

**PENGENALAN MAKANAN TRADISIONAL KABUPATEN MAGELANG  
MELALUI PENGEMBANGAN MEDIA PEMBELAJARAN BERBASIS  
ANDROID DI SMK MA'ARIF BOROBUDUR**

**TUGAS AKHIR SKRIPSI**

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



Oleh:  
Maika Yuliana  
NIM. 14511241016

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

**PENGENALAN MAKANAN TRADISIONAL DI KABUPATEN  
MAGELANG MELALUI PENGEMBANGAN MEDIA PEMBELAJARAN  
BERBASIS ANDROID DI SMK MA'ARIF BOROBUDUR**

Oleh:

Maika Yuliana  
NIM. 14511241016

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan: 1) Mengembangkan media pembelajaran interaktif berbasis Android makanan tradisional di Kabupaten Magelang, 2) Mengetahui tingkat kelayakan media pembelajaran interaktif berbasis Android makanan tradisional di Kabupaten Magelang menurut penilaian ahli materi, 3) Mengetahui tingkat kelayakan media pembelajaran interaktif berbasis Android makanan tradisional di Kabupaten Magelang menurut penilaian ahli media, 4) Mengetahui tingkat kelayakan media pembelajaran interaktif berbasis Android makanan tradisional di Kabupaten Magelang, berdasarkan uji coba skala besar.

Metode penelitian menggunakan metode pengembangan atau *Research and Development (R&D)* dengan model 4D terdiri dari 4 tahap yaitu: 1) *Define*; 2) *Design*; 3) *Development*; 4) *Dessiminate*. Subjek penelitian yaitu siswa kelas XII SMK Ma'arif Borobudur sejumlah 53 siswa. Teknik pengumpulan data yang digunakan observasi, wawancara dan angket. Validitas instrumen dengan validitas isi menggunakan penilaian *expert (expert judgment)*. Validasi media dilakukan oleh 2 ahli materi yaitu dosen dan guru, sedangkan ahli media dilakukan oleh dosen. Teknik analisis data dengan cara deskriptif kuantitatif.

Hasil penelitian adalah sebagai berikut, *Define* meliputi kegiatan analisis kurikulum, analisis karakteristik peserta didik, analisis materi, b) *Design* meliputi kegiatan pra produksi yaitu penyusunan materi, memilih *software*, membuat *flowchart*, membuat *storyboard*, menyusun materi dan evaluasi pembelajaran, produksi yaitu pembuatan media interaktif, c) *Develope* kegiatan validasi oleh ahli materi dan ahli media selanjutnya diuji coba skala kecil oleh 5 siswa dan skala besar 53 siswa, d) *Disseminate* membagikan *link* aplikasi terhadap siswa dan guru. Tingkat kelayakan media pembelajaran makanan tradisional Kabupaten Magelang berdasarkan hasil penilaian keseluruhan oleh ahli materi menghasilkan presentase 83.3%, ahli media sebesar 98%, uji coba skala kecil 85,5%, dan presentase uji coba skala besar terhadap kelas XII A yaitu 86% sedangkan untuk kelas XII B mendapat presentase total 90,6%. Hasil ini menunjukkan media pembelajaran interaktif berbasis aplikasi android yang dikembangkan sangat layak digunakan sebagai media pembelajaran Makanan Tradisional di Kabupaten Magelang berbasis *Android* di SMK Ma'arif Borobudur karena karena memperoleh penilaian lebih dari 80%.

**Kata Kunci : Media Pembelajaran, Makanan Tradisional, *Android***

# **INTRODUCTION TO THE TRADITIONAL FOOD OF MAGELANG DISTRICT THROUGH THE DEVELOPMENT OF ANDROID-BASED LEARNING MEDIA IN VOCATIONAL SCHOOL, MA'ARIF BOROBUDUR**

By.  
Maika Yuliana  
NIM. 14511241016

## **ABSTRACT**

This study aims: 1) Developing interactive learning media based on traditional traditional Android food in Magelang District, 2) Knowing the feasibility of interactive learning media based on traditional Android food in Magelang Regency according to expert material assessment, 3) Knowing the feasibility of interactive learning media based on traditional traditional Android food in Magelang Regency according to the assessment of media experts, 4) Knowing the feasibility of an interactive learning media based on traditional Android food in Magelang Regency, based on the results large-scale trials.

The research method uses the method of development or Research and Development (R&D) with the 4D model consisting of 4 stages, namely: 1) Define; 2) Design; 3) Development; 4) Dessiminate. The subjects of the study were 53 students of class XII SMK Ma'arif Borobudur. Data collection techniques used were observation, interviews and questionnaires. The instrument validity with content validity uses expert judgment. Media validation was carried out by 2 material experts namely lecturers and teachers, while media experts were carried out by lecturers. The data analysis technique is quantitative descriptive.

The results of the study are as follows, Define includes curriculum analysis activities, analysis of student characteristics, material analysis, b) Design includes pre-production activities namely material preparation, choosing software, making flowcharts, making storyboards, compiling material and evaluating learning, production ie making media interactive, c) Develope validation activities by material experts and media experts are then tested on a small scale by 5 students and 53 students on a large scale, d) Disseminate shares the application link with students and teachers. The feasibility level of traditional food learning media in Magelang Regency based on the results of the overall assessment by the material experts produced a percentage of 83.3%, a media expert of 98%, a small-scale trial 85.5%, and a large-scale trial percentage of class XII A was 86% whereas for class XII B got a total percentage of 90.6%. These results indicate an interactive learning media based on android applications that are developed is very feasible to be used as a learning media for Traditional Food in Magelang Regency based on Android at SMK Ma'arif Borobudur because because it gets an assessment of more than 80%.

**Keywords: Learning Media, Traditional Food, Android**

**LEMBAR PERSETUJUAN**

Tugas Akhir Skripsi dengan Judul

**PENGENALAN MAKANAN TRADISIONAL DI KABUPATEN MAGELANG  
MELALUI PENGEMBANGAN MEDIA PEMBELAJARAN BERBASIS  
ANDROID DI SMK MA'ARIF BOROBUKUR**

Disusun oleh:

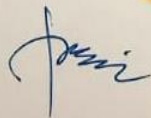
Maika Yuliana  
NIM. 14511241016

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

Yogyakarta, Oktober 2019

Mengetahui,  
Ketua Program Studi  
Pendidikan Teknik Boga,

Disetujui,  
Dosen Pembimbing,



Prof. Mutiara Nugraheni, S.TP., M.Si  
NIP. 19770131 200212 2 001



Dr. Marwanti, M. Pd  
NIP. 195703131 1983 2 001

**LEMBAR PENGESAHAN**

Tugas Akhir Skripsi

**PENGENALAN MAKANAN TRADISIONAL DI KABUPATEN MAGELANG  
MELALUI PENGEMBANGAN MEDIA PEMBELAJARAN BERBASIS  
ANDROID DI SMK MA'ARIF BOROBUDUR**

Disusun oleh:  
Maika Yuliana  
NIM. 14511241014

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

Pada tanggal  
**TIM PENGUJI**

Nama/Jabatan	Tanda Tangan	Tanggal
Dr. Marwanti, M.Pd. Ketua Penguji/Pembimbing		7/10 2019
Prihastuti Ekawatiningsih, S.Pd., M.Pd. Sekretaris		7/10 2019
Dr.Dra. Badraningsih Lastariwati, M.Kes. Penguji		7/10 2019

Yogyakarta, Oktober 2019  
Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta  
Dekan,



Prof. Drs. Herman Dwi Surjono, M. Sc., MT., Ph.D.  
NIP. 19640205 198703 1 001

## SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Maika Yuliana

NIM : 14511241016

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Judul TAS : **PENGENALAN MAKANAN TRADISIONAL DI  
KABUPATEN MAGELANG MELALUI  
PENGEMBANGAN MEDIA PEMBELAJARAN  
BERBASIS ANDROID DI SMK MA'ARIF  
BOROBUDUR**

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,  
Yang menyatakan,



Maika Yuliana  
NIM. 14511241016

## HALAMAN MOTTO

“Sesungguhnya sesudah kesulitan itu ada kemudahan”

(Q.S. Al-Insyirah: 6)

“Sesungguhnya Allah tidak akan mengubah keadaan suatu kaum sehingga kaum itu mengubah keadaan mereka sendiri”

(Q.S. Ar-Ra’d: 11).

*Man jadda wa jadda*

“Barang siapa bersungguh-sungguh niscaya dia akan berhasil  
Bekerja keras dan berdoa”

“Hidup bukan untuk dikeluhkan tetapi untuk diperjuangkan”

(Penulis)

“Allah penulis skenario hidup yang baik”

(Penulis)

“Jangan pernah takut mencoba. Kegagalan tak datang karena kamu jatuh, namun  
kegagalan datang karena kamu tidak berdiri setelah jatuh”

(Penulis)

Experience is the best teacher

## HALAMAN PERSEMBAHAN

Puji Syukur Allah SWT Atas kesehatan, kemudahan dan nikmat yang diberikan.

Kupersembahkan karya sederhana ini kepada:

1. Keluarga Besar terimakasih telah mengorbankan segala sesuatunya sehingga hadirilah saya yang seperti ini. Pengorbanan kalian sangat luar biasa dan menjadi inspirasi untuk saya.
2. Almamaterku Almamater UNY yang telah memberikan berbagai pengetahuan terkait ilmu pengetahuan yang sedang saya dalami.
3. Dosen pembimbing tugas akhir skripsi yaitu Dr. Marwanti, M.Pd yang senantiasa sabar membimbing dalam penyusunan tugas akhir ini.
4. Teman-teman S1 Pendidikan Teknik Boga Terima kasih telah menjadi teman seperjuangan dan penyemangat selama duduk di bangku perkuliahan.
5. Teman-teman Terima kasih untuk Wahyu Endra Laksana, Ade Tri Ayu Dasetiyani, Iska Oktaningrum, Rani Nur Khotimah, Hesti Wulandari, Lailinajiyah, Kustia Arini, dan Siti Chosiyah, kalian telah menjadi bagian dari keluargaku, penyemangat dan selalu memberi nasehat terbaik kalian.
6. Semua pihak yang membantu dan mendukung terselesainya tugas ini. Semoga Allah SWT membalas semua kebaikan yang telah kalian berikan kepada saya selama ini.



## KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Allah SWT atas berkat rahmat dan karunia-Nya, Tugas Akhir Skripsi dalam rangka untuk memenuhi sebagian persyaratan untuk mendapatkan gelar Sarjana Pendidikan dengan judul “*Pengenalan Makanan Tradisional Kabupaten Magelang melalui Pengembangan Media Pembelajaran Berbasis Android di SMK Ma’arif Borobudur*” dapat disusun sesuai dengan harapan. Tugas Akhir Skripsi ini dapat diselesaikan tidak lepas dari bantuan dan kerjasama dengan pihak lain. Berkenaan dengan hal tersebut, penulis menyampaikan ucapan terimakasih kepada yang terhormat:

1. Dr. Marwanti, M.Pd selaku Dosen Pembimbing TAS yang telah banyak memberikan semangat, dorongan, dan bimbingan selama penyusunan Tugas Akhir Skripsi.
2. Prihastuti Ekawatiningsih, S.Pd., M.Pd selaku validator instrumen dan materi serta Sekretaris pada penelitian TAS yang memberikan saran/masukan perbaikan sehingga penelitian TAS dapat terlaksana sesuai dengan tujuan.
3. Tiyeni, A.Md selaku validator materi serta Guru Mata Pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan di SMK Ma’arif Borobudur.
4. Wika Rinawati, S.Pd., M.Pd selaku validator media pada penelitian TAS yang memberikan saran/masukan perbaikan sehingga penelitian TAS dapat terlaksana sesuai dengan tujuan.
5. Dr. Dra. Badraningsih Lastariwati, M.Kes selaku Penguji yang sudah memberikan koreksi perbaikan secara komprehensif terhadap Tugas Akhir Skripsi ini.

6. Prof. Mutiara Nugraheni, S.TP., M.Si selaku Ketua Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana dan Ketua Prodi Pendidikan Teknik Boga beserta dosen dan staff yang telah memberikan bantuan dan fasilitas selama proses penyusunan pra proposal sampai dengan selesainya TAS ini.
7. Prof. Drs. Herman Dwi Surjono, M.Sc., MT.,Ph.D selaku Dekan Fakultas Teknik yang memberikan persetujuan pelaksanaan Tugas Akhir Skripsi
8. Asrur, S.Pd.i selaku Kepala Sekolah SMK Ma'arif Borobudur yang telah memberikan izin dan bantuan dalam pelaksanaan penelitian Tugas Akhir Skripsi ini
9. Para guru dan staf SMK Ma'arif Borobudur yang telah memberi bantuan memperlancar pengambilan data selama proses penelitian Tugas Akhir Skripsi ini.
10. Orang tua yang telah memberikan dukungan, motivasi, dan semangat

Akhirnya, semoga segala bantuan yang telah diberikan semua pihak di atas menjadi amal yang bermanfaat dan mendapatkan balasan dari Allah SWT dan Tugas Akhir Skripsi ini menjadi informasi bermanfaat bagi pembaca atau pihak yang membutuhkannya.

Yogyakarta, Oktober 2019

Penulis,

Maika Yuliana

NIM. 14511241016

## DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN SAMPUL .....	i
ABSTRAK .....	ii
ABSTRACT .....	iii
LEMBAR PERSETUJUAN.....	iv
LEMBAR PENGESAHAN .....	v
SURAT PERNYATAAN.....	vi
HALAMAN MOTTO .....	vii
HALAMAN PERSEMBAHAN .....	viii
KATA PENGANTAR .....	ix
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR GAMBAR .....	xiii
DAFTAR TABEL.....	xv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvii
<b>BAB I. PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Identifikasi Masalah .....	5
C. Batasan Masalah .....	6
D. Rumusan Masalah .....	6
E. Tujuan Penelitian .....	7
F. Spesifikasi Produk yang dihasilkan .....	7
G. Manfaat Produk .....	8
<b>BAB II. KAJIAN PUSTAKA .....</b>	<b>10</b>
A. Kajian Teori .....	10
1. Media Pembelajaran .....	10
a. Definisi Media Pembelajaran .....	10
b. Klasifikasi Media Pembelajaran .....	11
c. Fungsi Media Pembelajaran .....	13
d. Kriteria Pemilihan Media Pembelajaran .....	15
e. Penilaian Media Pembelajaran .....	17
2. Media Pembelajaran Interaktif .....	20
3. <i>Mobile Learning</i> .....	21
4. Android .....	23
a. Sistem Operasi <i>Android</i> .....	23
c. Versi dan Jenis <i>Android</i> .....	24
d. Fitur-fitur <i>Android</i> .....	25
e. <i>Software</i> yang Digunakan Dalam Penelitian .....	26
5. Program Pengayaan .....	27

6. Mata Pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan .....	28
7. Makanan Tradisional .....	31
a. Pengertian Makanan Tradisional .....	31
b. Karakteristik Makanan Tradisional .....	33
c. Klasifikasi Makanan Tradisional .....	33
d. Makanan Tradisional di Magelang .....	34
B. Kajian Penelitian yang Relevan .....	48
C. Kerangka Berpikir .....	49
D. Pertanyaan Penelitian .....	50
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>51</b>
A. Model Pengembangan .....	51
B. Prosedur Pengembangan .....	52
1. <i>Define</i> (Tahap Pendefinisian) .....	52
2. <i>Design</i> (Perancangan) .....	53
3. <i>Development</i> (Pengembangan) .....	54
4. <i>Diseminate</i> (Penyebarluasan) .....	55
C. Desain Uji Coba Produk.....	54
1. Desain Uji Coba .....	55
2. Subjek Coba .....	56
3. Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data.....	56
4. Validitas dan Reabilitas .....	62
4. Teknik Analisis Data.....	62
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PENGEMBANGAN.....</b>	<b>64</b>
A. Hasil Pengembangan Produk Awal.....	64
B. Hasil Uji Coba Produk.....	88
C. Revisi Produk .....	104
D. Kajian Produk Akhir.....	106
E. Keterbatasan Penelitian.....	110
<b>BAB V SIMPULAN DAN SARAN</b>	
A. Kesimpulan.....	112
B. Saran .....	113
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>115</b>
<b>LAMPIRAN-LAMPIRAN .....</b>	<b>117</b>

## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Fungsi Media dalam Pembelajaran .....	14
Gambar 2. Diagram Kerangka Berpikir .....	49
Gambar 3. Diagram Penjabaran Materi .....	66
Gambar 4. <i>Flowchart</i> Halaman Utama Media Pembelajaran.....	73
Gambar 5. Contoh Desain <i>Storyboard</i> Media Pembelajaran Interaktif .....	74
Gambar 6. Logo Multimedia Pembelajaran Makanan Tradisional Kab.Magelang.....	79
Gambar 7. Menu Intro Multimedia Pembelajaran Makanan Tradisional Kab.Magelang.....	79
Gambar 7. Halaman Loading Multimedia Pembelajaran Makanan Tradisional Kab.Magelang.....	80
Gambar 9. Menu Utama Multimedia Pembelajaran Makanan Tradisional Kab.Magelang.....	80
Gambar 10. Halaman Kompetensi Multimedia Pembelajaran Makanan Tradisional Kab.Magelang.....	81
Gambar 11. Halaman Materi Multimedia Pembelajaran Makanan Tradisional Kab.Magelang.....	82
Gambar 12. Halaman Video Multimedia Pembelajaran Makanan Tradisional Kab.Magelang.....	83
Gambar 13. Halaman Latihan Soal Multimedia Pembelajaran Makanan Tradisional Kab.Magelang.....	84
Gambar 14. Halaman Petunjuk Multimedia Pembelajaran Makanan Tradisional Kab.Magelang.....	85
Gambar 15. Halaman Tentang Multimedia Pembelajaran Makanan Tradisional Kab.Magelang.....	86
Gambar 16. Grafik Penilaian Ahli Materi.....	96
Gambar 17. Grafik Penilaian Ahli Media .....	101
Gambar 18. Grafik Hasil Uji Coba Skala Kecil.....	101
Gambar 19. Grafik Hasil Uji Coba Skala Besar Kelas XIIA.....	102
Gambar 20. Grafik Hasil Uji Coba Skala Besar Kelas XIIB.....	103
Gambar 21. Produk Akhir Halaman Intro.....	107

Gambar 22. Produk Akhir Menu utama.....	107
Gambar 23. Produk Akhir Menu Kompetensi.....	108
Gambar 24. Produk Akhir Menu Materi.....	108
Gambar 25. Produk Akhir Halaman Tampilan Video.....	108
Gambar 26. Produk Akhir Tampilan Menu Petunjuk.....	109
Gambar 27. Produk Akhir Tampilan Halaman Tentang.....	109

## DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Versi <i>Android</i> .....	24
Tabel 2. Kompetensi Inti Mata Pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan .....	29
Tabel 3. Kompetensi Dasar Mata Pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan .....	29
Tabel 4. Resep Sup Snerek.....	37
Tabel 5. Karakteristik Sup Snerek .....	38
Tabel 6. Resep Makanan Tradisional Buntel.....	39
Tabel 7. Karakteristik Makanan Tradisional Buntel.....	41
Tabel 8. Resep Kupat Tahu.....	42
Tabel 9. Karakteristik Kupat Tahu.....	43
Tabel 10. Resep Makanan Tradisional Bubur Blendrang .....	44
Tabel 11. Karakteristik Bubur Blendrang .....	46
Tabel 12. Resep Mangut Ikan Beong.....	46
Tabel 13. Karakteristik Mangut Ikan Beong.....	47
Tabel 14. Rangkuman Kisi-Kisi Wawancara.....	57
Tabel 15. Kisi-kisi instrument untuk ahli materi .....	59
Tabel 16. Kisi-kisi instrument untuk ahli media.....	60
Tabel 17. Kisi-kisi instrument untuk pengguna .....	61
Tabel 18. Kriteria Kelayakan Media.....	63
Tabel 19. Analisis Materi Pembelajaran .....	70
Tabel 20. Contoh <i>Storyboard</i> video pembelajaran .....	75
Tabel 21. Rekapitulasi Penilaian Media Pembelajaran Berbasis Android Pada Aspek Kesesuaian Oleh Ahli Materi.....	94
Tabel 22. Rekapitulasi Penilaian Media Pembelajaran Berbasis Android Pada Aspek Kualitas Isi dan Tujuan Oleh Ahli Materi .....	94
Tabel 23. Rekapitulasi Penilaian Media Pembelajaran Berbasis Android Pada Aspek Kualitas Instruksional Oleh Ahli Materi.....	95
Tabel 24. Rekapitulasi Penilaian Media Pembelajaran Berbasis Android Pada Aspek Kemudahan Penggunaan dan Navigasi Oleh Ahli Media.....	97
Tabel 25. Rekapitulasi Penilaian Media Pembelajaran Berbasis Android Pada Aspek Artistik dan Estetika Oleh Ahli Media.....	98
Tabel 26. Rekapitulasi Penilaian Media Pembelajaran Berbasis Android	

Pada Aspek Kualitas Fungsi Keseluruhan Oleh Ahli Media .....	99
Tabel 27. Rekapitulasi Penilaian Ujicoba Skala Kecil Media Pembelajaran Berbasis Android.....	101
Tabel 28. Revisi Ahli Materi.....	104
Tabel 29. Revisi Ahli Media.....	105
Tabel 30. Kritik dan Saran.....	106



## DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Silabus Mata Pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan.....	107
Lampiran 2. <i>Flowchart</i> Multimedia Interaktif Berbasis Android.....	134
Lampiran 3. <i>Storyboard</i> Multimedia Interaktif Berbasis Android .....	138
Lampiran 4. Kisi-kisi Soal Evaluasi .....	146
Lampiran 5. Surat Permohonan Validasi Ahli Materi I, Ahli Materi II, dan Ahli Media.....	161
Lampiran 6. Surat Izin Penelitian Fakultas Teknik.....	165
Lampiran 7. Angket Validasi Ahli Materi I, Ahli Materi II, Ahli Media dan Calon Pengguna.....	168
Lampiran 8. Data Hasil Validasi Kelayakan Multimedia Interaktif Berbasis Android Pada Siswa .....	186
Lampiran 9. Dokumentasi Uji Kelayakan Media Pembelajaran.....	190