
Validitas Video Tutorial Teknik Dasar Pengolahan Makanan (Mayonaise) Mata Kuliah Dasar Boga**Cici Andriani, Yolanda Intan Sari**ciciandriani@fpp.unp.ac.id yolandaintansari@fpp.unp.ac.idUniversitas Negeri Padang

Informasi Artikel

Diterima : 23 Nov 2023

Direview : 3 Des 2023

Disetujui : 30 Des 2023

Kata KunciValiditas, Video, Dasar Boga, Mayonaise, Research and Development

Abstrak

Mata kuliah dasar boga adalah mata kuliah pratikum, mahasiswa cenderung kesulitan mengikuti pratikum secara baik. Tujuan penelitian yaitu menghasilkan video tutorial teknik dasar pengolahan makanan (mayonaise) mata kuliah dasar boga. Mode penelitian yang dipakai percobaan dengan cara Research and Development. Subjek penelitian yaitu mahasiswa Departemen Tata Boga FPP-UNP, mahasiswa yang mengambil mata kuliah dasar boga. Jenis data yang digunakan data primer. Data primer ini diberi masukan oleh dosen ahli. Instrumen penelitian yang digunakan berbentuk Kuesioner. Mode analisis deskriptif digunakan untuk menggambarkan kevalidan video tutorial secara bentuk validasi materi video dan bentuk video sudah dilakukan validasi. Hasil dari validasi isi/materi video tutorial yaitu 0,90 secara kategori benar dan hasil validasi penyajian video tutorial yaitu 0,86 secara kategori benar. Kesimpulan penelitian ialah membuat video tutorial teknik dasar pengolahan makanan (Mayonaise) yang baik dan memadai digunakan untuk mahasiswa yang mengambil mata kuliah Dasar Boga.

KeywordsValidity, Video, Food Basics, Mayonnaise, Research and Development

Abstrak

The basic culinary courses are practicum courses, students tend to have difficulty following practicums well. The aim of the research is to produce video tutorials on basic food processing techniques (mayonnaise) for basic culinary courses. The research mode used is research and development. The research subjects were students of the FPP-UNP Culinary Department, students who took basic culinary courses. The type of data used is primary data. This primary data was provided with input by expert lecturers. The research instrument used was in the form of a questionnaire. Descriptive analysis mode is used to describe the validity of video tutorials in the form of validation of the video material and the form of the video that has been validated. The results of validating the content/material of the video tutorial are 0.90 in the correct category and the results of validating the presentation of the video tutorial are 0.86 in the correct category. The conclusion of the research is to create a video tutorial on basic food processing techniques (mayonnaise) that is good and adequate for students taking the Basic Catering course.



A. Pendahuluan

Di era revolusi industri 4.0, teknik dasar pengolahan merupakan salah satu kompetensi yang harus dikuasai mahasiswa Tata Boga. Dosen diharapkan menjadi fasilitator dalam pembelajaran, membimbing serta mendemonstrasikan. Sedangkan Pembelajaran dasar boga masih menggunakan metode ceramah. Hal ini mengakibatkan hasil belajar mahasiswa belum maksimal. Media yang digunakan dalam pembelajaran dasar boga masih menggunakan media papan tulis. Padahal perkembangan dunia sekarang tidak terlepas dari teknologi informasi dan komunikasi [1]. Dunia semakin maju sehingga tidak hanya pengetahuan yang dibutuhkan tetapi ketrampilan [2]. Penggunaan media sangat menentukan jalannya proses pembelajaran [3].

Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata & Perhotelan UNP hanya memiliki bahan pembelajaran dasar boga yang bersumber dari buku. Hal ini mengakibatkan mahasiswa kurang maksimal dalam hasil belajar. Hasil belajar merupakan proses pembelajaran yang perlu diketahui, diajarkan dan dipraktikkan oleh dosen untuk mencapai hasil prestasi [4]. Upaya peningkatan kualitas proses belajar perlu dilakukan [5]. Media pembelajaran merupakan salah satu teknologi yang dapat dimanfaatkan salah satunya yaitu media video [6]. Video adalah alat menyajikan informasi, memaparkan proses, menjelaskan konsep yang rumit, mengejarkan ketrampilan, dan mempengaruhi sikap [7]. Penggunaan media video selain menumbuhkan motivasi untuk belajar juga dapat menjadikan hasil belajar dari mahasiswa meningkat. Video dapat menjadi daya tarik bagi mahasiswa dan lebih termotivasi dalam proses pembelajaran, yang mana saat meningkatnya motivasi belajar, maka hasil belajar akan meningkat pula [8]. Untuk mengatasi permasalahan di atas, perlu ditambahkan referensi seperti video Tutorial Teknik Dasar Pengolahan Makanan (Mayonaise) Pada Mata Kuliah Dasar Boga. Video tutorial ini berisi tentang materi mayonaise, bahan & alat serta proses pengolahan mayonaise yang baik.

Video pembelajaran dipilih sebagai salah satu alternatif untuk menyampaikan materi pembelajaran, bahan diskusi, ataupun bahan praktik dalam meningkatkan pemahaman mahasiswa terhadap materi yang disampaikan melalui pertemuan jarak jauh [9]. Video tutorial sangat membantu proses pembelajaran dan dapat meningkatkan minat belajar mahasiswa [10]. Video pembelajaran dinilai paling efektif karena menggunakan audio dan visual sehingga pelajaran dapat menarik, tidak monoton dan lebih mudah diserap oleh mahasiswa. Hal ini didukung dengan pernyataan bahwa media pembelajaran audio visual merupakan media perantara yang penyerapannya melalui pandangan dan pendengaran sehingga membangun kondisi yang dapat membuat siswa mampu memperoleh pengetahuan, keterampilan dan sikap yang digunakan untuk membantu tercapainya tujuan belajar [11]. Manfaat media diharapkan mampu meningkatkan kreativitas belajar siswa serta meningkatkan hasil belajar [12].

Video tutorial memiliki beberapa keunggulan, berupa kemudahan dalam mengulang tayangan video, membawa mahasiswa seolah-olah terlibat di dalam kegiatan yang ada pada video, serta video dapat diakses dimanapun dan kapanpun melalui handphone [9]. Mahasiswa bisa memutar kembali video tersebut sampai memahami proses pengolahan makanan (Mayonaise) tersebut. Video tutorial teknik pengolahan makanan (Mayonaise) dapat digunakan untuk belajar mandiri mahasiswa akan memahami topik Pengolahan makanan (Mayonaise) melalui langkah-langkahnya. Manfaat pembelajaran menggunakan Video Tutorial Teknik pengolahan makanan (Mayonaise) adalah: membantu pemahaman mahasiswa dan mempraktikkan pengolahan makanan (Mayonaise). Dengan adanya video tutorial maka, mahasiswa dapat mengulang menonton sampai mahasiswa mampu mengolah mayonaise dengan baik. Berdasarkan kelebihan penggunaan Video Tutorial, maka

dapat membantu dalam proses pembelajaran. Penggunaan media hendaknya dapat mengoptimalkan kegiatan pembelajaran [13].

Tujuan penelitian yang sudah dilakukan adalah mengembangkan video Tutorial Teknik Dasar Pengolahan Makanan (Mayonaise) Pada Mata Kuliah Dasar Boga dalam pembelajaran di Departemen Tata Boga Fakultas Pariwisata & Perhotelan UNP. Dengan pengembangan Video Tutorial tersebut diharapkan dapat membantu pemahaman mahasiswa dalam proses pembelajaran.

B. Metode Penelitian

Metode pengembangan yang digunakan Research and development yaitu proses mengembangkan produk baru dan memperbaiki produk yang sudah ada [14]. Penelitian pengembangan adalah metode penelitian yang digunakan untuk membuat produk tertentu dan menguji keefektifan produk tersebut. Pengembangan dan validasi produk pendidikan merupakan Penelitian dan pengembangan pendidikan [15]. Video Tutorial Teknik pengolahan makanan (Mayonaise) ini menurut model IDI (Institut Pengembangan Pembelajaran) menyajikan tiga langkah sistematis, Mendefinisikan, mengembangkan dan mengevaluasi. langkah pertama adalah langkah pendefinisian, yang meliputi langkah identifikasi masalah, analisis kurikulum, analisis karakteristik siswa, dan analisis konsep pembelajaran. langkah kedua, fase mengembangkan, melibatkan pembuatan bentuk awal (prototipe) produk dan memvalidasi produk. langkah ketiga adalah langkah evaluasi meliputi tahap pengujian dan analisis hasil pengujian. Penelitian dilakukan oleh mahasiswa tingkat 1 Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata & Perhotelan UNP. Penelitian dilakukan pada semester Juli-Desember 2023. Subjek penelitian adalah mahasiswa mata kuliah Dasar Boga. Jenis data penelitian ini adalah data primer yaitu informasi dikumpulkan langsung dari mahasiswa dengan menggunakan kuesioner. Alat pengumpulan data adalah alat bantu yang digunakan untuk mengumpulkan data agar kegiatan tersebut menjadi sistematis dan mudah. Video Tutorial Teknik pengolahan makanan (Mayonaise) terbagi 2 validasi yaitu validasi materi, dan validasi Penyajian. Rumus Aiken's V juga digunakan untuk Analisis Validitas Video Tutorial Teknik pengolahan makanan (Mayonaise):

$$V = \sum s/[n(c-1)]$$

Keterangan :

$$s = r - lo$$

lo = Angka penilaian validitas yang rendah (dalam hal ini = 1)

c = Angka penilaian validitas yang rendah (dalam hal ini = 4)

r = Angka yang diberikan oleh penilai

C. Hasil dan Pembahasan

Dalam penelitian ini menciptakan suatu produk Video Tutorial Teknik pengolahan makanan (Mayonaise). Adapun rincian Video Tutorial Teknik pengolahan makanan (Mayonaise) yang dihasilkan terdiri atas:

1. Konsep Dasar Teknik pengolahan makanan (Mayonaise)
2. Pembuatan PPT pengolahan makanan (Mayonaise)
3. Bahan yang digunakan pengolahan makanan (Mayonaise)
4. Alat yang digunakan untuk pengolahan makanan (Mayonaise)
5. Pembuatan Video Tutorial pengolahan makanan (Mayonaise)

6. Pengeditan Video Tutorial Teknik pengolahan makanan (Mayonaise)
7. Pengisian Suara Video tutorial teknik pengolahan makanan (Mayonaise).

1. Data Uji Validitas

Untuk mengecek validitas informasi dalam video tutorial teknik pengolahan makanan (Mayonaise) digunakan kuesioner (Questionnaire). Peneliti memberikan kuesioner ke validator untuk memvalidasi video teknik pengolahan makanan (Mayonaise).. Hasil setiap aspek yang ditunjukkan oleh Validator ditambahkan untuk dihitung persentase penilaiannya sesuai dengan aspek yang dibuat. Selanjutnya adalah deskripsi data yang diperoleh dalam penelitian:

a. Data Uji Validasi Isi/Materi

Tabel 1 berikut merupakan Evaluasi validator terhadap ketepatan materi video tutorial tentang teknik pengolahan makanan (Mayonaise), terdiri dari 1 orang dosen.

Tabel 1. Hasil Validator Kevalidan Materi Video Tutorial teknik pengolahan makanan (mayonaise)

VALIDATOR 1						
No	Item Pertanyaan	r	s = r - lo	c	lo	c-1
1	Item 1	5	4	5	1	4
2	Item 2	4	3	5	1	4
3	Item 3	5	4	5	1	4
4	Item 4	4	3	5	1	4
5	Item 5	5	3	5	1	4
6	Item 6	5	4	5	1	4
7	Item 7	4	3	5	1	4
8	Item 8	5	4	5	1	4
9	Item 9	5	4	5	1	4
Σs		32				
$n(c-1)$		36				
$\Sigma s/[n(c-1)]$		0,90				

Tabel 2. Hasil Validator Kevalidan Materi Video Tutorial teknik pengolahan makanan (mayonaise)

Hasil Validitas Materi Video Tutorial Teknik Dasar Pengolahan Makanan (Mayonaise)				
		Item Peryantaan Angket		

No	Validator	Kualitas Isi				Kualitas Pembelajaran					Hasil Validasi	Kategori Hasil Validasi
		1	2	3	4	5	6	7	8	9		
1	1	5	4	5	4	5	5	4	5	5	0,90	Valid

Hasil validitas materi video tutorial teknik pengolahan makanan (mayonaise) dapat disimpulkan bahwa hasil validasi Video Tutorial tentang pengolahan makanan (mayonaise) di isi oleh ahli materi menunjukkan hasil validasi diperoleh menunjukkan validitas isi materi video tutorial teknik pengolahan makanan (mayonaise) yaitu 0,90 secara kategori “valid”.

b. Data Uji Validasi Video Tutorial teknik pengolahan makanan (mayonaise)

Penilaian validator tentang kevalidan penyajian Video Tutorial teknik pengolahan makanan (mayonaise) pada Tabel 2 berikut:

Tabel 3. Penilaian Validator Kevalidan Penyajian Video Tutorial teknik pengolahan makanan (mayonaise)

VALIDATOR 1						
No	Item Pertanyaan	r	s = r - lo	c	lo	c-1
1	Item 1	5	3	5	1	4
2	Item 2	5	4	5	1	4
3	Item 3	4	3	5	1	4
4	Item 4	5	4	5	1	4
5	Item 5	4	3	5	1	4
6	Item 6	5	4	5	1	4
7	Item 7	5	3	5	1	4
8	Item 8	4	3	5	1	4
9	Item 9	5	4	5	1	4
10	Item 10	4	3	5	1	4
11	Item 11	5	4	5	1	4
12	Item 12	4	3	5	1	4
13	Item 13	4	3	5	1	4
14	Item 14	5	4	5	1	4
Σs		48				
$n(c-1)$		56				
$\Sigma s/[n(c-1)]$		0,86				

Tabel 4. Hasil Validator Kevalidan Materi Video Tutorial teknik pengolahan makanan (mayonaise)

Data Validitas Penyajian Video Tutorial Teknik Dasar Pengolahan Makanan (Mayonaise)																	
No	Validator	Item Peryantaan Angket														Hasil Validasi	Kategori Hasil Validasi
		Isi				Gambar		Bahasa					Tampilan				
		1	2	3	4	1	2	1	2	3	4	5	1	2	3		
1	1	5	5	4	5	4	5	5	4	5	4	5	4	4	5	0,86	Valid

Hasil validitas penyajian video tutorial teknik pengolahan makanan (mayonaise) dapat disimpulkan bahwa penyajian data validasi Video Tutorial tentang pengolahan makanan (mayonaise) didapatkan nilai sebesar 0,86 secara kategori “Valid”. Hasil total skor validasi diberikan oleh masing-masing validator, skor validasi materi yaitu 0,90 dalam kategori “valid”. Hasil validasi video tutorial teknik pengolahan makanan (mayonaise) pada Tabel 3 Berikut.

Tabel 3. Nilai Validasi Video Tutorial teknik pengolahan makanan (mayonaise)

No	Data Validitas Video Tutorial Teknik Dasar Pengolahan Makanan (Mayonaise)	Nilai Rata-rata %	Kategori
1	Validitas Materi Video Tutorial Teknik Dasar Pengolahan Makanan (Mayonaise)	0,90	SangatValid
3	Validitas Penyajian Video Tutorial Teknik Dasar Pengolahan Makanan (Mayonaise)	0,86	SangatValid
Nilai Rata-rata Validitas Video Tutorial Teknik Dasar Pengolahan Makanan (Mayonaise)		0,88	SangatValid

Hasil rata-rata validasi Video Tutorial teknik pengolahan makanan (mayonaise) yaitu 0,88 sehingga dapat disimpulkan Video Tutorial teknik pengolahan makanan (mayonaise) tersebut masuk pada kategori “Valid”. Video Tutorial teknik pengolahan makanan (mayonaise) cocok di gunakan oleh mahasiswa yang mengambil matakuliah Dasar Boga (Husna&Himmi,2018).

D. Simpulan

Validitas Video Tutorial teknik pengolahan makanan (mayonaise) Untuk aspek-aspek penting dari instruksi video, nilai validasi rata-rata adalah 0,88 per kelas “valid”, dan pada aspek penyajian didalam Video Tutorial teknik pengolahan makanan (mayonaise) nilai validasi adalah 0,86 secara kategori “valid”, nilai validitas Video Tutorial tentang teknik pengolahan makanan (mayonaise) yaitu 0,90 sehingga dapat disimpulkan Video Tutorial teknik pengolahan makanan (mayonaise) tersebut masuk pada kategori “Valid”. Video Tutorial teknik pengolahan makanan (mayonaise) digunakan untuk membantu mahasiswa dalam memahami matakuliah Dasar Boga.

E. Referensi

Journal Article

- [1] Mun'im Amaly, A., Muhammad, G., Erihadiana, M., & Zaqiah, Q. Y. (2021). Kecakapan Guru Pendidikan Agama Islam dalam Mengoptimalkan Pembelajaran Berbasis Teknologi. *Jurnal Pendidikan Agama Islam Al-Thariqah*, 6(1), 88-104.
- [2] Khauro, K., Setyawan, A., & Citrawati, T. (2020). Pengaruh metode ceramah terhadap hasil belajar dalam pelajaran matematika kelas I SDN Telang 1. *Prosiding Nasional Pendidikan: LPPM IKIP PGRI Bojonegoro*, 1(1).
- [3] Nurrita, T. (2018, Juni). Pengembangan Media Pembelajaran Untuk Meningkatkan Hasil Belajar Siswa . Volume 03, Nomor 01.
- [4] Nasution, M. K. (2018). Penggunaan Metode Pembelajaran Dalam Peningkatan Hasil Belajar Siswa. *Studia Didaktika*, 11(01), 9–16.
- [5] Harsono, B. (2009). Perbedaan hasil belajar antara metode ceramah konvensional dengan ceramah berbantuan media animasi pada pembelajaran kompetensi perakitan dan pemasangan sistem rem. *Jurnal Pendidikan Teknik Mesin*, 9(2).
- [6] Riyanto, A., & Yunani, E. (2020). The effectiveness of video as a tutorial learning media in muhadhoroh subject. *Akademika: Jurnal Teknologi Pendidikan*, 9(02), 73-80.
- [7] Cecep Kustandi & Bambang Stjipto. 2013. Media Pembelajaran Manual & Digital Edisi Kedua. Bogor. Ghalia Indonesia
- [8] Audie, N. (2019). Peran Media Pembelajaran Meningkatkan Hasil Belajar Peserta Didik. *Prosiding Seminar Nasional Pendidikan FKIP (Vol. 2, No. 1, Pp. 586-595)*, 2(1), 589– 590.
- [9] Batubara, H. H., & Ariani, D. N. (2016). Pemanfaatan video sebagai media pembelajaran Matematika SD/MI. *Muallimuna*, 2(1), 47-66.
- [10] Setiawan, R., & Komalasari, E. (2020). Membangun efektifitas pembelajaran sosiologi di tengah pandemi Covid-19. *EDUSOCIUS; Jurnal Ilmiah Penelitian Pendidikan dan Sosiologi*, 4(1), 1-13.
- [11] Hayati, N. (2017). Hubungan Penggunaan Media Pembelajaran Audio Visual dengan Minat Peserta Didik Pada Pembelajaran Pendidikan Agama Islam di SMA N 1 Bangkinang Kota. *Jurnal Agama dan Ilmu Pengetahuan*, Vol. 14 No. 2.
- [12] Elisa, N., Rahmiati, R., & Dewi, S. M. (2022). PENGGUNAAN MEDIA VIDEO TUTORIAL TERHADAP HASIL PRAKTIK PEMANGKASAN RAMBUT TEKNIK UNIFORM LAYER PADA SISWA KELAS XI. *Jurnal Tata Rias dan Kecantikan*, 4(1), 66-77.
- [13] Dwianti, I. N., Julianti, R. R., & Rahayu, E. T. (2021). Pengaruh Media PowerPoint dalam pembelajaran Jarak Jauh Terhadap Aktivitas Kebugaran Jasmani Siswa. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 7(4), 675-680.
- [14] Trianto. (2012). Mendesain Model Pembelajaran Inovatif - Progresif. Kencana Prenada Media Group.
- [15] Sugiyono. (2015). Metode Penelitian Pendidikan: Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif Dan R&D. Alfabeta.

