



PENGEMBANGAN MEDIA VIDEO PEMBELAJARAN PEMBUATAN PASTA SEGAR PADA MATA KULIAH MAKANAN KONTINENTAL

Riema Oktavia Sahla, Guspri Devi Artanti, Rina Febriana

Universitas Negeri Jakarta, Indonesia

Email: riemaoktavia@gmail.com, deviartanti02@gmail.com, rinafebriana@unj.ac.id

ABSTRAK

Kata kunci:
penelitian
pengembangan;
video
pembelajaran;
makanan
kontinental

Latar Belakang: Perkembangan teknologi dan informasi di zaman sekarang ini semakin berkembang pesat dan dapat dimanfaatkan sebagai upaya meningkatkan kualitas pendidikan agar tercapai tujuan pembelajaran yang lebih efektif dan efisien.

Tujuan: untuk mengembangkan dan menguji kelayakan media video pembelajaran pembuatan pasta segar pada mata kuliah makanan kontinental.

Metode: Penelitian ini menggunakan metode Research and Development (R&D) dengan model pengembangan ADDIE dengan tahapan (1) analisis, (2) desain, (3) pengembangan, (4) implementasi, dan (5) evaluasi dengan teknik analisis data dalam bentuk persentase deskriptif. Penelitian ini dilakukan validasi oleh 3 orang Dosen ahli pada bidang media, materi dan bahasa.

Hasil: Perkembangan media pembelajaran dinyatakan melalui hasil validasi kepada ahli media yang menghasilkan persentase 87% (baik), untuk ahli materi persentase yang dihasilkan sebesar 100% (sangat baik), dan hasil tes yang diperoleh dari ahli bahasa sebesar 100% (sangat baik). Pada uji coba one to one didapatkan persentase 88% (baik), uji coba small group didapatkan persentase 90% (sangat baik), dan pada uji coba field test, mendapatkan persentase sebesar 90% (sangat layak).

Kesimpulan: media video pembelajaran pembuatan pasta segar dinyatakan layak digunakan dalam proses pembelajaran.

ABSTRACT

Keywords:
research
development;
video learning;
continental food

Background: The development of technology and information in this day and age is growing rapidly and can be used as an effort to improve the quality of education in order to achieve more effective and efficient learning goals

Purpose: to determine the development of video learning media for making fresh pasta in continental food courses.

Methods: . This research used the Research and Development (R&D) method with the ADDIE development model (1) analysis, (2) design, (3) development, (4) implementation, and (5) evaluation with data analysis techniques in the form of descriptive percentages. This research was validated by media, material, and language experts.

Results: *The development of learning media is expressed through validation results by media expert that scores 87% (good), by material expert that scores 100% (very good), and test result obtained from linguists are 100% (very good). In the one to one evaluation, the percentage was 88% (good), in the small group evaluation, the percentage was 90% (very good), in the field group evaluation the percentage was 90% (very decent).*

Conclusion: *it can be concluded that the video learning media is feasible to use in the learning process.*

PENDAHULUAN

Perkembangan teknologi dan informasi di zaman sekarang ini semakin berkembang pesat dan dapat dimanfaatkan sebagai upaya meningkatkan kualitas pendidikan agar tercapai tujuan pembelajaran yang lebih efektif dan efisien, hal ini dapat dilihat dari munculnya hasil teknologi informasi dan komunikasi dalam beberapa tahun terakhir ini yang telah banyak membantu para pendidik dalam penyediaan media pembelajaran dan sumber belajar (Asyhar, 2011).

Media pembelajaran yang sering digunakan dalam pembelajaran ialah media cetak (diktat, modul, *handout*, buku teks, poster, majalah, surat kabar dll) karena mudah untuk dikembangkan maupun dicari dari berbagai sumber. Namun, media cetak sangat tergantung pada kata-kata yang bersifat abstrak hal ini menyulitkan peserta didik dalam memahami isi suatu materi (Asyhar, 2011). Maka perlu dilakukan pengembangan media pembelajaran yang dapat memudahkan mahasiswa dalam memahami materi dan memaksimalkan proses pembelajaran. Salah satu media pembelajaran yang dapat memudahkan mahasiswa dalam memahami isi suatu materi adalah media video pembelajaran yaitu jenis media yang selain mengandung unsur suara, mengandung unsur gambar yang dapat di lihat misalnya rekaman video, film, dan slide suara. Kemampuan media ini dianggap lebih baik dan menarik (Sanjaya, 2011). Keberadaan media pembelajaran khususnya video dapat memberikan manfaat banyak (Arsyad, 2019).

Pertimbangan dalam memilih media pembelajaran terdapat alasan mengapa peneliti memilih media pembelajaran video. seperti pendapat ahli di atas yang menyatakan bahwa kemampuan media video lebih baik dibandingkan dengan media pembelajaran lainnya karena pada media pembelajaran video selain terjadi proses mendengarkan juga terjadi proses melihat secara langsung, sehingga mahasiswa memiliki pengalaman belajar secara langsung dalam proses pembelajaran.

Mata Kuliah Makanan Kontinental merupakan salah satu mata kuliah wajib dalam Program Studi Pendidikan Tata Boga. Mata Kuliah ini mempelajari tentang pengertian makanan kontinental, teknik pengolahan hidangan kontinental, pengetahuan bahan, terminologi pengetahuan menu dan makanan kontinental, *cold hot appetizer, egg, soup, fish, poultry, pasta, meat, dessert* dan *vegetables*. Berdasarkan hasil wawancara menggunakan google formulir kepada 35 mahasiswa Tata Boga yang telah mengikuti mata kuliah Makanan Kontinental 74,3 % mahasiswa mengatakan bahwa pokok bahasan atau materi untuk praktik pada mata kuliah makanan kontinental yang memiliki tingkat kesulitan paling tinggi ialah pada Hidangan Pasta dan Pasta Segar, 17,1% Hidangan soup, 5,7% Hidangan Egg/Telur dan 2,9% Hidangan *Sandwich*. Sebagian besar mahasiswa yang menjawab kesulitan yang dialami pada pokok bahasan tersebut yaitu khususnya pada tahapan cara pembuatan pasta segar, teknik pengolahannya dan ada beberapa variasi dari jenis pasta segar yang belum diketahui. 97,1% mahasiswa menyatakan bahwa dibutuhkannya media pembelajaran untuk membantu proses pembelajaran pada pokok bahasan tersebut.

Pembelajaran bukan hanya melalui teori atau buku saja tetapi, bisa dengan menggunakan video pembelajaran. Menurut Syamsunir et al (2020) penggunaan video

pembelajaran dapat membantu dan mempermudah proses pembelajaran untuk mahasiswa maupun dosen. Selain itu, sesuai yang dikemukakan Pattaufi (2019) dalam Syamsunir et al (2020) bahwa manfaat video dalam pendidikan yaitu mampu menambah minat peserta didik dalam belajar karena peserta didik dapat menyimak, mendengarkan sekaligus melihat gambar. Hal ini dapat membantu peserta didik dalam meningkatkan pembelajaran karena visualisasi yang terekam oleh otak sehingga pendidik tidak harus menjelaskan materi secara berulang-ulang agar proses pembelajaran dapat berlangsung lebih menarik, efektif dan efisien. Oleh sebab itu, diperlukannya media video pembelajaran pada materi pembuatan pasta segar sebagai alternatif media video dalam pembelajaran agar mudah dipahami dan diserap mahasiswa sebelum memulai praktik di dapur.

Pengolahan hidangan pasta merupakan salah satu materi yang diajarkan dalam mata kuliah Makanan Kontinental. Pasta terbagi menjadi dua jenis yaitu pasta kering dan pasta segar. Teori Pasta yang disampaikan yaitu pengertian pasta, jenis-jenis pasta dan variasi hidangan pasta. Media pembelajaran yang digunakan yaitu berupa *slide powerpoint* dan metode pembelajaran yang digunakan yaitu ceramah, diskusi dan tanya jawab. Berdasarkan data google formuli terhadap 35 Mahasiswa Tata Boga Universitas Negeri Jakarta yang sudah menempuh mata kuliah Makanan Kontinental diketahui bahwa 80% mahasiswa merasa media pembelajaran yang digunakan pada mata kuliah Makanan Kontinental khususnya pada materi pasta segar kurang efektif, 74,3% mahasiswa masih mengalami kesulitan pada proses pembuatan pasta segar, 57,1% mahasiswa belum mengetahui tahapan-tahapan dalam pembuatan pasta segar, 34,3% Mahasiswa belum mengetahui bentuk dan jenis dari pasta segar, 82,9% mahasiswa mengalami kesulitan atau kegagalan dalam praktikum pembuatan pasta segar dan 82,9% setuju jika sub materi pada pembuatan pasta segar dibuat media pembelajaran dalam bentuk media video pembelajaran.

Berdasarkan hasil dari data *google form* yang telah dilakukan, dapat disimpulkan penggunaan media pembelajaran saat ini belum sepenuhnya cukup untuk menyampaikan materi pembelajaran kepada peserta didik dalam materi praktik hidangan pasta segar dan untuk mengatasi hambatan dalam proses pembuatan pasta segar dibutuhkan media pembelajaran yang dapat membantu mahasiswa agar lebih muda dalam memahami proses pembelajaran mengenai materi pembuatan pasta segar. Mata kuliah makanan kontinental merupakan pembelajaran praktik sehingga dibutuhkan media yang mengandung unsur gerak dan mendekati kondisi yang sebenarnya, untuk itu penggunaan media video pembelajaran dapat menjadi pilihan media pembelajaran untuk membantu pengajaran dalam menyampaikan materi Makanan Kontinental dan membantu mahasiswa sebelum memulai praktikum di dapur.

Penelitian pengembangan video pembelajaran pada beberapa mata kuliah di berbagai perguruan tinggi telah banyak dilakukan dan dapat menjadi media yang efektif dalam membantu proses pembelajaran hal ini diperkuat dari hasil penelitian Oktaviani & Widodo (2013) yang menyatakan bahwa penerapan media audio visual lebih baik daripada pengelolaan pembelajaran secara konvensional. Pembelajaran audio visual dalam pembelajaran mampu menaikkan hasil belajar serta kemampuan praktikum peserta didik, data hasil belajar yang menerapkan media audio visual lebih baik daripada pengelolaan pembelajaran secara konvensional atau ceramah hal ini ditunjukkan dengan capaian ketuntasan siswa yang diuji dalam 2 kelas dengan masing-masing berjumlah 34 orang. Pada kelas yang diujicobakan media audio visual mendapatkan hasil ketercapaian 100% sedangkan pada kelas kontrol yang menggunakan pembelajaran secara konvensional terdapat 6 orang siswa yang belum mencapai ketuntasan. Menurut hasil penelitian Purnama et al (2020) uji coba penggunaan media video pembelajaran menyatakan bahwa dengan digunakannya media video, hasil belajar mahasiswa D3 Tata Boga meningkat. Peningkatan hasil belajar ini dikarenakan diterapkannya pembelajaran video. Peserta didik dengan melihat video, maka dalam pembelajaran peserta didik menggunakan dua indra sekaligus yaitu indra penglihatan dan indra pendengaran.

Dalam mengembangkan media pembelajaran ini model yang digunakan ialah model pembelajaran ADDIE. Model ADDIE disusun dan terprogram berurutan secara sistematis dengan upaya pemecahan masalah belajar yang berkaitan dengan sumber belajar. Model ini memberikan peluang untuk memantau dan memberikan penyesuaian dari setiap proses pengerjaannya (Stapa & Mohammad, 2019). Model ini terdiri dari 5 langkah pengerjaan yaitu: a) Analisis; b) Desain; c) Pengembangan; d) Implementasi; dan e) Evaluasi. Hasil penelitian Rosdianto et al (2019) mengatakan bahwa dengan menggunakan model pembelajaran ADDIE dapat menjadi solusi dalam peningkatan keterampilan peserta didik. Selain itu, model ADDIE banyak digunakan dan cocok untuk pengembangan video pembelajaran, model ini juga cukup sederhana, mudah untuk dipahami, dan model ini akan memberikan evaluasi pada setiap tahapan. Hal ini selaras dengan penelitian yang dilakukan Wisada (2019) menyatakan bahwa model ADDIE model ini berpijak pada landasan teoritis desain pembelajaran dan dikembangkan dengan urutan-urutan yang sistematis sebagai bentuk upaya pemecahan masalah belajar yang berkaitan dengan media belajar yang sesuai dengan kebutuhan dan karakteristik peserta didik.

Berdasarkan hasil analisis kebutuhan yang sudah dijelaskan di atas, maka peneliti akan mengembangkan media pembelajaran dengan judul “Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan Pasta Segar Pada Mata Kuliah Makanan Kontinental” sebagai alternatif media dalam pembelajaran yang mudah dipahami dan diserap sebelum mahasiswa memulai praktik di dapur. Melalui media video pembelajaran ini, diharapkan mampu memberikan sumber pengetahuan mengenai proses pembuatan pasta segar dan dapat diputar secara berulang-ulang sehingga mahasiswa dapat sepenuhnya menguasai pengetahuan tentang pembuatan hidangan pasta segar. Berdasarkan perumusan masalah di atas, maka tujuan penelitian ini sebagai berikut; (1) mengembangkan media video pembelajaran pembuatan pasta segar pada mata kuliah Makanan Kontinental, dan (2) mbelayakan media video pembelajaran pembuatan pasta segar pada mata kuliah Makanan Kontinental

METODE PENELITIAN

Pada penelitian ini metode yang digunakan adalah metode eksperimen yaitu metode yang dipakai untuk tujuan mencari pengaruh perlakuan satu atau lebih variabel terhadap variabel lain dalam kondisi yang terkendalikan.

Teknik Pengumpulan Data

Instrumen pada penelitian ini menggunakan kuesioner (angket) dalam mengumpulkan data. Teknik pengumpulan data pada penelitian ini dengan cara peneliti memberi seperangkat pertanyaan kepada responden untuk dijawabnya, dilanjutkan dengan penayangan video pembelajaran hingga selesai dan responden dipersilahkan untuk mengisi kuesioner (angket). Skala pengukuran yang digunakan adalah skala Likert yang dibuat dalam bentuk checklist (√) pada setiap aspek. Angket yang digunakan meliputi angket ahli materi, ahli media, ahli bahasa dan calon pengguna (mahasiswa) yang sedang mengambil mata kuliah mata kuliah Makanan Kontinental.

Teknik Analisis Data

Menurut Tegeh (2014) dalam penelitian pengembangan ada tiga teknik analisis data yang bisa digunakan, yaitu teknik analisis deskriptif kualitatif, analisis deskriptif kuantitatif dan statistik inferensial uji-t. Dalam penelitian ini teknik yang digunakan yaitu analisis deskriptif kuantitatif dalam bentuk *score*. Lebih lanjut Tegeh (2014) menjelaskan teknik analisis ini digunakan untuk mengolah data yang diperoleh melalui angket dalam bentuk deskriptif persentase. Analisis data dalam penelitian ini sebagai berikut:

Lembar Validasi Ahli Materi, Ahli Media, Ahli Bahasa, dan Mahasiswa

Untuk memperoleh data kelayakan media oleh Ahli Materi, Ahli Media. Rumus yang digunakan untuk menghitung masing-masing subjek adalah sebagai berikut :

$$Persentase = \frac{\sum x}{n} \times 100\%$$

SMI

Keterangan :

Σx = Jumlah skor

SMI = Skor Maksimal Ideal

Hasil dari persentase, kemudian di kategorikan sesuai kualifikasi menggunakan skala persentase untuk melihat tingkat kelayakan suatu media. Kategori kelayakan berdasarkan kriteria sebagai berikut:

Tabel 1. Konversi Tingkat Pencapaian dengan Skala 5

Tingkat Pencapaian	Kualifikasi	Keterangan
90% - 100%	Sangat Baik	Sangat Layak, Tidak perlu direvisi
75% - 89%	Baik	Layak, Direvisi seperlunya
65% - 74%	Cukup	Cukup layak, Cukup banyak direvisi
55% - 64%	Kurang	Kurang Layak, Banyak direvisi
0 - 54%	Sangat Kurang	Tidak Layak, Direvisi total

Sumber : Modifikasi Tegeh (2014)

HASIL DAN PEMBAHASAN

Proses Pengembangan Media

Pengembangan media video pembelajaran pembuatan pasta segar pada mata kuliah Makanan Kontinental. menggunakan model pengembangan ADDIE, dengan tahapan yang dilakukan sebagai berikut:

Tahap Analisis (Analysis)

Tahap analisis ini dilakukan pengambilan data awal yaitu berupa pengisian *google* formulir oleh mahasiswa S1 Pendidikan Tata Boga yang telah mengambil mata kuliah Makanan Kontinental dan dari hasil diskusi dengan Dosen pengampu mata kuliah Makanan Kontinental terhadap kurangnya variasi media pembelajaran. Berdasarkan dari hasil awal terdapat beberapa permasalahan dalam pembelajaran yang dijadikan revisi pada hasil tahap analisis, sebagai berikut:

- 1) Belum adanya pengembangan media video pada pembuatan pasta segar dalam mata kuliah Makanan Kontinental
- 2) Kurangnya media pembelajaran video yang berisi tentang tahapan- tahapan pembuatan pasta segar yang disertai dengan proses pembelajaran.
- 3) Sebagai upaya mengembangkan media pembelajaran yang lebih variatif dengan harapan media video yang dikembangkan dapat menarik dan menambah pemahaman mengenai materi pembuatan pasta segar dalam menunjang pembelajaran.
- 4) Menguji kelayakan media video pembelajaran pembuatan pasta segar dalam mata kuliah Makanan Kontinental.
- 5) Media pembelajaran yang digunakan saat ini masih menggunakan media konvensional berupa *powerpoint*.

Tahap Perancangan (Design)

Pada tahap perancangan dilakukan penyusunan instrumen penelitian dan lembar rancangan untuk tahap produksi. Instrumen yang disusun berupa instrumen oleh ahli materi, ahli media, ahli bahasa, uji coba mahasiswa, dan uji kelayakan mahasiswa serta lembar rancangan yang dibuat yaitu berupa Garis Besar Isi Media (GBIM), Jabaran Materi (JM) dan *storyboard* yang dibuat berdasarkan RPS Pengolahan Makanan Kontinental. Pada materi pasta segar yang selama ini digunakan oleh Dosen pengampu Mata kuliah Pengolahan Makanan Kontinental. Pada tahap desain peneliti menyusun rancangan produk yang terdiri dari:

- 1) Instrumen Penelitian: berisi indikator, pernyataan, tingkat penilaian dan komentar yang kemudian divalidasi oleh Dosen ahli. Dosen ahli memberikan revisi pada butir pernyataan dan telah dilakukan perbaikan sesuai saran revisi sehingga menjadi instrumen yang dapat digunakan untuk menguji kelayakan yang dilakukan oleh ahli materi, ahli media, ahli bahasa dan uji coba kepada mahasiswa.

- 2) Garis Besar Isi Media (GBIM): berisi indikator, materi pokok dan pustaka. GBIM digunakan dalam pembuatan isi media yang dijadikan rujukan materi untuk mengembangkan media.
- 3) Jabaran Materi (JM): berisi indikator, uraian materi, dan alur program. Materi yang terdapat pada JM dikembangkan ke dalam tahap pembuatan *storyboard* sehingga isi pada media disesuaikan dengan JM yang telah disusun.
- 4) *Storyboard*: berisi visualisasi panduan pengambilan gambar pada video yang dibuat beserta naskah untuk menjadi acuan dalam pembuatan video pembelajaran pembuatan pasta segar.

Setelah dilakukan tahap desain akan dilanjutkan pada tahap pengembangan dengan melakukan pembuatan media serta melakukan validasi terhadap instrumen.

Tahap Pengembangan (Development)

Membuat Media Pembelajaran

a) Tahap Pra Produksi

Dalam tahapan ini, dibentuk tim produksi yang terdiri dari kru, *cameraman*, dan editor. Sebelum melakukan proses produksi, dilakukan diskusi mengenai pengambilan gambar yang mengacu pada GBIM, JM, Naskah, dan *Storyboard* yang telah divalidasi oleh Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes sebagai validator yang merupakan Dosen Program Studi Pendidikan Tata Boga dan Dosen pengampu Mata kuliah Pengolahan Makanan Kontinental. Selain itu pada tahap ini juga dilakukan proses perizinan pada lokasi pengambilan gambar yang akan digunakan sebelum memulai pembuatan video pembelajaran. Pada tahap ini juga dilakukan proses perizinan pada lokasi pengambilan gambar yang akan digunakan sebelum memulai pembuatan video pembelajaran. Perizinan tersebut meliputi perizinan peminjaman lab *pastry* dan peminjaman peralatan yang digunakan.

b) Tahap Produksi

Pada tahap ini dilakukan proses pengembangan dengan memproduksi media pembelajaran yang sesuai tujuan. Pengambilan gambar ini dilakukan pada satu tempat yaitu di Lab *Pastry* Tata Boga, Kampus A Universitas Negeri Jakarta. Tim produksi terdiri dari produser, sutradara, *Cameraman*, narator, *editor*, *assistant* dan *modeling*.

Tabel 2. Pembagian Tugas dan Alat setiap seksi

No.	Seksi	Tugas	Alat
1.	Produser	Membuat ide proposal, rancangan produksi	Laptop
		Bertanggung jawab atasseluruh produksi	Kertas
2.	Sutradara	Mengatur jalannya produksi	<i>Storybard</i> Naskah
3.	<i>Cameraman</i>	Mengoprasikan kamera Memberikan arahan pengambilan gambar	Kamera
		Bertanggung jawab terhadap kualitas gambar	
4.	Narator	Bertanggung jawab terhadap pengisi suaradalam video	Naskah
5.	<i>Editor</i>	Bertanggung jawab terhadap hasil video Memberikan tampilan yang menarik terhadapvideo	Laptop
6.	<i>Assistant</i>	Membantu menyiapkan peralatan yang dibutuhkan	Semua peralatan yang dibutuhkan
7.	<i>Modeling</i>	Chef sebagai <i>talent</i> pada saat <i>shooting</i>	Baju <i>jascook</i>

c) Tahap Pasca Produksi

Tahap pasca produksi ini dilakukan oleh editor proses pengeditan dan penggabungan video yang telah dibuat yaitu memberi efek, grafis, suara narator serta musik ke dalam video pembelajaran yang telah dibuat sehingga video pembelajaran menjadi lebih baik. Pada proses pengeditan menggunakan aplikasi *Final Cut Pro*. Dengan menggunakan aplikasi *Final Cut Pro* dapat disimpan dalam berbagai format *file*, memiliki berbagai efek untuk memperindah video, serta memiliki ketelitian waktu edit sampai 0.01 detik. Pada proses pengeditan video melibatkan Ivan Muchlia sebagai videographer sekaligus editor dari video pembelajaran ini. Proses pengeditan video menghasilkan *prototype* dari media video pembelajaran dengan durasi 13 menit 17 detik.

d) Validasi Instrumen

Pada tahap ini dilakukan validasi instrumen oleh Dosen ahli. Validasi dilakukan oleh ibu Tari Indriani, M.Pd yang merupakan Dosen Program Studi Pendidikan Tata Boga yang memiliki kepakaran dalam menilai kelayakan instrumen. Dosen ahli menilai kelayakan butir pernyataan yang terdapat pada instrumen ahli materi, ahli media, ahli bahasa, uji coba mahasiswa dan uji kelayakan mahasiswa. Terdapat komentar dan revisi yang diberikan oleh Dosen ahli untuk menyempurnakan butir pernyataan dalam instrumen yang akan digunakan pada tahap penilaian uji coba yaitu dengan menghilangkan kata “cukup” pada setiap pernyataan. Dosen ahli memberikan revisi berupa evaluasi pada instrumen untuk uji coba ahli materi mengganti butir pertanyaan dengan menyesuaikan dengan kisi-kisi instrumen. Pada instrumen untuk ahli bahasa juga terdapat revisi berupa pernyataan “Bahasa yang digunakan dalam media video menggunakan bahasa Indonesia yang baik dan benar” menjadi “Bahasa yang digunakan dalam media video berdasarkan PUEBI” dan kalimat “Bahasa yang digunakan dalam media video terdapat beberapa bahasa asing yang benar” diganti menjadi “Bahasa asing yang digunakan didalam video sudah tepat”. Setelah dilakukan perbaikan maka instrumen dinyatakan layak untuk digunakan sebagai lembar penilaian untuk ahli materi, ahli media, ahli bahasa, uji coba mahasiswa dan uji kelayakan mahasiswa.

Tahap Implementasi (Implementation)

Tahap pengimplementasian produk media video pembelajaran dilakukan penilaian kelayakan dengan menggunakan instrumen yang telah dilakukan validasi oleh Dosen ahli pada tahap pengembangan. Tahap implementasi dilakukan kepada *expert judgment* yang terdiri dari ahli materi, ahli media dan ahli bahasa. Setelah di uji cobakan kepada ahli materi, ahli media dan ahli bahasa, dilakukan uji coba media video pembelajaran kepada mahasiswa dengan uji coba *one to one* dan uji coba *small group*.

1) Uji Coba Expert Judgment

Uji coba ahli yaitu terdiri dari ahli materi, ahli media dan ahli bahasa. Pada tahap uji coba ini menggunakan media video pembelajaran pada pembuatan pasta segar pada mata kuliah Makanan Kontinental *draft* pertama yang telah dihasilkan setelah melalui revisi dari Dosen pembimbing. Proses uji coba produk dengan ibu Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes sebagai ahli materi yang merupakan Dosen Program Studi Pendidikan Tata Boga dan Dosen pengampu Mata kuliah Makanan Kontinental, kemudian ibu Dr. Annis Kandriasari, M.Pd sebagai ahli media yang merupakan Dosen Pendidikan Tata Boga dan memiliki kepakaran terhadap Teknologi Pendidikan, dan Bapak Drs. Pardi Supardi, S.S, M.Pd sebagai ahli bahasa yang merupakan guru Bahasa Indonesia dan Kepala Sekolah SMK Budhi warman 2.

Uji coba ini dilakukan dengan tujuan untuk dapat memberikan penilaian terhadap video sebagai media pembelajaran, setelah itu validator mengisi instrumen yang sudah disediakan oleh peneliti dengan memberi tanda *checklist* (√) pada kolom yang tersedia sesuai dengan pendapat validator. Setelah melalui uji coba ahli dilakukan perbaikan berdasarkan saran dan masukan dari ahli materi, ahli media dan ahli bahasa.

2) Uji Coba Ahli Materi

Uji coba ahli materi dilakukan oleh Dosen ahli dari Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Instrumen penilaian ahli materi terdiri dari 3 aspek penilaian, yang terbagi atas 10 butir pernyataan dengan skor maksimum 50 poin. Pada tabel di bawah ini dijabarkan hasil pengambilan data yang dipaparkan dari ahli materi.

Tabel 3. Hasil Evaluasi Ahli Materi

No	Aspek	Pernyataan	Skor
1	Materi	Materi dalam media pembelajaran sesuai dengan CPMK/Sub-CPMK yang ada di RPS	5
		Materi dalam media pembelajaran sesuai dengan indikator yang diturunkan dari sub-CPMK yang ada di RPS	5
		Materi dari setiap indikator yang disampaikan mudah dipahami	5
		Materi yang disampaikan dalam media pembelajaran sudah akurat	5
		Materi yang disajikan dalam media pembelajaran mendorong mahasiswa untuk menumbuhkan rasa ingin tahu	5
2	Kesesuaian media dengan materi	Materi pembuatan pasta segar sudah tepat disajikan dengan media video pembelajaran	5
		Cara pembuatan pasta segar sangat sesuai disajikan dengan media video pembelajaran	5
		Media video pembelajaran dapat digunakan sesuai dengan fasilitas pembelajaran yang ada	5
3	Penyajian Materi	Materi yang ditampilkan dalam media video pembelajaran sudah sesuai urutan	5
		Kalimat yang digunakan dalam video pembelajaran sudah jelas	5
Jumlah skor			50

$$\text{Persentase kelayakan (\%)} = \frac{\text{Jumlah Skor Hasil Penilaian}}{\text{Skor yang diharapkan}} \times 100\%$$

$$\begin{aligned} \text{Persentase kelayakan (\%)} &= \frac{50}{50} \times 100\% \\ &= 100\% \end{aligned}$$

Berdasarkan perhitungan di atas hasil persentase yang dihasilkan adalah 100%. Hasil perhitungan yang dikonversikan pada tingkat pencapaian di atas menunjukkan nilai persentase 100% yang masuk ke dalam kualifikasi sangat baik dengan keterangan sangat layak. Komentar ahli materi sebagai bahan evaluasi: Lanjutkan karena sudah baik, setelah dilakukan uji coba kepada ahli materi tidak terdapat revisi dengan ahli materi dan dinyatakan layak pada materi yang disampaikan dalam video tutorial mendapat persetujuan untuk dilanjutkan ke ahli media.

3) Uji Coba Ahli Media

Uji coba ahli media dilakukan oleh Dosen ahli dari Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Instrumen penilaian ahli media terdiri dari 4 aspek penilaian, yang terbagi atas 16 butir pernyataan dengan skor maksimum 80 poin. Pada tabel di bawah ini dijabarkan hasil pengambilan data yang dipaparkan dari ahli media.

Tabel 4. Hasil Evaluasi Ahli Media

No	Aspek	Pernyataan	Skor
1	Keefektifan desain layar	Ukuran huruf yang digunakan sudah sesuai tidak terlalu kecil dan tidak terlalu besar	5
		Bentuk atau jenis huruf yang digunakan dapat terbaca dengan jelas	5
		Komposisi warna teks terhadap background yang digunakan mudah dibaca	5
		Pengambilan gambar pada video pembelajaran sudah tepat	4
		Percaya dalam tampilan video pembelajaran sudah baik dan menarik perhatian	4

No	Aspek	Pernyataan	Skor
2	Audio atau suara	Suara pemeran dalam video terdengar jelas	5
		Penggunaan <i>backsound</i> /latar musik pengiring dalam video sudah sesuai	5
		Pengucapan dan intonasi suara sudah jelas	4
		Volume suara narator sudah jelas	4
		Volume <i>backsound</i> yang digunakan tidak mengganggu suara narator	4
4	Kemudahan Penggunaan media	Media video pembelajaran yang dibuat mudah digunakan atau dioperasikan	5
		Langkah-langkah dalam penyajian media pembelajaran sudah sistematis	4
5	Kemanfaatan	Media video dapat mempermudah Kegiatan Belajar Mengajar	4
		Media video pembelajaran dapat menarik fokus perhatian peserta didik	4
		Media video mempermudah pendidik dalam proses pembelajaran	4
		Media video dapat mempermudah peserta didik dalam memahami isi materi	4
Jumlah skor			70

$$\text{Persentase kelayakan (\%)} = \frac{\text{Jumlah Skor Hasil Penilaian}}{\text{Skor yang diharapkan}} \times 100\%$$


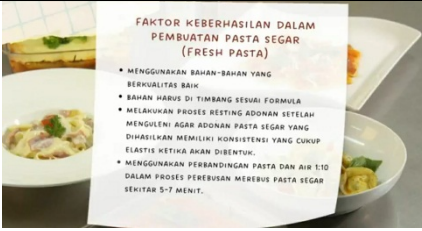
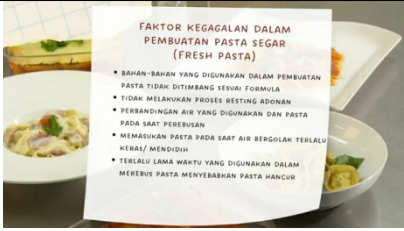
$$\begin{aligned} \text{Persentase kelayakan (\%)} &= \frac{70}{80} \times 100\% \\ &= 87\% \end{aligned}$$

Berdasarkan perhitungan di atas hasil persentase yang dihasilkan adalah 87%. Hasil perhitungan yang dikonversikan pada tingkat pencapaian di atas menunjukkan nilai persentase 87% yang masuk ke dalam kualifikasi baik dengan keterangan layak, direvisi seperlunya. Komentar ahli media sebagai bahan evaluasi dapat dilihat pada tabel berikut ini:

- 1) Menit 0:46 tambah caption pasta segar dan pasta kering
- 2) Gambar Icon pasta dihilangkan saja cukup tulisan
- 3) Menit 13:00 seharusnya faktor kegagalan

Tabel 5. Tampilan Sebelum dan Sesudah Revisi

Tampilan Sebelum Revisi	Tampilan Sesudah Revisi
 <p>Pada menit 0:46 tidak ada caption pada terdapat dua jenis pasta segar dan pasta kering.</p>	 <p>Pada menit 0:46 sudah ditambahkan caption pasta segar dan pasta kering.</p>
 <p>Terdapat gambar icon pasta pada jenis-jenis pasta segar</p>	 <p>Gambar icon pasta dihilangkan hanya berupa tulisan saja.</p>

Tampilan Sebelum Revisi	Tampilan Sesudah Revisi
 <p>Terdapat gambar icon pasta pada pengaplikasian pasta segar</p>	 <p>Gambar icon pasta dihilangkan hanya berupa tulisan saja.</p>
 <p>Pada menit 13:00 faktor keberhasilan terdapat dua kali pengulangan</p>	 <p>Pada menit 13:00 faktor keberhasilan sudah diganti dengan faktor kegagalan</p>

Setelah dilakukan uji coba kepada ahli media maka, diberikan revisi berupa menambahkan caption pasta segar dan pasta kering, menghilangkan *icon* pasta dan memasukan faktor kegagalan. Selanjutnya dilakukan perbaikan dalam proses *editing*. Hasil revisi kemudian diberikan kepada ahli media dan dinyatakan layak dengan kulit media yang dibuat dan mendapat persetujuan untuk melanjutkan ke ahli bahasa.

4) Uji Coba Ahli Bahasa

Uji coba ahli bahasa dilakukan oleh guru Bahasa Indonesia sekaligus Kepala Sekolah SMK Budhi Warman 2. Instrumen penilaian ahli bahasa terdiri dari 1 aspek penilaian, yang terdiri 5 butir pernyataan dengan skor maksimum 25 poin. Pada tabel di bawah ini dijabarkan hasil pengambilan data yang dipaparkan dari ahli bahasa.

Tabel 6. Hasil Evaluasi Ahli Bahasa

No	Aspek	Pernyataan	Skor
1	Bahasa	Bahasa yang digunakan mudah dimengerti	5
		Bahasa yang digunakan sederhana	5
		Struktur kalimat yang digunakan tepat	5
		Bahasa yang digunakan efektif	5
		Bahasa yang digunakan komunikatif	5
		Bahasa yang digunakan sesuai PEUBI	5
Jumlah skor			25

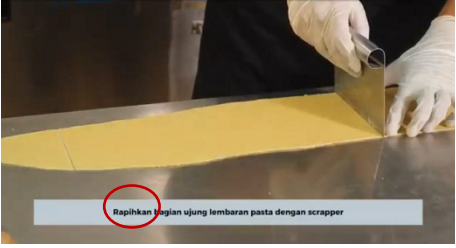

$$\text{Persentase kelayakan (\%)} = \frac{\text{Jumlah Skor Hasil Penilaian}}{\text{Skor yang diharapkan}} \times 100\%$$

$$\text{Persentase kelayakan (\%)} = \frac{25}{25} \times 100\% = 100\%$$

Berdasarkan perhitungan di atas hasil persentase yang dihasilkan adalah 100%. Hasil perhitungan yang dikonversikan pada tingkat pencapaian di atas menunjukkan nilai persentase 100% yang masuk ke dalam kualifikasi sangat baik dengan keterangan sangat layak. Komentar ahli bahasa sebagai bahan evaluasi dapat dilihat pada tabel berikut ini:

1. Penulisan kata rapih seharusnya tanpa (h)

Tabel 7. Tampilan Sebelum dan Sesudah Revisi

Tampilan Sebelum Revisi	Tampilan Sesudah Revisi
 <p data-bbox="320 573 778 600">Penulisan kata rapih masih menggunakan (h)</p>	 <p data-bbox="858 573 1316 600">Penulisan kata rapi sudah tidak menggunakan (h)</p>

Hasil penilaian yang dilakukan oleh ahli bahasa, diberikan revisi penulisan kata rapih seharusnya tanpa (h). Perbaikan yang dilakukan yaitu menghilangkan huruf h pada kata rapih. Hasil revisi diberikan kembali kepada ahli bahasa dan dinyatakan layak dalam penggunaan bahasa pada video dan mendapatkan persetujuan untuk melanjutkan ke uji coba pengguna.

Uji Coba Pengguna

Uji Coba One To One

Uji coba *one to one* (perorangan) dilakukan pada tanggal 13 Juni 2023 melalui pengisian lembar kuesioner dengan mengambil 3 orang responden yang merupakan mahasiswa aktif S1 Pendidikan Tata Boga angkatan 2021 yang telah mengambil mata kuliah Makanan Kontinental dengan karakteristik responden yang diambil berdasarkan nilai Nilai UTS Mata Kuliah Makanan Kontinental tertinggi, sedang dan terendah. Media dan kuesioner disajikan kepada responden secara individu dengan waktu yang bersamaan. Prosedur yang digunakan untuk dapat mengetahui kualitas media serta kelayakan media pembelajaran dari responden selaku mahasiswa yang menggunakan media pembelajaran. Pada prosedur ini juga dikumpulkan data berupa saran atau kritik sebagai bahan revisi dalam media. Pada uji coba *one to one* terdapat revisi, namun responden memberikan saran dan komentar pada media. Setelah melakukan uji coba *one to one* maka media video diujikan melalui tahap uji coba *small group*. Hasil dari uji coba *one to one* mendapatkan hasil persentase 88% yang masuk ke dalam kualifikasi baik. Berikut merupakan hasil uji coba oleh mahasiswa Uji coba *One to One* (Perorangan) menggunakan instrumen yang terdiri atas 2 aspek penyajian dan aspek tampilan yang terdiri dari 15 pernyataan dengan skor maksimum 75 poin.

Tabel 8. Hasil Uji Coba One to One

No	Aspek	Pernyataan	Skor
1	Aspek Penyajian	Media video pembelajaran mudah digunakan oleh mahasiswa	14
		Pesan atau materi dalam video tersampaikan dengan baik	15
		Media video dapat digunakan sesuai dengan fasilitas pembelajaran yang ada	14
		Materi pembuatan pasta segar disajikan sesuai dengan materi yang dipelajari	15
		Materi yang diuraikan sudah lengkap	13
		Materi pasta segar disajikan secara berurutan	14
		Prosedur pembuatan pasta segar disajikan dengan tepat	14
		Penyajian pasta segar terlihat jelas dalam video pembelajaran	15
2	Aspek Tampilan	Suara pemeran dalam video terdengar jelas	15
		Penggunaan <i>background</i> latar musik pengiring sudah sesuai	12
		Volume suara narator sudah jelas	13

No	Aspek	Pernyataan	Skor
		Volume <i>backsound</i> yang digunakan tidak mengganggu suara narator	8
		Jenis huruf yang digunakan pada media dapat terbaca dengan jelas	12
		Ukuran huruf tepat, tidak terlalu kecil dan tidak terlalu besar	11
		Warna huruf yang digunakan pada media mudah dibaca	13
Jumlah skor			198

$$\text{Persentase kelayakan (\%)} = \frac{\text{Jumlah Skor Hasil Penilaian}}{\text{Skor yang diharapkan}} \times 100\%$$

$$\begin{aligned} \text{Persentase kelayakan (\%)} &= \frac{198}{(75 \times 3)} \times 100\% \\ &= \frac{198}{(225)} \times 100\% \\ &= \mathbf{88\%} \end{aligned}$$

Berdasarkan perhitungan di atas hasil persentase yang dihasilkan adalah 88%. Hasil perhitungan yang menunjukkan nilai persentase 88% yang masuk ke dalam kualifikasi baik. Instrumen penilaian juga berisi saran yang diberikan oleh mahasiswa yang bertujuan memberikan saran dan kesimpulan sehingga dapat dilakukan perbaikan pada media pembelajaran. Saran dan kesimpulan hasil uji coba *one to one* dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 9. Saran dan Kesimpulan Uji Coba *One to One*

Saran Mahasiswa	
1.	Untuk penggunaan <i>backsound</i> latar musik diharapkan tidak terlalu besar dan menimbulkan kesan suara beriringan dengan suara narator
2.	Suara <i>volume backsound</i> mengganggu suara narator
Kesimpulan: Kualitas video cukup baik, gambar yang ditampilkan bagus dan jelas. Materi yang disampaikan juga jelas	

Berdasarkan saran dan masukan diatas, maka dilakukannya perbaikan terhadap video pembelajaran yaitu dengan “Mengecilkan suara volume *backsound*/latar musik”. Setelah dilakukan perbaikan kemudian tahapan selanjutnya adalah Uji Coba *Small Group*.

Uji Coba *Small Group*

Tahapan uji coba *small group* dilakukan pada tanggal 14 Juni 2023 melalui pengisian lembar kuesioner dengan mengambil 9 orang responden yang merupakan mahasiswa aktif S1 Pendidikan Tata Boga angkatan 2021 yang telah mengambil mata kuliah Pengolahan Makanan Kontinental. Media dan kuesioner disajikan kepada responden dengan waktu yang bersamaan. Prosedur yang dilakukan untuk mengetahui kualitas media serta kelayakan media pembelajaran dari responden selaku mahasiswa yang menggunakan media pembelajaran. Pada prosedur ini juga dikumpulkan data berupa saran atau kritik sebagai bahan revisi kualitas video pembelajaran. Namun pada tahap uji coba ini tidak terdapat revisi dari mahasiswa. Hasil dari uji coba *small group* mendapatkan hasil persentase 90% yang masuk ke dalam kualifikasi sangat baik.

Setelah melalui uji coba *one to one*, maka dilakukan uji coba terbatas (*Small Group*) menggunakan instrumen yang terdiri atas 2 aspek penyajian dan aspek tampilan yang terdiri dari 15 pernyataan dengan skor maksimum 75 poin. Pada tabel di bawah ini akan dijabarkan data yang didapatkan.

Tabel 10. Hasil Uji Coba *Small Group*

No	Aspek	Pernyataan	Skor
1	Aspek Penyajian	Media video pembelajaran mudah digunakan oleh mahasiswa	43
		Pesan atau materi dalam video tersampaikan dengan baik	45

	Media video dapat digunakan sesuai dengan fasilitas pembelajaran yang ada	43
	Materi pembuatan pasta segar disajikan sesuai dengan materi yang dipelajari	43
	Materi yang diuraikan sudah lengkap	42
	Materi pasta segar disajikan secara berurutan	43
	Prosedur pembuatan pasta segar disajikan dengan tepat	40
	Penyajian pasta segar terlihat jelas dalam video pembelajaran	42
2	Aspek Tampilan	
	Suara pemeran dalam video terdengar jelas	42
	Penggunaan <i>backsound</i> latar musik pengiring sudah sesuai	38
	Volume suara narator sudah jelas	39
	Volume <i>backsound</i> yang digunakan tidak mengganggu suara narator	31
	Jenis huruf yang digunakan pada media dapat terbaca dengan jelas	41
	Ukuran huruf tepat, tidak terlalu kecil dan tidak terlalu besar	39
	Warna huruf yang digunakan pada media mudah dibaca	43
	Jumlah skor	614

$$\text{Persentase kelayakan (\%)} = \frac{\text{Jumlah Skor Hasil Penilaian}}{\text{Skor yang diharapkan}} \times 100\%$$

$$\begin{aligned} \text{Persentase kelayakan (\%)} &= \frac{614}{(75 \times 9)} \times 100\% \\ &= \frac{614}{(675)} \times 100\% \\ &= \mathbf{90\%} \end{aligned}$$

Berdasarkan perhitungan di atas hasil persentase yang dihasilkan adalah 90%. Hasil perhitungan yang menunjukkan nilai persentase 90% yang masuk ke dalam kualifikasi sangat baik. Instrumen penilaian juga berisi saran yang diberikan oleh mahasiswa yang bertujuan memberikan saran dan kesimpulan sehingga dapat dilakukan perbaikan pada media pembelajaran. Saran dan kesimpulan hasil uji coba *small group* dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 11. Saran dan Kesimpulan Uji Coba *Small Group*

Saran Mahasiswa	
1.	Gambar pada media video jelas dan jernih
2.	Pencahayaan dan editan video pembelajaran bagus dan sesuai
Kesimpulan:	
Penyampaian materi pada video sudah sangat jelas, poin yang disampaikan juga jelas, penyajian video menarik dan dapat membantu untuk memahami materi tentang pembuatan pasta segar.	

Berdasarkan saran diatas tidak ada perbaikan terhadap media video pembelajaran tersebut. Tahapan selanjutnya dilakukan Evaluasi *Field Test*.

Tahap Evaluasi (Evaluation)

Berdasarkan hasil penilaian dan revisi yang telah dilakukan dari tahapan implementasi, dapat dijadikan bahan evaluasi dalam pengembangan media video. Evaluasi didapatkan dari *expert judgment* dan evaluasi yang diberikan pengguna.

Evaluasi yang didapatkan dari uji kelayakan produk yang diberikan kepada *expert judgment* yang terdiri dari ahli materi, ahli media dan ahli bahasa dengan uraian sebagai berikut:

Berdasarkan penilaian yang dilakukan oleh ahli materi. Materi yang dimuat dalam video sudah baik. Hasil perhitungan yang didapat dari ahli materi sebesar 87% yang masuk kedalam kualifikasi sangat baik untuk digunakan sebagai media pembelajaran.

Berdasarkan penilaian yang dilakukan oleh ahli media, diberikan evaluasi berupa menambahkan caption pasta segar dan pasta kering pada menit 0:46, menghilangkan gambar icon pasta cukup berupa tulisan saja dan pada menit 13:00 seharusnya menampilkan faktor kegagalan bukan faktor keberhasilan. Hasil perhitungan yang didapatkan dari ahli media sebesar 87% yang masuk ke dalam kualifikasi baik untuk digunakan sebagai media pembelajaran.

Hasil penilaian yang dilakukan oleh ahli bahasa, diberikan saran untuk lebih diperhatikan lagi mengenai penulisan kata yang *typo*. Perbaikan yang dilakukan yaitu mengganti penulisan kata rapih seharusnya tanpa (h). Hasil perhitungan yang didapatkan dari ahli bahasa sebesar 100% yang masuk kedalam kualifikasi sangat baik digunakan sebagai media pembelajaran.

Kemudian evaluasi yang didapatkan dari uji kelayakan produk yang diberikan kepada pengguna yang terdiri dari uji coba *one to one*, uji coba *small group* dengan uraian sebagai berikut:

Evaluasi *one to one* (perorangan) mendapatkan hasil sebesar 88% dengan kualifikasi baik, kemudian didapatkan data berupa saran atau kritik sebagai bahan revisi kualitas video dengan menyesuaikan menyesuaikan volume *backsound* dengan volume narator yang terdapat dalam media. Atas saran yang diberikan pada evaluasi *one to one* kemudian media pembelajaran direvisi dengan cara menyesuaikan volume *backsound* dengan volume narator. Setelah melakukan perbaikan maka media video diujikan melalui tahap evaluasi *small group*.

Evaluasi *small group* mendapatkan hasil sebesar 90% dengan kualifikasi sangat baik. Namun pada tahap evaluasi ini tidak terdapat revisi dari mahasiswa.

Tahapan Uji Coba Lapangan (Field Test)

Pada tahap ini merupakan tahap terakhir dengan melakukan uji coba lapangan yang dilaksanakan pada tanggal 15 Juni 2023 melalui pengisian lembar kuesioner dengan mengambil 25 orang responden yang merupakan mahasiswa aktif Program Studi S1 Pendidikan Tata Boga angkatan 2019 yang sedang mengambil mata kuliah Pengelolaan Makanan Kontinental. Media dan kuesioner disajikan kepada responden dengan waktu yang bersamaan. Prosedur yang dilakukan untuk mengetahui kualitas media serta kelayakan media pembelajaran dari responden selaku mahasiswa yang menggunakan media pembelajaran. Hasil dari uji *coba field test* mendapatkan hasil persentase 90% yang masuk ke dalam kualifikasi sangat baik dengan keterangan layak. Pada tahap ini sudah tidak ada saran dari mahasiswa. Hal ini menunjukkan bahwa mahasiswa merasa tertarik dan merasa puas dengan memberikan respon sangat positif terhadap media pembelajaran video pembuatan pasta segar.

Kelayakan Produk

Penelitian pengembangan produk media video pembelajaran makanan kontinental ini menggunakan metode penelitian pengembangan R&D (*Research and Development*) dan menggunakan model pengembangan ADDIE (*Analyze, Design, Development, Implementation, dan Evaluation*) dengan menggunakan tahapan sistematis sehingga dapat menghasilkan media video pembelajaran pembuatan pasta segar pada mata kuliah makanan kontinental. Media video pembelajaran pembuatan pasta segar pada mata kuliah makanan kontinental sebelum diujicobakan kepada mahasiswa S1 Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta Angkatan 2021, yang telah melalui tahap validasi oleh ahli materi, ahli media dan ahli bahasa dengan ketentuan aspek penilaian yang diukur menggunakan skala *likert* dengan 5 tingkatan.

Tabel 12. Penilaian Dengan Skala Likert

Nilai	Keterangan
5	Sangat Sesuai

4	Sesuai
3	Cukup sesuai
2	Kurang sesuai
1	Tidak Sesuai

Sumber: Sudaryono, Gaguk & Wardani (2013)

Hasil dari persentase, kemudian dikategorikan sesuai kriteria kelayakan menggunakan rating *scale* untuk melihat tingkat kelayakan suatu media. Kategori kelayakan berdasarkan kriteria sebagai berikut.

Tabel 13. Persentase Kelayakan

Skor dalam Persen	Kategori Kelayakan
90 – 100%	Sangat layak
75 – 89%	Layak
65 – 74%	Cukup layak
55 – 64%	Kurang Layak
0 – 54%	Tidak layak

Sumber: (Modifikasi Tegeh., 2014)

Untuk mengetahui kelayakan terhadap media pembelajaran video pembuatan pasta segar didapatkan hasil dari uji coba lapangan (*field test*) dengan menggunakan instrumen penelitian berupa lembar uji kelayakan media pembelajaran video yang terdiri dari 2 aspek penilaian yaitu ketertarikan dan kepuasan yang terbagi atas 5 butir pernyataan dengan skor maksimum 25 poin. Pada tabel di bawah ini dijabarkan hasil pengambilan data dari 25 mahasiswa yang didapatkan melalui kuesioner uji kelayakan mahasiswa.

Tabel 14. Hasil Uji Kelayakan Media Oleh Mahasiswa

No	Aspek	Pernyataan	Skor
1	Ketertarikan	Materi yang disajikan dalam media pembelajaran mendorong mahasiswa untuk mempelajari lebih lanjut	111
		Media video dapat meningkatkan motivasi belajar	114
2	Kepuasan	Media video membantu memahami materi dengan jelas	117
		Media video memberikan pengalaman belajar secara mandiri	113
		Media video merupakan media pembelajaran yang praktis dan fleksibel untuk digunakan	112
Jumlah skor			576

$$\text{Interval} = \frac{\text{Jumlah Skor pernyataan}}{\text{Skor tertinggi item pernyataan}} \times 100\%$$

$$\begin{aligned} \text{Interval} &= \frac{576}{(25 \times 25)} \times 100\% \\ &= \frac{576}{(625)} \times 100\% \\ &= \mathbf{90\%} \end{aligned}$$

Berdasarkan perhitungan di atas hasil persentase yang dihasilkan adalah 90%. Hasil perhitungan yang dikonversikan pada tingkat pencapaian di atas menunjukkan nilai persentase 90% yang masuk ke dalam kualifikasi sangat layak digunakan sebagai media pembelajaran. Hal ini menunjukkan bahwa mahasiswa merasa tertarik dan merasa puas dengan memberikan respon sangat positif terhadap media video pembelajaran pembuatan pasta segar pada mata kuliah Pengelolaan Makanan Kontinental.

Pembahasan

Penelitian pengembangan media video pada materi pembuatan pasta segar pada mata kuliah makanan kontinental ini menggunakan metode penelitian R&D (*Research and*

Development) dengan menggunakan model pengembangan ADDIE (*Analyze, Design, Development, Implementation, dan Evaluation*). Pengembangan video ini telah melalui proses validasi oleh ahli materi, ahli media dan ahli bahasa. Penilaian ahli materi mendapat persentase 100% dengan kategori sangat baik. Kategori tersebut dapat diartikan bahwa media video yang dibuat telah sesuai dengan tujuan yang dicapai. Hal ini sesuai dengan teori yang dikemukakan oleh Sadiman et al., (2014) bahwa tujuan pembelajaran dapat memberikan arah kemana peserta didik akan pergi, bagaimana peserta didik harus ke sana dan bagaimana peserta didik telah sampai tujuan.

Penilaian dari ahli media mendapatkan persentase sebesar 87% dengan kategori baik. Kategori ini dapat diartikan bahwa media yang dibuat dapat membantu pembelajaran menjadi efisien dan efektif dalam penggunaannya. Hal tersebut sesuai dengan penelitian Andra (2021) yang mengemukakan bahwa penggunaan media video membuat pembelajaran menjadi efisien dan efektif. Kemudian penilaian oleh ahli bahasa mendapatkan persentase 100% dengan kategori sangat baik.

Setelah melalui validasi ahli, dilakukan evaluasi oleh mahasiswa yang meliputi evaluasi *one to one*, evaluasi *small group*, dan evaluasi *field group*. Evaluasi ini bertujuan untuk mengetahui apakah media yang dibuat dapat mencapai tujuan-tujuan yang telah ditetapkan atau tidak (Sadiman et al., 2014). Berdasarkan data hasil uji coba media video pembelajaran pembuatan pasta segar pada mata kuliah makanan kontinental dapat dikatakan layak dengan perolehan persentase 88% dengan kategori baik pada uji coba *one to one* dan 90% dengan kategori sangat baik pada uji coba *small group* yang dapat diartikan media video ini sangat baik digunakan sebagai media pembelajaran. Hal ini sesuai dengan teori (Sadiman et al., 2014) yaitu media pembelajaran adalah segala sesuatu yang dapat digunakan untuk menyalurkan pesan dari pengirim ke penerima sehingga dapat merangsang pikiran, perasaan, perhatian dan minat peserta didik.

Media video ini mendapatkan persentase 90% pada uji coba lapangan (*field test*) dengan kategori sangat layak yang berarti mahasiswa memberikan respon sangat positif terhadap media video pembelajaran pembuatan pasta segar pada mata kuliah makanan kontinental. Hal ini dapat menunjukkan bahwa mahasiswa merasa tertarik dan merasa puas dengan media video pembelajaran. Berdasarkan hasil penelitian Ridha (2021) mengemukakan bahwa pembelajaran dengan menggunakan media video dianggap efektif dan dapat membantu pendidik untuk mengajarkan materi sulit dan materi yang membutuhkan kegiatan praktikum. Penggunaan media video pembelajaran juga disukai oleh peserta didik karena dapat membantu dan memotivasi peserta didik untuk belajar.

Terdapat beberapa faktor pendukung dan penghambat pada proses pengembangan media video pembelajaran pembuatan pasta segar pada mata kuliah makanan kontinental.

Faktor Pendukung

Berikut merupakan faktor pendukung penelitian pengembangan media pembelajaran ini:

- 1) Belum adanya media video pembelajaran pada pembuatan pasta segar pada mata kuliah Makanan Kontinental
- 2) RPS (Rencana Pembelajaran Semester) mata kuliah Pengolahan Makanan Kontinental menjadi acuan dalam pembuatan media video pembelajaran.
- 3) Lab pengolahan Tata Boga Universitas Negeri Jakarta memiliki fasilitas yang lengkap dalam menunjang pembuatan media video pembelajaran.
- 4) Dosen pembimbing sangat membantu dalam pembuatan video pembelajaran, sehingga memudahkan peneliti dalam penyusunan materi dan desain pada saat pembuatan media pembelajaran.
- 5) *Videografer* yang membantu proses pembuatan media video pembelajaran.

Faktor Hambatan

Berikut ini merupakan faktor penghambat penelitian pengembangan media video pembelajaran :

- 1) Proses pengembangan media video pembelajaran ini memakan waktu yang cukup lama hingga menjadi media yang layak digunakan
- 2) Media pembelajaran ini hanya dapat digunakan dengan bantuan perangkat *output* video dan audio.
- 3) Tingkat kesulitan dalam pengeditan video untuk mengembangkan media serta membutuhkan keterampilan khusus dalam pembuatan media video.

Kekuatan Media Pembelajaran Video

Berikut ini merupakan kekuatan yang dimiliki pada media video pembelajaran :

- 1) Media pembelajaran video pembelajaran ini memberikan pengetahuan mengenai tahapan atau proses pembuatan pasta segar pada mata kuliah pengolahan Makanan Kontinental.
- 2) Penggunaan media video pembelajaran ini mudah digunakan dan dapat dilihat secara berulang-ulang.

Kelemahan Media Pembelajaran Video

Berikut ini merupakan kelemahan yang dimiliki pada media video pembelajaran :

- 1) Proses pengembangan media video ini membutuhkan waktu yang cukup lama.
- 2) Tidak semua jenis pasta segar ditampilkan dan didemonstrasikan pada media video pembelajaran ini.

KESIMPULAN

Penelitian pengembangan media video pembelajaran pembuatan pasta segar pada mata kuliah Makanan Kontinental ini menggunakan metode penelitian R&D (*Research and Development*) dengan menggunakan model pengembangan ADDIE (*Analyze, Design, Development, Implementation, dan Evaluation*). Pengembangan media video ini telah melalui proses validasi oleh ahli materi, ahli media dan ahli bahasa. Penilaian ahli materi mendapat persentase 100% dengan kualifikasi sangat baik, sebesar 87% dari ahli media dengan kualifikasi baik, dan sebesar 100% dari ahli bahasa dengan kualifikasi sangat baik. Maka dari itu dapat ditarik kesimpulan bahwa ahli materi, ahli media dan ahli bahasa menyatakan media video pembelajaran pembuatan pasta segar pada mata kuliah Makanan Kontinental dinyatakan layak untuk digunakan dalam proses pembelajaran.

Selain itu, pengembangan media video pembelajaran ini telah diujicobakan kepada mahasiswa dengan tahapan uji coba *one to one* dan uji coba *small group*. Uji coba *one to one* mendapatkan hasil sebesar 88% dengan kualifikasi baik dan uji coba *small group* mendapatkan hasil sebesar 90% dengan kualifikasi sangat baik. Dapat ditarik kesimpulan bahwa mahasiswa menyatakan media video pembelajaran pembuatan pasta segar pada mata kuliah Makanan Kontinental dinyatakan layak untuk digunakan dalam proses pembelajaran.

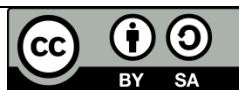
Pada pengembangan media video pembelajaran pembuatan pasta segar pada mata kuliah Makanan Kontinental ini diperoleh data yang dapat menentukan kelayakan produk dari respon mahasiswa yang dilakukan pada saat uji kelayakan *field test*. Respon uji kelayakan dari 25 responden memperoleh hasil sebesar 90% dengan kualifikasi sangat layak. Hal ini menunjukkan bahwa mahasiswa merasa tertarik dan merasa puas dengan memberikan tanggapan sangat positif terhadap media video pembelajaran pembuatan pasta segar pada mata kuliah Makanan Kontinental dan dapat digunakan dalam proses pembelajaran.

DAFTAR PUSTAKA

- Adam, S., & T.S, M. (2015). Pemanfaatan Media Pembelajaran Berbasis Teknologi Informasi Bagi Siswa Kelas X SMA Ananda Batam. *CBIS Journal*, 3(2), 78–90. [https://ejournal.ap.fisip-unmul.ac.id/site/wp-content/uploads/2013/05/PRINT_JURNAL_SITI_\(05-09-13-03-29-59\).pdf](https://ejournal.ap.fisip-unmul.ac.id/site/wp-content/uploads/2013/05/PRINT_JURNAL_SITI_(05-09-13-03-29-59).pdf)
- Agustiningih. (2013). *Video Sebagai Alternatif Media Pembelajaran Dalam Rangka*

- Mendukung Keberhasilan Penerapan Kurikulum 2013 Di Sekolah Dasar. 4, 55–68.*
- Ahmadi, Farid, & Ibda, H. (2018). *Media Literasi Sekolah (Teori dan Praktik)*. Semarang: Pilar Nusantara.
- Amarullah, R. Q., & Wahidah, N. F. (2011). Pengaruh Penerapan Model Pembelajaran ADDIE Terhadap Hasil Belajar Siswa Pada Mata Pelajaran Fiqih. *Skripsi*, 2(20), 108–118. [http://repository.uinjkt.ac.id/dspace/bitstream/123456789/3952/1/SITI Maryam Noer Azizah-FITK.pdf](http://repository.uinjkt.ac.id/dspace/bitstream/123456789/3952/1/SITI%20Maryam%20Noer%20Azizah-FITK.pdf)
- Andra, Risfadila. (2021). *Efektivitas Media Pembelajaran Berbasis Video Tutorial Di Sekolah Menengah Kejuruan Tata Busanal*.
- Arsyad, A. (2019). *Media Pembelajaran*. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada.
- Astawan, Made. (2008). *Membuat Mi & Bihun*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Asyhar, R. (2011). *Kreatif Mengembangkan Media Pembelajaran*. Jakarta: Gaung Persada.
- Cahyana, C., & Artanti, G. D. (2013). *Buku Pintar Pengolahan Hidangan Kontinental*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Carluccio, A. (2014). *Pasta*. London: Quadrille Publishing Limited.
- Carolina, L. (2019). *All about Pasta*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Cheung, L. (2016). *Using the ADDIE Model of Instructional Design to Teach Chest Radiograph Interpretation. 2016*.
- Choirunnisa. (2017). *Pengembangan Media Pembelajaran Video Klip Pembuatan Mock Up Es Krim Dalam Mata Kuliah Seni Kuliner*. Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
- Croce, J. Della. (2000). *Pasta*. Singapore: Colourscan.
- Daryanto. (2012). *Media Pembelajaran*. Bandung: PT. Sarana Tutorial Nurani.
- Demedia. (2011). *Mengenal Pasta*. Online. <https://demediapustaka.com/mengenal-pasta/>
- Djamaluddin, A., & Wardana. (2019). *Belajar dan Pembelajaran*. CV. Kaaffah Learning Center.
- Hadi, S. (2017). Efektivitas Penggunaan Video Sebagai Media Pembelajaran untuk Siswa Sekolah Dasar. *Prosiding TEP & PDs*, 1(15), 96–102.
- Hapsari, R. (2005). *Pasta Panggang*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Hujair AH-Sanaky. (2011). *Media Pembelajaran Buku Pegangan Wajib Guru dan Dosen*. Yogyakarta: Kaukaba.
- Ilmiyah, U. (2018). *Pengembangan Media Video Pembelajaran Metode Sponge Cake Dalam Mata Kuliah Kue Kontinental*.
- Khairani, M., Sutisna, S., & Suyanto, S. (2019). Meta-analysis study of the effect of learning videos on student learning outcomes. *Journal of Biological Education and Research*, 2(1), 158.
- Kinton, & Casserani. (2011). *Practical Cookery*. London: Edward Arnold.
- Oktaviani, Ayu, D., & Wahono, W. (2013). Pengaruh Penerapan Media Pembelajaran Audio Visual Terhadap Proses Adonan Cair Pada Siswa Kelas X Di Smk N 6 Surabaya. *E-Journal Boga*, 2, 39–43.
- Pawana, M. G., Suharsono, N., & Kirna, I. M. (2014). Pengembangan Multimedia Interaktif Berbasis Proyek Dengan Model ADDIE Pada Materi Pemrograman Web Siswa Kelas X Semester Genap Di SMK Negeri 3 Singaraja. *E-Journal Program Pascasarjana Universitas Pendidikan Ganesha*, 4, 1–10. <file:///C:/Users/user/Downloads/1293-1646-2-PB.pdf>
- Pratama, I. M., Cahyana, C., & Kandriasari, A. (2020). *Pengembangan Media Video Pembelajaran Japanese Milk Bread*.
- Primarasa, S. M. (2017). *Low Cal Pasta*. Jakarta: PT. Gaya Favorit Press.
- Purnama, R., Mahdiyah, & Guspri Devi Artanti. (2020). Efektivitas Media Video Pembelajaran Pembuatan Chiffon Cake Terhadap Hasil Belajar Mahasiswa D3 Tata Boga Pada Mata Kuliah Kue Kontinental. *Jurnal Sains Boga*, 3(1), 12–18. <https://doi.org/10.21009/jsb.003.1.02>

- Puspasari, R. (2019). Pengembangan Buku Ajar Kompilasi Teori Graf dengan Model Addie. *Journal of Medives : Journal of Mathematics Education IKIP Veteran Semarang*, 3(1), 137. <https://doi.org/10.31331/medivesveteran.v3i1.702>
- Ramdhani, N. (2014). *Karakteristik Dua Bentuk Pasta (Fettuccine dan Makaroni) Berbasis tepung komposit (Rasi dan Kacang Hijau) dengan berbagai cara pengukusan*.
- Ridha, M. (2021). Efektifitas Penggunaan Media Video pada Pembelajaran Tematik Terpadu di Sekolah Dasar Saat Pandemi Covid-19.
- Rosdianto, H., Sulistri, E., & Munandar, N. (2019). Penerapan Model Pembelajaran ADDIE Untuk Meningkatkan Keterampilan Proses Sains Siswa Pada Materi Kinematika Gerak Lurus. *Jurnal Pendidikan Fisika Dan Keilmuan (JPFK)*, 5(1), 53. <https://doi.org/10.25273/jpfk.v5i1.2947>
- Rosita, L. (2021). *Pengembangan Media Pembelajaran Video Tutorial Tata Hidang*. 2(2), 110–117.
- Sadiman, A. S., Rahardjo, R., Haryono, A., & H. (2014). *Media Pendidikan Pengertian, Pengetahuan, dan Pemanfaatannya*. Jakarta: Rajawali Pers.
- Sanjaya, W. (2011). *Strategi Pembelajaran Berorientasi Standar Proses Pendidikan*. Jakarta: Kencana.
- Setyosari, P. (2013). *Metode Penelitian Pendidikan dan Pengembangan*. Prenadamedia Group.
- Stapa, M. A., & Mohammad, N. (2019). The Use of Addie Model for Designing Blended Learning Application at Vocational Colleges in Malaysia. *Asia-Pacific Journal of Information Technology & Multimedia*, 08(01), 49–62. <https://doi.org/10.17576/apjitm-2019-0801-05>
- Sugiyono. (2007). *Metodologi Penelitian Administrasi*. Grafindo.
- Sutomo, B. (2008). *Variasi Mi & Pasta*. Jakarta: PT Kawan Pustaka.
- Syamsunir, Ruslan, & Pattaufi. (2020). Pengembangan Video Tutorial Pembelajaran Mata Kuliah Produksi Media Audio Video. *Jurnal E-Prints*, 1(1), 1–8.
- Tegeh, M., & Jampel, I. N. (2014). *Model Penelitian Pengembangan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Wisada, P. D., Sudarma, I. K., & Yuda S, A. I. W. I. (2019). Pengembangan Media Video Pembelajaran Berorientasi Pendidikan Karakter. *Journal of Education Technology*, 3(3), 140. (<https://doi.org/10.23887/jet.v3i3.21735>)



This work is licensed under a [Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/).