang dilakukan pemeran jelas terlihat dalam video				
18	Lama durasi dalam setiap pembagian video tepat				

No	Indikator	Sangat Layak	Layak	Kurang Layak	Tidak Layak
19	Total durasi video tidak terlalu panjang				
D. Manfaat					
20	Membantu proses pembelajaran di dalam maupun diluar kelas				
21	Meningkatkan motivasi belajar peserta didik				
22	Media video mambantu peserta didik memahami materi dengan jelas				
23	Memberikan pengalaman belajar secara mandiri				
24	Video pembelajaran <i>american service</i> sangat praktis dan fleksibel untuk digunakan				
25	Video pembelajaran <i>american service</i> merupakan media belajar yang efektif				
Total					

Saran :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Yogyakarta,
Mahasiswa,

2018

NIM

LAMPIRAN 5

REKAPITULASI UJI KELAYAKAN AHLI MATERI

Validator	Aspek Penilaian/No. Butir																				Total
	Karakteristik Media							Materi						Manfaat							
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
Prihastuti E., M. Pd	4	4	3	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	64

Skor Butir	Aspek Penilaian		
	Karakteristik Media	Materi	Manfaat
4	4	0	0
3	3	6	7
2	0	0	0
1	0	0	0
Modus	4	3	3
%	57	75	75
Kategori	Layak	Layak	Layak

No	Aspek Penilaian	Skor	%	Kategori
1	Karakteristik media	4	57	Layak
2	Materi	3	75	Layak
3	Manfaat	3	75	Layak
Rerata		69		Layak

REKAPITULASI UJI KELAYAKAN AHLI MEDIA

Validator	Aspek Penilaian/No. Butir																				Total
	Audio				Visual										Manfaat						
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
Fitri Rahmawati M. P	3	3	4	3	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	4	65

Skor Butir	Aspek Penilaian		
	Audio	Visual	Manfaat
4	1	2	2
3	3	8	4
2	0	0	0
1	0	0	0
Modus	3	3	3
%	75	60	50
Kategori	Layak	Layak	Cukup

No	Aspek Penilaian	Skor	%	Kategori
1	Audio	3	75	Layak
2	Visual	3	60	Layak
3	Manfaat	3	50	Cukup
Rerata		62		Layak

REKAPITULASI UJI KELAYAKAN PESERTA DIDIK

1. Uji Coba Lapangan Skala Kecil

Peserta	Aspek/No.Butir																									Total
	Karakteristik Media				Materi					Audio dan Visual										Manfaat						
	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	
1	3	3	4	3	3	3	4	4	4	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	80
2	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	4	3	3	3	3	4	4	3	4	92
3	4	3	3	3	4	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	79
4	3	3	4	3	3	3	4	4	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	4	83
5	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	4	4	4	3	3	3	80
6	4	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	4	4	3	3	3	80
7	3	3	2	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	3	3	3	3	3	3	72
8	3	3	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	88
9	3	3	3	3	4	4	4	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	3	3	3	3	3	3	79

Peserta	Aspek/No.Butir																							
	Karakteristik Media					%	Materi					%	Audio dan Visual					%	Manfaat					%
	4	3	2	1	Mo		4	3	2	1	Mo		4	3	2	1	Mo		4	3	2	1	Mo	
1	1	3	0	0	3	56	3	2	0	0	4	60	1	9	0	0	3	68	0	6	0	0	3	75
2	3	1	0	0	4	75	5	0	0	0	4	100	6	4	0	0	4	60	4	2	0	0	4	67
3	1	3	0	0	3	56	1	4	0	0	3	60	1	9	0	0	3	68	1	5	0	0	3	63
4	1	3	0	0	3	56	3	2	0	0	4	60	1	9	0	0	3	68	4	2	0	0	4	67
5	1	3	0	0	3	56	0	5	0	0	3	75	1	9	0	0	3	68	4	2	0	0	4	67
6	1	3	0	0	3	56	0	5	0	0	3	75	1	9	0	0	3	68	2	4	0	0	3	50
7	0	3	1	0	3	56	0	5	0	0	3	75	0	9	1	0	3	68	0	6	0	0	3	75
8	0	4	0	0	3	75	5	0	0	0	4	100	8	2	0	0	4	80	0	6	0	0	3	75
9	0	4	0	0	3	75	5	0	0	0	4	100	0	9	1	0	3	68	0	6	0	0	3	75

No	Aspek	Skor	%	Kategori
1	Karakteristik Media	3	63	Layak
2	Materi	4	78	Sangat Layak
3	Audio dan Visual	3	68	Layak
4	Manfaat	3	68	Layak
Rerata			69	Layak

2. Uji Coba Lapangan Skala Besar

Peserta	Aspek/No.Butir																									Total
	Karakteristik Media				Materi					Audio dan Visual										Manfaat						
	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	
1	3	3	4	3	4	3	3	3	4	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	4	4	4	4	4	84
2	4	4	4	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	98
3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	4	4	4	3	4	4	4	4	3	3	3	3	82
4	3	3	3	3	3	4	3	4	4	4	3	3	4	3	3	3	3	3	4	3	3	4	3	4	4	84
5	3	4	4	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	95
6	3	3	4	3	3	3	4	3	4	3	4	4	4	3	4	3	3	3	3	4	3	3	3	4	3	84
7	4	3	4	4	4	3	4	4	4	3	4	3	4	4	4	4	4	3	3	4	4	4	4	4	4	94
8	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	99
9	3	3	4	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	79
10	3	3	4	3	3	3	3	3	4	4	3	4	3	4	3	3	4	3	3	4	3	4	4	4	3	85
11	3	3	4	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	2	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	77
12	3	3	3	3	4	3	3	3	4	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	4	3	3	4	82
13	4	3	3	3	4	4	4	4	4	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	4	4	3	3	3	84
14	3	3	3	3	3	4	3	3	4	4	3	3	3	3	3	3	4	3	3	4	3	4	4	4	3	83
15	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	4	4	3	3	4	3	4	3	4	4	94
16	4	3	3	2	3	3	4	3	3	4	4	4	3	4	4	3	4	3	3	3	3	3	3	4	4	84
17	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	99
18	4	3	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	4	4	4	4	4	4	96
19	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	3	3	4	4	3	3	3	3	4	4	3	4	4	3	91
20	4	3	4	4	4	4	3	3	4	3	4	3	3	4	4	3	4	4	3	4	3	4	4	4	4	91
21	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	2	4	3	3	3	3	3	77

22	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	99	
23	3	3	3	4	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	3	3	4	4	4	4	3	3	90	
24	4	3	4	3	4	3	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	3	4	3	4	3	4	3	4	93	
25	3	3	3	3	3	4	4	4	3	4	4	3	3	3	3	3	3	3	2	4	3	4	4	3	4	83	
26	3	3	3	2	3	4	4	4	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	79	
27	3	3	4	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	3	4	80
28	4	3	3	4	4	4	3	3	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	94
29	4	3	3	3	4	4	4	4	4	4	3	3	3	4	4	3	3	3	3	3	3	4	4	4	4	4	89
30	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	2	3	3	3	3	3	3	76
31	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	99
32	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	100
33	4	4	4	4	4	3	4	3	4	3	3	3	3	4	3	3	4	4	3	4	3	4	4	4	4	4	90
34	4	3	3	3	4	4	4	3	3	3	4	4	4	4	4	3	4	4	3	4	3	3	4	4	3	89	
35	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	100
36	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	74
37	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	4	3	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	85
38	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	3	3	3	4	4	3	3	4	3	78	
39	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	100
40	3	4	3	4	3	4	3	4	4	3	4	4	3	3	3	2	3	3	2	3	3	3	3	3	3	3	80
41	3	3	3	3	3	4	4	3	3	3	3	4	3	4	3	3	3	3	2	3	3	4	4	3	4	81	
42	4	3	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	4	4	4	4	4	4	4	96
43	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	3	3	4	4	3	3	3	3	4	4	3	4	4	3	91	
44	4	3	4	4	4	4	3	3	4	3	4	3	3	4	4	3	4	4	3	4	3	4	4	4	4	4	91

Peserta	Aspek/ No.Butir																							
	Karakteristik Media					%	Materi					%	Audio dan Visual					%	Manfaat					%
	4	3	2	1	M		4	3	2	1	M		4	3	2	1	M		4	3	2	1	M	
1	1	3	0	0	3	56	2	3	0	0	3	45	1	9	0	0	3	68	5	1	0	0	4	83
2	3	0	1	0	4	75	5	0	0	0	4	100	10	0	0	0	4	100	6	0	0	0	4	100
3	0	4	0	0	3	75	1	4	0	0	3	60	8	2	0	0	4	80	1	5	0	0	3	63
4	0	4	0	0	3	75	3	2	0	0	4	60	3	7	0	0	3	53	5	1	0	0	4	83
5	2	1	1	0	4	50	5	0	0	0	4	100	8	2	0	0	4	80	6	0	0	0	4	100
6	1	3	0	0	3	56	2	3	0	0	3	45	4	6	0	0	3	45	2	4	0	0	3	50
7	3	1	0	0	4	75	4	1	0	0	4	80	6	4	0	0	4	60	6	0	0	0	4	100
8	4	0	0	0	4	100	5	0	0	0	4	100	9	1	0	0	4	90	6	0	0	0	4	100
9	1	3	0	0	3	56	0	5	0	0	3	75	3	7	0	0	3	53	0	6	0	0	3	75
10	1	3	0	0	3	56	1	4	0	0	3	60	4	6	0	0	3	45	4	2	0	0	4	67
11	1	3	0	0	3	56	1	4	0	0	3	60	0	9	1	0	3	68	1	5	0	0	3	63
12	0	4	0	0	3	75	2	3	0	0	3	45	2	8	0	0	3	60	2	4	0	0	3	50
13	1	3	0	0	3	56	5	0	0	0	4	100	1	9	0	0	3	68	2	4	0	0	3	50
14	0	4	0	0	3	75	2	3	0	0	3	45	2	8	0	0	3	60	4	2	0	0	4	67
15	4	0	0	0	4	100	5	0	0	0	4	100	6	4	0	0	4	60	4	2	0	0	4	67
16	1	2	1	0	3	38	1	4	0	0	3	60	6	4	0	0	4	60	2	4	0	0	3	50
17	4	0	0	0	4	100	5	0	0	0	4	100	9	1	0	0	4	90	6	0	0	0	4	100
18	3	1	0	0	4	75	4	1	0	0	4	80	8	2	0	0	4	80	6	0	0	0	4	100
19	4	0	0	0	4	100	5	0	0	0	4	100	3	7	0	0	3	53	4	2	0	0	4	67
20	3	1	0	0	4	75	3	2	0	0	4	60	3	7	0	0	3	53	5	1	0	0	4	83
21	1	3	0	0	3	56	0	5	0	0	3	75	1	8	1	0	3	60	1	5	0	0	3	63

22	4	0	0	0	4	100	5	0	0	0	4	100	10	0	0	0	4	100	5	1	0	0	4	83
23	1	3	0	0	3	56	3	2	0	0	4	60	7	3	0	0	4	70	4	2	0	0	4	67
24	3	1	0	0	4	75	4	1	0	0	4	80	8	2	0	0	4	80	4	2	0	0	4	67
25	0	4	0	0	3	75	3	2	0	0	4	60	2	7	1	0	3	53	4	2	0	0	4	67
26	0	3	1	0	3	56	4	1	0	0	4	80	1	9	0	0	3	68	0	6	0	0	3	75
27	1	3	0	0	3	56	1	4	0	0	3	60	0	10	0	0	3	75	5	1	0	0	4	83
28	1	3	0	0	3	56	3	2	0	0	4	60	10	0	0	0	4	100	5	1	0	0	4	83
29	1	3	0	0	3	56	5	0	0	0	4	100	3	7	0	0	3	53	5	1	0	0	4	83
30	4	0	0	0	4	100	0	5	0	0	3	75	1	7	1	0	3	53	0	6	0	0	3	75
31	4	0	0	0	4	100	5	0	0	0	4	100	9	1	0	0	4	90	6	0	0	0	4	100
32	4	0	0	0	4	100	5	0	0	0	4	100	10	0	0	0	4	100	6	0	0	0	4	100
33	4	0	0	0	4	100	3	2	0	0	4	60	3	7	0	0	3	53	5	1	0	0	4	83
34	1	3	0	0	3	56	3	2	0	0	4	60	7	3	0	0	4	70	4	2	0	0	4	67
35	4	0	0	0	4	100	5	0	0	0	4	100	10	0	0	0	4	100	6	0	0	0	4	100
36	0	4	0	0	3	75	0	5	0	0	3	75	0	9	1	0	3	68	0	6	0	0	3	75
37	0	4	0	0	3	75	0	5	0	0	3	75	4	6	0	0	3	45	6	0	0	0	4	100
38	1	3	0	0	3	56	0	5	0	0	3	75	0	9	1	0	3	68	1	5	0	0	3	63
39	4	0	0	0	4	100	5	0	0	0	4	100	10	0	0	0	4	100	6	0	0	0	4	100
40	4	0	0	0	4	100	3	2	0	0	4	60	2	6	2	0	3	45	0	6	0	0	3	75
41	0	4	0	0	3	75	2	3	0	0	3	45	2	7	1	0	3	53	5	1	0	0	4	83
42	3	1	0	0	4	75	4	1	0	0	4	80	8	2	0	0	4	80	6	0	0	0	4	100
43	4	0	0	0	4	100	5	0	0	0	4	100	3	7	0	0	3	53	4	2	0	0	4	67
44	3	1	0	0	4	75	3	2	0	0	4	60	4	6	0	0	3	45	5	1	0	0	4	83

No	Aspek	Skor	%	Kategori
1	Karakteristik Media	3	75	Layak
2	Materi	4	75	Layak
3	Audio dan Visual	3	68	Layak
4	Manfaat	4	79	Sangat Layak
Rerata		74		Layak

LAMPIRAN 6

DOKUMENTASI

1. Dokumentasi Uji Coba Lapangan Skala Kecil



Uji coba lapangan skala kecil, mahasiswa melakukan penilaian terhadap video pembelajaran dengan menyaksikan video pada laptop secara bergantian, 1 laptop untuk 3 mahasiswa dan bertempat di depan dapur.

2. Dokumentasi Uji Coba Lapangan Skala Besar





Uji coba lapangan skala besar, mahasiswa melakukan penilaian terhadap video pembelajaran dengan menyaksikan video pada laptop secara bergantian, 1 laptop untuk 3-5 mahasiswa dan bertempat di gazebo PTBB.