

PENGEMBANGAN MEDIA VIDEO TUTORIAL PEMBUATAN *PLATTED BRIOCHE*

Amanda Rizky Chairunnisa¹, Rina Febriana², Yeni Yulianti³

Program Studi Pendidikan Tata Boga
Universitas Negeri Jakarta
Jakarta, Indonesia

e-mail: amandarizkyft@gmail.com, rinafebriana@unj.ac.id, yeni.yulianti@unj.ac.id

Abstrak

Penelitian ini mempunyai tujuan yaitu untuk mengembangkan media video tutorial pembuatan *platted brioche* sebagai media pembelajaran pada mata kuliah Pengolahan Roti Lanjutan. Penelitian ini termasuk kedalam jenis penelitian Research and Development (R&D) dengan menggunakan model pengembangan ADDIE yang terdiri dari 5 tahapan yaitu (1) Analisis (2) Perancangan (3) Pengembangan (4) Implementasi dan (5) Evaluasi. Pada proses evaluasi telah dilakukan validasi terhadap para ahli yaitu 1 dosen ahli media, 1 dosen ahli materi, dan 1 dosen ahli Bahasa selain itu penelitian ini diuji cobakan kepada mahasiswa Pendidikan Tata Boga Universitas Negeri Jakarta yang sedang dan sudah menempuh mata kuliah Pengolahan Roti Lanjutan dengan 3 tahapan uji coba yaitu (1) Uji coba perorangan (2) Uji coba kelompok kecil dan (3) Uji coba lapangan. Hasil persentase kualitas media yang dilakukan kepada para ahli didapatkan yaitu 97,7% dari segi kualitas media (kategori sangat baik), 80% dari segi kualitas materi (kategori baik), 96,6% dari segi kualitas Bahasa (kategori sangat baik). Dan hasil persentase kualitas media yang diuji cobakan kepada mahasiswa yaitu 93,8% dari uji coba perorangan kepada 3 orang mahasiswa (kategori sangat baik), 87,5% dari uji coba kelompok kecil kepada 9 orang mahasiswa (kategori baik), dan 88,4% dari uji coba lapangan kepada 20 orang mahasiswa (kategori baik). Berdasarkan penilaian hasil persentase kualitas media menunjukkan bahwa media video tutorial pembuatan *platted brioche* layak jika digunakan sebagai media pembelajaran dalam mata kuliah Pengolahan Roti Lanjutan

Kata kunci: Media Pembelajaran, Video Tutorial, Kualitas Media, Platted Brioche

Abstract

This study aimed to develop a video tutorial for making platted brioche as a learning medium for the Advanced Bread Processing course. This research belonged to the type of Research and Development (R&D) using the ADDIE development model which consists of 5 stages, namely (1) Analysis (2) Design (3) Development (4) Implementation, and (5) Evaluation. In the evaluation process, validation has been carried out on experts, a media expert lecturer, a material expert lecturer, and a language expert lecturer. This research has also been piloted to students of the Culinary Arts in Jakarta State University who were or currently taking the Advanced Bread Processing course with 3 trial stages, (1) individual trials (2) small group trials, and (3) field trials. The results of the percentage of media quality carried out to experts resulted in a percentage of 97.7% in terms of media quality (very good category), 80% in terms of material quality (good category), and 96.6% in terms of language quality (very good category). While the results of the percentage of media quality tested on students were 93.8% from individual trials to 3 students (very good category), 87.5% from small group trials to 9 students (good category), and 88, 4% of the field trials to 20 students (good category). Based on the assessment of the results of the percentage of media quality, it shows that the video tutorial media for making platted brioche is feasible to be used as a learning medium in the Advanced Bread Processing course.

Keywords: Learning Media, Video Tutorial, Media Quality, Platted Brioche

1. PENDAHULUAN

Saat ini perkembangan teknologi yang semakin canggih dapat dimanfaatkan sebagai sarana penting untuk mencapai tujuan pembelajaran yang lebih efektif dan efisien. Upaya meningkatkan kualitas pendidikan ini menjadi tugas dan tanggung jawab semua tenaga pendidik karena tenaga pendidiklah yang berperan langsung dalam proses belajar mengajar. Salah satu upaya yang dimaksud yaitu menggunakan media dalam proses pembelajaran. Media pembelajaran penting sekali dalam proses pembelajaran dan tidak dapat dipisahkan dalam metode belajar, karena kedudukannya sangat penting dalam proses belajar yang dapat membuat mahasiswa lebih mudah memahami bahan ajar yang abstrak.

Peranan media pembelajaran dalam proses belajar dan mengajar sangat krusial dilaksanakan oleh tenaga pendidik saat ini, dikarenakan peranan media pembelajaran bisa dijadikan sebagai alat penyalur pesan pengirim kepada penerima dan melalui media pembelajaran juga dapat membantu peserta didik untuk menjelaskan sesuatu yang disampaikan oleh pendidik (Tafonao & KADESI, 2018). Hal ini juga sesuai dengan penelitian (Kuswanto & Radiansah, 2018) menyatakan bahwa memanfaatkan media pembelajaran dapat meningkatkan prestasi dan motivasi belajar, karena media pembelajaran dapat membuat bahan pelajaran yang abstrak menjadi konkrit maka dari itu media pembelajaran dapat membantu proses belajar siswa.

Dengan demikian media pembelajaran juga bisa membuat hubungan yang baik antara dosen dan mahasiswa karena proses pembelajaran yang menjadi lebih efektif. (Panjaitan dkk., 2020), dalam penelitiannya menuliskan bahwa penggunaan media pembelajaran yang digunakan oleh pendidik untuk memotivasi munculnya kepercayaan diri sehingga berpengaruh terhadap hasil belajar siswa, terbukti efektif menunjang proses pembelajaran dan berhasil dalam meningkatkan hasil belajar mahasiswa. Hal

ini berkesinambungan dengan penelitian oleh (Maslifah & Wahyuningsih, 2020) menyatakan bahwa video pembelajaran merupakan salah satu media yang dapat digunakan pendidik untuk membantu mencapai efektivitas dan efisiensi dalam pembelajaran. Oleh karena itu tenaga pendidik seperti guru dan dosen dituntut untuk dapat menggunakan media yang efektif dan efisien sesuai untuk siswa atau mahasiswanya dalam kelas tersebut guna membuat proses pembelajaran itu semakin berkualitas.

Pada proses pembelajaran program studi Pendidikan Tata Boga untuk meningkatnya kualitas pembelajaran salah satunya dengan penggunaan media pembelajaran yang tepat guna memanfaatkan IPTEKS. Mata kuliah Pengolahan Roti Lanjutan merupakan salah satu mata kuliah dalam program studi Tata Boga maupun program studi Pendidikan Tata Boga di Universitas Negeri Jakarta. Salah satu materi yang diajarkan pada bagian pengembangan pada Pengolahan Roti Lanjutan yaitu materi Roti Istimewa dengan adonan Soft Roll untuk Roti Platted Brioche.

Platted brioche merupakan salah satu jenis dari roti brioche dan masuk kedalam pengolahan roti istimewa. Menurut (Cahyana, 2019) roti istimewa yaitu roti yang diolah dengan komposisi bahan tertentu, mempunyai teknik dan bentuk yang khas serta disajikan pada kesempatan khusus. Roti brioche merupakan roti yang masuk kedalam kategori produk bakery Viennoiserie atau titik pertemuan kue daan roti, brioche dikenal memiliki kandungan kaya akan telur dan mentega, roti ini disempurnakan di Prancis dengan penambahan mentega yang membantu menutupi rasa ragi. Roti brioche terbagi menjadi tiga yaitu classic brioche atau bentuk tradisionalnya disebut brioche tête, brioche buns dan platted brioche. Dipilihnya platted brioche dikarenakan jika pada jenis roti brioche lain hanya dibentuk dan dicetak sedangkan pada platted brioche dianggap lebih sulit karena memiliki nilai seni yaitu roti ini harus dianyam yang membentuk kepangan dengan menggunakan 5 adonan. Hal ini juga diperkuat berdasarkan hasil penelitian

awal berupa angket google form terkait analisis kebutuhan media terhadap 36 mahasiswa S1 Pendidikan Tata Boga yang sudah menempuh mata kuliah Pengolahan Roti Lanjutan diketahui bahwa 71,8% mahasiswa cukup sulit memahami materi Platted Brioche dengan media modul dan power point saja dan merasa bahwa media modul dan power point masih belum menarik, dan 97,4% setuju dan merasa tertarik jika video tutorial Platted Brioche dijadikan media pembelajaran tambahan. Hal ini sejalan dengan hasil diskusi peneliti dengan dosen pengampu mata kuliah Pengolahan Roti Lanjutan, Platted Brioche memiliki tingkat kesulitan yang lebih tinggi pada bagian pembentukan kepangan roti tersebut dan selama ini dalam proses pembelajaran hanya menggunakan pembelajaran dengan demonstrasi dimana dosen mengajarkannya bersama dengan mahasiswa mempraktikkannya. Proses pembelajaran demonstrasi ini dirasa kurang efektif didukung berdasarkan pernyataan (Hariyanto dkk., 2018) menyatakan bahwa pembelajaran menggunakan cara konvensional seperti metode demonstrasi yang dilakukan oleh instruktur masih dirasa kurang efektif dan efisien dalam proses pembelajaran.

Pada penelitian ini, media pembelajaran berbasis audio visual yaitu media pembelajaran video tutorial akan menjadi media pembelajaran yang dikembangkan. Media audio visual adalah media yang dapat dijadikan alternatif untuk memaksimalkan proses pembelajaran, karena media audio visual mudah dikemas, lebih menarik, dan dapat diedit setiap saat (Rinaldi dkk., 2017). Media video tutorial mampu membuat pemahaman lebih mendalam terhadap materi pelajaran yang sedang dibahas karena sangat bagus dalam menenarangkan suatu proses, dapat diulang dan dihentikan sesuai dengan kebutuhan. Hal ini berkesinambungan dengan penelitian yang dilakukan oleh (Utomo, 2018) menyatakan bahwa video tutorial ialah gambaran rangkaian hidup yang memberikan informasi yang diberikan oleh seorang ahli atau tutor kepada suatu kelompok sehingga kelompok tersebut

mampu memahami proses atau menambah pengetahuannya hanya dengan melihat media video tutorial.

Pengamatan yang dilakukan oleh (Fitriyani & Rosalia, 2018) mengatakan bahwa hasil yang diujikan menggunakan media video tutorial untuk mengenalkan treatment mengelola emosi marah menunjukkan siswa merasa senang dalam proses pembelajaran, untuk ketertarikan belajar siswa, kesadaran belajar siswa, dan sikap memperhatikan mendapatkan persentase 89% yang masuk ke dalam kategori sangat baik. Lalu untuk ketercapaian hasil kinerja siswa menggunakan media video tutorial mencapai persentase 90% yang juga termasuk ke dalam kategori sangat baik.

Dalam pembuatan video akan terdapat skrip atau naskah sebagai daftar peristiwa yang akan ditampilkan gambar satu ke gambar selanjutnya dan penuturan demi penuturan menuju tujuan pembelajaran yang ingin dicapai (Susilana & Cepi, 2011). Kemampuan video dianggap lebih menarik karena video mampu menampilkan gambar hidup dan suara.

Video tutorial mempunyai dua fungsi, yaitu (Wind, 2014) :

a. Memandu langkah demi langkah pengaplikasian suatu kegiatan Fungsi video tutorial banyak ditemukan pada panduan pengaplikasian software, tetapi saat ini video tutorial juga sudah banyak ditemukan untuk proses pembuatan makanan. Adanya video tutorial akan mempermudah orang untuk memahami proses pembuatan beberapa makanan yang rumit. Terkadang dengan menyajikan sebuah tulisan sebagian orang masih merasa bingung.

b. Menjelaskan sebuah instruksi yang sulit dipahami dengan penjelasan tertulis. Kasus ini dapat dialami jika mempraktekkan dekorasi kue. Ada beberapa hal yang hanya dapat dialami dengan cara mempraktikkan secara langsung daripada melalui tulisan

c. Memperjelas materi yang telah ditulis. Materi yang telah ditulis dan dipahami tentu akan mudah untuk diaplikasikan, namun dengan

menggunakan video tutorial membuat lebih mudah lagi. Pengguna bisa langsung mencocokkan hasil pengerjaannya dengan video tutorial yang sebelumnya sudah diberikan.

Video tutorial mempunyai beberapa kelebihan, diantaranya sebagai berikut (Wind, 2014) :

- 1) Membuat pemahaman si pemakai atas materi yang didapatkan menjadi lebih baik
- 2) Membuat sebuah karya tulis lebih menarik
- 3) Membantu proses pemahaman bagi pemakai yang tidak suka membaca
- 4) Memperkecil resiko kesalahpahaman bahasa

Selain kelebihan, video tutorial juga mempunyai beberapa kekurangan, yaitu (Wind, 2014) :

- 1) Dapat menyebabkan orang menjadi malas membaca materi tertulis
- 2) Jika video tutorial yang dibuat asal-asalan akan membuat semakin bingung

Pengembangan media video pembelajaran mempunyai banyak model pembelajaran yang dapat dipakai untuk pembelajaran dikelas seperti model Hannafin&Peck yang memiliki fase desain perangkat belajar berbantuan computer, model Borg&Gall yang pada umumnya digunakan pada rancangan eksperimen, model DDD-E untuk multimedia yang tujuan instruksionalnya dapat dicapai melalui program seperti hyperstudio, world wide web, program desktop video (Apple iMovie), program presentasi, program animasi dan interaktif, selanjutnya ada juga model Bergman&Moore sebagai model untuk panduan dan manajemen produksi video dan multimedia interaktif, model Isman dengan 5 tahapan sistematis yang ditujukan untuk kegiatan belajar mengajar dan aktivitas full learning, dan terakhir ada model ADDIE. Menurut (Tegeh, 2014) ADDIE merupakan salah satu model desain pembelajaran yang sistematis. Pernyataan ini kemudian dibuktikan oleh beberapa hasil penelitian sebelumnya mengenai pengembangan media video dengan model ADDIE yang mana menyatakan model ADDIE layak untuk dipakai pada produk pengembangan. Model ini juga mempunyai evaluasi

terhadap aktivitas pengembangan pada setiap tahapannya, yang mana ini bisa memberikan dampak positif seperti meminimalisir kesalahan atau kekurangan produk pada tahap akhir model ini. Pernyataan ini kemudian dibuktikan oleh beberapa hasil penelitian sebelumnya mengenai pengembangan media video dengan model ADDIE yang mana menyatakan model ADDIE layak untuk dipakai pada produk pengembangan. Seperti pada penelitian sebelumnya yang telah dilakukan oleh (Pratama dkk., 2020) pengembangan media video berbasis audio visual dengan model pengembangan ADDIE pada pengolahan Japanese Milk Bread sebagai media pembelajaran pada mata kuliah Pengolahan Roti Lanjutan layak digunakan oleh mahasiswa. Sedangkan menurut hasil penelitian (Hananta & Sukardi, 2018) media pembelajaran berbasis video model ADDIE pada pembelajaran praktik pemésinan bubut dinyatakan layak digunakan pada proses pembelajaran dengan hasil evaluasi produk media video diperoleh persentase kelayakan rata-rata sebesar 78.85% yang termasuk dalam kategori sangat baik. Sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh (Imany dkk, 2019) pengembangan media video pembelajaran pembuatan chiffon cake pada mata kuliah Kue Kontinental dengan model pembelajaran ADDIE merupakan media yang layak digunakan pada pembelajaran mata kuliah Kue Kontinental.

Roti adalah Produk makanan yang dibuat dari hasil fermentasi tepung terigu dengan ragi atau bahan pengembang lainnya yang kemudian dipanggang. . Soft roll adalah salah satu jenis dari roti yang melekat dengan cita rasanya yang manis serta mempunyai tekstur yang empuk (soft) dengan ataupun tanpa isian. Adonan soft roll adalah adonan pembuatan roti yang dibuat dengan formula mentega dan gula yang lebih banyak daripada adonan roti tawar (Fatmawati & Hayuati, 2016). Menurut (Koswara, 2009) bahan baku untuk pembuatan roti dibagi menjadi tiga kelompok yaitu, bahan utama seperti tepung terigu, air, dan ragi, sebagai bahan penambah rasa seperti garam, gula,

mentega dalam bentuk shortening/mentega/margarin, susu dan telur, serta bahan tambahan berupa mineral yaitu yeast food, malt, emulsifier, dough improver atau biasa digunakan sebagai bahan untuk meningkatkan mutu adonan dan pengawet terutama jamur.

Menurut (Cahyana, 2019) brioche adalah roti yang berasal dari Prancis, yang mempunyai kandungan tinggi kaya akan telur dan mentega yang menghasilkan remah roti yang kaya dan lembut. Platted brioche merupakan salah satu jenis roti brioche dengan bentuk bulat yang sebelumnya telah dikepang dan merupakan roti yang termasuk ke dalam jenis adonan softroll. Roti ini memiliki ciri khas kulit yang gelap, keemasan, dan bertekstur lembut. Roti brioche merupakan roti yang masuk ke dalam kategori produk bakery Viennoiserie atau titik pertemuan kue dan roti, brioche dikenal memiliki kandungan kaya akan telur dan mentega, roti ini disempurnakan di Prancis dengan penambahan mentega yang membantu menutupi rasa ragi. Platted brioche dengan metode sponge mempunyai banyak keunggulan yang menyertai fermentasi yang lama. Menurut (Faridah dkk., 2019) Teknik sponge and dough dalam proses pembuatan roti terdiri dari dua langkah yaitu pembuatan sponge dan pembuatan adonan. Platted brioche masuk ke dalam roti istimewa atau roti yang secara khusus diproduksi untuk acara-acara khusus seperti pernikahan atau pembaptisan, meskipun dahulunya dikenal sebagai roti perayaan tetapi saat ini roti platted brioche telah tersedia di sebagian toko roti.

Teknik sponge and dough mempunyai beberapa keunggulan yaitu

- (1) Aroma roti terasa lebih wangi,
- (2) Dengan adanya proses peragian yang lama, maka pekerjaan lain masih dapat diselesaikan,
- (3) Hasil jadi tahan lebih lama jika disimpan,
- (4) Kesalahan dalam proses pembuatan kemungkinan besar masih dapat diperbaiki.

Selain keuntungan terdapat juga beberapa kekurangan dari teknik sponge and dough yaitu

(1) Diperlukannya dua kali proses mengaduk,

(2) Biaya kerja akan lebih tinggi dibandingkan dengan cara langsung,

(3) Adonan lebih banyak kehilangan berat. Berdasarkan permasalahan yang telah dijabarkan dari hasil diskusi dengan dosen pengampu Pengolahan Roti Lanjutan dan hasil analisis kebutuhan media diperlukannya pembuatan media video tutorial pembuatan platted brioche dengan model ADDIE sebagai media penunjang dalam proses pembelajaran Pengolahan Roti Lanjutan, dikarenakan media video tutorial merupakan media yang dapat menjelaskan langkah demi langkah sehingga efektif dapat memberikan detail informasi berbentuk audiovisual berupa proses pembuatan platted brioche yang dengan jelas sehingga kesulitan mahasiswa dalam proses pembentukan roti dapat terbantu saat praktikum dan dari segi waktu praktek dikampus juga cukup efektif, karena dengan menggunakan media video pembelajaran dosen tidak lagi harus melakukan demonstrasi satu-satu kepada setiap mahasiswa yang membutuhkan waktu lama dan tidak dapat diulang kembali sesuai dengan kebutuhan dan keperluan mahasiswa.

Media video tutorial platted brioche ini mempunyai ciri khas salah satunya yaitu media ini dapat membantu pembelajaran karena memiliki tujuan pembelajaran yang mengacu pada RPS (Rancangan Pembelajaran Semester). Media video tutorial ini juga akan menggunakan desain model ADDIE, pemilihan model ini didasari oleh materi platted brioche merupakan materi yang penyajiannya memerlukan urutan secara sistematis sifat-sifat materi ini sangat sesuai bila dikembangkan dengan model ADDIE. Selain itu model ADDIE ini merupakan model yang dirasa sangat cocok untuk penelitian pengembangan media video, karena model ADDIE cocok untuk pengembangan bahan pembelajaran pada ranah informasi verbal yang menekankan indra pendengaran dan penglihatan, model ini juga cukup sederhana, mudah untuk dipahami dan model ini akan memberikan evaluasi pada setiap tahapan aktivitas pengembangan

yang mana dapat meminimalisir kekurangan produk.

Pada sponge and dough proses pengadukan pertama, 60-80 % dari total pemakaian terigu, air dan ragi dicampur hingga sponge dapat terbentuk. Setelah difermentasikan selama 2-5 jam, selanjutnya dilanjutkan pada proses pembuatan adonan dough menggunakan adonan sponge yang sebelumnya sudah dibuat, kemudian adonan sponge dapat diaduk kembali bersama dengan sisa terigu dan bahan-bahan lainnya sampai membentuk adonan yang kalis. Hasil dari metode ini yaitu adonan dengan stabilitas tinggi. Pada tahap pertama pembuatan sponge (biang) yaitu mencampurkan beberapa bahan dari bahan total yang digunakan. Ragi memegang peranan yang penting, metode ini selain dua kali proses pengadukan juga mempunyai dua kali fermentasi awal.

Hal ini diperkuat oleh penelitian yang dilakukan oleh (Wisada, 2019) menyatakan bahwa model ADDIE model ini berpijak pada landasan teoretis 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 anak.

Hal ini senada dengan hasil penelitian-penelitian terdahulu yang telah peneliti sebutkan sebelumnya, bahwa media video terbukti sangat efektif dan layak dijadikan media pembelajaran.

2. METODE

Pembuatan media video tutorial pembuatan platted brioche dilaksanakan bertempat di Laboratorium Pengolahan Roti dan Kue SMKN 24 Jakarta. Waktu penelitian mulai berlangsung dari bulan Maret 2021 hingga Juni 2022. Penelitian dilakukan secara online melalui zoom meeting.

Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan media video tutorial pembuatan platted brioche. Metode penelitian yang dipakai yaitu Research and Development (R&D). Menurut (Sugiyono, 2015) R&D adalah metode penelitian yang

digunakan untuk menghasilkan produk. Pengembangan video tutorial pembelajaran ini menggunakan model pengembangan ADDIE, menurut (Tegeh, 2014) maka tahapan yang akan dilakukan sesuai dengan model ADDIE yaitu : Analyze (Analisis), Design (Perancangan), Development (Pengembangan), Implementation (Implementasi), Evaluation (Evaluasi). Selain itu menurut (Wisada, 2019) menyatakan bahwa model ADDIE model ini berpijak pada landasan teoretis 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 anak.

Pengembangan media video pembelajaran ini ditujukan untuk mahasiswa Pendidikan Tata Boga yang sudah ataupun sedang mengambil mata kuliah Pengolahan Roti Lanjutan. Instrumen yang akan digunakan pada penelitian ini adalah kuesioner untuk memperoleh data dari ahli media, ahli materi, ahli bahasa dan mahasiswa sebagai pengguna dengan menggunakan skala likert. Data penelitian yang telah didapatkan selanjutnya akan dianalisis memakai teknik analisis deskriptif kuantitatif. Teknik analisis ini akan mengelola data yang telah didapatkan dari kuesioner yang menghasilkan nilai atau skor dari hasil perhitungan menggunakan rumus:

Persentase = $\frac{\text{Jumlah skor}}{\text{Skor Maksimal}} \times 100\%$

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Data hasil penelitian diperoleh dari kuesioner evaluasi kepada ahli media, ahli materi, ahli bahasa dan uji coba kepada mahasiswa menggunakan skala likert. Hasil yang telah didapatkan kemudian diolah agar bisa mendapatkan kesimpulan dengan cara mengkonversikan menggunakan persentase tingkat Pencapaian dengan Skala 5

Tabel 1. Tingkat Pencapaian dengan Skala 5

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

Sumber : Tegeh (2014)

Aspek yang menjadi penilaian pada media video tutorial pembuatan platted brioche yaitu keefektifan desain layar, suara, kelayakan pengoprasian, penilaian konsistensi, dan penilaian kemanfaatan. Hasil perhitungan pada Hasil perhitungan pada media video tutorial pembuatan platted brioche didapatkan 97,7% yaitu dalam segi kualitas media video tutorial pembuatan platted brioche masuk dalam kategori sangat baik dengan diberikan saran perbaikan untuk memperhatikan penulisan agar memenuhi standard dan memperhatikan waktu penyampaian materi diawal video.

Aspek yang menjadi penilaian pada materi media video tutorial pembuatan platted brioche yaitu kelayakan isi, keakuratan isi, dan kesesuaian konsep. Hasil perhitungan pada media video tutorial pembuatan platted brioche didapatkan 80% yaitu dalam segi kualitas materi video tutorial pembuatan platted brioche masuk dalam kategori baik dan direvisi bagian tulisan pada pembagian adonan dan pengaturan suhu pada media video maupun waktu proses pemanggangan roti. Sedangkan aspek yang menjadi penilaian pada bahasa media video tutorial pembuatan platted brioche yaitu kualitas tampilan, kelayakan penggunaan kalimat, dan kualitas dialog. Hasil perhitungan pada media video tutorial pembuatan platted brioche didapatkan 96,6% yaitu dalam segi kualitas bahasa media video tutorial pembuatan platted brioche masuk dalam kategori sangat baik dengan diberikan saran perbaikan untuk memperhatikan penggunaan bahasa dalam suatu kalimat. Berdasarkan hasil uji coba perorangan menghasilkan perserntase sebesar 93,8 %

yang termasuk kedalam kategori sangat baik dan diberikan saran dan masukan bahwa volume suara pada pengeditan dubbing belum sama. Hasil uji coba terbatas menghasilkan perserntase sebesar 87,5 % yang termasuk kedalam kategori cukup baik dan diberikan saran dan masukan yaitu tidak terlalu menonjolkan musik pengiring. Hasil uji coba lapangan menghasilkan perserntase sebesar 88,4 % yang termasuk kedalam kategori cukup baik dan diberikan saran dan masukan yaitu tingkat kecerahan gambar yang masih agak sedikit gelap, dan masih ada beberapa suara music yang belum sinkron dengan suara narrator. Setelah data dikonversikan terdapat beberapa hasil uji perhitungan yang termasuk dalam kategori sangat baik akan tetapi agar kualitas media menjadi lebih baik, media video tutorial pembuatan platted brioche tetap melakukan revisi berdasarkan saran perbaikan yang diberikan. Hal ini menunjukkan media video pembuatan platted brioche layak digunakan sebagai media pembelajaran mata kuliah Pengolahan Roti Lanjutan. Hasil penelitian yang didapatkan sejalan dengan hasil penelitian yang sudah dilakukan oleh (Utomo, 2018) menyatakan bahwa video tutorial ialah gambaran rangkaian hidup yang memberikan informasi yang diberikan oleh seorang ahli atau tutor kepada suatu kelompok sehingga kelompok tersebut mampu memahami proses atau menambah pengetahuannya hanya dengan melihat media video tutorial. Diperkuat berdasarkan hasil peneltian oleh (Elida dkk., 2019) juga membuktikan bahwa media pembelajaran video tutorial berbahasa inggris pada materi Pengolahan Makanan Kontinental mendapatkan kriteria praktis dengan persentase sebesar 79,02% serta hasil belajar siswa yang diujikan menggunakan media video tutorial menunjukkan hasil yang lebih tinggi daripada hasil belajar siswa yang menggunakan proses pembelajaran tanpa media video tutorial. Dan hal ini berkesinambungan dengan hasil penelitian (Yudianto, 2017) dengan menggunakan media video peserta didik dapat

menyaksikan suatu peristiwa yang tidak bisa disaksikan secara langsung maupun peristiwa lampau yang tidak bisa dibawa langsung ke dalam kelas.

Terdapat beberapa kelebihan media video pembelajaran seperti

(1) Media video pembelajaran yang dikembangkan sudah mengacu kepada RPS,

(2) Media video pembelajaran menayangkan materi, rumus pengepangan roti platted brioche, karakteristik platted brioche yang baik, dan kegunaan dari peralatan yang digunakan secara terperinci,

(3) Media video pembelajaran ini menayangkan tahapan demi tahapan proses pembuatan dari platted brioche secara terperinci, sehingga dapat memberikan gambaran secara nyata bagaimana proses pembuatan berlangsung,

(4) Media video pembelajaran ini sangat mudah disebar luaskan dengan durasi yang tidak terlalu lama, sehingga mahasiswa tidak merasa bosan saat menggunakan media video pembelajaran ini dan mahasiswa dapat menerima pesan serta informasi dengan baik.

Selain kelebihan tentunya akan ada kekurangan dari media video seperti

(1) Proses pengembangan dan pembuatan media video pembelajaran memakan waktu yang cukup lama,

(2) Media video pembelajaran hanya dapat dipakai jika menggunakan alat pendukung seperti laptop, speaker, dan proyektor,

(3) Saat proses pengambilan video bagian rounding akhir kurang dalam penggunaan tepung sehingga saat proses rounding akhir terlihat agak kesat,

(4) Saat proses pengambilan video bagian pengaturan suhu yang kurang tepat dan agak terlalu lama proses memanggang sehingga bagian bawah rotinya terlihat bewarna coklat tua.

4. SIMPULAN DAN SARAN

Media video tutorial pembuatan platted brioche yang telah dikembangkan menggunakan model pengembangan R&D (Research and Development) dengan model ADDIE (Analyze, Design,

Development, Implementation, and Evaluation) telah melewati evaluasi ahli media dengan nilai 97,7%, evaluasi ahli materi dengan nilai 80%, evaluasi ahli bahasa dengan nilai 96,6%, dan juga evaluasi One to One (Perorangan) dengan nilai 93,8%, evaluasi Small Group (Terbatas) dengan nilai 87,5%, serta evaluasi Field (Lapangan) dengan nilai 88,4% . Sehingga hal ini menunjukkan bahwa media video tutorial pembuatan platted brioche layak jika digunakan sebagai media pembelajaran dalam mata kuliah Pengolahan Roti Lanjutan

Berdasarkan kesimpulan yang telah dijabarkan diatas, maka pengembangan media video tutorial pembuatan platted brioche pada mata kuliah Pengolahan Roti Lanjutan terdapat beberapa saran sebagai berikut :

1) Penelitian ini dapat dilanjutkan dengan penelitian berkelanjutan yang akan mengukur efektivitas atau hasil belajar mahasiswa

2) Media video pembelajaran ini diharapkan dapat membantu dosen dalam proses pembelajaran dan mempermudah mahasiswa dalam memahami proses pembelajaran pembuatan platted brioche pada mata kuliah Pengolahan Roti Lanjutan.

DAFTAR RUJUKAN

Elida, Gusnita, W., & Zulfikar, D. (2019). Development of Video Tutorial Learning Media in Gastronomic Subject. 335(ICESSHum), Vol.335, 425–429.

Fatmawati, H & Hayuati, D. (2016). Guru Pembelajar Modul Paket Keahlian Patiseri Sekolah Menengah Kejuruan. Jakarta: Pusat pengembangan dan pemberdayaan pendidik dan tenaga kependidikan bisnis dan pariwisata direktorat jenderal pendidik dan tenaga kependidikan.

Faridah, Anni & Heru P. (2019). Roti. Purwokerto: CV IRDH.

Fitriyani, H., & Rosalia, L. (2018). Pengembangan Media Video Tutorial

- untuk Mengenalkan Treatment Mengelola Emosi Marah Pada Peserta Didik Kelas X di SMK Cipta Karya Jakarta. *INSIGHT: Jurnal Bimbingan Konseling*. Vol 7, No. 2, 147–153.
- Hananta, R. O., & Sukardi, T. (2018). Pengembangan Model Media Video pada Pembelajaran Praktik Pemesinan Bubut. *Jurnal Dinamika Vokasional Teknik Mesin*, Vol 3, No. 2, 121–129.
- Hariyanto, O. I. B., Iskandar, I., & Rahmasari, G. (2018). Media Pembelajaran Cake Dekorasi Dengan Menggunakan Youtube di Rumah Kue Millah. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, Vol 1, No. 1, 15.
- Imany, S., Artanti, G. D., & Kandriasari, A. (2019). Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan Chiffon Cake Pada Mata Kuliah Kue Kontinental. *Media Pendidikan, Gizi, Dan Kuliner*, Vol 8, No. 2, 63–66.
- Koswara, S. M. (2009). *Produksi: Teknologi Pengolahan Roti*, 1-26.
- Kuswanto, J., & Radiansah, F. (2018). Media Pembelajaran Berbasis Android Pada Mata Pelajaran Sistem Operasi Jaringan Kelas XI. *Jurnal Media Infotama*, Vol 14, No.1.
- Maslifah, M., & Wahyuningsih, U. (2020). Penerapan Media Video Pembelajaran Kompetensi Dasar Membuat Pola Blus Sesuai Desain. *E-Journal Universitas Negeri Surabaya*, Vol 09, No.2.
- Panjaitan, N. Q., Yetti, E., & Nurani, Y. (2020). Pengaruh Media Pembelajaran Digital Animasi dan Kepercayaan Diri terhadap Hasil Belajar Pendidikan Agama Islam Anak. *Jurnal Obsesi: Jurnal Pendidikan Anak Usia Dini*, Vol 4, No.2, 588.
- Pratama, I. M., Cahyana, C., & Kandriasari, A. (2020). Pengembangan Media Video Pembelajaran Japanese Milk Bread. *Jurnal Universitas Negeri Jakarta*.
- Rinaldi, A. A., Daryati, D., & Arthur, R. (2017). Penggunaan Media Pembelajaran Berbasis Audio Visual untuk Mata Pelajaran Konstruksi Bangunan. *Jurnal PenSil*, Vol 6, No. 1, 1–7.
- Sugiyono. (2015). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta
- Susilana, R. & Cepi, R. (2011). *Media Pembelajaran: Hakikat, Pengembangan, Pemanfaatam & Penilaian*. Bandung: Wacana Prima
- Tafonao Program Studi Pendidikan Agama Kristen, T., & KADESI Yogyakarta, S. (2018). Peranan Media Pembelajaran Dalam Meningkatkan Minat Belajar Mahasiswa. *Jurnal Komunikasi Pendidikan*, Vol 2, No. 2.
- Tegeh I. M., Jampel, I. N., & Pudjawan, K. (2014). *Model Penelitian Pengembangan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Utomo, Adhi Yoga. (2018). Pengembangan video tutorial dalam Pembelajaran Sistem Pengapian di SMK. *Jurnal Taman Vokasi*. Vol 6, No.1
- Wind, Ajeng. (2014). *Jago Membuat Video Tutorial*. Jakarta: Dunia Komputer
- Wisada, P. D., I Komang S., & Adr. I. W. I. Y. S. (2019). Pengembangan Media Video Pembelajaran Berorientasi Pendidikan Karakter. *Journal Education of Techlonogy*. Vol 3, No. 3.
- Yudianto, A. (2017). Penerapan Video Sebagai Media Pembelajaran. *Seminar Nasional Pendidikan 2017*, 234–237.