

**PENGEMBANGAN VIDEO PEMBELAJARAN *RUSSIAN SERVICE*  
UNTUK MATA PELAJARAN TATA HIDANG**

**TUGAS AKHIR SKRIPSI**

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



Oleh:  
Viqia Nurani Nikita  
NIM. 15511244003

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA  
FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA  
2019**

**PENGEMBANGAN VIDEO PEMBELAJARAN *RUSSIAN SERVICE*  
UNTUK MATA PELAJARAN TATA HIDANG**

**TUGAS AKHIR SKRIPSI**

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



Oleh:  
Viqia Nurani Nikita  
NIM. 15511244003

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA  
FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA  
2019**

# **PENGEMBANGAN VIDEO PEMBELAJARAN *RUSSIAN SERVICE* UNTUK MATA PELAJARAN TATA HIDANG**

Oleh:  
Viqia Nurani Nikita  
NIM. 15511244003

## **ABSTRAK**

Tujuan penelitian ini adalah: (1) mengetahui proses pengembangan video pembelajaran *Russian Service* untuk mata pelajaran Tata Hidang, (2) mengetahui kelayakan pengembangan video pembelajaran *Russian Service* untuk mata pelajaran Tata Hidang berdasarkan penilaian oleh ahli materi, (3) mengetahui kelayakan pengembangan video pembelajaran *Russian Service* untuk mata pelajaran Tata Hidang berdasarkan penilaian oleh ahli media, (4) mengetahui kelayakan pengembangan video pembelajaran *Russian Service* untuk mata pelajaran Tata Hidang berdasarkan penilaian oleh peserta didik kelas XI dan XII program keahlian Kuliner di SMK Negeri 6 Yogyakarta.

Jenis penelitian ini adalah *Research and Development* dengan model pengembangan 4D (*Define, Design, Develop, Disseminate*). Subjek uji coba pada penelitian ini yaitu dua validator ahli materi, dua validator ahli media serta 15 peserta didik kelas XII dan 32 peserta didik kelas XI program keahlian Kuliner SMK Negeri 6 Yogyakarta. Teknik pengumpulan data pada penelitian ini adalah observasi, wawancara, studi pustaka, angket dan dokumentasi. Validasi angket uji coba kelayakan dilakukan dengan teknik *expert judgement* yaitu dengan dua orang validator masing-masing untuk validasi angket uji coba kelayakan ahli materi dan peserta didik serta angket uji coba kelayakan oleh ahli media. Hasil validasi instrumen ini menunjukkan bahwa setelah melalui dua kali revisi, angket uji coba kelayakan dinyatakan layak digunakan untuk penelitian. Teknik analisis data penelitian ini adalah teknik analisis deskriptif kuantitatif.

Hasil penelitian ini adalah: (1) proses pengembangan pada tahap *define* guna menganalisis kurikulum, analisis karakter peserta didik, analisis materi serta merumuskan tujuan. Tahap *design* yaitu merancang produk awal video pembelajaran. Tahap *develop* yaitu dengan menguji coba kelayakan video pembelajaran pada ahli materi, ahli media dan peserta didik. Tahap *disseminate* dilakukan dengan cara mengunggah video ke *channel* Youtube Pendidikan Teknik Boga UNY, (2) hasil kelayakan menurut dua ahli materi dikategorikan sangat layak dengan rata-rata presentase skor 92,55%, (3) kelayakan menurut dua ahli media dikategorikan sangat layak dengan rata-rata presentase skor 84,8%, (4) kelayakan menurut 15 peserta didik kelas XII untuk skala kecil dikategorikan sangat layak dengan rata-rata presentase skor 80,3% dan 32 peserta didik kelas XI untuk skala besar dikategorikan sangat layak dengan rata-rata presentase skor 96,9%.

Kata kunci: media pembelajaran, video pembelajaran, *russian service*, tata hidang.

# **DEVELOPMENT OF RUSSIAN SERVICE LEARNING VIDEO FOR FOOD AND BEVERAGES SERVICE LESSON**

By:

Viqia Nurani Nikita

NIM. 15511244003

## **ABSTRACT**

The purpose of this research were: (1) knowing the process developing of Russian Service learning video for food and beverages service lesson, (2) knowing the appropriateness of russian service learning video for food and beverages service lesson based on the assessment by material experts, (3) knowing the appropriateness of russian service learning video for food and beverages service lesson based on the assessment by media experts, (4) knowing the appropriateness of russian service learning video for food and beverages service lesson based on the assessment by students of class XI and XII Culinary skills program at 6 Vocational High School Yogyakarta.

This type of research is Research and Development with a 4D development model (Define, Design, Develop, Disseminate). The trial subjects in this study were two material expert validators, two media expert validators as well and culinary expertise program students at 6 Vocational High School Yogyakarta. Data collection techniques in this research were observation, interview, literature study, questionnaire and documentation. Validation of the feasibility test questionnaire was carried out by expert judgment technique, namely with two validators each for validation of the questionnaire trial the feasibility of material experts and students as well as the feasibility trial questionnaire also by media experts. The results of this instrument validation show that after two revisions, the feasibility trial questionnaire was declared feasible to use for research. The data analysis technique of this research is quantitative descriptive analysis techniques.

The results of this research are: (1) the development process at the define phase to analyze the curriculum, analyze the character of students, analyze the material and formulate goals. The design phase is designing the initial product of the learning video. The develop phase is done by testing the appropriateness of learning videos for material experts, media experts and students. The disseminate phase is done by uploading videos to Culinary Education UNY Youtube channel, (2) the results of appropriateness according to two material experts are categorized as very appropriate with an average percentage score of 92.55%, (3) the results of appropriateness according to two media experts are categorized as very appropriate with an average percentage score of 84,8%, (4) appropriateness according to small-scale of 15 students is categorized as very appropriate with an average percentage score of 80.3% and large scale of 32 students categorized as very appropriate with an average percentage score of 96.9%.

Keywords: learning media, learning video, russian service, food and beverages service.

## SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Vicia Nurani Nikita

NIM : 15511244003

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Judul TAS : Pengembangan Media Video Pembelajaran *Russian Service* untuk Mata Pelajaran 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 kutipan dengan mengikuti penulisan karya ilmiah yang telah lazim.

Yogyakarta, Juni 2019

Yang menyatakan,



Vicia Nurani Nikita  
NIM. 1551124403

**LEMBAR PERSETUJUAN**

Tugas Akhir Skripsi dengan Judul

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

Disusun oleh:

Viqia Nurani Nikita  
NIM. 15511244003

telah memenuhi syarat dan disetujui oleh Dosen Pembimbing untuk dilaksanakan

Ujian Akhir Tugas Akhir Skripsi bagi yang bersangkutan.

Yogyakarta, Juni 2019

Mengetahui,

Ketua Program Studi

Pendidikan Teknik Boga,



Dr. Mutiara Nugraheni, S.TP., M.Si

NIP. 19770131 200212 2 001

Disetujui,

Dosen Pembimbing,



Prihastuti Ekawatiningsih, S.Pd, M. Pd

NIP. 19750428 199903 2 002



**LEMBAR PENGESAHAN**

Tugas Akhir Skripsi

**PENGEMBANGAN VIDEO PEMBELAJARAN *RUSSIAN SERVICE***


**UNTUK MATA PELAJARAN TATA HIDANG**

Disusun oleh:


Viqia Nurani Nikita  
NIM. 15511244003

Telah dipertahankan di depan Tim Penguji Tugas Akhir Skripsi Program Studi  
Pendidikan Teknik Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta  
pada Tanggal 18 Juni 2019

**TIM PENGUJI**

Nama/Penguji	Tanda Tangan	Tanggal
<b>Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd</b> Ketua Penguji/Pembimbing		18-06-2019
<b>Wika Rinawati, M.Pd</b> Sekretaris		18-06-2019
<b>Dr. Badraningsih Lastariwati, M.Kes</b> Penguji		18-06-2019

Yogyakarta, Juli 2019  
Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta  
Dekan,

  
**Dr. Ir. Widarto, M.Pd**  
NIP. 19631230 198812 1 001

## HALAMAN PERSEMBAHAN

*Alhamdulillah* akhirnya saya sampai ke titik ini. Sepercik keberhasilan yang Engkau hadiahkan pada saya. Semoga sebuah karya mungil ini menjadi amal shaleh bagi saya dan dengan mengucap syukur pada-Mu saya persembahkan karya mungil ini untuk:

1. Kedua orang tua saya dan seluruh keluarga yang telah memberikan dukungan materiil serta doa sehingga diberikan kelancaran dalam menyelesaikan studi ini.
2. Seluruh Dosen dan Karyawan jurusan Pendidikan Teknik Boga Busana Universitas Negeri Yogyakarta, terimakasih atas bantuan dan bimbingannya selama menempuh pendidikan di kampus tercinta ini.
3. Yuli Unggul Saptariwati, M.Pd., Festiana Ratnasari, S.Pd., dan Anis Nuryati Suprpto, S.Pd.T yang selalu menjadi motivator terbaik dalam setiap hal serta berkenan membantu dan mendukung saya selama penelitian.
4. Almamater Universitas Negeri Yogyakarta khususnya keluarga Pendidikan Teknik Boga kelas D angkatan 2015 dan BEM FT UNY 2017 yang senantiasa selalu memberikan ilmu, semangat, doa serta membantu dalam berbagai hal.
5. Sahabat yang terlebih dulu bertemu dengan-Mu. Terimakasih atas semangat dan nasehat yang selalu diberikan setiap waktu. Tidak banyak yang bisa diucapkan selain doa dan harapan untuk bisa kembali bertemu. *See u there ya!*



## KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT atas berkat rahmat dan karunia-Nya, Tugas Akhir Skripsi dalam rangka untuk memenuhi sebagian persyaratan untuk mendapatkan gelar Sarjana Pendidikan dengan judul “Pengembangan Media Video Pembelajaran *Russian Service* untuk Mata Pelajaran Tata Hidang” dapat disusun sesuai dengan harapan. Tugas Akhir Skripsi ini dapat diselesaikan tidak lepas dari bantuan dan kerja sama pihak lain. Berkenaan dengan hal tersebut, penulis menyampaikan ucapan terimakasih kepada yang terhormat:

1. Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd selaku Dosen Pembimbing TAS yang telah banyak memberikan semangat, dorongan, dan bimbingan selama penyusunan Tugas Akhir Skripsi ini.
2. Wika Rinawati, M.Pd, Yuli Unggul Saptariwati, M.Pd, dan Diah Artantia Sari, S.Pd.T selaku Validator pada media penelitian TAS yang memberikan saran/masukan perbaikan sehingga penelitian TAS dapat terlaksana sesuai dengan tujuan.
3. Dr. Mutiara Nugraheni, M.Si selaku Ketua Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana beserta dosen dan staf yang telah memberikan bantuan dan fasilitas selama proses penyusunan pra proposal sampai selesainya TAS ini.
4. Dr. Ir. Widarto, M.Pd selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta yang telah memberikan izin penelitian.
5. Wiwik Indriyani, M.Si selaku Kepala SMK Negeri 6 Yogyakarta yang telah memberi izin dan bantuan dalam pelaksanaan penelitian pengembangan TAS ini.
6. Para Guru dan Staf SMK Negeri 6 Yogyakarta yang telah memberi bantuan dan memperlancar pengambilan data selama proses penelitian pengembangan TAS ini.
7. Tri Cahya Wibawa selaku *editor video* yang telah banyak membantu dalam proses pengambilan dan pengeditan video *Russian Service* ini.
8. Teman-teman seperjuangan yaitu Mbak Vincent, Elita, Layla, Ria, Gaby, Ardi, Christine, Apun, Eni, Ryan, dan Ageng yang telah membantu selama proses penyusunan video *Russian Service* ini.

9. Semua pihak yang tidak dapat peneliti sebutkan satu-persatu, terima kasih banyak atas bantuan dan dukungannya.

Semoga segala dukungan dan bantuan dari pihak-pihak di atas dibalas oleh Allah SWT. Peneliti menyadari masih banyak kekurangan dalam TAS ini, unuk itu saran dan kritik yang membangun sangat diperlukan oleh peneliti. Akhir kata, semoga Tugas Akhir Skripsi ini menjadi informasi bermanfaat bagi pembaca atau pihak lain yang membutuhkannya.

Yogyakarta, Mei 2019

Peneliti

Viqia Nurani Nikita

NIM. 15511244003

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN SAMPUL</b> .....	i
<b>ABSTRAK</b> .....	ii
<b>SURAT PERNYATAAN</b> .....	iii
<b>LEMBAR PERSETUJUAN</b> .....	iv
<b>LEMBAR PENGESAHANAN</b> .....	v
<b>HALAMAN PERSEMBAHAN</b> .....	vi
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	vii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	ix
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	xi
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	xii
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	xiii
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Identifikasi Masalah .....	7
C. Pembatasan Masalah .....	8
D. Rumusan Masalah .....	9
E. Tujuan Pengembangan .....	9
F. Manfaat Pengembangan .....	10
G. Asumsi Pengembangan .....	11
H. Spesifikasi Produk yang Dikembangkan .....	12
<b>BAB II KAJIAN PUSTAKA</b>	
A. Kajian Teori .....	14
1. Media Pembelajaran.....	14
2. Video Pembelajaran .....	23
3. <i>Russian Service</i> .....	42
B. Kajian Penelitian yang Relevan .....	52
C. Kerangka Berpikir.....	54
D. Pertanyaan Penelitian .....	56
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b>	
A. Model Pengembangan .....	58
B. Prosedur Pengembangan .....	59
C. Desain Uji Coba Produk.....	66
1. Desain Uji Coba .....	66
2. Subjek Coba .....	66
3. Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data.....	66
4. Teknik Analisis Data.....	75
<b>BAB IV HASIL DAN PENGEMBANGAN</b>	
A. Hasil Pengembangan Produk Awal.....	78
B. Hasil Uji Coba Produk .....	89
C. Revisi Produk .....	94
D. Kajian Produk Akhir .....	95
E. Keterbatasan Penelitian .....	106

<b>BAB V SIMPULAN DAN SARAN</b>	
A. Simpulan tentang Produk .....	108
B. Saran Pemanfaatan Produk .....	109
C. Diseminasi dan Pengembangan Produk Lebih Lanjut .....	110
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>111</b>
<b>LAMPIRAN-LAMPIRAN .....</b>	<b>113</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. Kisi-kisi Instrumen Penilaian Kelayakan oleh Ahli Materi .....	70
Tabel 2. Kisi-kisi Instrumen Penilaian Kelayakan oleh Ahli Media.....	71
Tabel 3. Kisi-kisi Instrumen Penilaian Kelayakan oleh Peserta Didik .....	72
Tabel 4. Hasil Validasi Angket Penilaian Uji Coba Kelayakan oleh Ahli Materi	73
Tabel 5. Hasil Validasi Angket Penilaian Uji Coba Kelayakan oleh Ahli Media	74
Tabel 6. Skor Penilaian Kelayakan Media Pembelajaran .....	76
Tabel 7. Kriteria Kelayakan Video Pembelajaran <i>Russian Service</i> .....	77
Tabel 8. Interpretasi Kriteria Kelayakan Media Video oleh Peserta Didik .....	77
Tabel 9. Rekapitulasi Hasil Uji Coba Kelayakan Ahli Materi.....	90
Tabel 10. Rekapitulasi Hasil Uji Coba Kelayakan Ahli Media .....	91
Tabel 11. Rekapitulasi Hasil Uji Coba Kelayakan Peserta Didik Skala Kecil .....	92
Tabel 12. Rekapitulasi Hasil Uji Coba Kelayakan Peserta Didik Skala Besar .....	93
Tabel 13. Revisi oleh Ahli Media .....	94
Tabel 14. Revisi oleh Ahli Materi.....	94
Tabel 15. Cuplikan <i>Russian Service</i> dalam <i>Sequence of Service</i> .....	101

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Tahap Kegiatan Produksi Video .....	36
Gambar 2. Kerangka Berpikir .....	56
Gambar 3. Prosedur Pengembangan Video Pembelajaran.....	65
Gambar 4. Judul Video .....	96
Gambar 5. Identitas Peneliti .....	97
Gambar 6. Kompetensi Dasar dan Indikator Pencapaian Kompetensi .....	97
Gambar 7. Pengertian <i>Russian Service</i> .....	98
Gambar 8. Judul <i>Personal Grooming</i> .....	98
Gambar 9. <i>Personal Grooming</i> Pramusaji .....	99
Gambar 10. Persiapan Alat <i>Table Set Up Elaborate Cover</i> .....	99
Gambar 11. Persiapan Alat <i>Side Board</i> .....	100
Gambar 12. Persiapan Bahan <i>Dish</i> .....	100
Gambar 13. Keuntungan <i>Russian Service</i> .....	104
Gambar 14. Kerugian <i>Russian Service</i> .....	105
Gambar 15. <i>Credit Video</i> .....	105
Gambar 16. <i>Special Thanks</i> .....	106

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Kompetensi Inti dan Kompetensi Dasar .....	114
Lampiran 2. Silabus .....	118
Lampiran 3. Garis Besar Program Media .....	122
Lampiran 4. Sinopsis.....	125
Lampiran 5. <i>Storyboard</i> .....	127
Lampiran 6. <i>Script</i> .....	131
Lampiran 7. Surat permohonan kesediaan validasi instrumen.....	156
Lampiran 8. Surat permohonan kesediaan validasi produk .....	163
Lampiran 9. Surat ijin penelitian.....	176
Lampiran 10. Angket uji coba kelayakan atau validasi oleh Ahli Materi.....	179
Lampiran 11. Angket uji coba kelayakan atau validasi oleh Ahli Media .....	184
Lampiran 12. Angket uji coba kelayakan oleh peserta didik .....	189
Lampiran 13. Data hasil uji coba kelayakan atau validasi oleh Ahli Materi.....	192
Lampiran 14. Data hasil uji coba kelayakan atau validasi oleh Ahli Media .....	194
Lampiran 15. Data hasil uji coba kelayakan peserta didik skala kecil.....	196
Lampiran 16. Data hasil uji coba kelayakan peserta didik skala besar .....	198
Lampiran 17. Dokumentasi uji coba kelayakan .....	200