



## Pengembangan Media Video Tutorial Pembuatan Pound Cake Pada Mata Pelajaran Produk Cake Dan Kue Indonesia

Andhika Fadhli Al Farizi<sup>1</sup>, Yeni Yulinati<sup>2</sup>, Guspri Devi Artanti<sup>3</sup>

<sup>1,2,3</sup> Universitas Negeri Jakarta

### Abstrak

Received: 07 July 2025

Revised: 16 July 2025

Accepted: 23 July 2025

Penelitian ini bertujuan mengembangkan media video tutorial pembuatan pound cake sebagai alat bantu pembelajaran pada mata pelajaran Produk Cake dan Kue Indonesia (PCKI) di SMKN 3 Bogor. Media ini dirancang untuk meningkatkan pemahaman siswa tentang pembuatan pound cake yang sebelumnya hanya diajarkan secara teori. Metode penelitian yang digunakan adalah Research and Development (R&D) dengan model pengembangan ADDIE, yang meliputi lima tahap: analisis, desain, pengembangan, implementasi, dan evaluasi. Validasi dilakukan oleh ahli materi, media, dan bahasa, menghasilkan skor kelayakan masing-masing sebesar 91,7%, 92,3%, dan 95,8%, yang menunjukkan bahwa media ini sangat layak digunakan. Uji coba pada siswa dilakukan dalam tiga tahap: one-to-one, small group, dan field group, dengan hasil persentase kelayakan berturut-turut sebesar 94,3%, 90,5%, dan 89,2%. Media ini dinilai mampu meningkatkan pemahaman, ketertarikan, dan keterlibatan siswa dalam proses pembelajaran. Selain itu, video tutorial ini juga menyediakan panduan lengkap pembuatan pound cake dengan durasi 11 menit 15 detik, termasuk penjelasan langkah-langkah, tips, dan trik. Berdasarkan hasil penelitian, media ini efektif dan efisien untuk mendukung pembelajaran, memberikan alternatif solusi dalam menghadapi keterbatasan pembelajaran praktik di kelas. Video ini direkomendasikan sebagai media pembelajaran inovatif untuk bidang kuliner di SMK.

**Kata kunci:** Media Video Tutorial, Pound Cake, Mata Pelajaran Produk Cake Dan Kue Indonesia.

(\*) Corresponding Author: <sup>1</sup>[fariziandhika@gmail.com](mailto:fariziandhika@gmail.com), <sup>2</sup>[yeni.yulianti@unj.ac.id](mailto:yeni.yulianti@unj.ac.id), <sup>3</sup>[guspri@unj.ac.id](mailto:guspri@unj.ac.id)

**How to Cite:** Farizi, A., Yulinati, Y., & Artanti, G. (2025). Pengembangan Media Video Tutorial Pembuatan Pound Cake Pada Mata Pelajaran Produk Cake Dan Kue Indonesia. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 11(8.D), 49-63. Retrieved from <https://jurnal.peneliti.net/index.php/JIWP/article/view/11428>

## PENDAHULUAN

Pertumbuhan teknologi, terutama di bidang teknologi informasi dan komunikasi, telah memberikan dampak yang signifikan terhadap kemudahan penggunaan di dunia pendidikan yang memungkinkan terjadinya perubahan arah dalam bidang pembelajaran, mulai dari proses penyajian ilmu yang berbeda hingga proses pengajaran yang melakukan eksplorasi pengetahuan secara individu. Selain itu, sangat mungkin untuk mengubah cara pandang dari filosofi pembelajaran yang sebelumnya berfokus kepada pengajar berubah menjadi filosofi pembelajaran yang berfokus kepada peserta didik (Haryoko, 2012).

Media pembelajaran dapat menjadi unsur penunjang kegiatan pembelajaran. Media pembelajaran juga memberikan kontribusi besar terhadap peningkatan kualitas dan efektivitas pembelajaran. Meskipun media pembelajaran tidak sepenuhnya menggantikan peran guru dalam menyampaikan materi, setidaknya media tersebut dapat memberikan nilai positif yang mendukung kegiatan pembelajaran (W. N. Putri, 2017).

Pembelajaran yang masih digunakan masa ini ialah pembelajaran yang masih sederhana sehingga peserta didik mudah sekali menjadi bosan dan proses belajar tidak maksimal, maka media belajar berbentuk video bisa dijadikan opsi lain dari persoalan yang terjadi pada saat ini (Purwanti, 2015). Media berbentuk video pembelajaran pun sudah mulai banyak digunakan untuk meningkatkan proses serta hasil pembelajaran. Penggunaan media video pembelajaran menunjukkan peningkatan pada setiap siklus, meliputi aktivitas guru, partisipasi peserta didik, hasil belajar kognitif, serta tanggapan peserta didik dalam kuesioner, yang semuanya telah memenuhi indikator keberhasilan yang ditargetkan (Anindyawati, 2012). Maka dari itu di era yang serba digital saat ini, sangatlah mudah bagi sivitas akademika untuk mengakses berbagai kebutuhan pembelajaran.

Pembelajaran pada Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) tidak hanya berfokus pada teori, tetapi juga melibatkan praktik. Pembelajaran praktik bertujuan meningkatkan kemampuan peserta didik melalui prosedur yang sesuai dengan materi dan alat yang digunakan. Pembelajaran praktik langsung dirancang secara sistematis untuk melatih peserta didik mengaplikasikan kompetensinya di masa depan, sekaligus memperluas wawasan dan keterampilan mereka (Pandu et al., 2014). Kejuruan Program keahlian kuliner merupakan salah satu program kejuruan yang ada di SMKN 3 Bogor yang membentuk peserta didik untuk menjadi golongan yang kompeten di bidang kuliner. Peserta didik dituntut untuk mampu menguasai berbagai jenis keahlian pada bidang kuliner salah satunya adalah pengolahan kue atau *cake* khususnya pada mata pelajaran Produk *Cake* dan Kue Indonesia atau biasa disebut PCKI. Salah satu materi pada mata pelajaran ini adalah materi *plain cake*, yang didalamnya ada *pound cake*. Sudah banyak dijumpai video-video mengenai pembuatan *pound cake*. Akan tetapi, dalam video tersebut hanyalah sebatas ukuran bahan dan cara pembuatan, tanpa ada dijelaskan uraian materi, proses pembuatan yang jelas, dan juga tips dan trik yang dibutuhkan oleh peserta didik untuk dijadikan media ataupun pendamping pembelajaran. Tentu saja peserta didik diharapkan mampu dan menguasai semua produk yang akan dipelajari karena nantinya ini akan menjadi bekal untuk peserta didik kedepannya dalam menghadapi Praktik Kerja Lapangan (PKL) maupun untuk di dunia kerja nantinya. Mata pelajaran PCKI pada SMKN 3 Bogor tahun pelajaran 2022/2023 peserta didik hanya mempraktikkan pembuatan *sponge cake*, sedangkan *pound cake* tidak dimasukkan kedalam praktikum karena keterbatasan anggaran biaya dikarenakan bahan yang digunakan dalam pembuatan *pound cake* memiliki harga yang tidak murah, peserta didik hanya mendapatkan berupa teori saja tanpa adanya praktikum karena keterbatasan yang sudah dijelaskan sebelumnya.

Angket analisis kebutuhan yang sudah peneliti lakukan kepada penanggung jawab mata pelajaran PCKI (Produk *Cake* dan Kue Indonesia) di SMKN 3 Bogor yaitu Arlinda Sukmiarti, S.Pd. menjelaskan bahwa media pembelajaran yang ada dan biasa digunakan sekarang masih bisa dikembangkan lagi. Salah satunya adalah pembuatan media video tutorial yang dapat menjadi penguatan bahan ajar bagi pendidik. Arlinda juga menjelaskan jika video tutorial dibutuhkan dalam proses belajar mengajar. Selain pendidik, angket analisis kebutuhan yang dilakukan oleh juga dibagikan kepada peserta didik yang sedang

ataupun sudah mempelajari mata pelajaran PCKI materi *pound cake* yang masuk kedalam kompetensi dasar *Plain Cake*. Peserta didik mengakui media pembelajaran yang biasanya digunakan sekolah masih berbentuk konvensional seperti *power point*. Sebesar 66,7% peserta didik mengungkapkan media pembelajaran yang digunakan belum efektif, sebanyak 73,3% merasa kesulitan dalam memahami materi *pound cake*, sebanyak 20% mengakui tidak dapat menjelaskan tahapan dalam pembuatan *pound cake*, 93,3% merasa butuh adanya video pembelajaran atau tutorial dalam proses pembelajaran materi *pound cake*.

Penelitian terdahulu dengan judul "Pengembangan Media Video Pembelajaran Metode Sponge Cake Dalam Mata Kuliah Kue Kontinental" oleh (Ilmiyah et al., 2018) dengan hasil yang menyimpulkan bahwa media video pengembangan ini memiliki kualitas penilaian 4,5 yang berarti layak oleh ahli media. Penilaian sebesar 4,4 oleh ahli materi, dan mendapatkan penilaian sebesar 4,2 dari responden, juga penelitian dengan judul "Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan *Chiffon Cake* Pada Mata Kuliah Kue Kontinental" oleh (Imany et al., 2020) dengan hasil penelitian ini menunjukkan bahwa media pembelajaran telah divalidasi oleh para ahli materi, ahli bahasa, dan ahli media dengan skor rata-rata 89,7% yang menunjukkan bahwa media pembelajaran pembuatan *chiffon cake* pada mata kuliah kue kontinental dinilai sangat layak digunakan. Berikutnya penelitian dengan judul "Pengembangan Media Pembelajaran Video Animasi Stop Motion Pembuatan Kue dari Tepung Beras pada Mata Pelajaran Kue Indonesia di SMKN 4 Yogyakarta" oleh Zanderiyani Sabrinatami dan Wika Rinawati yang mengadopsi metode penelitian pengembangan berbasis model 4D. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa media pembelajaran telah divalidasi oleh 2 ahli materi dengan skor 78% dengan kategori sangat layak dan 2 ahli media dengan skor 93% dengan kategori sangat layak. Kemiripan dengan penelitian ini adalah tujuan pada penelitian ini yaitu untuk peserta didik pada SMK, sedangkan perbedaannya adalah pengembangan media ini menggunakan video animasi stop motion dan model pengembangannya yaitu model 4D (Sabrinatami & Rinawati, 2018). Penelitian dengan judul "Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan Sweet Bread dengan metode Straight Dough di SMKN 4 Surakarta" oleh Anjang Biyani dan Wika Rinawati yang mengadopsi metode penelitian pengembangan berbasis model 4D. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa media pembelajaran telah divalidasi oleh ahli materi dengan skor rata-rata 97,65% dengan kategori sangat layak dan ahli media dengan skor rata-rata 93,60% dengan kategori sangat layak. Kemiripan dengan penelitian ini adalah tujuan pada penelitian ini yaitu untuk peserta didik pada SMK, sedangkan perbedaannya adalah pengembangan media ini menggunakan model 4D (Janti & Rinawati, 2020). Penelitian sebelumnya sudah banyak yang membuat media video tutorial maupun media pembelajaran yang salah satunya dituju untuk peserta didik pada Sekolah Menengah Kejuruan. Namun belum ada penelitian yang mengembangkan media video tutorial dalam pembuatan *pound cake*.

Pengembangan media pembelajaran berupa video tutorial pembuatan *pound cake* dipilih peneliti untuk dilakukan, proses pengembangan dalam pembuatan media video pembelajaran ini memiliki beberapa pilihan diantaranya model pengembangan *borg and gall*, model pengembangan 4D, model

pengembangan ASSURE, model pengembangan Hannafin & Peck dan model pengembangan ADDIE. Model ADDIE dianggap sebagai model yang tepat untuk merancang dan mengembangkan produk pembelajaran, termasuk media video pembelajaran, karena langkah-langkah dalam model ini memungkinkan untuk menciptakan produk yang efektif dan efisien melalui analisis, desain, pengembangan, implementasi, dan evaluasi yang sistematis. Berdasarkan uraian yang sudah dijelaskan diatas, peneliti memilih menggunakan pengembangan model ADDIE karena model ADDIE merupakan penelitian yang lebih rasional dibandingkan dengan penelitian yang lain. Penelitian model ADDIE pun lebih cocok dibandingkan dengan penelitian lainnya. Model ADDIE juga model yang efisien dilakukan dimana fase penelitiannya menggunakan sifat sistematis dengan skema yang jelas untuk menciptakan produk yang efektif, kreatif, dan efisien.

Berdasarkan penjelasan tersebut, penulis memilih untuk mengembangkan penelitian dengan judul “Pengembangan Media *Video Tutorial* Pembuatan *Pound Cake* pada Mata Pelajaran Produk *Cake* dan Kue Indonesia” menggunakan metode *Research and Developmen* (R&D) model ADDIE.

## **METODE**

Penelitian ini akan dilaksanakan di Laboratorium Pastry and Bakery, Prodi Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta untuk pengembangan video tutorial. Tempat pengujian media video tutorial pada pengguna di SMKN 3 Kota Bogor. Media video tutorial pembuatan *pound cake* akan diuji coba kepada peserta didik Kelas XI Kuliner. Tujuan pengembangan media video pembelajaran ini adalah untuk mendukung tenaga pendidik dalam proses mengajar serta meningkatkan efektivitas pembelajaran bagi peserta didik. Fokus utama dari media ini adalah membantu peserta didik memahami materi tentang metode pembuatan *pound cake* dalam mata pelajaran PCKI. Penelitian ini menggunakan metode R&D, yang bertujuan untuk mengembangkan produk baru atau menyempurnakan produk yang ada. Metode ini melibatkan langkah-langkah analisis, perencanaan, pembuatan produk berdasarkan temuan, serta pengujian oleh expert judgment untuk memperbaiki kekurangan pada produk, yaitu video pembelajaran. Media video tutorial ini dikembangkan untuk pembelajaran mata pelajaran PCKI atau Konsentrasi Kuliner sub elemen *Pastry and Bakery*. Pengembangan media pembelajaran ini ditujukan untuk peserta didik program kejuruan kuliner di SMKN 3 Bogor.

Instrumen penelitian digunakan untuk mengumpulkan data dan mengukur fenomena yang sedang diamati, baik yang berkaitan dengan aspek alamiah maupun sosial. Alat ini membantu peneliti dalam memperoleh informasi yang akurat dan relevan dengan topik yang diteliti (Sugiyono, 2021). Penelitian ini mengadopsi pendekatan *Research and Development* (R&D) yang menggunakan model pengembangan ADDIE. Model ini terdiri dari lima tahap utama, yaitu analisis, desain, pengembangan, implementasi, dan evaluasi, yang digunakan untuk mengembangkan produk atau media pembelajaran secara sistematis. Proses pengembangan video disusun secara sistematis dalam tahapan berikut. Data dalam penelitian ini dikumpulkan menggunakan kuesioner yang disebarkan kepada *expert judgement* (ahli media, ahli materi, dan ahli bahasa) serta peserta didik di SMKN 3 Kota Bogor jurusan Kuliner. Pengumpulan data dilakukan secara tatap

muka langsung. Survei adalah metode pengumpulan data yang melibatkan pertanyaan tertulis, diharapkan responden dapat menjawab dengan jujur dan bertanggung jawab (Sugiyono, 2021). Teknik analisis data dalam pengembangan media video tutorial pembuatan *pound cake* ini, peneliti menggunakan teknik analisis data kualitatif. Data yang dikumpulkan berasal dari penilaian expert judgement serta respons peserta didik yang diperoleh melalui uji coba *one to one, small group, dan field test*. Analisis ini bertujuan untuk mengevaluasi kualitas dan efektivitas media yang dikembangkan berdasarkan berbagai masukan yang diterima akan dianalisis secara kualitatif. Analisis ini bertujuan untuk mengolah data hasil penilaian dengan menggunakan skala Likert (1-4) pada kuesioner.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **Hasil**

#### **Hasil Pengembangan Produk**

Penelitian ini menghasilkan sebuah produk berupa media *video tutorial* pembuatan *pound cake*, yang dirancang untuk digunakan sebagai alat bantu dalam proses pembelajaran pada mata pelajaran PCKI. Media ini diharapkan dapat mendukung pengajaran dan meningkatkan pemahaman peserta didik. Hasil penelitian ini mencakup lokasi penelitian, proses pengembangan produk, dan hasil kelayakan produk.

#### **1. Proses Pengembangan Produk**

Media pembelajaran yang dikembangkan adalah *video tutorial* pembuatan *pound cake* yang dapat diakses melalui *youtube* ataupun *link google drive* yang bisa diakses menggunakan *gadget*. Media *video tutorial* pembuatan *pound cake* dikembangkan menggunakan model pengembangan ADDIE. Tahapan pengembangan produk pada penelitian adalah sebagai berikut.

#### **2. Tahap Analysis**

Peneliti melakukan analisis terkait permasalahan pembelajaran di sekolah, khususnya dalam materi *pound cake*, yang dinilai kurang bervariasi dan hanya berpusat pada teori menggunakan PowerPoint dan video dari YouTube. Keterbatasan biaya menghambat praktik, sementara peserta didik merasa media pembelajaran kurang efektif (66,7%) dan sulit memahami materi (26,7%). Wawancara dengan guru di SMKN 3 Bogor, Ibu Arlinda dan Ibu Rita, mengungkapkan perlunya pengembangan bahan ajar, seperti *video tutorial* lengkap, untuk mempermudah pemahaman peserta didik dan mendukung pembelajaran. Analisis ini menggarisbawahi kebutuhan media *video* sebagai solusi alternatif yang efektif.

#### **3. Tahap Design**

Tahap *design* ini peneliti menyusun instrumen penelitian dan kebutuhan lainnya untuk produksi *video tutorial*. Instrumen yang disusun akan digunakan untuk uji coba oleh *expert judgement*, seperti ahli media, ahli materi, dan ahli bahasa, serta untuk uji coba pengguna pada peserta didik. Setelah instrumen selesai disusun, peneliti membuat GBIM, JM, dan *storyboard* berdasarkan silabus atau modul pembelajaran. *Video tutorial* pembuatan *pound cake* yang dikembangkan memiliki durasi 11 menit 15 detik.

#### **4. Tahap Development**

Tahap *development*, peneliti memproduksi media video dan melakukan validasi instrumen dengan melibatkan dosen ahli. Beberapa tahapan yang dilakukan dalam proses ini antara lain sebagai berikut.

1. Produksi Media Video Tutorial

a. Tahap Pra Produksi

Tahap pra produksi, peneliti membentuk tim produksi yang terdiri dari berbagai peran, yaitu sutradara (*director*), juru kamera (*cameraman*), pemeran (*talent*), dan *editor*. Setiap anggota tim memiliki tugas khusus untuk mendukung proses pembuatan media video yang efektif. Sebelum pengambilan video, peneliti mengadakan *briefing* dengan *cameraman* untuk memastikan pengambilan gambar sesuai dengan *blueprint* atau *storyboard* yang telah dibuat. Tidak lupa juga peneliti melakukan proses formal dalam izin menggunakan tempat untuk pengambilan video yang dilakukan di Laboratorium *Pastry* Universitas Negeri Jakarta.

b. Tahap Produksi

Tahap produksi, *video tutorial* pembuatan *pound cake* direkam sesuai dengan *storyboard* yang telah disusun sebelumnya. Pengambilan gambar dilakukan di Laboratorium *Pastry* Universitas Negeri Jakarta oleh tim produksi yang terdiri dari *director*, *cameraman*, dan *talent*.

c. Tahap Pasca Produksi

Tahapan akhir ini dilakukan proses *editing* video yang sudah diproduksi sebelumnya, *editor* dan juga *narrator* melakukan proses akhir ini. Penambahan suara, pengeditan volume, dan keterangan pendukung dalam materi *pound cake* dilakukan sesuai dari GBIM, JM, dan *storyboard* yang ada, tidak lupa juga peneliti melakukan konsultasi terkait media video tutorial pembuatan *pound cake* kepada dosen pembimbing. Proses pengeditan dilakukan menggunakan aplikasi *CapCut Pro*. Media video tutorial pembuatan *pound cake* dapat diakses melalui kanal *youtube* melalui *link* berikut ini (<https://youtu.be/4YXBW61fvUM>) dan dapat diunduh melalui *google drive* dengan *link* ([https://drive.google.com/file/d/19lCx3EuJ3b0n9iGshphMaEc2PhzQN7ea/view?usp=drive\\_link](https://drive.google.com/file/d/19lCx3EuJ3b0n9iGshphMaEc2PhzQN7ea/view?usp=drive_link)).

d. Validasi Instrumen

Tahap validasi instrumen, dilakukan penilaian oleh validator yang merupakan dosen dari FIP, UNJ, Ibu Dra. Suprayekti, M.Pd. Instrumen tersebut dinyatakan layak digunakan sebagai lembar penilaian oleh ahli materi, ahli media, dan ahli bahasa, serta untuk uji coba lapangan dan pengujian respons dari mahasiswa. Penilaian ini memastikan bahwa instrumen tersebut sesuai dan efektif dalam mengukur berbagai aspek yang relevan.

**5. Tahap Implementation**

Tahap *implementation*, validasi media ini dilakukan oleh para ahli, yaitu ahli materi Ibu Rita Yulintina, M.Pd., ahli media Ibu Dr. Annis Kandriasari, M.Pd., dan ahli bahasa Bapak Nur Sekhudin, S.Pd., M.Hum. Media video tutorial yang telah dikembangkan diterapkan kepada peserta didik yang mempelajari materi tentang pembuatan *cake* di SMKN 3 Kota Bogor. Uji coba dilakukan secara langsung melalui tiga metode: uji coba *one to one*, *small group*, dan *field group*. Uji coba *one to one* melibatkan 3 peserta didik, *small group* dilakukan

dengan 8 peserta didik, dan *field group* diikuti oleh 23 peserta didik, sementara uji respon melibatkan 10 peserta didik.

a. Validasi Ahli (*Expert Judgement*)

1) Uji Coba Ahli Materi

Uji coba ahli materi dilakukan oleh Ibu Rita Yulintina, M.Pd., yang berperan sebagai validator utama. Instrumen penilaian terdiri dari 15 pertanyaan yang dirancang untuk mengukur kesesuaian materi dengan Standar Kompetensi (SK) dan Kompetensi Dasar (KD), keakuratan informasi, serta kesesuaian materi pendukung pembelajaran. Hasil penilaian menunjukkan bahwa media video tutorial pembuatan *pound cake* dinilai layak untuk digunakan dalam proses pembelajaran. Validator memberikan saran untuk menambahkan resep pengembangan *pound cake* dan foto hasil *cake* tersebut. Setelah penambahan ini dilakukan, validator mengonfirmasi bahwa video sudah memenuhi saran dan siap digunakan.

**Tabel 1. Perbaikan Media Video Tutorial (Aspek Materi)**

Tampilan Awal	Tampilan Akhir (Sesudah Revisi)
<p style="text-align: center;"><b>Estimasi Waktu</b></p> <p>Persiapan = ±15 Menit                      Pengocokan Adonan = ±10 Menit                      Pemanggangan = ±45 Menit                      Finishing = ±10 Menit</p> <p>Total Waktu = ±80 Menit</p> <p style="text-align: center;"><b>Kriteria Pound Cake</b></p> <p>a. Bentuk <i>cake</i> simetris                      b. Warna remah yang cerah                      c. Volume <i>cake</i> tepat                      d. Tekstur <i>cake</i> padat dan sedikit berat                      e. Aroma <i>cake</i> harum dan manis</p> <p>Setelah bagian estimasi waktu langsung ke bagian kriteria <i>pound cake</i></p>	<p style="text-align: center;"><b>Pengembangan Pound Cake</b></p> <p>a. <i>English fruit cake</i>                      b. <i>Cherry cake</i>                      c. <i>Marbled cake</i>                      d. <i>Banana pound cake</i></p> <p style="text-align: center;"><b>English Fruit Cake</b></p> <p>Resep:</p> <p>600g mixed fruit (cherry, kismis, cranberry, sultana, sukade, prune, almond, mete, dan kandi)                      60g rum/brandy/jus apel kemasan                      125g tepung terigu                      150g butter                      40g castor sugar                      40g gula palem                      5g baking powder                      5g kayu manis bubuk                      5g apiku bubuk                      3 butir telur</p> <p>Sumber Foto: Pinterest</p> <p>Setelah bagian estimasi waktu sudah ditambahkan jenis pengembangan <i>pound cake</i></p>

2) Uji Coba Ahli Media

Uji coba ahli media dilakukan oleh Ibu Dr. Annis Kandriasari, M.Pd., dosen Pendidikan Tata Boga di Universitas Negeri Jakarta. Dalam uji coba ini, validator menggunakan instrumen penilaian untuk menilai kelayakan media video tutorial pembuatan *pound cake* berdasarkan berbagai aspek, yaitu isi materi, kualitas visual, audio, tipografi, serta pemrograman media. Validator memberikan beberapa revisi, termasuk mengubah jenis tulisan dari format 2-D menjadi *single* dan memperbaiki foto yang menunjukkan kesalahan dalam pembuatan *pound cake* dengan gambar yang lebih tepat. Setelah perbaikan dilakukan, validator mengonfirmasi bahwa video telah memenuhi saran dan masukan yang diberikan, dan dinyatakan siap untuk digunakan.

**Tabel 2. Perbaikan Media Video Tutorial (Aspek Media)**

Tampilan Awal	Tampilan Akhir (Sesudah Revisi)
---------------	---------------------------------



Masih menggunakan gaya font 2-D

Sudah menggunakan gaya font single

Gambar belum sesuai

Gambar sudah sesuai

### 3) Uji Coba Ahli Bahasa

Uji coba bahasa dilakukan oleh Bapak Nur Sekhudin, S.Pd., M.Hum., dosen di Fakultas Bahasa dan Seni Universitas Negeri Jakarta. Penilaian difokuskan pada berbagai aspek, termasuk kelugasan, kemampuan komunikasi, sifat dialogis dan interaktif, kesesuaian dengan perkembangan peserta didik, serta kepatuhan terhadap kaidah bahasa yang berlaku. Validator hanya memberikan saran untuk menambahkan beberapa kata sapaan atau kalimat tanya agar video tutorial lebih komunikatif. Video tutorial dinyatakan sudah baik dan siap digunakan.

Setelah diperbaiki semua masukan dari *expert judgement* yang terdiri dari ahli materi, ahli media dan ahli bahasa dan dinyatakan telah layak digunakan. Selanjutnya peneliti melanjutkan uji coba pada pengguna yang terdiri dari uji *one to one*, uji *small group* dan uji *field group*.

#### b. Uji Coba Pengguna

##### 1) Uji Coba *One to One*

Uji ini dilakukan secara tatap muka di SMKN 3 Kota Bogor dengan melibatkan 3 peserta didik dari kelas XI Kuliner 2 sebagai responden. Media video tutorial dan instrumen disajikan kepada ketiga responden secara bersamaan. Uji coba ini menilai berbagai aspek, seperti karakteristik media, materi, kualitas audio dan visual, serta manfaat media, yang terdiri dari 25 butir soal. Saran dan masukan yang diberikan oleh peserta didik akan digunakan sebagai bahan evaluasi untuk perbaikan dan penyempurnaan media video tutorial pembuatan *pound cake*. Berikut komentar dan saran dari ketiga peserta didik responden.

**Tabel 3. Komentar dan Saran (Uji coba *One to one*)**

No	Komentar dan saran
----	--------------------

1	Video sudah bagus dan penjelasan sudah sesuai, mungkin untuk video bisa dipersingkat.
2	Suara narator terlalu cepat, suara harus lebih jelas dan tidak terlalu cepat.

Berdasarkan penilaian dari 3 peserta didik pada uji coba *one to one*, dilakukan revisi pada media *video tutorial*. Setelah perbaikan, uji coba dilanjutkan ke tahap berikutnya, yaitu uji coba *small group*.

#### 2) Uji Coba *Small Group*

Uji ini dilakukan secara tatap muka di SMKN 3 Kota Bogor dengan melibatkan 8 peserta didik dari kelas XI Kuliner 2 sebagai responden. Media *video tutorial* dan instrumen disajikan kepada responden secara bersamaan. Uji coba ini mengevaluasi berbagai aspek, seperti karakteristik media, materi, kualitas audio dan visual, serta manfaat, yang diukur melalui 25 butir soal. Saran dan masukan yang diberikan oleh 8 peserta didik responden dalam uji coba *small group* akan digunakan untuk memperbaiki dan menyempurnakan media *video tutorial* pembuatan *pound cake*. Berikut ini adalah komentar dan saran yang diberikan oleh para peserta didik tersebut.

**Tabel 4. Komentar dan Saran (Uji Coba *Small Group*)**

No	Komentar dan saran
1	Videonya bagus dan cara pengambilan videonya bagus, warna videonya kurang terang.
2	Penjelasan lengkap dan berurut, dapat menambah pengetahuan bagi audiens atau penonton.
3	Mungkin dari videonya bisa dipercepat pada bagian step pembuatan kue.

Berdasarkan penilaian yang diberikan oleh 8 peserta didik dalam uji coba *small group*, dilakukan revisi terhadap media *video tutorial*. Setelah perbaikan selesai, uji coba dilanjutkan ke tahap berikutnya, yaitu uji coba lapangan (*field group*).

#### 3) Uji Coba *Field Group*

Uji coba *field group* dilakukan secara tatap muka di SMKN 3 Kota Bogor dengan melibatkan 23 peserta didik dari kelas XI Kuliner 2 sebagai responden. Media *video tutorial* dan instrumen disajikan kepada responden secara bersamaan. Uji coba ini mengevaluasi berbagai aspek, seperti karakteristik media, materi, kualitas audio dan visual, serta manfaat, yang diukur melalui 25 butir soal. Saran dan masukan yang diberikan oleh 23 peserta didik responden dalam uji coba *field test* akan digunakan untuk memperbaiki dan menyempurnakan media *video tutorial* pembuatan *pound cake*. Berikut ini adalah komentar dan saran yang disampaikan oleh peserta didik tersebut.

**Tabel 5. Komentar dan Saran (Uji Coba Field Group)**

No	Komentar dan saran
1	Video sangat jelas dan mudah dipahami, lebih banyak lagi video tutorialnya karena jadi mudah.
2	Videonya sudah cukup jelas dan penyampaian kalimatnya mudah dimengerti.
3	Kualitas video sudah bagus, tutorial sudah bagus tetapi hasil akhir tidak estetik.
4	Video bagus, intonasi suara jelas, penjelasannya rinci dan jelas.
5	Video proses pembuatannya cukup lengkap dan sesuai resep tetapi durasinya agak terlalu panjang.

Berdasarkan penilaian dari 23 peserta didik pada uji coba *field group*, dilakukan perbaikan pada media video tutorial sesuai dengan saran responden. Setelah dilakukan revisi, dapat disimpulkan bahwa video tutorial pembuatan *pound cake* layak digunakan sebagai media pembelajaran dengan kategori sangat baik. Langkah berikutnya adalah menguji respons peserta didik terhadap media tersebut melalui lima pertanyaan yang mencakup aspek ketertarikan dan kepuasan mereka.

#### 4) Uji Coba Respon Peserta Didik

Uji ini dilakukan secara tatap muka di SMKN 3 Kota Bogor dengan 10 peserta didik dari kelas XI Kuliner 2 sebagai responden. Media video tutorial dan instrumen disajikan kepada responden secara bersamaan. Uji coba ini terdiri dari 5 soal yang menilai aspek ketertarikan dan kepuasan. Saran dan masukan dari peserta didik akan digunakan untuk perbaikan lebih lanjut. Berikut komentar dan saran dari responden dalam uji coba respon peserta didik:

**Tabel 6. Komentar dan Saran (Uji Coba Respon Peserta Didik)**

No	Komentar dan saran
1	<i>Overall</i> video sudah bagus.
2	Video sudah baik.
3	Videonya sudah jelas dan cukup dipahami.

Berdasarkan penilaian dari 10 peserta didik responden, dapat disimpulkan bahwa video tutorial pembuatan *pound cake* dinilai menarik dan memuaskan. Media ini juga dianggap efektif dalam membantu peserta didik memahami materi dengan lebih mudah. Hasil uji ini menunjukkan bahwa video tutorial tersebut layak digunakan dan masuk dalam kategori sangat layak.

#### 6. Tahap *Evaluation*

Tahap terakhir yaitu *evaluation*, dilakukan evaluasi berdasarkan masukan dari expert judgement yang diperoleh selama tahap implementasi. Evaluasi melibatkan ahli materi, ahli media, ahli bahasa, serta peserta didik.

Berdasarkan penilaian dari para expert judgement, ahli materi memberikan saran untuk menambahkan contoh resep pengembangan *pound cake*. Penilaian yang diberikan oleh ahli materi mencapai 91,7%, yang menunjukkan bahwa video tutorial ini sangat layak digunakan sebagai media pembelajaran.

Ahli media memberikan masukan untuk memperbaiki font yang semula menggunakan model 2-D menjadi model single, agar lebih jelas dan mudah

dibaca. Selain itu, ahli media juga menyarankan perbaikan pada gambar yang menunjukkan kesalahan dalam pembuatan *pound cake*. Berdasarkan penilaian dari ahli media, yang memberikan skor 92,3%, video ini dinilai sangat layak digunakan sebagai media pembelajaran. Ahli bahasa mengusulkan penambahan kalimat sapaan atau kalimat tanya untuk membuat video lebih komunikatif. Skor yang diperoleh dari ahli bahasa mencapai 95,8%, yang juga menyatakan bahwa video ini sangat layak digunakan.

Uji coba one to one dilakukan dengan 3 peserta didik, menghasilkan skor 94,3%. Uji coba small group yang melibatkan 8 peserta didik memperoleh skor 90,5%, sedangkan uji coba field group dengan 23 peserta didik menghasilkan skor 89,2%. Terakhir, uji coba respon peserta didik dengan 10 peserta didik memperoleh skor 91,5%. Berdasarkan hasil evaluasi dari semua pihak, dapat disimpulkan bahwa media video tutorial pembuatan *pound cake* sangat layak digunakan sebagai media pembelajaran.

### **Kelayakan Produk**

Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan media video tutorial pembuatan *pound cake* dengan menggunakan metode *Research and Development* (R&D) serta model pengembangan ADDIE. Proses pengembangan dilakukan melalui tahapan yang sistematis, menghasilkan media video tutorial yang layak digunakan. Media ini telah divalidasi oleh expert judgement, yang melibatkan ahli materi, ahli media, dan ahli bahasa. Penilaian dilakukan dengan menggunakan skala Likert yang memiliki 4 tingkatan, serta instrumen penelitian yang telah divalidasi oleh ahli instrumen.

#### **1. Uji Kelayakan Ahli Materi**

Uji coba yang dilakukan kepada ahli materi menggunakan instrumen penilaian yang mencakup tiga aspek utama: kesesuaian materi dengan Standar Kompetensi (SK) dan Kompetensi Dasar (KD), keakuratan materi, serta kesesuaian materi pendukung pembelajaran. Instrumen ini terdiri dari 15 pertanyaan, dengan skor maksimum yang dapat diperoleh sebesar 60 poin.

Berdasarkan evaluasi yang dilakukan oleh ahli materi, media video tutorial pembuatan *pound cake* memperoleh skor persentase kelayakan sebesar 91,7%, yang termasuk dalam kategori sangat layak untuk digunakan.

#### **2. Uji Kelayakan Ahli Media**

Uji coba kepada ahli media dilakukan menggunakan instrumen penilaian yang mencakup 5 aspek: isi, visual, audio, tipografi, dan pemrograman media. Instrumen ini terdiri dari 23 pertanyaan, dengan skor maksimum 92 poin.

Berdasarkan hasil evaluasi yang dilakukan oleh ahli media, media video tutorial pembuatan *pound cake* memperoleh skor kelayakan sebesar 92,3%, yang menunjukkan bahwa media tersebut sangat layak untuk digunakan.

#### **3. Uji Kelayakan Ahli Bahasa**

Pengujian oleh ahli bahasa mencakup lima aspek evaluasi, yaitu kelugasan, komunikasi yang efektif, sifat dialogis dan interaktif, kesesuaian materi dengan perkembangan peserta didik, serta kepatuhan terhadap kaidah bahasa. Instrumen penilaian terdiri dari 12 pertanyaan dengan skor maksimum 48 poin.

Berdasarkan formulasi tersebut yang telah dilakukan oleh ahli bahasa, media video tutorial pembuatan *pound cake* mendapatkan hasil skor persentase kelayakan sebesar 95,8% yang masuk pada kategori sangat layak.

#### 4. Uji Coba Pengguna

##### 1) Uji Coba *One to One*

Setelah melalui proses validasi oleh ahli materi, ahli media, dan ahli bahasa, media video tutorial pembuatan *pound cake* selanjutnya diuji coba secara individual (*one to one*) dengan 3 peserta didik. Uji coba ini melibatkan penilaian terhadap empat aspek utama, yaitu karakteristik media, materi, audio dan visual, serta manfaat dari media tersebut. Instrumen penilaian terdiri dari 25 pertanyaan dengan skor maksimum 300 poin. Tabel di bawah ini menyajikan hasil data yang diperoleh dari uji coba *one to one* tersebut.

**Tabel 7. Hasil Uji Coba *One to One***

No	Aspek	Jumlah Skor
1	Karakteristik media	44
2	Materi	58
3	Audio dan visual	113
4	Manfaat	68
Total		283

$$\text{Persentase Kelayakan} = \frac{283}{300} \times 100\%$$

$$\text{Persentase Kelayakan} = 94,3\%$$

Berdasarkan hasil uji coba *one to one*, media video tutorial pembuatan *pound cake* memperoleh skor kelayakan sebesar 94,3%, yang termasuk dalam kategori sangat layak.

##### 2) Uji Coba *Small Group*

Setelah berhasil melewati uji coba *one to one*, media video tutorial pembuatan *pound cake* akan dilanjutkan dengan uji coba *small group* yang melibatkan 8 peserta didik. Uji coba ini mencakup empat aspek penilaian, yaitu karakteristik media, materi, audio dan visual, serta manfaat. Instrumen penilaian terdiri dari 25 pertanyaan dengan total skor maksimum 800 poin. Tabel berikut ini menyajikan hasil evaluasi yang diperoleh dari uji coba *small group* tersebut.

**Tabel 4. 1 Hasil Uji Coba *Small Group***

No	Aspek	Jumlah Skor
1	Karakteristik media	121
2	Materi	140
3	Audio dan visual	291
4	Manfaat	152
Total		724

$$\text{Persentase Kelayakan} = \frac{724}{800} \times 100\%$$

$$\text{Persentase Kelayakan} = 90,5\%$$

Berdasarkan hasil uji coba *small group*, media video tutorial pembuatan *pound cake* memperoleh skor kelayakan sebesar 90,5%, yang menempatkannya dalam kategori sangat layak untuk digunakan sebagai media pembelajaran.

3) Uji Coba *Field Group*

Setelah berhasil melewati uji coba *small group*, media video tutorial pembuatan *pound cake* kemudian diuji coba pada tahap *field group* yang melibatkan 23 peserta didik. Uji coba ini mengevaluasi empat aspek, yaitu karakteristik media, materi, audio-visual, dan manfaat, yang terdiri dari 25 butir soal dengan skor maksimum 2300 poin. Tabel berikut menyajikan hasil data yang diperoleh dari uji coba *field group* tersebut.

Tabel 4. 2 Hasil Uji Coba *Field Group*

No	Aspek	Jumlah Skor
1	Karakteristik media	336
2	Materi	415
3	Audio dan visual	798
4	Manfaat	504
Total		2053

$$\text{Persentase Kelayakan} = \frac{2053}{2300} \times 100\%$$

$$\text{Persentase Kelayakan} = 89,2\%$$

Berdasarkan hasil uji *field group*, media *video tutorial* pembuatan *pound cake* memperoleh skor persentase kelayakan sebesar 89,2%, yang termasuk sangat layak.

**Pembahasan**

Penelitian ini mengembangkan media pembelajaran berupa video tutorial pembuatan *pound cake*. Video tutorial ini mencakup pengertian, proses pembuatan, penyajian, pengembangan kreasi *pound cake*, serta kriteria dan masalah yang biasa ditemui dalam proses pembuatannya.

Pengembangan media ini menggunakan metode *penelitian Research and Development (R&D)* dengan mengadopsi model ADDIE (*Analysis, Design, Development, Implementation, and Evaluation*). Model ADDIE dipilih karena memiliki tahapan yang sistematis dan mudah dipahami, yang sangat efektif dalam mengembangkan berbagai jenis media pembelajaran, seperti buku ajar, modul, video pembelajaran, serta multimedia lainnya. Model ini memungkinkan pengembangan media secara menyeluruh, mulai dari analisis kebutuhan hingga evaluasi efektivitasnya dalam mendukung proses pembelajaran. (Tegeh et al., 2014).

Tahap awal yang dikejarakan adalah *Analysis*, peneliti melakukan analisis kebutuhan melalui wawancara dengan guru dan pengambilan data dari peserta didik SMKN 3 Kota Bogor Program Keahlian Kuliner melalui *google form*. Tujuannya adalah untuk mengetahui jenis media yang biasanya digunakan dalam pembelajaran dan media yang paling sesuai untuk dikembangkan dalam rangka mencapai tujuan pembelajaran.

Setelah tahap *Analysis*, peneliti melanjutkan ke tahap *Design*, yang melibatkan pembuatan garis besar isi media (GBIM), jabaran materi (JM), dan storyboard yang tervalidasi oleh ahli, yaitu Ibu Arlinda, S.Pd. Selain itu, peneliti juga menyiapkan instrumen untuk diuji kepada *expert judgement*, yang sudah divalidasi oleh Ibu Dra. Suprayekti, M.Pd. Proses produksi video dilakukan di

Laboratorium *Pastry* dan *Bakery* Universitas Negeri Jakarta dan tempat tinggal peneliti di Bukit Asri Ciomas, Bogor, kemudian diedit menggunakan aplikasi *Capcut Pro*.

Tahap *Implementation*, video tutorial yang telah diproduksi menjalani proses validasi oleh *expert judgement*, yang melibatkan ahli materi, ahli media, dan ahli bahasa. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa video tersebut memperoleh skor kelayakan sebesar 91,7% dari ahli materi, 92,3% dari ahli media, dan 95,8% dari ahli bahasa. Semua ahli tersebut menyatakan bahwa video tutorial pembuatan *pound cake* sangat layak digunakan sebagai media pembelajaran. Skor tinggi yang diperoleh dari masing-masing ahli menandakan kualitas dan kelayakan video untuk mendukung proses pembelajaran secara efektif.

Setelah uji kelayakan oleh *expert judgement*, peneliti melanjutkan dengan uji coba pada peserta didik, yang terdiri dari uji coba *one to one*, *small group*, dan *field group*. Pada uji coba *one to one*, peneliti memperoleh skor kelayakan 94,3% dari 3 orang responden, dengan aspek materi mendapatkan skor tertinggi yaitu 3,8. Setelah itu, peneliti melanjutkan uji coba *small group*, di mana skor kelayakan mencapai 90,5% dari 8 responden. Berikutnya pada uji coba *field group*, 23 responden memberikan skor kelayakan 89,2%, dengan aspek audio dan visual memperoleh skor terendah yaitu 3,4.

Uji coba respon peserta didik menghasilkan skor 91,5%, menunjukkan tingkat ketertarikan dan kepuasan yang tinggi terhadap media ini. Hal ini sejalan dengan penelitian Faryanti & Panjaitan (2016), yang menyatakan bahwa kenikmatan belajar dapat meningkatkan reaksi positif dari peserta didik, yang berdampak pada minat dan keterlibatan mereka dalam pembelajaran, serta meningkatkan hasil belajar.

Berdasarkan hasil validasi dari *expert judgement* serta respon peserta didik, dapat disimpulkan bahwa media video tutorial pembuatan *pound cake* sangat layak digunakan sebagai media pembelajaran. Penelitian ini juga berhasil mengidentifikasi berbagai faktor yang mendukung dan menghambat penggunaan media, serta kelebihan dan kelemahan produk tersebut. Temuan ini memberikan wawasan yang berguna untuk perbaikan lebih lanjut, guna memastikan efektivitas dan efisiensi dalam penggunaan video tutorial sebagai sarana pembelajaran di masa depan.

## KESIMPULAN

Penelitian ini mengembangkan media video tutorial pembuatan *pound cake* dengan menggunakan metode Research and Development (R&D) dan model pengembangan ADDIE yang mencakup lima tahapan: *Analysis*, *Design*, *Development*, *Implementation*, dan *Evaluation*. Media yang dikembangkan berupa video tutorial yang menggabungkan teks, video, audio, dan gambar sebagai komponen pembelajaran.

Selama proses pengembangan, media ini telah melalui berbagai tahap validasi oleh *expert judgement*. Hasil validasi menunjukkan bahwa ahli materi memberikan skor 91,7% yang masuk dalam kategori sangat layak, ahli media memberikan skor 92,3% (sangat layak), dan ahli bahasa memberikan skor 95,8% (sangat layak). Berdasarkan evaluasi ini, media video tutorial pembuatan *pound cake* dinyatakan sangat layak digunakan dalam kegiatan pembelajaran.

Selain validasi oleh para ahli, media ini juga diuji coba oleh peserta didik. Hasil uji coba *one to one* menunjukkan persentase kelayakan 94,3% (sangat layak), uji coba *small group* menghasilkan skor 90,5% (sangat layak), dan uji coba *field group* mendapatkan skor 89,2% (sangat layak). Berdasarkan hasil uji coba tersebut, dapat disimpulkan bahwa peserta didik juga menilai media video tutorial pembuatan *pound cake* sangat layak digunakan dalam proses pembelajaran.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Anindyawati, L. (2012). Pemanfaatan Media Video Pembelajaran untuk Meningkatkan Hasil Belajar IPS pada Siswa Sekolah Dasar. *Jurnal Universitas Negeri Surabaya*, 6(6), 1–2.
- Faryanti, H., & Panjaitan, R. G. P. (2016). Respon Siswa Terhadap Film Animasi Zat Aditif. *Jurnal Pendidikan Dan Pembelajaran Khatulistiwa (JPPK)*, 5(3).
- Haryoko, S. (2012). Efektivitas pemanfaatan media audio-visual sebagai alternatif optimalisasi model pembelajaran. *Jurnal Edukasi Elektro*, 5(1).
- Ilmiyah, U., Kandriasari, A., & Febriana, R. (2018). Pengembangan Media Video Pembelajaran Metode *Sponge Cake* dalam Mata Kuliah Kue Kontinental.
- Imany, S., Artanti, G. D., & Kandriasari, A. (2020). PENGEMBANGAN MEDIA VIDEO PEMBELAJARAN PEMBUATAN *CHIFFON CAKE* PADA MATA KULIAH KUE KONTINENTAL. Universitas Negeri Jakarta.
- Janti, A. B. G., & Rinawati, W. (2020). PENGEMBANGAN MEDIA VIDEO PEMBELAJARAN PEMBUATAN *SWEET BREAD* DENGAN METODE STRAIGHT DOUGH DI SMK NEGERI 4 SURAKARTA. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Pandu, P., Munawar, W., & Berman, E. T. (2014). Ketercapaian Hasil Belajar Siswa SMK Pada Praktik Pemeliharaan AC Split. *Journal of Mechanical Engineering Education*, 1(2), 307–312.
- Purwanti, B. (2015). Pengembangan media video pembelajaran matematika dengan model assure. *Jurnal Kebijakan Dan Pengembangan Pendidikan*, 3(1).
- Putri, W. N. (2017). Pengaruh Media Pembelajaran Terhadap Motivasi Belajar Bahasa Arab Siswa Madrasah Tsanawiyah. *LISANIA: Journal of Arabic Education and Literature*, 1(1), 1–16.
- Sabrinatami, Z., & Rinawati, W. (2018). Pengembangan media pembelajaran video animasi stop motion pembuatan kue dari tepung beras pada mata pelajaran kue Indonesia di SMK N 4 Yogyakarta. *Journal of Culinary Education and Technology*, 7(3).
- Sugiyono. (2021). *Metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan R&D (Cetakan ke-3)*. (Cetakan ke-3). Alfabeta.
- Sukmiarti, A. (2022). *Silabus Mata Pelajaran PCKI (Pengolahan Cake dan Kue Indonesia)*.
- Tegeh, I. M., Jampel, I. N., & Pudjawan, K. (2014). Model penelitian pengembangan. *Yogyakarta: Graha Ilmu*, 88, 90–92.