

**PENGEMBANGAN MEDIA VIDEO PEMBELAJARAN
PEMBUATAN *PUFF PASTRY* SEBAGAI PELENGKAP *BREAKFAST***

TUGAS AKHIR SKRIPSI

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



Oleh:

Anggun Novita Rini

NIM 17511247004

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA
JURUSAN PENDIDIKAN TEKNIK BOGA BUSANA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

2020

PENGEMBANGAN MEDIA VIDEO PEMBELAJARAN PEMBUATAN *PUFF PASTRY* SEBAGAI PELENGKAP *BREAKFAST*

Oleh:
Anggun Novita Rini
NIM 17511247004

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini adalah: 1) Mengembangkan media video pembelajaran pembuatan *puff pastry* sebagai pelengkap *breakfast* pada Mata Pelajaran Produk *Pastry* dan *Bakery* untuk kelas XII SMK N 4 Yogyakarta, 2) Mengetahui kelayakan media video pembelajaran pembuatan *puff pastry* sebagai pelengkap *breakfast* pada Mata Pelajaran Produk *Pastry* dan *Bakery* untuk kelas XII SMK N 4 Yogyakarta.

Penelitian ini merupakan penelitian pengembangan (R&D) dengan model pengembangan 4D yaitu (*Define, Design, Develop, Disseminate*). Penelitian dilaksanakan pada bulan September 2019 - Februari 2020 di SMK N 4 Yogyakarta dan Jurusan Pendidikan Boga dan Busana (PTBB) UNY. Subjek uji coba pada penelitian ini yaitu dua validator ahli materi, satu validator ahli media dan 30 peserta didik kelas XII SMK N 4 Yogyakarta. Metode pengumpulan data dengan observasi, wawancara, angket dan dokumentasi. Analisis data yang digunakan adalah analisis deskriptif kuantitatif.

Hasil penelitian ini adalah: 1) pengembangan video pembelajaran dilakukan dengan, a) Tahap *define*, yaitu analisis awal, analisis kurikulum, analisis peserta didik, analisis materi dan merumuskan tujuan, b) Tahap *design*, rancangan pengembangan video meliputi pra produksi, produksi dan pasca produksi, c) Tahap *develop* yaitu validasi ahli, revisi dan uji coba produk. Tahap *disseminate* dengan cara mengunggah video melalui *YouTube* pada *channel* Boga UNY dengan URL <https://youtu.be/NoVktWuyJJk>. 2) Hasil penilaian kelayakan video pembelajaran pembuatan *puff pastry* sebagai pelengkap *breakfast* oleh ahli materi menghasilkan nilai rerata 97,27% termasuk kategori sangat layak, oleh ahli media nilai rerata 98,60% kategori sangat layak dan oleh siswa nilai rerata 92,78% sehingga video pembelajaran pembuatan *puff pastry* sebagai pelengkap *breakfast* dinyatakan sangat layak digunakan sebagai media pembelajaran.

Kata kunci: pengembangan, video pembelajaran, *puff pastry*, *breakfast*.

DEVELOPMENT OF LEARNING VIDEO MEDIA FOR MAKING PUFF PASTRY AS A COMPLEMENT TO BREAKFAST

Anggun Novita Rini

NIM 17511247004

ABSTRACT

The study aims to: 1) develop the learning video media for making puff pastry as a complement to breakfast on the Pastry and Bakery subjects at SMK N 4 Yogyakarta. 2) measure the feasibility of the learning video media making puff pastry for breakfast on the Pastry and Bakery subjects at SMK N 4 Yogyakarta.

This is a research & development (R&D) study using 4D model (Define, Design, Develop, and Disseminate). The research be held from September 2019 – February 2020 in Department of Culinary and Fashion Education, Faculty of Engineering, Yogyakarta State University. The feasibility test was performed by two material experts, one media expert, and 30 students of XII grade in SMK N 4 Yogyakarta. The method of data collected by observation, interview, literature review, questionnaires and documentation. The data were analysed by quantitative descriptively.

The results of this research are: 1) the learning video was developed through, a) the define stage is front-end analysis, curriculum analysis, learner analysis, material analysis, and specifying instructional objectives; b) the design stage, namely the video development design, which comprises pre-production, production, and post-production; c) the develop stage is expert appraisal, revision, and development testing; d) the disseminate stage was uploaded to YouTube channel Boga UNY of <https://youtu.be/NoVktWuyJJk>. 2) The average score of feasibility test results of the video making puff pastry for breakfast according to the material experts is 97,27%, from the media expert is 98,60%, and from students is 92,78%. It can be concluded that the video is very feasible to be used as a learning media.

Keywords: development, learning video, puff pastry, breakfast

SURAT PERNYATAAN

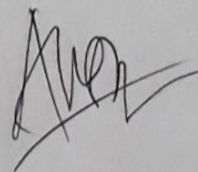
Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Anggun Novita Rini
NIM : 17511247004
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Judul TAS : Pengembangan Media Video Pembelajaran
Pembuatan *Puff pastry* Sebagai Pelengkap *Breakfast*

Menyatakan bahwa skripsi ini benar-benar karya saya sendiri dibawah tema penelitian payung dosen atas nama Wika Rinawati, M.Pd., Jurusan Pendidikan Teknik Boga, Fakultas Teknik 2019. Sepanjang pengetahuan saya tidak terdapat karya atau pendapat yang ditulis atau diterbitkan orang lain kecuali sebagai acuan kutipan dengan mengikuti tata penulisan karya ilmiah yang telah lazim.

Yogyakarta, 3 Februari 2020

Yang menyatakan,



Anggun Novita Rini

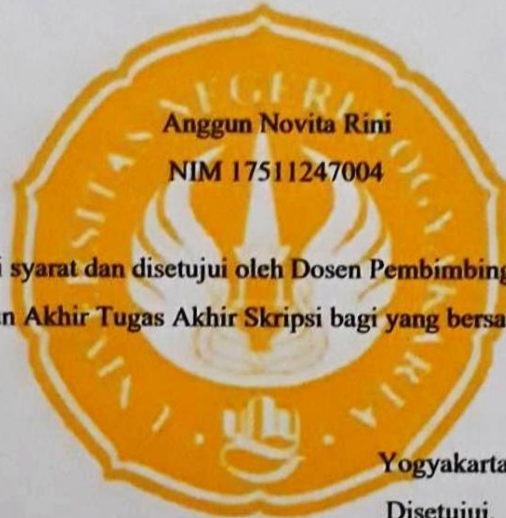
NIM 17511247004

LEMBAR PERSETUJUAN

Tugas Akhir Skripsi dengan Judul:

**PENGEMBANGAN MEDIA VIDEO PEMBELAJARAN
PEMBUATAN *PUFF PASTRY* SEBAGAI PELENGKAP *BREAKFAST***

Disusun Oleh:



Anggun Novita Rini

NIM 17511247004

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

Yogyakarta, Februari 2020

Mengetahui,
Ketua Program Studi
Pendidikan Teknik Boga,

Disetujui,
Dosen Pembimbing

Dr. Dra Badraningsih Lastariwati, M. Kes
NIP. 19600625 198601 2 001

Dra. Rizqie Auliana, M.Kes
NIP. 19670805 199303 2 001

HALAMAN PENGESAHAN

Tugas Akhir Skripsi

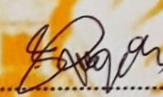


PENGEMBANGAN MEDIA VIDEO PEMBELAJARAN PEMBUATAN PUFF PASTRY SEBAGAI PELENGKAP *BREAKFAST*

Disusun Oleh:


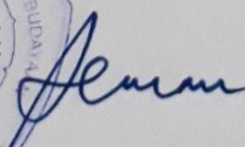
Anggun Novita Rini
NIM 17511247004

Telah dipertahankan di depan Tim Penguji Tugas Akhir Skripsi Program Studi
Pendidikan Teknik Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta
pada tanggal 11 Februari 2020

TIM PENGUJI

Nama/Jabatan	Tanda Tangan	Tanggal
<u>Dra. Rizqie Auliana, M.Kes</u> Ketua Penguji/Pembimbing		11 Februari 2020
<u>Dewi Eka Murniati, M.M</u> Sekretaris		11 Februari 2020
<u>Wika Rinawati, M.Pd</u> Penguji		11 Februari 2020

Yogyakarta, Februari 2020
Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta
Dekan,



Prof. Drs. Herman Dwi Surjono, M.Sc.,MT.,Ph.D.

NIP. 19640205 198703 1 001

MOTTO

“Sesungguhnya sesudah kesulitan itu ada kemudahan, maka apabila kamu telah selesai (dari suatu urusan), kerjakanlah dengan sungguh-sungguh (urusan) yang lain, dan hanya kepada Allah lah hendaknya kamu berharap.”

(QS. Al- Insyirah: 6-8)

“Barang siapa yang mempermudah kesulitan orang lain, maka Allah ta’ala akan mempermudah urusannya di dunia dan akhirat.”

(HR. Muslim)

Libatkanlah Allah dalam setiap urusan, insya Allah Dia akan menolongmu dan mempermudah urusanmu.

(Penulis)

HALAMAN PERSEMBAHAN

Segala puji dan syukur kehadiran Allah Subhanahu Wata'ala yang telah memberikan kemudahan kepada penulis untuk menyelesaikan Tugas Akhir Skripsi dengan lancar tanpa kendala yang berarti. Karya ini saya persembahkan untuk:

1. Orang tua saya yang saya cintai, Bapak Haryono, Kakak-kakak saya; Eliza Marcella Sarah dan Rory Harley Davidson, serta Rokhmad Iswanur yang selalu memberikan doa, semangat, dan motivasi.
2. Diri saya sendiri karena telah bisa melewati segala rintangan yang ada selama proses penelitian Tugas Akhir Skripsi.
3. Teman-teman PKS 2017 yang berjuang bersama.
4. Teman-teman KKN 128 2018 dan PLP Malaysia 2019.
5. Sahabat-sahabat saya yang selalu memberi semangat.
6. Seluruh jajaran Dosen dan karyawan Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah Subhanahu Wata'ala berkat rahmat dan karunia-Nya, sehingga Tugas Akhir Skripsi dalam rangka untuk memenuhi sebagian persyaratan untuk mendapatkan gelar Sarjana Pendidikan dengan judul “Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan *Puff Pastry* sebagai Pelengkap *Breakfast*” 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. Dra. Rizqie Auliana, M.Kes selaku dosen pembimbing TAS, validator ahli materi sekaligus Ketua Penguji yang telah memberikan semangat, dorongan, dan bimbingan selama penyusunan Tugas Akhir Skripsi ini.
2. Fitri Rahmawati, M.P, selaku Validator Instrument dalam penelitian TAS yang memberikan saran dan masukan perbaikan sehingga penelitian TAS dapat terlaksana sesuai dengan tujuan.
3. Wika Rinawati, M.Pd, selaku Validator Ahli Media dan Penguji dalam penelitian TAS yang memberikan saran dan masukan perbaikan sehingga penelitian TAS dapat terlaksana sesuai dengan tujuan.
4. Dewi Eka Murniati, M.M, selaku Sekretaris yang memberikan koreksi perbaikan secara komprehensif terhadap TAS ini.
5. Dr. Dra. Badraningsih Lastarwati, M.Kes. selaku Ketua Program Studi Pendidikan Teknik Boga beserta dosen dan staf yang telah memberikan bantuan dan fasilitas selama proses penyusunan pra proposal sampai dengan selesainya TAS ini.
6. Mohammad Adam Jerusalem, M.T.,Ph.D, selaku Ketua Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana 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 Universitas Negeri Yogyakarta yang memberikan persetujuan pelaksanaan Tugas Akhir Skripsi.

8. Setyo Budi Sungkowo, S.Pd selaku Kepala Sekolah SMK Negeri 4 Yogyakarta yang telah memberi ijin dan bantuan dalam pelaksanaan penelitian Tugas Akhir Skripsi ini.
9. Dra. Miftakhul Wahniyatun, M.Pd selaku guru Mata Pelajaran Produk *Pastry* dan *Bakery* SMK Negeri 4 Yogyakarta yang telah memberi bantuan memperlancar pengambilan data selama proses penelitian Tugas Akhir Skripsi.
10. Semua pihak yang terlibat 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 diberikan semua pihak di atas menjadi amalan yang bermanfaat dan mendapatkan balasan dari Allah SWT dan Tugas Akhir Skripsi ini menjadi informasi bermanfaat bagi pembaca atau pihak lain yang membutuhkannya.

Yogyakarta, 3 Februari 2020

Penulis

Anggun Novita Rini

NIM 17511247004

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN SAMBUNG	i
ABSTRAK	ii
SURAT PERNYATAAN.....	iii
LEMBAR PERSETUJUAN.....	iv
HALAMAN PENGESAHAN	v
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	9
C. Pembatasan Masalah	10
D. Rumusan Masalah	10
E. Tujuan Pengembangan	10
F. Manfaat Pengembangan	11
G. Asumsi Pengembangan.....	13
H. Spesifikasi Produk yang Dikembangkan	13
BAB II KAJIAN PUSTAKA	15
A. Kajian Teori.....	15
1. Pembelajaran	15
2. Kurikulum 2013	16
3. Media Pembelajaran	19
4. Video Pembelajaran.....	29
5. Mata Pelajaran Produk <i>Pastry</i> dan <i>Bakery</i>	43
6. <i>Puff Pastry</i>	49
7. <i>Breakfast (Sarapan Pagi)</i>	62
B. Kajian Penelitian yang Relevan	63
C. Kerangka Berpikir	65
D. Pertanyaan Penelitian	69
BAB III METODE PENELITIAN.....	70
A. Model Pengembangan	70
B. Prosedur Pengembangan	71
C. Desain Uji Coba Produk.....	79
1. Desain Uji Coba	79
2. Subjek Uji Coba	79
3. Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data.....	80
4. Teknik Analisa Data	90

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	92
A. Hasil Pengembangan Produk Awal.....	92
B. Hasil Uji Coba Produk.....	111
C. Revisi Produk.....	126
D. Kajian Produk Akhir	132
E. Keterbatasan Penelitian	139
BAB V SIMPULAN DAN SARAN.....	140
A. Simpulan tentang Produk.....	140
B. Saran Pemanfaatan Produk.....	141
C. Diseminasi dan Pengembangan Produk Lebih Lanjut	141
DAFTAR PUSTAKA.....	143
LAMPIRAN-LAMPIRAN	147

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Kompetensi Inti Mata Pelajaran Produk <i>Pastry</i> dan <i>Bakery</i>	44
Tabel 2. Kompetensi Dasar Pengetahuan dan Keterampilan	45
Tabel 3. Silabus <i>Puff Pastry</i> SMK N 4 Yogyakarta	46
Tabel 4. Resep Dasar <i>Puff Pastry</i>	55
Tabel 6. Kisi-kisi Instrumen Penilaian Kelayakan Ahli Materi	83
Tabel 7. Kisi-kisi Instrumen Penilaian Kelayakan Ahli Media.....	85
Tabel 8. Kisi-kisi Instrumen Penilaian Kelayakan Calon <i>User</i> (Peserta didik)	87
Tabel 9. Skor Penilaian Kelayakan Media Pembelajaran	90
Tabel 10. Konversi Data Berskala Interval Menjadi Ordinal.....	91
Tabel 11. Rekapitulasi Penilaian oleh Ahli Materi.....	112
Tabel 12. Rekapitulasi Penilaian oleh Ahli Media	117
Tabel 13. Rekapitulasi Penilaian Calon Pengguna (Siswa)	122
Tabel 14. Perbaikan Pertama Video Pembuatan <i>Puff Pastry</i>	126
Tabel 15. Perbaikan Kedua Video Pembuatan <i>Puff Pastry</i>	129
Tabel 16. Bagian-bagian Video Pembuatan <i>Puff Pastry</i>	133

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Metode Perancis (<i>French Method</i>).....	56
Gambar 2. Metode Inggris (<i>English Method</i>).....	57
Gambar 3. Metode Skotlandia (<i>Scotch Method</i>)	57
Gambar 4. Lipatan Tunggal (<i>Single Fold</i>)	58
Gambar 5. Lipatan Ganda (<i>Double Fold</i>).....	59
Gambar 6. Jenis <i>Make up Turnover</i>	61
Gambar 7. Diagram Kerangka Berpikir Penelitian.....	68
Gambar 8. Diagram Pengembangan Media Video Pembelajaran	78
Gambar 9. Diagram Alir Pembuatan <i>Script</i>	101
Gambar 10. Pengambilan Gambar dengan <i>Long Shoot</i>	105
Gambar 11. Pengambilan Gambar dengan <i>Medium Shoot</i>	105
Gambar 12. Pengambilan Gambar dengan <i>High Angle</i>	106
Gambar 13. Pengambilan Gambar dengan <i>Eye Level</i>	106
Gambar 14. Pengambilan Gambar dengan <i>Close Up</i>	106

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. SK Pembimbing TAS	147
Lampiran 2. Surat Izin Penelitian	148
Lampiran 3. Silabus SMK N 4 Yogyakarta	149
Lampiran 4. RPP Mata Pelajaran Produk <i>Pastry</i> dan <i>Bakery</i>	161
Lampiran 5. Script Video Pembelajaran	178
Lampiran 6. Validasi Instrumen Penelitian	196
Lampiran 7. Deskripsi Butir Penilaian Angket	202
Lampiran 8. Angket Penilaian Kelayakan Ahli Materi.....	211
Lampiran 9. Angket Penilaian Kelayakan Ahli Media	219
Lampiran 10. Angket Penilaian Kelayakan Peserta Didik	223
Lampiran 11. Hasil Perhitungan Pengolahan Data	225
Lampiran 12. Surat Keterangan Telah Melakukan Penelitian.....	231
Lampiran 13. Dokumentasi	232

