

**PENGEMBANGAN VIDEO PEMBELAJARAN PEMBUATAN
GARLIC SNACK PADA MATA PELAJARAN PRODUKSI
PENGOLAHAN HASIL NABATI UNTUK SISWA
KELAS XI SMKN 1 CANGKRINGAN**

TUGAS AKHIR SKRIPSI

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



Disusun Oleh :

Dian Nurtriyanti

NIM. 15511244002

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

2019

**PENGEMBANGAN VIDEO PEMBELAJARAN PEMBUATAN
GARLIC SNACK PADA MATA PELAJARAN PRODUKSI
PENGOLAHAN HASIL NABATI UNTUK SISWA
KELAS XI SMKN 1 CANGKRINGAN**

Oleh :
Dian Nurtriyanti
15511244002

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk: 1) mengembangkan video pembuatan garlic snack berbasis *student centered learning* (SCL), 2) mengetahui kelayakan pengembangan video pembelajaran pembuatan garlic snack berdasarkan penilaian ahli materi, ahli media, guru mata pelajaran Pengetahuan Bahan Makanan (PBM), dan siswa.

Penelitian ini merupakan penelitian pengembangan (Research & Development) dengan model pengembangan 4D (Define, Design, Develop, Disseminate). Penelitian dilaksanakan pada bulan April - September 2019 di Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana (PTBB), Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta. Penilaian kelayakan video dilakukan pada 2 orang ahli materi, 1 orang ahli media dan 30 orang siswa kelas XI SMK 1 Cangkringan.

Hasil penelitian menunjukkan: 1) Video pembuatan garlic snack berdurasi 12 menit 19 detik dengan format mp4. Bagian-bagian video antara lain: a) pembukaan oleh presenter, berisi penyampaian materi tentang makanan ringan, bahan utama, sifat makanan ringan dan pemilihan bahan kemasan, b) bagian isi, mencakup: persiapan alat dan bahan, proses pembuatan, proses pengemasan, dan proses penentuan waktu kadaluarsa, c) penutupan oleh presenter, berisi evaluasi dan kesimpulan. Video diunggah ke YouTube channel Boga UNY dengan URL <https://youtu.be/NShmUvt7Y5o> 2) Hasil penilaian kelayakan video pembuatan garlic snack oleh ahli materi menghasilkan nilai rerata 94,60% termasuk kategori sangat layak, ahli media nilai rerata 98,95% kategori sangat layak dan siswa nilai rerata 92,07% kategori sangat layak. Berdasarkan uji kelayakan tersebut, maka dapat disimpulkan bahwa video pembuatan garlic snack sangat layak digunakan sebagai media pembelajaran di SMK.

Kata Kunci : garlic snack, video pembelajaran, *student centered learning*

**THE DEVELOPING VIDEO LEARNING FOR VEGETABLE BASED
PRODUCT PROCESSING COURSE ON THE SUBJECT OF SNACK
PRODUCTION IN SMKN 1 CANGKRINGAN**

**Dian Nurtriyanti
15511244002**

ABSTRACT

The aim of this study was to : 1) develop video garlic snack production based on student centered learning (SCL), 2) measure the feasibility of garlic snack on the assessment of course experts, media experts, Food Knowledge (PBM) teachers', and students.

This research was done by a research & development (R & D) approach by using 4D models (Define, Design, Develop, and Disseminate). The research was done on April 2019- September 2019 in Pendidikan Teknik Boga Dan Busana (PTBB), Faculty of Engineering, Universitas Negeri Yogyakarta. The tested for the feasibility by two (2) material experts, one (1) media expert, and 30 XI grade students at SMK Negeri 1 Cangkringan.

The results of the study found: 1) video garlic snack production has a duration 12 min 19 sec.with format mp4. This video consists of a) an opening by presenter, containing the delivery of material about snack, main ingredients, the nature of snacks, and the selection of packaging materials, b) a content section including preparation tool and material preparation, production process, packaging process, and the precess of determining the expiration time, c) a closing by presenter,containing evaluation and conclusion.video uploaded to youtube channel BOGA UNY with <https://youtu.be/NShmUvt7Y5o>. 2) results assessing the feasibility of a video making garlic snack by material experts produced an average rating of 94,60% including the very feasible category, media experts averaging 98,95% the category very feasible and student a mean score of 92,07% the category very feasible. Based on the feasibility test, it can be concluded that the making garlic snack videos is very suitable to be used as a learning in SMK.

Keywords: garlic snack, video learning, student centered learning

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Dian Nurtriyanti

NIM : 15511244002

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Judul TAS : Pengembangan Video Pembelajaran Pembuatan Garlic
Snack Pada Mata Pelajaran Pengolahan Hasil Nabati
Untuk Siswa Kelas XI SMKN 1 Cangkringan

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 telah lazim.

Yogyakarta, September 2019

Yang menyatakan,



Dian Nurtriyanti
NIM. 15511244002

HALAMAN PERSETUJUAN

Tugas Akhir Skripsi dengan Judul

**PENGEMBANGAN VIDEO PEMBELAJARAN PEMBUATAN
GARLIC SNACK PADA MATA PELAJARAN PRODUKSI
PENGOLAHAN HASIL NABATI UNTUK SISWA
KELAS XI SMKN 1 CANGKRINGAN**

Disusun Oleh :

Dian Nurtriyanti
NIM : 15511244002

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

Yogyakarta, 24 September 2019

Mengetahui,
Ketua Program Studi
Pendidikan Teknik Busana



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

Disetujui,
Dosen Pembimbing,



Andian Ari Anggraeni, ST.,M.Sc
NIP. 19780911 200212 2 002

HALAMAN PENGESAHAN

Tugas Akhir Skripsi

**PENGEMBANGAN VIDEO PEMBELAJARAN PEMBUATAN
GARLIC SNACK PADA MATA PELAJARAN PRODUKSI
PENGOLAHAN HASIL NABATI UNTUK SISWA
KELAS XI SMKN 1 CANGKRINGAN**

Disusun oleh:

Dian Nurtriyanti
15511244002

Telah dipertahankan di depan Tim Penguji Tugas Akhir Skripsi Program Studi

Pendidikan Teknik Boga Fakultas Teknik

Universitas Negeri Yogyakarta

Pada tanggal 27 September 2019

TIM PENGUJI

Nama/ jabatan

Tanda tangan

Tanggal

Andian Ari Anggraeni, ST., M.Sc
Ketua Penguji/Pembimbing


.....

27 September 2019

Wika Rinawati, M.Pd
Sekretaris


.....

27 September 2019

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


.....

27 September 2019

Yogyakarta, 27 September 2019

Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

Dekan,



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

NIP. 19640205 198703 1 001

HALAMAN PERSEMBAHAN

Dengan mengucapkan syukur Alhamdulillah kepada Allah Subhanahu Wata'ala, saya persembahkan karya skripsi ini untuk orang-orang yang saya sayangi :

- Orang tua saya tercinta yakni, ibu Wartini dan Alm bapak Dolahadi sebagai motivator terbesar dalam hidup yang tidak pernah lelah menyayangi dan mendoakan, atas semua pengorbanan dan kerja keras yang tidak akan bisa saya balas semuanya.
- Kedua kakakku Anwar Rukiyati dan Alm Ani Setiyawati yang selalu memberikan semangat dan doa.
- Seluruh Dosen dan Karyawan jurusan Pendidikan Teknik Boga Busana Universitas Negeri Yogyakarta, terimakasih atas bantuan dan bimbingannya selama menempuh pendidikan di kampus tercinta ini.
- Yurnallisa, Nurhayati dan guru dan karyawan SMK N 1 Pandak yang selalu menjadi motivator dan mendukung saya untuk bisa kuliah.
- Teman-teman Pendidikan Teknik Boga Kelas D 2015 yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu.
- Mahadiksi UNY yang telah memberikan kesempatan pada saya untuk mendapat beasiswa sehingga 4 tahun perkuliahan dapat berjalan lancar.
- Almamater UNY yang memberikan saya banyak pelajaran untuk bekal kehidupan selanjutnya.
- Erfan Prasetyo, Fathia Bela A., serta teman-temanku yang selalu memberiku suport, semangat dan doa sampai saya bisa menyelesaikan kuliah ini.

MOTTO

“Barang siapa mempermudah urusan orang lain, maka pasti Allah akan memudahkan urusannya di dunia dan akhirat”

(HR. Muslim)

“Sebaik-baik manusia adalah yang paling bermanfaat bagi manusia lainnya”

(HR. Ahmad)

“.. Maka sesungguhnya bersama kesulitan ada kemudahan. Sesungguhnya bersama kesulitan ada kemudahan. Maka apabila kamu telah selesai dari satu urusan, maka kerjakanlah dengan sungguh-sungguh urusan yang lain. Dan hanya kepada Tuhanmulah engkau berharap.” (QS. Al-Insyirah: 7)

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT, atas limpahan rahmat serta karunia-Nya, Tugas Akhir Skripsi dalam rangka untuk memenuhi sebagian persyaratan untuk mendapatkan gelar Sarjana Pendidikan dengan judul “Pengembangan Video Pembelajaran Pembuatan Garlic Snack Pada Mata Pelajaran Produksi Pengolahan Hasil Nabati Untuk Siswa Kelas XI SMKN 1 Cangkringan” 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 :

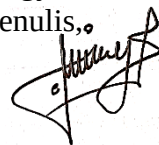
1. Andian Ari Anggraeni, ST.,M.Sc. selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir Skripsi yang telah banyak memberikan semangat dan bimbingan selama penyusunan Tugas Akhir Skripsi ini.
2. Prof. Mutiara Nugraheni, S.TP., M.Si. selaku Ketua Jurusan Pendidikan Teknik Boga, Busana, Rias Kecantikan, validator instrumen, validator materi dan penguji, yang memberikan saran/masukan perbaikan sehingga penelitian Tugas Akhir Skripsi dapat terlaksana sesuai dengan tujuan dan memberikan koreksi perbaikan secara komprehensif terhadap Tugas Akhir Skripsi.
3. Wika Rinawati, M.Pd selaku validator media dan sekretaris ujian yang memberikan saran/masukan perbaikan sehingga penelitian Tugas Akhir Skripsi dapat terlaksana sesuai dengan tujuan.
4. Dr. Ir. Widarto, M.Pd selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta yang memberikan persetujuan pelaksanaan Tugas Akhir Skripsi.
5. Prof. Herman Dwi Surjono, M.Sc., MT., Ph.D. selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta yang mengesahkan Tugas Akhir Skripsi.

6. Dra. Nurlatifah Hidayati, M.Hum selaku Kepala SMK Negeri 1 Cangkringan yang telah memberi ijin dan bantuan dalam pelaksanaan penelitian Tugas Akhir Skripsi ini.
7. Henricus Totok Yulianto, S.T.P selaku guru pembimbing pelaksanaan penelitian di SMK Negeri 1 Cangkringan yang telah memberikan saran dan masukan sehingga penelitian Tugas Akhir Skripsi dapat terlaksana sesuai tujuan.
8. Para guru dan staf SMK Negeri 1 Cangkringan yang telah memberi bantuan dalam memperlancar pengambilan data selama proses penelitian Tugas Akhir Skripsi ini.
9. 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 Allah SWT dan Laporan Tugas Akhir Skripsi ini dapat bermanfaat bagi pembaca atau pihak yang membutuhkan.

Yogyakarta, September 2019

Penulis,



Dian Nurtriyanti

NIM. 15511244002

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	i
ABSTRAK	ii
ABSTRACT	iii
SURAT PERNYATAAN.....	iv
HALAMAN PERSETUJUAN.....	v
HALAMAN PENGESAHAN.....	vi
PERSEMBAHAN	vii
MOTTO	viii
KATA PENGANTAR	ix
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR	xvi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
 BAB I PENDAHULUAN	 1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	9
C. Batasan Masalah	10
D. Rumusan Masalah	10
E. Tujuan Penelitian	11
F. Spesifikasi Video yang Dikembangkan	11
G. Manfaat Penelitian	11
 BAB II KAJIAN PUSTAKA	 13
A. Kajian Teori	13
1. Pembelajaran.....	13
2. Media Pembelajaran.....	22
3. Video Pembelajaran	29
4. Profil SMK Negeri 1 Cangkringan	46
5. Materi Pembelajaran Produksi Pengolahan Hasil Nabati	47
6. Sereal.....	49
7. Garlic Snack.....	51
B. Hasil Penelitian yang Relevan	55
C. Kerangka Pikir	58
D. Pertanyaan Penelitian	62
 BAB III METODE PENELITIAN	 63
A. Model Pengembangan	63
B. Prosedur Pengembangan	64
C. Tempat dan Waktu Penelitian	68
D. Subjek/Sumber Data Penelitian.....	69
E. Metode dan Alat Penelitian	69
F. Validitas Instrumen.....	77
G. Teknik Analisis Data	77

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	79
A. Hasil Pengembangan Produk Awal Video Pembuatan Garlic Snack	79
B. Pembahasan Hasil Penelitian Video Pembuatan Garlic Snack.....	108
 BAB V SIMPULAN DAN SARAN	112
A. Simpulan Tentang Produk.....	112
B. Keterbatasan Produk	113
C. Pengembangan Produk Lebih Lanjut	113
D. Saran	113
 DAFTAR PUSTAKA	115

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Kompetensi Dasar Mata Pelajaran Produksi Pengolahan Hasil Nabati.....	47
Tabel 2. Bahan Pembuatan Garlic Snack	53
Tabel 3. Sumber Data Penelitian.....	69
Tabel 4. Kisi-Kisi Instrumen Penilaian Kelayakan Ahli Materi	71
Tabel 5. Kisi-Kisi Instrumen Penilaian Kelayakan Ahli Maedia.....	73
Tabel 6. Kisi-Kisi Instrumen Penilaian Kelayakan Calon Pengguna	75
Tabel 7. Skor Penilaian Kelayakan Media Pembelajaran	77
Tabel 8. Konversi Data Berskala Interval Menjadi Ordinal	78
Tabel 9. Script Text Garlic Snack	83
Tabel 10. Script Animasi Video Garlic Snack	84
Tabel 11. Bagian-Bagian Video Pembuatan Garlic Snack	94
Tabel 12. Revisi Video Pembuatan Garlic Snack Oleh Ahli Materi Dan Ahli Media.....	96
Tabel 13. Hasil Penilaian Uji Kelayakan Ahli Materi	103
Tabel 14. Hasil Penilaian Uji Kelayakan Ahli Media.....	104
Tabel 15. Hasil Penilaian Uji Kelayakan Calon Pengguna (Siswa).....	106

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Prosedur Pengembangan Penelitian	65
Gambar 2. Diagram Alir Pembuatan Script	83
Gambar 3. Proses Shooting Di Laboratorium Kimia Prodi Pendidikan Teknik Boga UNY	88
Gambar 4. Proses Shooting Di Lab TV UNY	88
Gambar 5. Medium Shot (Ms) Diambil Dari Atas Kepala Sampai Pinggang Untuk Sesi Presenter	90
Gambar 6. Close Up (CU) Mengambil Gambar Lebih Dekat	90
Gambar 7. Pengambilan Gambar Dari Belakang Bahu (Over The Shoulder) ..	90
Gambar 8. Sisipan Text Pembuatan Garlic Snack	91
Gambar 9. 2D Pada Pembuatan Garlic Snack.....	91

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1. Kompetensi Inti dan Kompetensi Dasar
- Lampiran 2. Silabus Produksi Pengolahan Hasil Nabati
- Lampiran 3. Script Garlic Snack
- Lampiran 4. Surat Ijin Penelitian
- Lampiran 6. Validasi Angket Dan Validasi Instrumen
- Lampiran 7. Dokumentasi