

**PENGEMBANGAN MEDIA VIDEO PEMBELAJARAN PEMBUATAN
SWEET BREAD DENGAN METODE *STRAIGHT DOUGH*
DI SMK NEGERI 4 SURAKARTA**

TUGAS AKHIR SKRIPSI

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



Disusun Oleh :

Anjang Biyani Galih Janti
NIM. 15511241041

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2020**

**PENGEMBANGAN MEDIA VIDEO PEMBELAJARAN PEMBUATAN
SWEET BREAD DENGAN METODE STRAIGHT DOUGH
DI SMK NEGERI 4 SURAKARTA**

Oleh :
Anjang Biyani Galih Janti
15511241041

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk: 1) mengembangkan media video pembelajaran materi pembuatan *sweet bread*, 2) mengetahui kelayakan media video pembelajaran materi pembuatan *sweet bread* berdasarkan penilaian ahli materi, ahli media, dan siswa.

Penelitian dilaksanakan pada bulan Februari-Desember 2019 dengan tempat penelitian di SMK Negeri 4 Surakarta. Metode penelitian yang digunakan adalah *Research and Development* dengan pendekatan 4D (*Define, Design, Develop, dan Disseminate*). Pada tahap *Define* ditentukan materi yang akan digunakan dalam pembuatan media video pembelajaran. Tahap *Design* melakukan pembuatan *story board* dan *script* video pembelajaran serta pembuatan video. Tahap *develop* media video direvisi dan diuji kelayakannya oleh ahli materi, ahli media dan siswa. Tahap *disseminate* merupakan tahap penyebarluasan video pembelajaran yaitu dengan mengunggah ke akun *YouTube*. Analisa data dilakukan secara deskriptif kuantitatif.

Hasil penelitian menunjukkan :1) Media Video Pembelajaran Pembuatan *Sweet bread* dengan Metode *Straight Dough* di SMK N 4 Surakarta berdurasi 13 menit 36 detik. Video berisi tentang materi pembuatan *sweet bread* dari persiapan, pembuatan hingga pengemasan. Video dapat dilihat di akun *YouTube* pada <https://youtu.be/SdGv7TJmKEo>. 2) Hasil uji kelayakan media video pembelajaran berdasarkan penilaian ahli materi diperoleh nilai rata-rata prosentase 97,65% sehingga termasuk kategori sangat layak, ahli media diperoleh nilai rata-rata prosentase 98,44% sehingga termasuk kategori sangat layak dan siswa diperoleh nilai rata-rata prosentase 93,60 % sehingga termasuk kategori sangat layak. Dengan demikian, media video pembelajaran ini layak digunakan sebagai media pembelajaran *Pastry* dan *Bakery* Kompetensi Dasar Membuat *Sweet bread*.

Kata Kunci : Video Pembelajaran, Pengembangan, *Sweet bread*, Kelayakan

**THE DEVELOPMENT OF VIDEO PLATFORM OF SWEET BREAD
MAKING WITH STRAIGHT DOUGH METHOD
IN SMK NEGERI 4 SURAKARTA**

By :
Anjang Biyani Galih Janti
15511241041

ABSTRACT

The aim of this research was to find out: 1) how to develop a tutorial video of sweat bread making, 2) the feasibility of tutorial video of the making of sweet bread as a media of inter-learning based on the assessment of material expert, media expert, and students.

The research was taken between February – December 2019 and taken place at SMK Negeri 4 Surakarta. The method of the study is Research and Development using 4D Approach (Define, Design, develop, dan disseminate). The material that was used in the video tutorial was decided in the Define phase. The making of story board and video's script as well as the video making was in the Design phase. In the develop phase the video was revised and the feasibility was reviewed by material expert, media expert and the students. The disseminate phase was the phase where the video tutorial was distributed by uploading it into the YouTube. The Data analysis that was used in the study was quantitative descriptive.

The result of the research showed :1) The duration of Video Tutorial on The Making of Sweet bread Using Straight Dough Method in SMK N 4 Surakarta was 13 minutes 36 seconds. The video is about the making of sweet bread started from the preparation, the baking process to the packing process. The video can be seen on YouTube <https://youtu.be/SdGv7TJmKEo>. 2) The result of feasibility test of the tutorial video according to material expert brought 97.65% of average percentage value so it included into "very feasible" category, media expert recieve 98,44% average percentage value so that it included into "very feasible" category and the last but not least according to the students there were 93.60% average percentage value, also included into "very feasible" category. With previous result it could be concluded that tutorial video is feasible to be used as a teaching learning media of Pastry and Bakery as Basic Competence of Making Sweet bread.

Keywords : Tutorial Video, Development, Sweet bread, Feasibility

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Anjang Biyani Galih Janti
NIM : 15511241041
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Judul TAS : Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan
Sweet bread dengan Metode Straight Dough di SMK
Negeri 4 Surakarta

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

Yogyakarta, Desember 2019

Yang menyatakan,



Anjang Biyani Galih Janti

NIM. 15511241041

HALAMAN PERSETUJUAN

Tugas Akhir Skripsi dengan Judul

PENGEMBANGAN MEDIA VIDEO PEMBELAJARAN PEMBUATAN SWEET BREAD DENGAN METODE STRAIGHT DOUGH DI SMK NEGERI 4 SURAKARTA

Disusun Oleh :

Anjang Biyani Galih Janti

NIM : 15511241041

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

Yogyakarta, 23 Desember 2019

Mengetahui,
Ketua Program Studi
Pendidikan Teknik Boga

Disetujui,
Dosen Pembimbing,



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

NIP. 19770131 200212 2 001



Wika Rinawati, M.Pd

NIP. 19760424 200112 2 002

HALAMAN PENGESAHAN

**Tugas Akhir Skripsi
PENGEMBANGAN MEDIA VIDEO PEMBELAJARAN PEMBUATAN
SWEET BREAD DENGAN METODE STRAIGHT DOUGH
DI SMK NEGERI 4 SURAKARTA**

Disusun oleh:
Anjang Biyani Galih Janti
15511241041

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

Pada tanggal 9 Januari 2019

TIM PENGUJI

Nama/Jabatan

Tanda Tangan

Tanggal

Wika Rinawati, S.Pd., M.Pd
Ketua Penguji/Pembimbing



14 Januari 2020

Fitri Rahmawati, M.P
Sekretaris



21 Januari 2020

Dra. Rizqie Auliana, M.Kes
Penguji



17 Januari 2020



Yogyakarta, Januari 2020
Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta
Dekan,


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

HALAMAN PERSEMBAHAN

Puji dan syukur kepada Tuhan Yang Maha Kuasa, saya persembahkan karya skripsi ini untuk orang-orang yang saya sayangi :

- Bapak, Ibu, Mas Anjang, Simbah, Tante, Bulik tercinta sebagai motivator terbesar dalam hidup yang tidak pernah lelah menyayangi dan mendoakan yang terbaik.
- Kedua adikku, Tung-tung dan Luna yang selalu memberikan semangat.
- Keluarga besar yang telah memberikan semangat selama perkuliahan ini.
- Sahabat-sahabat suka dukaku Miftah dan Syifa yang selalu memberikan motivasi sehingga bisa menuntaskan skripsi.
- Teman-teman Pendidikan Teknik Boga Kelas D 2015 : Ahqid, Dian, Erma, Niki, Isna, Khabib, Anisa, Ade, Nisa, Mala, Dina, Vitri, Indah, Fathia, Fariha, Gizel, Elsa, Mei, Ummi, Nadya, Lulu, Novi, David, Mimi, Nasya, Falah, Hikam, Okta, Anin yang banyak membantu berproses menjadi lebih baik di kampus. *I love all of you guys.*
- Almamater UNY yang memberikan saya banyak pelajaran untuk bekal kehidupan selanjutnya.

MOTTO

“ Momo kuri san-nen, kaki hachi-nen ”

“Setiap pohon punya waktunya sendiri-sendiri untuk berbuah. Persik dan berangan butuh 3 tahun, sedangkan kesemek 8 tahun”

-Anonim

“We rise by lifting others up, not by lowering them”

- Inspire Your Beautiful Soul

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, atas limpahan rahmat serta karunia-Nya, Tugas Akhir Skripsi dalam rangka untuk memenuhi sebagian persyaratan untuk mendapatkan gelar Sarjana Pendidikan dengan judul “Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan *Sweet bread* dengan Metode *Straight Dough* di SMK Negeri 4 Surakarta” dapat disusun sesuai dengan harapan. Tugas Akhir Skripsi ini dapat diselesaikan tidak lepas dari bimbingan, pengarahan, dan kerjasama dengan pihak lain. Pada kesempatan ini perkenankan saya mengucapkan terimakasih kepada :

1. Wika Rinawati, M.Pd selaku Dosen Pembimbing sekaligus validator media Tugas Akhir Skripsi yang telah banyak memberikan bimbingan, arahan, dan motivasi selama penyusunan Tugas Akhir Skripsi.
2. Dra. Rizqie Auliana, M.Kes selaku validator instrumen, materi serta penguji yang memberikan saran/masukan perbaikan sehingga penelitian Tugas Akhir Skripsi dapat terlaksana sesuai dengan tujuan.
3. Fitri Rahmawati, M.P selaku sekretaris yang sudah memberikan koreksi perbaikan secara komprehensif terhadap Tugas Akhir Skripsi ini
4. Dra.Badraningsih Lastariwati, M.Kes selaku Ketua Prodi Pendidikan Teknik Boga yang telah memberikan kemudahan pembuatan Tugas Akhir Skripsi ini
5. M. Adam Jerusalem, M.T.,Ph.D selaku , Ketua Jurusan Pendidikan Teknik Boga, Busana, Rias Kecantikan (PTBB), beserta dosen dan staf yang telah memberikan bantuan dan fasilitas sampai dengan selesainya Tugas Akhir Skripsi ini.
6. Prof. Drs. Herman Dwi Surjono, M.Sc.,MT.,Ph.D selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta yang memberikan persetujuan pelaksanaan Tugas Akhir Skripsi.
7. Suyono, M.Si selaku Kepala SMK Negeri 4 Surakarta yang telah memberi ijin dan bantuan dalam pelaksanaan penelitian Tugas Akhir Skripsi ini.

8. Dra. Kurniasih, S.Pd selaku guru pembimbing pelaksanaan penelitian di SMK Negeri 4 Surakarta yang telah memberikan saran dan masukan sehingga penelitian Tugas Akhir Skripsi dapat terlaksana sesuai tujuan.
9. Para guru dan staf di SMK Negeri 4 Surakarta yang telah memberi bantuan dalam memperlancar pengambilan data selama proses penelitian Tugas Akhir Skripsi ini.
10. Semua pihak, secara langsung maupun tidak langsung yang tidak dapat disebutkan di sini 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 balasan dari Tuhan Yang Maha Esa dan Laporan Tugas Akhir Skripsi ini dapat bermanfaat bagi pembaca atau pihak yang membutuhkan.

Yogyakarta, Januari 2020

Penulis,

Anjang Biyani Galih Janti

NIM. 15511241052

DAFTAR ISI

Halaman

PENGEMBANGAN MEDIA VIDEO PEMBELAJARAN PEMBUATAN	i
ABSTRAK	ii
SURAT PERNYATAAN	iv
HALAMAN PERSETUJUAN.....	v
HALAMAN PENGESAHAN	vi
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	vii
MOTTO	viii
KATA PENGANTAR.....	ix
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Identifikasi Masalah.....	5
C. Batasan Masalah	6
D. Rumusan Masalah.....	6
E. Tujuan Penelitian	7
F. Spesifikasi Produk yang dikembangkan	7
G. Manfaat Penelitian	8
BAB II KAJIAN PUSTAKA	
A. Kajian Teori.....	10
B. Penelitian yang Relevan.....	52
C. Kerangka Berpikir.....	53
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Model Pengembangan.....	56
B. Prosedur Pengembangan	56
C. Sumber Data / Subjek Penelitian	60
D. Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data.....	61
E. Validitas Instrumen.....	64

F. Teknik Analisis Data.....	65
------------------------------	----

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Deskripsi Data Uji Coba	67
B. Pembahasan Hasil Penelitian.....	80

BAB V SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan	84
B. Keterbatasan Penelitian	84
C. Saran	85

DAFTAR PUSTAKA.....	86
----------------------------	-----------

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Halaman

Tabel 1. Kompetensi Dasar Mata Pelajaran Produk <i>Pastry</i> dan <i>Bakery</i>	33
Tabel 2. Fungsi Enzim Pada Peragian	48
Tabel 3. Kegagalan dalam Membuat Bread dan Penyebabnya	50
Tabel 4. Sumber Data Penelitian	61
Tabel 5. Kisi-Kisi Pedoman Wawancara Guru	62
Tabel 6. Kisi-Kisi Pedoman Wawancara Siswa	62
Tabel 7. Kisi-Kisi Angket Penilaian oleh Ahli Media	63
Tabel 8. Kisi-Kisi Angket Penilaian oleh Ahli Materi	63
Tabel 9. Kisi-Kisi Angket Penilaian oleh Siswa	64
Error! Missing test condition.	
Tabel 11. Kategori Kelayakan Media	66
Tabel 12. Kompetensi Dasar Mata Pelajaran Produk <i>Pastry & Bakery</i> KD <i>Sweet bread</i>	69
Tabel 13. Silabus <i>Sweet bread</i>	69
Tabel 14. Bagian-bagian Video	74
Tabel 15. Revisi dan Perbaiki Video Pembelajaran oleh Ahli Materi	76
Tabel 16. Revisi dan Perbaiki Video Pembelajaran oleh Ahli Media	76
Tabel 17. Rekapitulasi Uji Kelayakan Oleh Ahli Materi	77
Tabel 18. Rekapitulasi Uji Kelayakan Oleh Ahli Media	78
Tabel 19. Rekapitulasi Uji Kelayakan Oleh Siswa	79

DAFTAR GAMBAR

Halaman

Gambar 1. Bagan Kerangka Berpikir	55
Gambar 2. Bagan Pengembangan Media Video Pembelajaran.....	57
Gambar 3. Persentase Penilaian	66

DAFTAR LAMPIRAN

Halaman

Lampiran 1. Silabus Mata Pelajaran Produk <i>Pastry</i> dan <i>Bakery</i> Materi Pembuatan <i>Sweet bread</i>	90
Lampiran 2. Surat Permohonan Validasi Instrumen TA dan Materi.....	93
Lampiran 3. Surat Pernyataan Validasi Materi Awal Naskah Video	94
Lampiran 4. Surat Pernyataan Validasi Instrumen TA Materi.....	96
Lampiran 5. Hasil Validasi Instrumen TA Materi.....	98
Lampiran 6. Lembar Validasi Media Video Pembelajaran oleh Ahli Materi.....	100
Lampiran 7. Surat Permohonan Validasi Instrumen TA dan Media	106
Lampiran 8. Surat Pernyataan Validasi Instrumen TA Media dan Siswa	107
Lampiran 9. Lembar Validasi Media Video Pembelajaran oleh Ahli Media	110
Lampiran 10. Surat Ijin Penelitian Fakultas Teknik untuk Cabang Dinas Pendidikan Wilayah VII Surakarta	116
Lampiran 11. Surat Ijin Penelitian Fakultas Teknik untuk SMK Negeri 4 Surakarta.....	117
Lampiran 12. Surat Ijin Penelitian Cabang Dinas Pendidikan Wilayah VII Surakarta.....	118
Lampiran 13. Hasil Uji Kelayakkan Oleh Ahli Materi.....	119
Lampiran 14. Hasil Uji Kelayakan oleh Ahli Media.....	120
Lampiran 15. Hasil Uji Kelayakan oleh Siswa	121
Lampiran 16. Kerangka Naskah Video.....	122
Lampiran 17. Surat SK Pembimbing.....	143
Lampiran 18. Angket Uji Kelayakan Oleh Siswa	144
Lampiran 19. Foto Uji Kelayakan Oleh Siswa	146