

Pengembangan Media Pembelajaran Berbasis *Video Tutorial Garnish Coklat* Di Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Makassar

Istiqamah Juraidin¹, Haerani*, Andi Hudiah*
Universitas Negeri Makassar

Abstrak. Penelitian ini adalah *Research and Development (R&D)* yang bertujuan untuk pengembangan media pembelajaran berbasis video tutorial dan mengetahui tanggapan pengguna terhadap penerapan media pembelajaran video tutorial garnish coklat. Subjek penelitian ini adalah ahli bidang studi, ahli desain/ media dari segi (suara, gambar, warna, dan durasi), dan mahasiswa yang memprogram pembelajaran dekorasi kue, dengan jumlah keseluruhan 22 Orang. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Agustus 2019. Data diambil dengan menggunakan lembar observasi, dan menggunakan angket. Data dianalisis dengan metode presentase. Hasil penelitian menunjukkan bahwa media pembelajaran video tutorial garnish coklat layak digunakan sebagai bahan ajar. Sebagai bahan ajar dalam proses pembelajaran dapat dilihat dari hasil uji validasi ahli materi dan ahli media. Data yang diperoleh merupakan data kualitatif dan data kuantitatif, dari hasil uji validasi pada media pengembangan garnish coklat didapatkan hasil yang kemudian memberikan gambaran mengenai kelayakan produk yang dikembangkan. Berdasarkan hasil validasi oleh ahli media yang mencapai tingkat kelayakan sebesar 93,85% dan 89,33% dan validasi dari ahli Materi yang mencapai tingkat kelayakan sebesar 87,69% dan 85,33% yang menunjukkan bahwa kedua tingkat keberhasilan hasil uji validasi pada media video yang telah dikembangkan tergolong dengan kualifikasi Sangat Baik dengan ekuivalen kemudian respon mahasiswa terhadap bahan ajar berupa video tutorial garnish coklat yang dikembangkan juga memiliki kategori Layak untuk digunakan pada mata kuliah cake di Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Makassar. Hal ini dinyatakan berdasarkan hasil uji instrument responden Mahasiswa yang mencapai tingkat kelayakan sebesar 86% 82,2. Kesimpulan pada penelitian ini adalah pengembangan media pembelajaran berbasis video tutorial garnis coklat di jurusan pendidikan kesejahteraan keluarga universitas negeri makassar layak digunakan.

Kata kunci: *Pengembangan, Media Pembelajaran, video tutorial, Research and Development.*

A. Latar Belakang

Universitas adalah suatu institusi pendidikan tinggi tridarma yang memberikan gelar akademik dalam berbagai bidang. Sebuah Universitas menyediakan pendidikan diploma, sarjana, pascasarjana, dan doktor. Pengembangan ilmu pengetahuan dan teknologi mempunyai peranan yang penting dalam mempersiapkan peserta didik untuk kemajuan bangsa. Salah satu upaya untuk mempersiapkan peserta didik tersebut adalah meningkatkan mutu pendidikan. Mutu pendidikan dapat terwujud jika proses pembelajaran diselenggarakan dengan lancar, terarah, dan sesuai dengan tujuan pembelajaran. Pada dasarnya pendidikan pada Universitas adalah pendidikan yang paling tinggi yang mengutamakan pengembangan kemampuan mahasiswa untuk melaksanakan jenis pekerjaan tertentu. Dalam mencapai tujuan tersebut peserta didik berinteraksi dengan lingkungan belajar yang diatur dosen melalui proses pembelajaran. Dalam metodologi pembelajaran ada dua aspek yang paling menonjol yakni metode pembelajaran dan media pembelajaran sebagai alat bantu mengajar.

Universitas Negeri Makassar atau disingkat UNM merupakan salah satu Perguruan Tinggi Negeri di Indonesia yang letaknya di Kota Makassar. Awal berdirinya Universitas ini tidak lepas dari sejarah berdirinya Institut Keguruan dan Ilmu Pendidikan (IKIP) Ujung Pandang sebagai Lembaga Pendidikan Tenaga Kependidikan (LPTK) jadi sampai saat ini, setelah berubah dari institusi ke Universitas, tetap bertahan sebagai kampus yang banyak menghasilkan guru.

Sistem pendidikan saat ini sedang mengalami perubahan yang amat pesat. Berbagai pendekatan baru telah diperkenalkan dan digunakan supaya proses belajar menjadi lebih berkesan dan bermakna. Sejak beberapa tahun telah diperkenalkan model Pembelajaran Berbasis Komputer (PBK) dan seiring dengan perkembangan teknologi yang begitu pesat membuat metode pembelajaran ini terus berkembang efektifitasnya. Menurut Siswo Saroso (2005) perkembangan teknologi yang telah menjanjikan potensi besar dalam merubah cara seseorang belajar untuk memperoleh informasi, menyesuaikan informasi dan sebagainya. Multimedia juga menyediakan berbagai peluang kepada para pengajar untuk mengaplikasikan berbagai metode pembelajaran dan memberikan pilihan pada siswa untuk menentukan teknik belajar yang sesuai dengan keinginan mereka, yaitu pengalaman, suasana belajar yang menarik dan berkesan.

Suatu pembelajaran akan lebih menarik jika ada panduan tetap antar pemilihan metode pembelajaran dengan media yang digunakan. Metode pembelajaran dikemas sedemikian rupa oleh pendidik agar menimbulkan kesan yang positif dalam diri peserta didik sehingga materi yang disampaikan akan terus dipahami dan tidak hilang begitu saja seiring dengan datangnya materi-materi baru maupun karena faktor lain. Proses belajar mengajar seringkali diharapkan pada materi abstrak dan diluar pengalaman siswa sehari-hari, sehingga materi menjadi sulit diajarkan guru dan sulit dipahami siswa. Visualisasi melalui media pembelajaran menjadi salah satu cara yang dapat dilakukan untuk mengkonkritkan sesuatu yang abstrak.

Pernyataan Marc Prensky (2006) barang kali dapat menjadi gambaran betapa pentingnya media interaktif dalam pendidikan. Prensky mengatakan, “ *schools are*

stuck in the 20th century. Students have rushed into the 21st. How can schools catch up and provide students with a relevant education? Hal itu mengindikasikan adanya keterbatasan sebuah sekolah dalam memberikan pendidikan yang relevan. Kenyataannya memang demikian, dalam proses pembelajaran terkadang masih ditemukan yang bersifat *teacher centered learnins book oriented*, dan pendidikan menggunakan media belajar seadanya. Pendidik menyampaikan materi sesuai dengan apa yang ada pada buku ajar yang digunakan. Keadaan seperti ini menyebabkan kurang optimalnya pembelajaran dalam hal ini siswa menjadi kurang aktif, minat belajar kurang dan tidak bisa belajar secara mandiri tanpa adanya dosen. Hal ini disebabkan kurangnya media pembelajaran yang akan digunakan untuk pembelajaran Dekorasi kue.

Media Pembelajaran merupakan salah satu pembelajaran yang akan digunakan di Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Universitas Negeri Makassar. Pembelajaran bertujuan untuk meningkatkan kemampuan mahasiswa dalam mengembangkan media pembelajaran agar nantinya mahasiswa dapat mengetahui dan menguasai tentang cara mengaplikasikan media tersebut.

B. METODE

1. Bahan

Bahan yang di gunakan dalam penelitian ini yaitu coklat yang di buat dalam bentuk media pembelajaran yaitu media video yang digunakan dalam pembelajaran.

2. Waktu Dan Tempat

Tempat Penelitian Di Laksanakan Di Laboratorium Pendidikan Kesejahteraan Keluarga FT UNM. Pelaksanaan Dilakukan Juni – November 2019

3. Analisis Data

Teknik analisis yang digunakan pada penelitian ini adalah teknik analisis *functionality, portability, maintainability, dan usability*.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Pengembangan

Pengembangan media pembelajaran berbasis video tutorial dilakukan dengan menggunakan model ANDI (*Analysis, Naration, Development, and Implementation*). Hasil pengembangan dalam penelitian ini menghasilkan produk akhir yaitu media pembelajaran video tutorial. Adapun proses pengembangan media pembelajaran yang dilakukan adalah pengembangan bahan ajar berupa video tutorial sebagai berikut:

a. Analysis

Pada tahap *analysis* pada penelitian ini dimulai dengan menganalisis situasi kerja dan lingkungan pada jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Konsentrasi Tata Boga Fakultas Teknik. Adapun hasil dari analisis yang telah dilakukan peneliti sebagai berikut:

1) Pemilihan Bahan Pokok

Pemilihan bahan pokok dalam pembuatan garnish coklat pada penelitian ini yaitu dengan menggunakan *dark coklat, butter cream, dan cake*. *Dark coklat* digunakan pada *garnish* agar *cake* tampak menarik. *Butter cream* digunakan sebagai

penyanggah dari *garnish* coklat dan *cake* sebagai makanan yang dihiasi *garnish* coklat.

2) Karakteristik Bahan

Bahan pokok yang digunakan dalam penelitian ini adalah *dark* coklat, *butter cream*, dan *cake*. Karakteristik bahan pokok *dark* coklat adalah berbentuk padat, berwarna coklat, dan memiliki rasa manis. *Butter Cream*, memiliki bentuk lembut seperti busa dan memiliki rasa manis. Karakteristik *Cake* yang digunakan dalam penelitian ini ialah memiliki bentuk yang lembut dan memiliki rasa yang manis.

3) Pemilihan Alat

Pemilihan alat dalam pembuatan *garnish* coklat yang digunakan dalam penelitian ini antara lain adalah; kompor, panci, gelas, *piping bag*, *rubber spatula*, *backing paper*.

4) Peruntukan Produk

Produk diperuntukkan untuk Ulang tahun anak-anak/ remaja/ ulang tahun pernikahan, pernikahan, selamat/ syukuran/ melahirkan/ pekerjaan, dan lainnya.

5) Teknik Produksi

Teknik produksi yang digunakan dalam penelitian ini adalah Teknik SCAMPER yang diadaptasi dari model pembelajaran ANDI. Namun dalam penelitian ini hanya menggunakan dua dari tujuh teknik SCAMPER yaitu *Adapt* dan *Rearrange*. *Adapt* (mengadaptasi) dalam teknik SCAMPER merupakan proses pemikiran kreatif dalam melakukan adaptasi ide yang sudah ada untuk memecahkan masalah yang berkaitan dengan proses maupun hasil akhir produk. Dalam proses *adapt* peneliti mengadaptasi bentuk *garnish* yang sudah ada, kemudian peneliti membuat video tutorial dimana video tersebut dijadikan bahan ajar untuk mahasiswa Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Makassar. Sedangkan, *rearrange/reverse* (mengatur ulang) dalam teknik SCAMPER proses pemikiran kreatif dan melakukan upaya penyusunan atau penataan ulang *garnish* coklat yang berbeda dari komponen atau prosedur yang sudah ada sehingga dapat memberikan nilai tambah dibandingkan dengan sebelumnya. Perbedaan *garnish* coklat dalam penelitian ini dengan penelitian lain adalah pada penggunaannya atau penerapannya. *Garnish* coklat dalam penelitian ini hanya digunakan pada mini *cake* seperti *cup cake*, *pie cake*, dan *sus cake*.

b. Narration

Dalam model pembelajaran ANDI, *narration* merupakan tahapan proses kreatif yakni menggali sumber ide atau inspirasi terhadap apa yang akan diciptakan dan menarasikan suatu hal yang akan dilakukan. Hal ini dapat berupa sketsa, gambar, penjelasan atau deskripsi sebagai proses kreatif. Adapun proses *narration* dalam penelitian ini seperti pada uraian dibawah ini:

1) Pemilihan Bahan Baku

Dalam penelitian ini, bahan baku yang digunakan berupa *dark* coklat, *butter cream*, dan *cake*. Adapun tampilan bahan baku dalam penelitian ini seperti pada gambar di bawah ini:



Gambar 4.1: Dark Coklat

Sumber: Video Tutorial Garnish Coklat, 2019

Dark coklat digunakan dalam penelitian ini sebagai garnish. *Dark* coklat dipilih karena mudah dibentuk dan rentan terhadap suhu ruangan sehingga sangat mudah mengeras. Bahan pokok lain yang digunakan adalah butter cream, butter cream dapat dilihat pada gambar 2 di bawah ini:



Gambar 4.2: Butter Cream

Sumber: Video Tutorial Garnish Coklat, 2019

Butter cream adalah jenis krim yang bahan utamanya terdiri atas mentega dan gula yang dikocok hingga mengembang dan lembut. *Buttercream* yang baik memiliki tekstur yang lembut tidak berpasir dan tidak menggumpal, rasanya manis tidak getir, dan berwarna putih atau sedikit kuning tergantung lemak yang digunakan. *Butter cream* dapat digunakan sebagai bahan penutup kue atau ornamen kue agar kue yang dibuat tampak lebih menarik. Dalam penelitian ini *butter cream* digunakan sebagai bahan penyanggah atau penutup untuk garnish coklat yang membuat tampilan kue menjadi lebih menarik. Selanjutnya bahan terakhir yang digunakan adalah cake coklat. Adapun tampilan cake dalam penelitian ini seperti pada gambar di bawah ini:



Gambar 4.3: Cake Coklat

Sumber: Video Tutorial Garnish Coklat, 2019

Cake yang digunakan dibuat dari komposisi tepung terigu, dark coklat, gula pasir, coklat bubuk, susu kental manis, telur, mentega, dan vanili bubuk.

2) Pemilihan Alat

Adapun alat-alat yang digunakan dalam proses produksi garnish coklat antara lain adalah:

1. Kompor
2. Panci
3. Gelas
4. Piping bag
5. Backing paper
6. Rubber Spatula

Alat-alat yang digunakan tersebut memiliki fungsi dan tujuan masing-masing. Untuk kompor berguna sebagai alat untuk memanaskan air. Panci digunakan sebagai wadah untuk tempat air. Gelas digunakan sebagai wadah untuk merendam coklat. Piping bag digunakan sebagai tempat coklat, agar kemudian coklat lebih mudah dicetak. *Backing paper* digunakan sebagai wadah untuk garnish coklat, dan rubber spatula berguna untuk mengolah/mengangkat garnish coklat.

c. *Development*

Kegiatan *development* dalam model pembelajaran ANDI dimulai dengan melakukan eksperimen berulang kali sesuai dengan ide awal atau perencanaan sampai menemukan resep standar dengan hasil yang layak. Kegiatan *development* merupakan seluruh rencana desain yang telah dibuat sebelumnya ke dalam program dengan memberikan hasil kerangka konseptual berupa media pengembangan berbasis video tutorial. Adapun materi, *background*, dan konten yang dikembangkan dalam media pembelajaran video tutorial adalah sebagai berikut:

1) Tampilan Awal Video Tutorial



Gambar 4.4: Tampilan Awal Video Tutorial Garnish Coklat

Sumber: Video Tutorial Garnish Coklat, 2019

2) Tampilan Proses Pembuatan Garnish Coklat

a) Proses pertama



Gambar 4.5: Proses Pertama

Sumber: Video Tutorial Garnish Coklat, 2019

b) Proses kedua



Gambar 4.6: Proses Kedua

Sumber: Video Tutorial Garnish Coklat, 2019

c) Proses Ketiga



Gambar 4.7: Proses Ketiga

Sumber: Video Tutorial Garnish Coklat, 2019

d) Proses Keempat



Gambar 4.8: Proses Keempat

Sumber: Video Tutorial Garnish Coklat, 2019

e) Proses Kelima



Gambar 4.9: Proses Kelima

Sumber: Video Tutorial Garnish Coklat, 2019

f) Proses keenam



Gambar 4.10: Proses Keenam

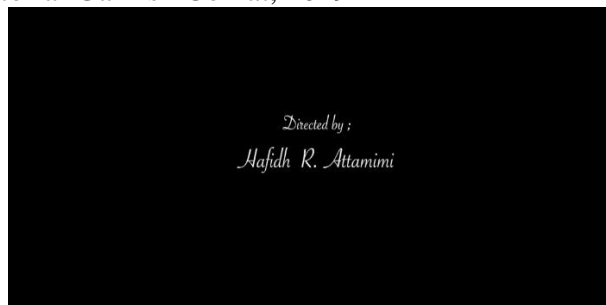
Sumber: Video Tutorial Garnish Coklat, 2019

3) Tampilan Akhir Video Tutorial Garnish Coklat



Gambar 4.11: Tampilan Akhir Video Tutorial Garnish Coklat

Sumber: Video Tutorial Garnish Coklat, 2019



Gambar 4.12: Tampilan Akhir Video Tutorial Garnish Coklat

Sumber: Video Tutorial Garnish Coklat, 2019

1. Hasil Uji Kelayakan Media Pembelajaran Video Tutorial Garnish Coklat

Hasil penelitian menunjukkan bahwa media pembelajaran video tutorial garnish coklat layak digunakan sebagai bahan ajar. Sebagai bahan ajar dalam proses pembelajaran dapat dilihat dari hasil uji validasi ahli materi dan ahli media. Data yang diperoleh merupakan data kualitatif dan data kuantitatif, dari hasil uji validasi pada media pengembangan garnish coklat didapatkan hasil yang kemudian memberikan gambaran mengenai kelayakan produk yang dikembangkan. Adapun hasil validasi ahli materi dan ahli media sebagai berikut:

a. Validasi Ahli Media

Pada tahap ini peneliti melakukan uji validasi terhadap instrumen yang telah disusun dengan melibatkan satu orang ahli media. Uji validasi ahli media bertujuan untuk mengetahui kelayakan produk yang dihasilkan yaitu media pembelajaran berbasis video tutorial *garnish* coklat. Validator 1 yang mempunyai bidang keahlian media pembelajaran di jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga.

Validasi diawali dengan memberikan instrument penilaian beserta lembar penilaian kepada satu orang ahli media hingga diperoleh hasil validasi apakah instrument yang telah dibuat layak untuk uji coba, layak untuk uji coba dengan revisi atau instrument tersebut tidak layak untuk uji coba. Validasi ini dilakukan sebanyak 2 (dua) kali hingga instrument valid.

Validasi ahli dilakukan untuk mengamati seluruh aspek-aspek pengamatan. Hasil validasi tersebut digunakan sebagai dasar untuk melakukan revisi dan penyempurnaan terhadap instrumen penelitian. Penilaian dilakukan pada keseluruhan sistem dan fitur yang ada dalam konten. Rangkuman hasil penelitian ahli sistem terhadap indikator ini dapat dilihat pada tabel 4.1 dan tabel 4.2.

Tabel 4.1

Hasil Validasi Ahli Media Aspek Desain Pembelajaran

No	Komponen/Indikator	Skor Aktual	Skor Ideal	Persentase
A.	Kejelasan Tujuan			
	1. Kejelasan rumusan standar kompetensi	4	5	80
	2. Kesesuaian kompetensi dasar dengan standar kompetensi	4	5	80
	3. Kejelasan tujuan yang hendak dicapai	5	5	100
	4. Cakupan dan kedalaman tujuan yang hendak dicapai	5	5	100
B.	Strategi Pembelajaran			
	5. Ketepatan penggunaan strategi pembelajaran	5	5	100
	6. Ruang lingkup materi tergambar dalam video	5	5	100
	7. Urutan pembelajaran jelas dan mudah diikuti	5	5	100

C.	Penilaian Metode			
	8. Menjelaskan petunjuk belajar	5	5	100
	9. Kemudahan pemilihan bahan pembelajaran	5	5	100
D.	Ketepatan Pemilihan Bahasa			
	10. Ketepatan pemilihan bahasa dalam petunjuk	4	5	80
	11. Ketepatan pemilihan bahasa dalam menguraikan materi	4	5	80
E.	Motivasi			
	12. Pemberian motivasi belajar pada tampilan	5	5	100
	13. Pemberian motivasi belajar pada materi	5	5	100
	Jumlah	61	65	93,85
	Rata-rata	4,69	5,00	

Sumber: Data Primer diolah, 2019

Tabel 4.2
Hasil Validasi Ahli Media Aspek Isi

No	Komponen/Indikator	Skor Aktual	Skor Ideal	Persentase
A.	Kualitas Materi			
	14. Kebenaran konsep	4	5	80
	15. Ketepatan memilih materi	5	5	100
	16. Kecukupan materi untuk mencapai tujuan	4	5	80
	17. Kesesuaian materi dengan tujuan pembelajaran	5	5	100
	18. Kemudahan untuk dipahami	5	5	100
	19. Aktualisasi materi	4	5	80
	20. Urutan materi konsisten dan sistematis	5	5	100
	21. Manajemen materi	4	5	80
	22. Ketepatan contoh yang disajikan	4	5	80
	23. Kelengkapan dan kualitas bahan bantuan belajar	4	5	80
B.	Kualitas Bahasa			
	24. Keluasan bahasa	4	5	80
	25. Ketetapan penggunaan bahasa dalam materi	4	5	80
	26. Kejelasan bahasa dalam materi	5	5	100
C.	Kualitas Visual			

	27. Ketepatan gambar untuk menjelaskan bahasan	5	5	100
	28. Kejelasan gambar untuk menjelaskan bahasan	5	5	100
	Jumlah	67	75	
	Rata-rata	4,47	5	89,33

Sumber: Data Primer diolah, 2019

Berdasarkan pada tabel 4.1 dan 4.2 dari ahli media diketahui bahwa dari aspek pembelajaran video tutorial garnish coklat dalam penelitian ini memiliki persentase sebesar 93,85 dengan kategori sangat layak. Pada tabel 4.2 mengenai aspek isi mendapatkan persentase skor sebesar 89,33 dengan kategori sangat layak. Jadi berdasarkan pada hasil validasi ahli media dari aspek desain pembelajaran dan aspek isi dapat disimpulkan bahwa indikator penelitian ini dinyatakan valid dan layak uji coba.

Tabel 4.3
Angket Ahli Media Aspek Kualitas Materi

No	Pernyataan	Skor Aktual	Skor Ideal	Persentase
1	Ketepatan isi materi sesuai dengan tema garnish.	5	5	100
2	Durasi video cukup untuk pembelajaran garnish.	5	5	100
3	Ukuran dalam video sesuai standard.	5	5	100
4	Jenis tulisan yang digunakan dalam video sangat jelas.	5	5	100
5	Backsound yang digunakan mendukung video	5	5	100
6	Gambar menjelaskan isi materi.	4	5	80
7	Keterpaduan materi dengan sasaran pengguna sesuai.	4	5	80
8	Bahasa yang digunakan jelas/mudah dimengerti.	4	5	80
9	Kesesuaian bahasa dengan sasaran pengguna.	4	5	80
10	Informasi pada ilustrasi gambar jelas.	5	5	100
11	Tata letak tulisan dalam video tepat.	5	5	100
12	Video tutorial mudah digunakan.	5	5	100
13	Video tutorial compatible dengan perangkat pembelajaran (proyektor dan laptop).	5	5	100
14	pencahayaan di dalam video baik.	5	5	100

15	Konten dalam video tersusun dengan rapi.	5	5	100
16	Pengambilan sudut kamera dan gambar baik.	5	5	100
17	Tidak ada gangguan (noise) dalam mendengarkan video tutorial pembelajaran garnish coklat.	5	5	100
Jumlah		81	85	95
Rata-rata		4,76	5	

Sumber: Data Primer diolah, 2019

Dari hasil angket yang ditanggapi oleh ahli media mengenai kualitas konten video tutorial garnish coklat di atas, diketahui bahwa jawaban ahli media tersebut dalam kategori layak yaitu dengan persentase sebesar 95 persen.

b. Validasi Ahli Materi

Pada tahap ini peneliti melakukan uji validasi terhadap instrumen yang telah disusun dengan melibatkan satu orang ahli media. Uji validasi ahli media bertujuan untuk mengetahui kelayakan produk yang dihasilkan yaitu media pembelajaran berbasis video tutorial *garnish* coklat. Validator II yang mempunyai bidang keahlian materi pembelajaran di jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga.

Validasi diawali dengan memberikan instrument penilaian beserta lembar penilaian kepada satu orang ahli media hingga diperoleh hasil validasi apakah instrument yang telah dibuat layak untuk uji coba, layak untuk uji coba dengan revisi atau instrument tersebut tidak layak untuk uji coba. Validasi ini dilakukan sebanyak 2 (dua) kali hingga instrument valid.

Validasi ahli dilakukan untuk mengamati seluruh aspek-aspek pengamatan. Hasil validasi tersebut digunakan sebagai dasar untuk melakukan revisi dan penyempurnaan terhadap instrumen penelitian. Penilaian dilakukan pada keseluruhan sistem dan fitur yang ada dalam konten. Rangkuman hasil penelitian ahli sistem terhadap indikator ini dapat dilihat pada tabel 4.3 dan tabel 4.4.

Tabel 4.4

Hasil Validasi Ahli Materi Aspek Desain Pembelajaran

No	Komponen/Indikator	Skor Aktual	Skor Ideal	Persentase
A.	Kejelasan Tujuan			
	1. Kejelasan rumusan standar kompetensi	4	5	80
	2. Kesesuaian kompetensi dasar dengan standar kompetensi	4	5	80
	3. Kejelasan tujuan yang hendak dicapai	4	5	80
	4. Cakupan dan kedalaman tujuan yang hendak dicapai	4	5	80
B.	Strategi Pembelajaran			
	5. Ketepatan penggunaan strategi pembelajaran	5	5	100

	6. Ruang lingkup materi tergambar dalam video	4	5	80
	7. Urutan pembelajaran jelas dan mudah diikuti	5	5	100
C.	Penilaian Metode			
	8. Menjelaskan petunjuk belajar	4	5	80
	9. Kemudahan pemilihan bahan pembelajaran	5	5	100
D.	Ketepatan Pemilihan Bahasa			
	10. Ketepatan pemilihan bahasa dalam petunjuk	4	5	80
	11. Ketepatan pemilihan bahasa dalam menguraikan materi	4	5	80
E.	Motivasi			
	12. Pemberian motivasi belajar pada tampilan	5	5	100
	13. Pemberian motivasi belajar pada materi	5	5	100
	Jumlah	57	65	87,69
	Rata-rata	4,38	5	

Sumber: Data Primer diolah, 2019

Tabel 4.5
Hasil Validasi Ahli Materi Aspek Isi

No	Komponen/Indikator	Skor	Skor Ideal	Persentase
A.	Kualitas Materi			
	14. Kebenaran konsep	4	5	80
	15. Ketepatan memilih materi	4	5	80
	16. Kecukupan materi untuk mencapai tujuan	4	5	80
	17. Kesesuaian materi dengan tujuan pembelajaran	4	5	80
	18. Kemudahan untuk dipahami	5	5	100
	19. Aktualisasi materi	4	5	80
	20. Urutan materi konsisten dan sistematis	4	5	80
	21. Manajemen materi	4	5	80
	22. Ketepatan contoh yang disajikan	4	5	80
	23. Kelengkapan dan kualitas bahan bantuan belajar	5	5	100
B.	Kualitas Bahasa			
	24. Keluasan bahasa	4	5	80

	25. Ketetapan penggunaan bahasa dalam materi	4	5	80
	26. Kejelasan bahasa dalam materi	4	5	80
C.	Kualitas Visual			
	27. Ketepatan gambar untuk menjelaskan bahasan	5	5	100
	28. Kejelasan gambar untuk menjelaskan bahasan	5	5	100
	Jumlah	64	75	85,33
	Rata-rata	4,27		

Sumber: Data Primer diolah, 2019

Berdasarkan pada tabel 4.3 dari ahli materi diketahui bahwa dari aspek pembelajaran video tutorial garnish coklat dalam penelitian ini memiliki persentase sebesar 87,69 dengan kategori sangat layak. Pada tabel 4.4 mengenai aspek isi mendapatkan persentase skor sebesar 85,43 dengan kategori sangat layak. Jadi berdasarkan pada hasil validasi ahli materi dari aspek desain pembelajaran dan aspek isi dapat disimpulkan bahwa indikator penelitian ini dinyatakan valid dan layak uji coba.

Tabel 4.6
Angket Ahli Materi Aspek Pembelajaran

No	Pernyataan	Skor aktual	Skor Ideal	Persentase
1	Media pembelajaran berbasis video tutorial Sesuai dengan tema garnish.	5	5	100
2	Media pembelajaran berbasis video tutorial menarik minat belajar mahasiswa.	5	5	100
3	Media pembelajaran berbasis video tutorial meningkatkan rasa ingin tahu.	4	5	80
4	Media pembelajaran berbasis video tutorial membantu untuk belajar garnish.	4	5	80
5	Media pembelajaran berbasis video tutorial yang digunakan membantu proses belajar mengajar guru/dosen.	5	5	100
6	Media pembelajaran berbasis video tutorial merangsang keaktifan mahasiswa dalam proses belajar di kelas.	4	5	80
7	Media pembelajaran berbasis video tutorial meningkatkan efektivitas pengajaran.	5	5	100
8	Media pembelajaran berbasis video tutorial mudah dipahami mahasiswa.	5	5	100
9	Media pembelajaran berbasis video tutorial	5	5	100

	mengandung unsur hiburan.			
	Jumlah	42	45	93,33
	Rata-rata	4,67	5	

Sumber: Data Primer diolah, 2019.

Hasil angket mengenai aspek pembelajaran dari ahli materi diketahui bahwa persentase jawaban ahli materi adalah 93,33. Persentase tersebut menjelaskan bahwa angket yang ditanggapi oleh ahli materi dalam kategori sangat layak yang berarti bahwa video tutorial garnish coklat yang dalam penelitian ini memenuhi kriteria.

Tabel 4.7
Angket Ahli Materi Aspek Kualitas Materi

N o	Pernyataan	Skor	Skor Ideal	Persentase
1	Ketepatan isi materi sesuai dengan tema garnish.	4	5	80
2	Durasi video cukup untuk pembelajaran garnish.	4	5	80
3	Ukuran dalam video sesuai <i>standard</i> .	4	5	80
4	Jenis tulisan yang digunakan dalam video sangat jelas.	5	5	100
5	<i>Backsound</i> yang digunakan mendukung video.	4	5	80
6	Gambar memperjelas isi materi.	5	5	100
7	Keterpaduan materi dengan sasaran pengguna sesuai.	5	5	100
8	Bahasa yang digunakan jelas/mudah dimengerti.	4	5	80
9	Kesesuaian Bahasa dengan sasaran pengguna.	4	5	80
10	Informasi pada ilustrasi gambar jelas.	4	5	80
11	Tata letak tulisan dalam video tepat.	5	5	100
	Jumlah	48	55	87,27
	Rata-rata	4,36	5	

Sumber: Data Primer diolah, 2019.

Hasil angket mengenai aspek kualitas isi materi dari ahli materi diketahui bahwa persentase jawaban ahli materi adalah 87,27. Persentase tersebut menjelaskan bahwa angket yang ditanggapi oleh ahli materi adalah kategori sangat layak, hal tersebut berarti bahwa video tutorial garnish coklat yang dalam penelitian ini memenuhi kriteria.

c. Responden Mahasiswa

Berdasarkan perhitungan data tanggapan dari 20 mahasiswa dengan jumlah butir soal sebanyak 9, identifikasi kecenderungan tinggi rendahnya skor ditetapkan pada kriteria ideal berdasarkan skor data penelitian dengan skala likert dengan rentang nilai 1 sampai 5. Maka didapatkan skor aktual sebesar 4,3 dan skor persentase adalah

sebesar 86 persen untuk tanggapan responden mengenai aspek pembelajaran. Pada aspek manfaat yang terdiri dari 5 soal, didapatkan skor aktual sebesar 4,11 dan persentase sebesar 82,2 persen. Adapun hasil tanggapan responden mahasiswa mengenai aspek pembelajaran dan aspek manfaat pada angket video tutorial pengembangan garnish coklat dapat dilihat pada tabel 4.8 dan 4.9 di bawah ini.

Tabel 4.8
Hasil Tanggapan Responden Aspek Pembelajaran

No	Responden	Tanggapan Responden									Skor		
											Skor Aktual	Skor Ideal	Persentase
1	ANM	4	4	4	4	4	4	4	4	4	36	45	80
2	RA	4	4	4	5	5	4	4	4	4	38	45	84
3	NA	4	4	4	5	4	4	4	4	4	37	45	82
4	JC	4	4	4	4	5	4	4	5	4	38	45	84
5	P	4	4	4	4	4	5	4	4	4	37	45	82
6	MAA	4	4	5	5	4	4	4	4	5	39	45	87
7	RK	5	3	4	5	4	3	4	5	5	38	45	84
8	AY	4	4	4	4	4	4	4	4	4	36	45	80
9	N	4	5	4	4	4	5	5	5	5	41	45	91
10	SS	4	5	5	5	5	5	5	5	5	44	45	98
11	MS	5	5	5	5	5	5	5	5	5	45	45	100
12	MN	4	4	5	5	4	4	4	4	4	38	45	84
13	N	4	4	4	4	4	4	4	4	4	36	45	80
14	NE	4	4	5	4	5	4	5	4	4	39	45	87
15	S	4	4	4	4	4	4	4	5	5	38	45	84
16	AY	4	4	4	4	4	4	4	4	4	36	45	80
17	MIS	4	4	4	4	4	4	4	4	4	36	45	80
18	RIP	5	5	5	5	5	5	5	5	5	45	45	100
19	AW	4	4	4	4	5	5	4	4	4	38	45	84
20	UJ	4	5	4	5	4	3	5	4	5	39	45	87

Rerata	4,1 5	4, 2	4, 3	4,4 5	4,3 5	4, 2	4, 3	4,3 5	4, 4	38,7	45	4,3
Jumlah	83	8 4	8 6	89	87	8 4	8 6	87	8 8	774	900	86

Sumber: Data Primer diolah, 2019.

Tabel 4.9
Hasil Tanggapan Responden Mahasiswa Aspek Manfaat

No	Responden	Tanggapan Responden					Skor		
							Skor Aktual	Skor Ideal	Persentase
1	ANM	4	4	4	4	4	20	25	80
2	RA	5	5	4	4	4	22	25	88
3	NA	4	4	4	4	4	20	25	80
4	JC	4	4	4	4	4	20	25	80
5	P	4	3	4	3	4	18	25	72
6	MAA	4	3	4	4	4	19	25	76
7	RK	4	5	5	5	5	24	25	96
8	AY	4	4	4	4	4	20	25	80
9	N	4	4	4	4	5	21	25	84
10	SS	3	3	4	4	4	18	25	72
11	MS	5	5	5	5	5	25	25	100
12	MN	4	4	4	4	4	20	25	80
13	N	3	4	4	4	4	19	25	76
14	NE	4	4	4	4	4	20	25	80
15	S	4	4	4	4	4	20	25	80
16	AY	4	4	4	4	4	20	25	80
17	MIS	4	4	4	4	4	20	25	80
18	RIP	5	5	4	4	4	22	25	88
19	AW	4	4	4	5	4	21	25	84
20	UJ	5	4	4	4	5	22	25	88
Rerata		4, 1	4, 1	4, 1	4, 1	4, 2	20,55	25	4,11
Jumlah		82	81	82	82	84	411	525	82,2

Sumber: Data Primer diolah, 2019.

Berdasarkan hasil dari tanggapan responden pada tabel 4.8 dan 4.9 di atas diketahui bahwa skor yang didapatkan dalam penelitian ini yaitu layak atau dengan kata lain bahwa video tutorial garnish coklat dapat digunakan sebagai bahan pembelajaran mahasiswa.

d. Revisi Desain dan Produk

Setelah divalidasi melalui para ahli media dan ahli materi, maka akan dapat diketahui kelemahannya. Kelemahan tersebut selanjutnya dicoba untuk dikurangi

dengan cara memperbaiki menambahkan model dekorasi dan materi pembelajaran perlu ditambahkan. Hasil dari validasi berupa saran dari ahli dapat dilihat pada tabel 4.10 di bawah ini:

Tabel 4.10
Saran Validator Ahli Media dan Materi

No	Saran Validator	Perbaikan yang Dilakukan
1	Materi pembelajaran perlu ditambahkan	Telah selesai
2	Model Dekorasi garnish perlu ditambahkan	Telah selesai

Sumber: Data Primer diolah, 2019.

Pengujian oleh ahli materi dan ahli media diperoleh komentar dan saran untuk memperbaiki video. Perbaikan atau revisi dilaksanakan sesuai dengan saran dari ahli materi dan ahli media sehingga video dapat digunakan sebagai media pembelajaran garnish coklat.

PEMBAHASAN

Penelitian pengembangan media pembelajaran berbasis video tutorial ini, menggunakan jenis penelitian pengembangan R&D (*Research and Development*) dengan menggunakan metode pengembangan ANDI, model ini terdiri dari 4 tahap yaitu: *analysis, narration, development, dan implementation* yang bertujuan untuk menghasilkan media pembelajaran berbasis video tutorial.

Berdasarkan hasil uji kelayakan instrumen penelitian yang dilakukan dengan mengambil pendapat dari 2 ahli yaitu ahli media dan ahli materi. Hasil tanggapan dari Ahli media dan ahli materi menjelaskan bahwa video tutorial pengembangan garnish coklat sangat layak baik dari aspek pembelajaran dan aspek isi. Selanjutnya pada angket yang ditanggapi oleh ahli media dan ahli materi juga dalam kategori sangat layak dan dapat dijadikan sebagai bahan ajar. Tanggapan dari responden mahasiswa yaitu dari 20 orang mahasiswa diketahui bahwa pendapat/tanggapan mahasiswa mengenai video tutorial garnish coklat layak digunakan untuk media pembelajaran garnish coklat.

Penelitian ini sejalan dengan beberapa penelitian lain seperti penelitian yang dilakukan oleh Yunianti yang menjelaskan bahwa Hasil penelitian ini adalah: (1) pengembangan media video membuat garnish sayuran untuk mata pelajaran Boga Dasar di SMK N 6 Yogyakarta melalui 4 tahap yaitu tahap define merupakan tahap analisis kebutuhan media pembelajaran dengan observasi dan wawancara, serta studi pustaka. Tahap design dilakukan dengan perancangan isi dan tampilan media pembelajaran menggunakan camtasia studio, format factory, dan filmora. Tahap develop dilakukan dengan pengembangan rancangan dan validasi ahli materi, ahli media, uji coba 30 siswa. Tahap disseminate dilakukan dengan proses penyebaran dengan menggunakan media dalam pembelajaran dan diupload ke YouTube (2) hasil penilaian kelayakan oleh ahli materi (87,50%) dikategorikan sangat layak, penilaian ahli media (84,38%) dikategorikan sangat layak, penilaian siswa (79,30%) dikategorikan layak digunakan sebagai media pembelajaran.

D. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah diuraikan, serta melihat permasalahan dari rumusan masalah, maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Proses pengembangan media pembelajaran berbasis video tutorial ini mengacu pada model pengembangan ANDI yang digunakan untuk mengetahui prosedur dalam pembuatan media yang terdiri dari 4 tahapan Analisis (*Analysis*), Narasi (*Narration*), Pengembangan (*Development*), dan Implementasi (*Implementation*) Kelayakan bahan ajar berupa video pembelajaran Tutorial Garnish Coklat.
2. Kelayakan media video pembuatan garnish coklat dalam proses pembelajaran yang dikembangkan memiliki kategori “Sangat Layak” untuk digunakan di Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Makassar. Hal ini dinyatakan berdasarkan hasil validasi oleh ahli media yang mencapai tingkat kelayakan sebesar 93,85% dan 89,33% dan validasi dari ahli Materi yang mencapai tingkat kelayakan sebesar 87,69% dan 85,33% yang menunjukkan bahwa kedua tingkat keberhasilan hasil uji validasi pada media video yang telah dikembangkan tergolong dengan kualifikasi “Sangat Baik” dengan ekuivalen “Sangat Layak (sangat valid)”.
3. Respon mahasiswa terhadap bahan ajar berupa video tutorial garnish coklat yang dikembangkan memiliki kategori “Layak” untuk digunakan pada mata kuliah cake di Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Makassar. Hal ini dinyatakan berdasarkan hasil uji instrument responden Mahasiswa yang mencapai tingkat kelayakan sebesar 86% 82,2 dan termasuk dalam kualifikasi layak.

DAFTAR PUSTAKA

- Ardhini Melehan Sari (2008). *Pengembangan media pembelajaran berbantuan komputer mata pembelajaran IPS SMP*. (Tesis).
- Arief S Sadiman (2005). *Media pendidikan pengertian, pengembangan, dan pemanfaatannya*. Jakarta: Pustekom Dikbud dan PT Raja Grafindo Persada.
- Arief S Sadiman, dkk (2006). *Media pendidikan*. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada.
- Arief Sudirman, dkk (2014). *Media Pendidikan: Pengertian, Pengembangan, dan Pemanfaatan*. Jakarta: PT. Raja GrafindoPersada.
- Arifin, Zainal (2012). *Penelitian pendidikan metode dan paradigma baru*. Bandung: Remaja Rosda Karya.
- Azhar Arsyad (2003). *Media Pembelajaran*. Jakarta: PT. Raja GrafindoPersada.
- _____ (2005). *Media Pembelajaran*. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada.
- _____ (2011). *Media Pembelajaran*. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada.
- Cecep dan Bambang (2011). *Media pembelajaran manual dan digital-digital*. Bogor: Ghalia Indonesia.

- Cheppy Riyana (2007). *Pedoman pengembangan media video*. Jakarta: P3A1 UPI.
- Derpo (2009). *Pengembangan Multimedia Pembelajaran Seni Tari di SMP*. (Tesis).
- Enik Normasari (2008). *Pengembangan Media Pembelajaran Berbantuan Computer Mata Pelajaran Ekonomi di SMA*. (Tesis)
- Guggenmod, K. & McVety, P. J. (2010). *Culinary Essentials*. California: Mcgraw-Hill Compaies inc.
- Hamalik (1986). *Media pendidikan*. Bandung: Alumni.
- Hudiah, Andi (2017). *Model Pembelajaran Andi dan Kontribusinya Terhadap Kemampuan Emulasi, Keterampilan Berpikir Kreatif, Daya Kreativitas, Dan Inovasi Cipta Karya*. Disertasi Universitas Negeri Malang.
- Kemp, J.E. & Dayton, D.K. 1985. *Panning And Producing Instructional Media*. Cambridge: Harper & Rou Publishers, New York.
- Nana Sudjana & Ahmad Rivai (2013): *Media Pengajaran*. Bandung: SinarBaruAlgensido.
- Nunung & yauchti (2011). *Garnish cantik dan simple dari sayur dan buah*. Jakarta.
- Made, Weda. (2011). *Strategi Pembelajaran Inovatif Kontenporer: Suatu Tinjauan Konseptual Oprasional*. Jakarta: PT. Bumi Aksara.
- Rudi Susilana & Cepi Riyana (2009): *Media Pembelajaran Hakikat, Pengembangan, Pemanfaatandan Penilaian*. Bandung: CV Wacana Prim
- Sanaki Hujair (2010). *Media pembelajaran, buku pegangan wajib guru dan dosen*. Yogyakarta: Kaukaba Dipantara.
- Siswo Soroso (2005). *Upaya pengembangan pendidikan melalui pembelajaran berbasis multimedia*, (<http://etraining.tkp16.org>. diakses pada tanggal 1 februari 2019).
- Sugiyono (2014). *Metode penelitian kuantitatif kualitatif dan kombinasi (mixed methods)*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono (2016). *Metode penelitian kuantitatif kualitatif dan kombinasi (mixed methods)*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono (2018). *Metode penelitian kuantitatif kualitatif dan kombinasi (mixed methods)*. Bandung: Alfabeta.