



## Pengembangan Media Pembelajaran Video Roti *French Baguettes* Pada Mata Kuliah Pengolahan Roti

Shabrina Irawan<sup>1</sup>, Cucu Cahyana<sup>2</sup>, Annis Kandriasari<sup>3</sup>

<sup>1,2,3</sup> Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta

---

### Abstrak

Received: 02 Januari 2026

Revised: 16 Januari 2026

Accepted: 28 Januari 2026

Penelitian ini bertujuan mengembangkan media pembelajaran berbasis video pada materi roti *French Baguette* di mata kuliah Pengolahan Roti, Program Studi Pendidikan Tata Boga, Universitas Negeri Jakarta. Pengembangan dilakukan dengan metode *Research and Development (R&D)* menggunakan model *ADDIE (Analysis, Design, Development, Implementation, Evaluation)*. Analisis kebutuhan menunjukkan bahwa 53,8% mahasiswa mengalami kesulitan mempelajari roti *French Baguette* dan 72,5% memilih video sebagai media pembelajaran yang diharapkan. Media dikembangkan melalui tahapan sistematis mulai dari analisis kebutuhan, desain instrumen dan dokumen pendukung, produksi video tutorial, hingga validasi oleh ahli materi, media, dan bahasa, serta uji coba secara individual, kelompok kecil, kelompok besar, dan uji respon mahasiswa. Hasil validasi menunjukkan media sangat layak digunakan, dengan nilai kelayakan 98,75% dari ahli materi, 87,5% dari ahli media, dan 85% dari ahli bahasa. Uji coba pada mahasiswa juga menunjukkan kelayakan sangat tinggi, yaitu 95% (*one to one*), 91,6% (*small group*), 92,45% (*field group*), dan 93,8% (*respon mahasiswa*). Media video yang dikembangkan dinilai efektif meningkatkan pemahaman dan antusiasme mahasiswa, serta dapat digunakan secara fleksibel dan berulang dalam pembelajaran praktikum roti *French Baguette*.

**Kata Kunci:** *ADDIE, Media Pembelajaran Video, Roti French Baguettes,*

(\*) Corresponding Author:

<sup>1</sup>[shabrinairawan461@gmail.com](mailto:shabrinairawan461@gmail.com),

<sup>2</sup>[ccahyana@uni.ac.id](mailto:ccahyana@uni.ac.id),

<sup>3</sup>[annis@uni.ac.id](mailto:annis@uni.ac.id)

**How to Cite:** Irawan, S., Cahyana, C., & Kandriasari, A. (2026). Pengembangan Media Pembelajaran Video Roti *French Baguettes* Pada Mata Kuliah Pengolahan Roti. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 12(2.D), 130-150. Retrieved from <https://jurnal.peneliti.net/index.php/JIWP/article/view/12532>.

---

## PENDAHULUAN

Media dalam perspektif pendidikan merupakan instrumen yang sangat strategis dalam menentukan keberhasilan proses belajar mengajar. Sebab keberadaannya secara langsung dapat memberikan dinamika tersendiri terhadap peserta didik. Proses belajar mengajar akan berjalan efektif dan efisien jika didukung dengan ketersediaan media pendukung. Penyediaan media dan metodologi pendidikan yang dinamis, kondusif dan dialogis diperlukan untuk mengembangkan potensi peserta didik secara optimal. Hal ini disebabkan oleh potensi peserta didik akan lebih terangsang jika dibantu dengan sejumlah media atau sarana dan prasarana yang mendukung berlangsungnya proses interaksi (Arsyad, 2011).

Dalam proses pembelajaran, banyak jenis media pembelajaran yang dapat digunakan oleh pendidik dalam menyampaikan materi pembelajaran, salah satunya

media video. Leshin, dkk. (1992) diacu dalam Arsyad (2017: 38) mengatakan media video diklasifikasikan sebagai media audio visual. Wahyuni, dkk. (2015: 1001), mengatakan media audio visual merupakan salah satu sarana alternatif pembelajaran berbasis teknologi yang dapat mengoptimalkan pembelajaran. Saat ini video pembelajaran sangat berkembang pesat dan sangat efektif untuk peserta didik dalam proses pembelajaran dengan sedikit atau tanpa pengetahuan sebelumnya terutama pada pembelajaran online (Hefter & Berthold, 2020:3).

Pembelajaran dengan menggunakan media video akan membuat pembelajaran lebih menarik dan mudah dipahami dibandingkan dengan media jenis audio atau visual saja karena media pembelajaran ini melibatkan mata dan telinga sehingga lebih menarik mudah untuk dipahami. Hananta dan Sukardi (2018: 122) dalam penelitiannya mengatakan adanya penerapan media pembelajaran yang berbasis video akan lebih menarik perhatian siswa yang pasif menjadi aktif dan dari yang tidak tahu akan menjadi ingin tahu tentang proses yang terjadi. Penggunaan media pembelajaran berbasis video juga sudah tidak asing digunakan oleh peserta didik karena penggunaannya yang mudah dan fleksibel.

Pernyataan tersebut sejalan dengan beberapa penelitian tentang efektivitas media pembelajaran video, salah satunya adalah penelitian Febriani (2015) tentang “Pengembangan Video Pembelajaran dengan Model ADDIE Pada Mata Pelajaran Bahasa Indonesia di SMK Singaraja” bahwa media video pembelajaran yang dikembangkan dengan model ADDIE berdasarkan expert judgement dikualifikasikan sangat baik dengan persentase 90% untuk meningkatkan antusiasme peserta didik, Penelitian lain dilakukan oleh Kusuma (2016) di Universitas Negeri Jakarta dengan judul “Pengembangan Media Pembelajaran Video Klip Pembuatan Roti Manis Dalam Mata Kuliah Dasar Roti” dalam penelitiannya tersebut Kusuma menyatakan bahwa media pembelajaran video klip pembuatan, dinilai cukup baik dan layak untuk diterapkan dalam mata kuliah Dasar Roti pada mahasiswa Pendidikan Tata Boga Universitas Negeri Jakarta.

Wani (2021) melakukan penelitian serupa dengan judul “Pengembangan Media Video Tutorial Pada Mata Pelajaran Pembuatan Roti Manis Siswa Kelas XI SMK Putra Anda Binjai “ berdasarkan penelitian tersebut, Wani mendapatkan validasi oleh ahli materi yang menyatakan bahwa secara keseluruhan 95,5 % media “sangat baik” digunakan karena telah memenuhi standart kelayakan kualitas media adalah 95,9% (sangat baik), dan kelayakan penyajian visual media adalah 95,1% (sangat baik). Pada program studi Pendidikan Tata Boga di Universitas Negeri Jakarta, mata kuliah Pengolahan Roti merupakan salah satu mata kuliah yang wajib ditempuh oleh seluruh mahasiswa Pendidikan Tata Boga. Mata kuliah Pengolahan Roti sendiri merupakan mata kuliah yang mempelajari tentang teori dan konsep pengolahan roti termasuk diantaranya adalah pemilihan alat dan bahan yang sesuai dengan fungsi dan kebutuhan dan metode pengolahan roti dengan cara yang benar sehingga menghasilkan produk yang lezat, aman dikonsumsi serta menarik untuk disajikan.

*Lean dough* merupakan salah satu materi yang dipelajari dalam mata kuliah Pengolahan Roti. *Lean dough* merupakan adonan roti yang tidak mengandung banyak lemak serta gula dan memiliki karakteristik keras, garing di bagian luar dan lembut di bagian dalam, porinya besar dan warna kulitnya lebih cokelat. Beberapa variasi roti yang menggunakan *Lean dough* adalah *Hard roll*, *Vienna bread*, *French*

*bread*, *Stick bread* dan lain lain.

*French Bread (French Baguette)* adalah produk roti berbentuk lonjong yang berasal dari Perancis. Nama baguette pada roti diambil dari bahasa Perancis yang berarti lonjong dan ramping (Lestz, 2015). Roti ini memiliki cita rasa yang tawar dengan kriteria kerak yang berwarna kuning kecoklatan dan bertekstur renyah/crispy. Pada bagian dalam roti bertekstur empuk dan berongga. Tekstur renyah pada kerak roti dihasilkan dari proses pemanggangan dengan suhu yang tinggi. Roti jenis ini digunakan untuk pembuatan sandwich atau dibuat *crouton* untuk pelengkap makan sup.

Pada proses pengolahan roti *French Baguettes* sering kali peserta didik mengalami kesulitan dalam memahami teori serta metode pengolahannya, karena roti *French Baguettes* merupakan roti yang memiliki tingkat kesulitan yang tinggi serta adanya perbedaan konsep pembuatan dari roti lainnya. Pernyataan ini berdasarkan data dari angket analisis kebutuhan media pembelajaran video roti *French Baguettes*, sebanyak 53.8 % dari 40 *sample* yang merupakan mahasiswa Pendidikan Tata Boga yang sudah mengampuh atau sedang mengampuh mata kuliah Pengolahan Roti, mengatakan bahwa mereka merasa kesulitan dalam mempelajari materi roti *French Baguettes*. berdasarkan data angket analisis kebutuhan media pembelajaran video roti *French Baguettes* responder juga sepakat bahwa media pembelajaran yang digunakan dianggap kurang bervariasi.

Berdasarkan hasil survey pendahuluan pada 40 *sample* mahasiswa Pendidikan Tata boga, sebanyak 100% *sample* menyetujui adanya pengembangan media pembelajaran pada materi roti *French Baguettes*, dan sebanyak 72.5 % *sample* memilih video pembelajaran sebagai jenis media yang dikembangkan untuk pengembangan media pembelajaran materi roti *French Baguettes*.

Berdasarkan hal tersebut, peneliti akan mengembangkan media pembelajaran berbasis video tentang roti *French Baguettes* pada mata kuliah Pengolahan Roti. Peneliti berharap dengan adanya pengembangan media pembelajaran berbasis video ini menjadi salah satu upaya untuk mempermudah pembelajaran praktikum, membuat pembelajaran praktikum lebih menarik, dapat digunakan pada proses pembelajaran jarak jauh, mudah digunakan serta dapat digunakan secara berulang sebagai salah satu bahan acuan praktikum.. Peneliti berharap dengan adanya penelitian ini dapat menghasilkan produk berupa video pembelajaran yang berguna dan bermanfaat.

## **METODE**

Penelitian ini menggunakan metode Research and Development (R&D) dengan model pengembangan ADDIE (*Analysis, Design, Development, Implementation, Evaluation*). Penelitian dilaksanakan di Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta, sejak Januari 2023 hingga Februari 2025, dengan subjek penelitian mahasiswa Sarjana Terapan Seni Kuliner yang sedang atau telah mengambil mata kuliah Pengolahan Roti. Tujuan dari penelitian ini adalah mengembangkan media pembelajaran berbasis video pada materi roti French Baguette agar dapat memudahkan dosen dalam proses mengajar sekaligus membantu mahasiswa memahami proses pembuatan roti secara efektif dan efisien (Sugiyono, 2017).

Prosedur pengembangan media dalam penelitian ini dilakukan melalui lima tahap utama, yaitu analisis, desain, pengembangan, implementasi, dan evaluasi. Tahap analisis diawali dengan identifikasi kebutuhan dan permasalahan melalui kuesioner kepada mahasiswa serta diskusi dengan dosen mata kuliah terkait. Pada tahap desain, peneliti menyusun instrumen penelitian dan dokumen pendukung seperti Garis Besar Isi Media (GBIM), Jabaran Materi, dan *storyboard*, yang kemudian divalidasi oleh para ahli. Selanjutnya, pada tahap pengembangan, media pembelajaran berupa video tutorial diproduksi dan disunting berdasarkan dokumen yang telah divalidasi. Tahap implementasi dilakukan dengan uji coba media pembelajaran melalui tahapan *one to one*, *small group*, *field group*, serta uji respons mahasiswa, melibatkan validasi dari para ahli materi, media, dan bahasa. Pada tahap evaluasi, revisi produk dilakukan berdasarkan hasil uji coba dan masukan yang diperoleh guna memastikan kualitas dan kelayakan media yang dikembangkan (Joshi et al., 2015 ; Imany, 2019).

Instrumen penelitian yang digunakan berupa kuesioner berbasis skala Likert, yang telah divalidasi oleh para ahli dan mencakup aspek-aspek kelayakan media seperti tampilan visual, isi materi, kebahasaan, dan respons pengguna. Data dikumpulkan secara luring dengan pembagian kuesioner sebelum dan sesudah penayangan video, kemudian dianalisis menggunakan teknik deskriptif kuantitatif dalam bentuk persentase. Hasil penilaian kelayakan media pembelajaran selanjutnya dikategorikan berdasarkan kriteria yang telah ditetapkan untuk menentukan tingkat validitas dan efektivitas media video pembelajaran roti *French Baguette* (Tegeh & Pudjawan, 2014).

## **HASIL & PEMBAHASAN**

### **Hasil**

#### **1. Hasil Pengembangan Produk**

##### **Proses Pengembangan Produk**

Pengembangan media pembelajaran video roti French Baguette menggunakan model pengembangan ADDIE yang memiliki tahapan sebagai berikut:

##### **a. Tahap Analysis**

Tahap awal yang dilakukan dalam proses pengembangan media pembelajaran adalah melakukan analisis kebutuhan melalui diskusi dengan dosen pengampu mata kuliah serta pengumpulan data dari mahasiswa. Berdasarkan hasil diskusi, diperoleh informasi bahwa mata kuliah Pengolahan Roti memerlukan media pembelajaran tambahan berupa video tutorial untuk mendukung proses pembelajaran. Selanjutnya, pengumpulan data awal dilakukan melalui pengisian kuesioner dalam bentuk Google Form oleh mahasiswa Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner angkatan 2021 dan 2023 yang sedang atau telah menempuh mata kuliah Pengolahan Roti Hidangan. Adapun ringkasan hasil analisis kebutuhan diperoleh dari 30 responden yang telah mengisi kuesioner tersebut.

- 1) 52.5% mahasiswa merasa media pembelajaran yang saat ini digunakan kurang sesuai dengan kebutuhan pembelajaran.
- 2) 100% mahasiswa setuju jika ada pengembangan media pembelajaran pada materi roti french baguettes?
- 3) 72% mahasiswa menginginkan pengembangan media pembelajaran berupa

video pembelajaran dengan tutorial, 22,5% menginginkan aplikasi interaktif, 2,5% menginginkan flipbook, dan 2,5% menginginkan video pembelajaran dengan animasi.

- 4) Penyajian materi melalui media video pembelajaran yang dilengkapi dengan tutorial dinilai mahasiswa dapat mempermudah proses pemahaman dan penerapan materi oleh mahasiswa. Hal ini disebabkan karena video memungkinkan penyampaian langkah-langkah pembuatan roti *French Baguette* secara runtut, jelas, dan menyeluruh.

#### **b. Tahap Design**

Pada tahap perencanaan, langkah awal yang dilakukan adalah penyusunan instrumen penelitian dan dokumen pendukung untuk proses produksi media. Instrumen yang disusun mencakup instrumen penilaian bagi ahli materi, ahli media, ahli bahasa, serta instrumen uji kelayakan yang ditujukan kepada mahasiswa. Selanjutnya, dilakukan penyusunan dokumen pendukung produksi yang meliputi *Garis Besar Isi Media (GBIM)*, *Jabaran Materi (JM)*, dan *storyboard*. Penyusunan ketiga dokumen tersebut mengacu pada Rencana Pembelajaran Semester (RPS) mata kuliah Pengolahan Roti serta masukan dari dosen pembimbing

1. Instrumen Penelitian, yang disusun terdiri atas indikator, pernyataan, dan skala penilaian. Instrumen ini telah melalui proses validasi oleh dosen ahli, serta mengalami revisi sebanyak dua kali untuk penyempurnaan.
2. Garis Besar Isi Media (GBIM), yang memuat indikator, materi pokok, dan sumber referensi. GBIM telah divalidasi oleh dosen ahli dan dilakukan perbaikan sebanyak dua kali untuk menyesuaikan dengan kebutuhan pembelajaran.
3. Jabaran Materi (JM), yang disusun berdasarkan indikator, uraian materi, dan alur program. JM juga telah divalidasi oleh dosen ahli serta dilakukan revisi sebanyak dua kali untuk mencapai bentuk yang sesuai.
4. Storyboard, yang berisi visualisasi alur pengambilan gambar dan naskah video. Storyboard telah melalui proses validasi oleh dosen ahli dan diperbaiki sebanyak dua kali agar sesuai dengan konsep media pembelajaran yang dikembangkan.

Setelah instrumen penelitian, *Garis Besar Isi Media (GBIM)*, *Jabaran Materi (JM)*, dan *Storyboard* melewati proses validasi oleh dosen ahli dan dilakukan revisi sesuai dengan masukan yang diberikan, maka seluruh instrumen dan dokumen tersebut dinyatakan layak serta siap digunakan pada tahap produksi dalam rangka pengembangan media video tutorial

#### **c. Tahap Development**

Tahap ini mencakup proses produksi media pembelajaran serta validasi instrumen oleh dosen ahli, pelaksanaan proses produksi mencakup tiga tahapan utama, yaitu pra-produksi, produksi, dan pasca-produksi, dengan uraian sebagai berikut:

##### **1) Tahap Pra Produksi**

Pada tahap pra-produksi, dibentuk tim produksi yang terdiri atas *cameraman*, *editor*, dan *talent*. Sebelum proses pembuatan video dilakukan, tim melaksanakan diskusi teknis yang mengacu pada dokumen *Garis Besar Isi Media (GBIM)*, *Jabaran Materi (JM)*, dan *Storyboard* yang telah disusun sebelumnya. Selain itu, dilakukan pula proses perizinan untuk penggunaan lokasi syuting. Lokasi yang

digunakan adalah *cooking studio* milik PT Federal Food Internusa, dengan perizinan mencakup hak penggunaan tempat dan dokumentasi.

#### 2) Tahap Produksi

Tahap produksi merupakan proses pengembangan media pembelajaran berbentuk video yang dilakukan sesuai dengan *Storyboard*. Pengambilan gambar dilaksanakan di satu lokasi, yaitu *cooking studio* milik PT Federal Food Internusa. Tim produksi yang terlibat memiliki peran dan tanggung jawab sebagai berikut:

#### 3) Tahap Pasca Produksi

Pada tahap pasca-produksi dilakukan proses penyuntingan video oleh editor. Kegiatan ini meliputi pengolahan suara narator, penambahan efek visual, grafis, serta musik latar guna menghasilkan video tutorial yang menarik dan informatif. Proses pengeditan dilakukan menggunakan perangkat lunak *Adobe Premiere Pro 2020*. Hasil akhir media pembelajaran berupa video pembelajaran roti *French Baguette* dapat diakses melalui platform *Google Drive* maupun melalui kanal YouTube dengan tautan: <https://youtu.be/vZVp6InNzdQ>.

#### 4) Validasi Instrumen

Pada tahap ini dilakukan proses validasi terhadap instrumen penelitian oleh validator. Validasi dilakukan oleh Ibu Yeni Yulianti, M.Pd., dosen Program Studi Pendidikan Tata Boga, yang bertindak sebagai dosen ahli. Proses validasi mencakup penilaian terhadap kelayakan butir-butir pertanyaan yang terdapat dalam instrumen untuk ahli materi, ahli media, ahli bahasa, uji coba kepada mahasiswa, serta uji respon mahasiswa.

Dalam proses validasi, dosen ahli memberikan masukan berupa saran dan revisi terhadap sejumlah aspek pada instrumen guna memastikan kesesuaian dan kejelasan butir pertanyaan yang akan digunakan dalam tahap penilaian media pembelajaran. Adapun bentuk revisi yang diberikan meliputi:

1. Perubahan redaksi kalimat pada indikator agar lebih jelas dan tepat sasaran.
2. Penyesuaian jumlah butir pertanyaan, di mana setiap indikator minimal terdiri atas dua butir.
3. Penambahan aspek pertanyaan untuk memperluas cakupan penilaian.
4. Perbaikan terhadap indikator yang dinilai kurang sesuai atau kurang relevan.

Setelah revisi dilakukan, instrumen kembali diperiksa oleh validator dan dinyatakan layak untuk digunakan sebagai alat ukur dalam proses penilaian oleh ahli materi, ahli bahasa, ahli media, uji coba kepada mahasiswa, serta uji respon mahasiswa.

#### **d. Tahap implementation**

Pada tahap implementasi, dilakukan proses validasi oleh para ahli (*expert judgement*) yang terdiri dari ahli materi, ahli bahasa, dan ahli media. Selanjutnya, media pembelajaran yang telah dikembangkan diuji coba kepada mahasiswa melalui beberapa tahapan, yaitu uji coba *one-to-one*, *small group*, *field group*, serta uji respon mahasiswa. Validasi dilakukan terhadap media pembelajaran berupa video pembelajaran pembuatan roti *French Baguette*, yang telah direvisi berdasarkan masukan dari dosen pembimbing.

#### **Uji Coba Expert Judgement**

Uji coba kepada para ahli bertujuan untuk memperoleh evaluasi terhadap kelayakan video pembelajaran yang dikembangkan. Prosedur uji coba dilakukan dengan menayangkan video pembelajaran kepada para ahli, kemudian mereka

diminta untuk mengisi lembar instrumen evaluasi dengan memberikan penilaian pada kolom yang telah disediakan. Hasil penilaian yang diperoleh dijadikan dasar untuk melakukan revisi terhadap media pembelajaran. Setelah revisi dilakukan sesuai dengan saran dari para ahli materi, media, dan bahasa, produk dikonfirmasi kembali untuk memastikan kelayakan media secara menyeluruh.

### **1) Uji Coba Ahli Materi**

Validasi oleh ahli materi dilakukan oleh Bapak Uthang Santoni, yang menjabat sebagai Senior Technical Manager di PT Federal Food Internusa. Proses validasi dilakukan dalam dua sesi pertemuan, menggunakan instrumen penilaian kelayakan materi yang mencakup lima aspek, yaitu: kesesuaian dengan RPS, CPMK, Sub-CPMK; keakuratan materi; kesesuaian konsep; dan kebermanfaatannya, yang dirinci dalam 16 butir pertanyaan. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa materi video tergolong dalam kategori *sangat layak*. Beberapa saran perbaikan yang diberikan mencakup koreksi penulisan nama alat serta penambahan alat-alat yang tidak disebutkan dalam jabaran materi (JM), penyesuaian gramasi bahan pembuatan roti, serta pengaturan suhu oven dan durasi pemanggangan yang lebih tepat.

### **2) Uji Coba Ahli Media**

Validasi media dilakukan oleh Dr. Nurul Hidayah, S.Pd., M.Pd., dosen Pendidikan Tata Rias yang memiliki keahlian dalam bidang Teknologi Pendidikan. Validasi dilaksanakan dalam dua kali pertemuan menggunakan instrumen yang mencakup empat aspek, yaitu: tampilan visual, kualitas audio, kemudahan operasional media, dan konsistensi, dengan total 16 butir pertanyaan. Berdasarkan hasil evaluasi, media dinyatakan *sangat layak*. Saran yang diberikan oleh ahli media mencakup perbaikan pada aspek konsistensi durasi waktu tayang video

### **3) Uji Coba Ahli Bahasa**

Validasi bahasa dilaksanakan oleh Bapak Muhammad Fajar Rizkia, M.Pd., dosen dari Fakultas Bahasa dan Sastra Indonesia, Universitas Negeri Jakarta. Validasi dilakukan dalam dua pertemuan, dengan menggunakan instrumen penilaian yang terdiri atas empat aspek, yakni: kelugasan tata tulis, kelayakan penggunaan kalimat, kualitas dialog, serta kepatuhan terhadap norma, SARA, dan unsur pornografi, yang terdiri dari 12 butir pertanyaan. Hasil validasi menunjukkan bahwa penggunaan bahasa dalam media tergolong *sangat layak*. Saran yang diberikan antara lain perbaikan dalam penggunaan huruf kapital dan nonkapital, penulisan istilah asing dengan huruf miring (*italic*), serta penyusunan kalimat agar lebih efektif dan komunikatif.

### **Uji Coba Mahasiswa**

Uji coba terhadap mahasiswa bertujuan untuk memperoleh umpan balik langsung dari pengguna media pembelajaran, yakni mahasiswa Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner. Proses ini dilakukan melalui beberapa tahapan, yaitu uji coba *one-to-one*, *small group*, *field group*, dan uji respon mahasiswa. Masing-masing tahap diselenggarakan secara *luring* (tatap muka) dengan lokasi dan jumlah responden yang berbeda, serta disertai penyajian media video tutorial beserta instrumen evaluasi.

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

Uji coba *one-to-one* dilaksanakan pada bulan Februari 2025 secara *luring* di Beranda Resto, Universitas Negeri Jakarta. Tiga orang mahasiswa angkatan 2023 dari Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner yang sedang menempuh mata

kuliah Pengolahan Roti ditetapkan sebagai responden. Dalam pelaksanaan uji coba ini, media video tutorial dan instrumen evaluasi disajikan secara bersamaan. Berdasarkan hasil observasi dan masukan dari ketiga responden, dilakukan revisi terhadap durasi tampilan teks *pop-up* pada bagian *tips & tricks* agar ditayangkan lebih lambat guna meningkatkan keterbacaan.

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

Uji coba kelompok kecil (*small group*) dilakukan pada tanggal 20 Februari 2024 di Gedung Raden Ajeng Kartini, Universitas Negeri Jakarta. Sebanyak 10 mahasiswa angkatan 2021 dan 2022 dari Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner yang telah menempuh mata kuliah Pengolahan Roti menjadi responden dalam uji coba ini. Penyajian video tutorial dan pengisian instrumen dilakukan secara bersamaan. Berdasarkan hasil evaluasi, responden menyatakan bahwa video tutorial menarik, mudah dipahami, serta mampu menambah pengetahuan tentang teknik pembuatan roti *French Baguette*. Namun, Terdapat saran untuk meningkatkan konsistensi tingkat kecerahan pada tampilan video.

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

Uji coba lapangan (*field group*) dilaksanakan pada tanggal 24 Februari 2025 di Gedung Raden Ajeng Kartini, Universitas Negeri Jakarta. Sebanyak 30 mahasiswa dari angkatan 2020 dan 2021 Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner yang telah mengikuti mata kuliah Pengolahan Roti dijadikan responden. Seperti pada tahap sebelumnya, media video tutorial dan instrumen evaluasi disajikan secara bersamaan. Berdasarkan tanggapan dan saran dari responden, dilakukan sejumlah perbaikan terhadap media, terutama pada konsistensi kecerahan layar. Secara keseluruhan, hasil uji lapangan menunjukkan bahwa video pembelajaran roti *French baguette* dinyatakan *sangat layak* digunakan sebagai media pembelajaran.

## **4) Uji Coba Respon Mahasiswa**

Uji coba respon mahasiswa juga dilaksanakan pada tanggal 24 Februari 2025 di lokasi yang sama, dengan melibatkan 10 mahasiswa angkatan 2020 dan 2021 dari Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner yang sedang mengikuti mata kuliah Pengolahan Roti. Penayangan video tutorial dan pengisian instrumen dilakukan dalam waktu yang bersamaan. Berdasarkan hasil tanggapan, dapat disimpulkan bahwa video tutorial dinilai informatif, mudah dipahami, dan mampu membantu mahasiswa dalam memahami proses pembuatan roti *French Baguette* dengan lebih baik.

### **e. Tahap Evaluasi**

Evaluasi terhadap media video pembelajaran pembuatan *roti French Baguette* dilakukan melalui dua sumber utama, yaitu evaluasi oleh para ahli (*expert judgement*) dan evaluasi dari hasil uji coba kepada mahasiswa. Evaluasi ini merupakan tahapan penting dalam proses pengembangan media, karena berfungsi sebagai dasar dalam menentukan kelayakan, efektivitas, serta kualitas media sebelum digunakan dalam proses pembelajaran secara lebih luas.

Evaluasi oleh para ahli melibatkan tiga bidang kompetensi, yaitu ahli materi, ahli media, dan ahli bahasa. Setiap ahli memberikan masukan dan saran konstruktif yang kemudian dijadikan dasar perbaikan terhadap produk media video yang dikembangkan.

Berdasarkan hasil evaluasi dari ahli materi, terdapat beberapa aspek yang perlu disempurnakan, antara lain koreksi pada penulisan alat nama alat yang digunakan dalam pembuatan roti *French baguette* serta penambahan nama-nama alat yang tidak disebutkan dalam dokumen jabaran materi (JM), penyesuaian takaran atau gramasi bahan agar sesuai dengan standar resep yang dicontohkan, serta pengaturan suhu oven dan durasi pemanggangan roti *French baguette* yang lebih akurat sesuai dengan prosedur pembuatan roti *French Baguette*. Evaluasi ini sangat penting karena menyangkut validitas isi materi yang akan diserap oleh mahasiswa.

Dari sisi ahli media, diperoleh evaluasi terkait durasi video yang awalnya berdurasi 15 menit 11 detik disesuaikan menjadi 15 menit. Penyesuaian ini dilakukan untuk mengikuti ketentuan pengembangan video pembelajaran yang ideal, di mana durasi yang tepat akan memengaruhi fokus dan keterlibatan audiens dalam menyimak materi. Aspek teknis lainnya, seperti konsistensi tampilan dan kualitas visual, juga diperhatikan guna meningkatkan kenyamanan pengguna.

Sementara itu, ahli bahasa memberikan masukan berupa perbaikan pada penggunaan huruf kapital dan nonkapital, penulisan istilah asing dengan huruf miring (*italic*), serta penyusunan kalimat agar menjadi lebih efektif dan komunikatif. Evaluasi bahasa ini memiliki peran penting dalam memastikan bahwa pesan yang disampaikan dalam video dapat diterima dengan jelas dan sesuai dengan kaidah kebahasaan yang baik.

Selain dari para ahli, evaluasi media juga diperoleh melalui serangkaian uji coba kepada mahasiswa sebagai pengguna akhir. Uji coba dilakukan dalam tiga tahap, yakni *one-to-one*, *small group*, dan *field group*, serta diikuti dengan uji respon mahasiswa.

Pada tahap uji coba *one-to-one*, sebanyak tiga mahasiswa menjadi responden awal. Berdasarkan komentar dan saran mereka, dilakukan revisi terhadap durasi tayangan teks *pop-up* pada segmen bahan dan alat agar lebih lambat dan mudah dibaca. Hasil revisi tersebut kemudian diterapkan sebelum melanjutkan ke tahap berikutnya.

Tahap *small group* melibatkan sepuluh mahasiswa dan menunjukkan bahwa media video tutorial dinilai menarik, mudah dipahami, serta menambah wawasan mengenai pembuatan roti *French Baguette*. Namun, Terdapat saran untuk meningkatkan konsistensi tingkat kecerahan pada tampilan video, sehingga perubahan pencahayaan tidak terjadi secara tiba-tiba (terlalu gelap atau terlalu terang). Hal ini bertujuan untuk menjaga kenyamanan visual bagi pengguna serta mempertahankan kualitas estetika tampilan video secara keseluruhan.

Selanjutnya, pada tahap *field group*, uji coba dilakukan kepada 30 mahasiswa. Hasil uji menunjukkan bahwa video tutorial mendapat tanggapan positif dan termasuk dalam kategori *sangat layak* sebagai media pembelajaran. Revisi lanjutan dilakukan berdasarkan saran responden, khususnya pada penguatan kualitas kecerahan tampilan layar.

Terakhir, pada tahap uji respon mahasiswa, sebanyak 10 mahasiswa memberikan penilaian bahwa video pembelajaran yang telah direvisi dinilai baik dan informatif. Mahasiswa merasa lebih mudah dalam memahami langkah-langkah pembuatan roti *French Baguette*, menunjukkan bahwa media telah mampu mendukung secara fungsional dalam pencapaian tujuan pembelajaran.

Secara keseluruhan, hasil evaluasi dari para ahli dan mahasiswa mengindikasikan bahwa video tutorial pembelajaran pembuatan roti *French Baguette* telah memenuhi kriteria kelayakan sebagai media pembelajaran. Proses evaluasi ini tidak hanya memperkuat kualitas konten, tetapi juga memastikan bahwa media yang dikembangkan bersifat *student-centered*, relevan, dan mendukung ketercapaian capaian pembelajaran.

### **Kelayakan Produk**

Penelitian ini merupakan jenis penelitian pengembangan (*Research and Development*) yang bertujuan untuk menghasilkan media video tutorial pembelajaran yang layak digunakan dalam proses pendidikan. Model pengembangan yang diterapkan adalah model ADDIE, yang terdiri atas lima tahapan sistematis, yaitu *Analysis, Design, Development, Implementation, dan Evaluation*. Masing-masing tahapan dijalankan secara terstruktur untuk memastikan bahwa produk yang dihasilkan sesuai dengan kebutuhan pembelajaran dan standar kelayakan media pembelajaran.

Media yang dikembangkan berupa video pembelajaran roti *French baguette*, yang ditujukan untuk mahasiswa Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner khususnya yang sedang menempuh atau sudah mata kuliah Pengolahan Roti. Sebelum dilakukan uji coba kepada mahasiswa, produk media terlebih dahulu melalui tahap validasi oleh para ahli, yang meliputi ahli media, ahli materi, dan ahli bahasa.

Proses validasi dilakukan untuk menilai kelayakan isi, tampilan visual, serta penggunaan bahasa dalam media video. Penilaian oleh para ahli dilakukan menggunakan instrumen evaluasi berbasis skala Likert dengan empat tingkatan, yang mencakup aspek-aspek penting dalam kelayakan media pembelajaran.

#### **a. Uji Coba Ahli Materi**

Validasi oleh ahli materi dilakukan dengan menggunakan instrumen yang terdiri atas empat aspek penilaian, yaitu: (1) kesesuaian materi dengan Rencana Pembelajaran Semester (RPS), Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK), dan Sub-CPMK; (2) keakuratan materi; (3) kesesuaian konsep; dan (4) kebermanfaatan materi. Keempat aspek tersebut dijabarkan ke dalam 16 butir pertanyaan dengan total skor maksimum sebesar 80 poin. Evaluasi ini bertujuan untuk memastikan bahwa isi materi dalam video pembelajaran sesuai dengan standar akademik dan relevan dengan capaian pembelajaran yang ditetapkan.

$$\text{Persentase Kelayakan} = \frac{79}{80} \times 100\%$$

$$\text{Persentase Kelayakan} = 98,75\%$$

Berdasarkan hasil analisis data dari validasi yang dilakukan oleh ahli materi, diperoleh persentase kelayakan sebesar 98,75%, yang dikategorikan dalam tingkat *sangat layak*. Evaluasi ini mencerminkan bahwa materi dalam video pembelajaran telah memenuhi standar kelayakan isi pembelajaran secara menyeluruh.

Pada tahap ini, ahli materi juga memberikan sejumlah saran perbaikan, antara lain koreksi terhadap penulisan nama alat yang digunakan dalam pembuatan roti *French baguette* serta penambahan nama-nama alat yang tidak disebutkan dalam dokumen jabaran materi (JM), penyesuaian takaran atau gramasi bahan agar sesuai dengan standar resep yang digunakan, serta pengaturan suhu oven dan durasi

pemanggangan roti *French baguette* yang lebih akurat sesuai dengan prosedur pembuatan roti French Baguette.

**Tabel 1. Perbaikan Media Video Tutorial dalam Aspek Materi**

Tampilan Sebelum Revisi	Tampilan Sesudah Revisi
<p><b>Alat-alat untuk membuat roti <i>French baguettes</i></b>                      Timbangan, <i>measuring cup/gelas ukur, mixing bowl, small bowl</i>,                      Loyang, <i>mixer</i>, oven, silet dan botol spraying</p> <p>Sebelum di revisi terdapat beberapa kesalahan penulisan nama alat, serta terdapat kekurangan alat-alat yang digunakan untuk membuat roti French baguette</p>	<p><b>Alat-alat untuk membuat roti <i>French baguettes</i></b>                      Timbangan, <i>measuring cup/gelas ukur, mangkuk pencampur (mixing bowl) ,mangkuk kecil (small bowl), mixer</i>, oven, <i>lame</i> dan <i>botol semprot, couche cloth, lame, scraper</i>, saringan halus, mesin proofing, papan kayu</p> <p>Setelah direvisi, terdapat perbaikan penulisan nama alat dan penambahan alat-alat yang tidak disebutkan sebelumnya.</p>
<p><b>Bahan-bahan membuat roti <i>French baguettes</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• (100%) Tepung terigu protein tinggi / 1 kg tepung terigu protein tinggi</li> <li>• (0.1%) Ragih instan / 10 gr ragih instan</li> <li>• (0.2%) Garam / 20 gr garam</li> <li>• (0.1) gula / 10 gr gula</li> <li>• (57%) air es / 570 gr air es</li> </ul> <p>Resep yang digunakan sebelumnya merupakan resep yang diambil dari tutorial pembuatan roti <i>French baguette</i> di internet.</p>	<p><b>Bahan-bahan membuat roti <i>French baguettes</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• (100%) Tepung terigu protein tinggi / 1 kg <u>Tepung terigu protein tinggi</u></li> <li>• (1%) <u>Ragih instan / 1 gr Ragih instan</u></li> <li>• (1.8%) Garam / 1,8 gr Garam</li> <li>• (70%) air es / 700 gr air es</li> <li>• (0.5%) Bread Improver / 0.5 gr bread Improver</li> </ul> <p>Setelah direvisi, resep yang digunakan menyesuaikan dengan gramasi resep Chef Santoni selaku <i>talent</i> dalam video pembelajaran roti <i>French baguette</i>.</p>
<p>16. Panaskan oven dengan suhu 200°C                      17. Sayat baguette dan semprot dengan air jika Anda memiliki botol semprot.                      18. Masukkan baguette ke dalam oven dan panggang selama 40menit</p> <p>Sebelum direvisi, dalam langkah pembuatan tertulis oven harus dipanaskan dengan suhu 200°C dan dipanggang selama 40 menit.</p>	<p>14. Panaskan oven di suhu 230°C dengan api atas dan bawah.                      15. Roti yang sudah di <i>scooring</i> siap dipanggang di oven yang sudah dipanaskan selama 20-25 menit</p> <p>Setelah direvisi, suhu oven yang tepat adalah 230°C dan dipanggang selama 20-25 menit.</p>

Berdasarkan masukan tersebut, video pembelajaran direvisi untuk meningkatkan akurasi dan keterpaduan isi. Setelah proses revisi dilakukan, media dikonfirmasi kembali oleh ahli materi guna memastikan bahwa semua saran telah diterapkan dengan baik. Hasil konfirmasi akhir menyatakan bahwa video pembelajaran tidak memerlukan perbaikan tambahan dan dinyatakan *layak* dari segi kelayakan materi yang disajikan.

**b. Uji Coba Ahli Media**

Penilaian oleh ahli media dilakukan dengan menggunakan instrumen yang mencakup empat aspek, yakni: (1) tampilan visual; (2) kualitas audio atau suara; (3) kemudahan pengoperasian media video; dan (4) konsistensi penyajian. Masing-masing aspek terdiri dari indikator yang terformulasi dalam 16 butir pernyataan, dengan skor maksimum sebesar 80 poin. Evaluasi ini ditujukan untuk menilai kualitas teknis dan fungsional dari video tutorial sebagai media pembelajaran.

$$\text{Persentase Kelayakan} = \frac{70}{80} \times 100\%$$

$$\text{Persentase Kelayakan} = 87,5 \%$$

Berdasarkan hasil analisis data dari validasi yang dilakukan oleh ahli bahasa, diperoleh persentase kelayakan sebesar 87,5%, yang dikategorikan dalam tingkat *sangat layak*. Hasil evaluasi ini menunjukkan bahwa aspek visual, audio, konsistensi, dan kemudahan penggunaan dalam media video pembelajaran telah

memenuhi standar kelayakan media secara keseluruhan, serta mendukung penyampaian materi secara optimal. Pada tahap ini, ahli materi juga memberikan saran untuk melakukan penyesuaian durasi guna mengefisiensikan waktu penyajian media, agar sesuai dengan ketentuan pengembangan media pembelajaran yang telah disampaikan oleh dosen pembimbing.

**Tabel 2. Perbaikan Media Video Pembelajaran Aspek Media**

Tampilan Sebelum Revisi	Tampilan Sesudah Revisi
 <p data-bbox="320 831 799 936">Sebelum revisi, total durasi waktu video pembelajaran adalah 15 menit 11 detik</p>	 <p data-bbox="831 831 1305 936">Setelah direvisi, durasi waktu dipangkas menjadi 15 menit.</p>

Setelah proses revisi dilakukan, media dikonfirmasi kembali oleh ahli media guna memastikan bahwa semua saran telah diterapkan dengan baik. Hasil konfirmasi akhir menyatakan bahwa video pembelajaran tidak memerlukan perbaikan tambahan dan dinyatakan *layak* dari segi kelayakan materi yang disajikan.

**c. Uji Coba Ahli Bahasa**

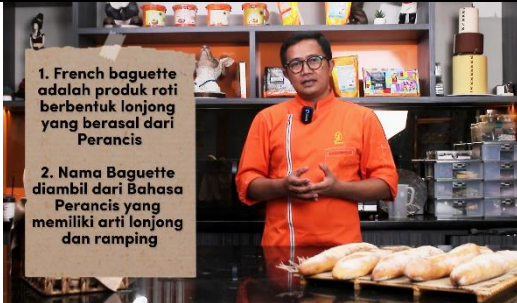

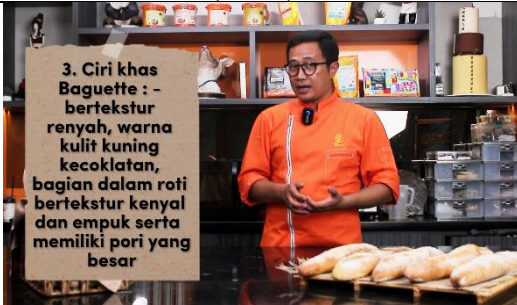

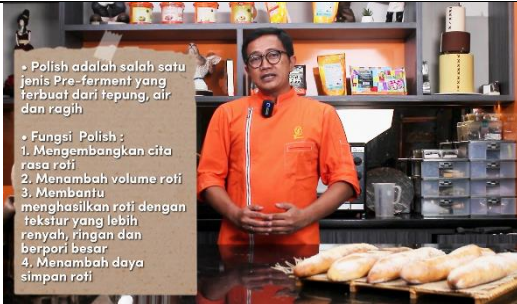

Instrumen validasi ahli bahasa terdiri dari empat aspek penilaian, yaitu: (1) kelugasan tata tulis; (2) keefektifan penggunaan kalimat; (3) kualitas dialog dalam video; dan (4) kesesuaian dengan norma, serta bebas dari unsur SARA dan pornografi. Total terdapat 12 butir pernyataan dengan skor maksimum 60 poin. Evaluasi ini bertujuan untuk menjamin penggunaan bahasa dalam video sesuai dengan kaidah kebahasaan yang baik, komunikatif, dan etis dalam konteks pendidikan

$$\text{Persentase Kelayakan} = \frac{51}{60} \times 100\%$$

$$\text{Persentase Kelayakan} = 85 \%$$

Berdasarkan hasil analisis data dari validasi yang dilakukan oleh ahli bahasa, diperoleh persentase kelayakan sebesar 85%, yang dikategorikan dalam tingkat *sangat layak*. Hasil ini menunjukkan bahwa penggunaan bahasa dalam media video pembelajaran telah memenuhi kriteria kebahasaan yang baik, jelas, dan komunikatif, serta sesuai dengan standar kelayakan dalam konteks penyampaian materi pembelajaran. Pada tahap ini ahli bahasa juga memberikan saran perbaikan berupa perbaikan pada penggunaan huruf kapital dan nonkapital, penulisan istilah asing dengan huruf miring (*italic*), serta penyusunan kalimat agar menjadi lebih efektif dan komunikatif.

**Tabel 3. Perbaikan Video Pembelajaran Aspek Bahasa**

Tampilan Sebelum Revisi	Tampilan Sesudah Revisi
 <p>1. French baguette adalah produk roti berbentuk lonjong yang berasal dari Perancis</p> <p>2. Nama Baguette diambil dari Bahasa Perancis yang memiliki arti lonjong dan ramping</p> <p><i>French baguette</i> sebagai bahasa asing tidak ditulis dengan huruf miring (<i>italic</i>)</p>	 <p><i>French baguette</i> adalah produk roti berbentuk lonjong yang berasal dari Perancis. Kata "baguette" dalam bahasa Prancis berarti "batang" atau "pipa", menggambarkan bentuk roti yang panjang dan ramping</p> <p><i>French baguette</i> ditulis dengan huruf miring (<i>italic</i>)</p>
 <p>3. Ciri khas Baguette : - bertekstur renyah, warna kulit kuning kecoklatan, bagian dalam roti bertekstur kenyal dan empuk serta memiliki pori yang besar</p> <p>Struktur kalimat kurang sistematis dan tidak tersusun dengan baik.</p>	 <p>Ciri khas roti <i>French baguette</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Berbentuk panjang (±65 -70cm)</li> <li>• Kerak berwarna coklat-keemasan dan bertekstur renyah</li> <li>• Bagian dalam bertekstur lembut dan memiliki pori yang besar</li> <li>• Memiliki cita rasa mirip roti tawar dengan sentuhan rasa asam (<i>acidic hint</i>) yang khas</li> </ul> <p>Struktur kalimat disusun lebih sistematis dan tersusun lebih baik.</p>
 <p>Polish adalah salah satu jenis Pre-ferment yang terbuat dari tepung, air dan ragi</p> <p>Fungsi Polish :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mengembangkan cita rasa roti</li> <li>2. Menambah volume roti</li> <li>3. Membantu menghasilkan roti dengan tekstur yang lebih renyah, ringan dan berpori besar</li> <li>4. Menambah daya simpan roti</li> </ol> <p>Penggunaan huruf kapital pada kata "Pre-ferment"</p>	 <p>Polish adalah salah satu jenis pre-fermented yang terbuat dari tepung, air dan ragi</p> <p>Fungsi Polish:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengembangkan cita rasa roti</li> <li>• Menambah volume roti</li> <li>• Memperbaiki tekstur roti</li> <li>• Memperpanjang umur simpan roti</li> </ul> <p>Perbaikan penggunaan huruf kapital pada kata "pre-fermented"</p>

#### d. Uji Coba Mahasiswa

Setelah melalui proses validasi oleh ahli materi, ahli media, dan ahli bahasa, media video pembelajaran selanjutnya diuji coba kepada mahasiswa sebagai pengguna akhir. Tujuan dari uji coba ini adalah untuk memperoleh umpan balik langsung terkait kelayakan, kemanfaatan, dan keterpahaman media dalam konteks nyata pembelajaran. Uji coba dilaksanakan melalui beberapa tahapan, yaitu uji coba *one to one*, *small group*, *field group*, dan uji respon mahasiswa.

##### 1. Uji Coba One to One

Uji coba tahap awal dilakukan secara individual (*one to one*) kepada tiga orang mahasiswa Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner yang sedang menempuh mata kuliah pengolahan roti. Uji coba ini bertujuan untuk menilai sejauh

mana media video tutorial dapat dipahami dan digunakan secara efektif oleh mahasiswa secara mandiri.

Instrumen yang digunakan dalam uji coba *one to one* terdiri dari tiga aspek penilaian, yaitu: aspek tampilan kualitas, aspek kualitas penyajian materi, dan aspek kebermanfaatannya. Instrumen tersebut mencakup 25 butir pertanyaan dengan skor maksimum keseluruhan adalah 375 poin. Hasil penilaian digunakan untuk mengevaluasi kualitas media secara menyeluruh dari perspektif pengguna langsung.

Saran dan masukan yang diperoleh dari mahasiswa pada tahap ini menjadi dasar untuk melakukan revisi awal terhadap media video tutorial. Hal ini penting untuk memastikan bahwa media yang dikembangkan tidak hanya layak secara teoritis menurut para ahli, tetapi juga dapat diterima dan dimanfaatkan secara praktis oleh peserta didik. Dengan demikian, proses evaluasi dari mahasiswa turut memperkuat validitas empiris media sebagai sarana pembelajaran yang fungsional.

$$\text{Persentase Kelayakan} = \frac{357}{375} \times 100\%$$

$$\text{Persentase Kelayakan} = 95\%$$

Hasil uji coba *one to one* menunjukkan bahwa persentase kelayakan media video pembelajaran mencapai 95%, yang tergolong dalam kategori "sangat layak". Berdasarkan hasil tersebut, dapat disimpulkan bahwa media video pembelajaran dinilai sangat layak untuk digunakan sebagai media pembelajaran menurut penilaian mahasiswa pada tahap uji coba *one to one*.

**Tabel 4. Komentar dan Saran Uji Coba *One to One***

<b>Komentar dan Saran</b>	<b>Perbaikan</b>
Ukuran <i>font</i> kurang konsisten dan sedikit sulit untuk dibaca.	Mengganti semua jenis <i>font</i> text dari <i>arial black</i> menjadi <i>neue kabel</i> dengan ukuran 60
Transisi video kurang nyaman dilihat secara visual.	Mengganti jenis transisi video dari <i>Cut</i> (potongan langsung) menjadi <i>fade in/fade out</i> .
Durasi <i>pop-up</i> text dibagian alat-alat terlalu cepat untuk dibaca.	Memperlambat durasi <i>pop-up</i> text dibagian pengenalan alat-alat dari 0.5 detik menjadi 1.5 detik

Berdasarkan komentar dan masukan dari tiga orang responden pada tahap uji coba *one to one*, telah dilakukan proses penyuntingan terhadap media video pembelajaran dengan fokus pada aspek tampilan visual. Revisi meliputi penyesuaian jenis dan ukuran huruf pada *pop-up text* agar lebih mudah dibaca dan konsisten secara visual. Selain itu, jenis transisi video diganti untuk menghasilkan perpindahan antar adegan yang lebih halus dan nyaman dilihat. Perbaikan juga dilakukan pada durasi kemunculan *pop-up text* khususnya pada segmen pengenalan alat-alat pembuatan roti *French Baguette*, dengan memperlambat tampilannya guna mempermudah pemahaman oleh pengguna.

## **2. Uji Coba *Small Group***

Uji coba tahap kedua dilakukan dalam skala terbatas (*small group*) yang melibatkan sepuluh mahasiswa dari Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner yang telah menempuh atau sedang mengambil mata kuliah pengolahan roti. Tujuan

dari uji coba ini adalah untuk mengidentifikasi sejauh mana media video tutorial dapat dipahami, diterima, dan dimanfaatkan secara optimal oleh kelompok kecil peserta didik yang merepresentasikan pengguna akhir.

Instrumen yang digunakan dalam uji coba ini mencakup tiga aspek penilaian utama, yaitu aspek tampilan visual, kualitas penyajian materi, dan kebermanfaatan media. Instrumen terdiri atas 25 butir pertanyaan dengan skor maksimum sebesar 1250 poin.

Masukan dan saran yang diberikan oleh mahasiswa pada tahap *small group* ini menjadi landasan penting dalam proses revisi lanjutan. Proses ini tidak hanya bertujuan untuk menyempurnakan media secara teknis, tetapi juga untuk memastikan bahwa media video tutorial yang dikembangkan benar-benar sesuai dengan kebutuhan dan karakteristik peserta didik. Dengan demikian, keterlibatan langsung mahasiswa dalam tahap ini turut memperkuat aspek validitas empiris dari media sebagai alat bantu pembelajaran yang efektif dan aplikatif.

$$\text{Persentase Kelayakan} = \frac{1145}{1250} \times 100\%$$

$$\text{Persentase Kelayakan} = 91,6 \%$$

Hasil uji coba *small group* menunjukkan bahwa persentase kelayakan media video pembelajaran mencapai 91,6%, yang tergolong dalam kategori "sangat layak". Berdasarkan hasil tersebut, dapat disimpulkan bahwa media video pembelajaran dinilai sangat layak untuk digunakan sebagai media pembelajaran menurut penilaian mahasiswa pada tahap uji coba *small group*.

**Tabel 5. Komentar dan Saran Uji Coba *Small Group***

<b>Komentar dan Saran</b>	<b>Perbaikan</b>
Pencahayaan pada tampilan video kurang stabil, di beberapa <i>scene</i> ada video yang terlihat lebih gelap dibanding <i>scene</i> yang lainnya.	Perbaikan dilakukan dengan menyesuaikan pencahayaan serta melakukan penyesuaian <i>exposure</i> saat proses penyuntingan ( <i>editing</i> ) video pada beberapa <i>scene</i> .
Video sudah menarik dan membantu menambah pengetahuan mahasiswa	-
Video pembelajaran sudah jelas dan mudah dipahami, langkah-langkah pembuatan mudah dimengerti.	-

Berdasarkan hasil komentar dan saran dari responden mahasiswa pada tahap uji coba lapangan (*small group*), dilakukan revisi terhadap media video pembelajaran roti *French Baguette* dengan fokus pada penyesuaian aspek pencahayaan. Perbaikan ini dilaksanakan melalui proses penyuntingan (*editing*) untuk meningkatkan kualitas visual, sehingga tampilan video menjadi lebih nyaman dan optimal saat ditonton oleh pengguna.

### **3. Uji Coba *Field Group***

Tahap uji coba lanjutan dilakukan melalui metode *field group* yang melibatkan 30 orang mahasiswa Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner yang telah mengikuti atau sedang mengambil mata kuliah pengolahan roti. Uji coba ini bertujuan untuk memperoleh gambaran menyeluruh mengenai efektivitas media

video tutorial dalam konteks penggunaan aktual di lingkungan pembelajaran yang lebih luas dan representatif.

Instrumen evaluasi yang digunakan terdiri atas tiga aspek penilaian, yaitu aspek tampilan visual, kualitas penyajian materi, dan kebermanfaatan media. Instrumen ini memuat 25 butir pernyataan dengan skor maksimum sebesar 3750 poin. Penilaian dari mahasiswa digunakan sebagai dasar untuk menilai kualitas dan kelayakan media dari sudut pandang pengguna akhir dalam skala yang lebih besar.

Masukan dan saran yang diperoleh pada tahap *field group* memberikan kontribusi penting dalam proses penyempurnaan media pembelajaran. Hal ini bertujuan agar media tidak hanya dinyatakan layak oleh para ahli, tetapi juga mampu memenuhi kebutuhan belajar mahasiswa secara optimal dalam praktiknya. Evaluasi ini turut memperkuat aspek validitas empiris media video tutorial sebagai sarana pembelajaran yang efektif dan aplikatif.

$$\text{Persentase Kelayakan} = \frac{3467}{3750} \times 100\%$$

$$\text{Persentase Kelayakan} = 92,45 \%$$

Hasil uji coba *field group* menunjukkan bahwa persentase kelayakan media video pembelajaran mencapai 92,45%, yang tergolong dalam kategori "sangat layak". Berdasarkan hasil tersebut, dapat disimpulkan bahwa media video pembelajaran dinilai sangat layak untuk digunakan sebagai media pembelajaran menurut penilaian mahasiswa pada tahap uji coba *field group*.

**Tabel 6. Komentar dan Saran Uji Coba *Field Group***

Komentar dan Saran	Perbaikan
Video sudah cukup baik, mudah dipahami dan menambah pengetahuan.	-
Pengambilan video terlihat profesional.	-
Penyajian materinya mudah dimengerti dan dipahami.	-

Berdasarkan komentar dan saran dari responden mahasiswa pada uji lapangan (*field group*) dapat ditarik kesimpulan bahwa media video yang dikembangkan sudah dapat diterima dengan baik oleh mahasiswa sehingga tidak dilakukan perbaikan lanjutan pada pengembangan video pembelajaran roti *french Baguette*.

#### 4. Uji Respon Mahasiswa

Pada tahap uji respon mahasiswa, media video tutorial di uji cobakan kepada 10 orang mahasiswa sebagai responden. Evaluasi ini menggunakan instrumen penilaian yang mencakup tiga aspek, yaitu aspek kemenarikan, aspek penerimaan, dan aspek kepuasan, yang dirumuskan dalam sepuluh butir pernyataan.

Pelaksanaan uji respon mahasiswa bertujuan untuk memperoleh tanggapan langsung dari peserta didik mengenai kualitas, penerimaan, dan kepuasan terhadap penggunaan media video tutorial sebagai bahan ajar. Masukan dan saran yang diberikan oleh mahasiswa menjadi dasar dalam melakukan revisi lanjutan terhadap media, guna meningkatkan kualitas dan kesesuaian media dengan kebutuhan pembelajaran.

$$\text{Persentase Kelayakan} = \frac{469}{500} \times 100\%$$

Persentase Kelayakan = 93,8 %

Hasil uji coba respon mahasiswa menunjukkan bahwa persentase kelayakan media video pembelajaran mencapai 93,8%, yang tergolong dalam kategori "sangat layak". Berdasarkan hasil tersebut, dapat disimpulkan bahwa media video pembelajaran dinilai sangat layak untuk digunakan dan diterima sebagai media pembelajaran menurut penilaian mahasiswa pada tahap uji coba respon mahasiswa.

**Tabel 7. Komentar dan Saran Uji Respon Mahasiswa**

NO	Komentar dan Saran
1.	Video sangat informatif dan penjelasannya mudah dipahami
2.	Penyampaian materinya mudah diterima dan di ingat.
3.	Video cukup bermanfaat sebagai referensi tambahan dalam belajar.

Berdasarkan komentar dan saran dari responden mahasiswa pada uji lapangan respon mahasiswa dapat ditarik kesimpulan bahwa media video yang dikembangkan sudah dapat diterima dengan baik oleh mahasiswa sehingga tidak dilakukan perbaikan lanjutan pada pengembangan video pembelajaran roti *french Baguette*.

### **Pembahasan**

Penelitian ini merupakan penelitian pengembangan (Research and Development) yang bertujuan untuk menghasilkan media pembelajaran video pembuatan roti *French Baguette* pada mata kuliah Pengolahan Roti. Proses pengembangan dilakukan dengan menggunakan model ADDIE (Analysis, Design, Development, Implementation, Evaluation) yang mencakup tahapan-tahapan sistematis mulai dari analisis kebutuhan hingga evaluasi produk. Penerapan model ADDIE memungkinkan pengembangan media pembelajaran dilakukan secara terstruktur, serta memberikan ruang untuk revisi dan penyempurnaan pada setiap tahap. Selain itu, model ini mendukung integrasi elemen visual, audio, dan komponen interaktif yang sesuai dengan karakteristik media digital, sehingga dapat meningkatkan kualitas pembelajaran secara holistik. (Lestiyowati et al., 2024)

Tahap awal dalam proses pengembangan media pembelajaran dimulai dengan melakukan analisis kebutuhan untuk mengidentifikasi permasalahan yang ingin diselesaikan. Analisis ini dilaksanakan dengan mengumpulkan data melalui pengisian kuesioner dalam bentuk *google formulir* oleh mahasiswa Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner Universitas Negeri Jakarta yang sedang atau telah menempuh mata kuliah Pengolahan Roti. Tujuan dari tahap ini adalah untuk memperoleh informasi mengenai media pembelajaran yang selama ini digunakan serta menentukan jenis media yang sesuai untuk dikembangkan guna menunjang pencapaian tujuan pembelajaran.

Tahap selanjutnya adalah tahap desain, yang mencakup penyusunan dokumen produksi seperti Garis Besar Isi Media (GBIM), Jabar Materi (JM), dan storyboard. Pada tahap ini juga disusun instrumen evaluasi yang akan digunakan oleh ahli materi, ahli bahasa, dan ahli media.

Setelah instrumen dan dokumen pendukung divalidasi oleh para ahli, proses berlanjut ke tahap pengembangan. Pada tahap ini dilakukan proses produksi berupa perekaman (syuting) video tutorial pembuatan roti *French baguette*, diikuti dengan

proses penyuntingan (*editing*) untuk menghasilkan media pembelajaran yang siap digunakan.

Pada tahap implementasi, kelayakan media pembelajaran diuji melalui validasi oleh para ahli (*expert judgment*) menggunakan instrumen yang telah divalidasi sebelumnya. Hasil validasi oleh ahli media menunjukkan tingkat kelayakan sebesar 87.5%, yang tergolong dalam kategori “sangat layak”, dengan catatan adanya perbaikan terkait konsistensi durasi video.

Sementara itu, validasi oleh ahli bahasa menghasilkan persentase kelayakan sebesar 85% yang masuk kedalam kategori “sangat layak”, evaluasi ini disertai saran dan perbaikan terkait penggunaan huruf kapital dan nonkapital, penulisan istilah asing menggunakan huruf miring (*italic*), serta penyusunan kalimat agar lebih efektif dan komunikatif.

Validasi oleh ahli materi memperoleh persentase kelayakan sebesar 98,75% yang juga masuk kedalam kategori “sangat layak”, dengan saran perbaikan mencakup penyesuaian penulisan nama alat dan kelengkapan daftar alat dalam jabaran materi (JM), penyesuaian gramasi bahan, serta pengaturan suhu oven dan durasi pemanggangan yang lebih akurat.

Setelah tahap validasi oleh para ahli selesai dilakukan, proses pengujian media video pembelajaran dilanjutkan dengan beberapa tahapan uji coba kepada mahasiswa, yaitu uji coba *one to one*, *small group*, *field group*, dan uji respon mahasiswa.

Pada tahap uji coba *one to one*, media diuji kepada tiga orang mahasiswa secara individual. Hasil penilaian menunjukkan tingkat kelayakan sebesar 95%, yang termasuk dalam kategori sangat layak. Berdasarkan saran dan komentar dari ketiga responden, dilakukan revisi terhadap aspek visual media, meliputi penyesuaian jenis dan ukuran *font* pada *pop-up* text, penggantian jenis transisi video agar lebih halus, serta penyesuaian durasi kemunculan *pop-up* text pada segmen pengenalan alat-alat pembuatan roti *French Baguette*.

Selanjutnya, pada uji coba *small group* yang melibatkan sepuluh orang mahasiswa, diperoleh hasil penilaian sebesar 91.6% dan termasuk kategori sangat layak. Revisi yang dilakukan berdasarkan masukan dari responden pada tahap ini mencakup penyesuaian pencahayaan yang tidak konsisten pada beberapa bagian video, guna meningkatkan kenyamanan visual.

Pada tahap *field group* yang melibatkan tiga puluh responden, media memperoleh skor kelayakan sebesar 92,45% dan termasuk dalam kategori sangat layak. Tidak dilakukan revisi lebih lanjut karena komentar dan saran yang diberikan oleh peserta uji coba bersifat positif dan tidak merujuk dengan adanya perbaikan.

Terakhir, dalam uji respon mahasiswa diperoleh hasil penilaian sebesar 93.8%. Responden memberikan tanggapan positif terhadap media video pembelajaran, dengan menyatakan bahwa video tersebut menarik, informatif, serta bermanfaat dalam memperluas wawasan dan mempermudah pemahaman materi mengenai roti *French Baguette*.

Hasil keseluruhan pada tahap uji yang dilakukan baik dengan para ahli (*expert judgmental*) atau dengan mahasiswa menunjukkan hasil persentase penilaian yang masuk kedalam kategori “sangat layak”. Hal ini sejalan dengan pendapat (Mayer, 2001) yang mengatakan bahwa penggunaan video pembelajaran efektif dalam meningkatkan pemahaman konsep prosedural karena menggabungkan

elemen visual dan audio (*Multimedia Principle*). Penelitian ini menjadi revelan dan mendapatkan kategori “sangat layak” karena secara spesifik membahas materi roti *french baguette* yang teknik pembuatannya bersifat prosedural dan memerlukan visual yang jelas.

Pendapat tersebut di perkuat dengan penelitian oleh (Chandra et al., 2023). yang menunjukkan bahwa penggunaan video tutorial dalam konteks pembelajaran teknik di sekolah vokasi dapat membantu siswa menguasai keterampilan yang diperlukan, berkat visualisasi dan presentasi langkah demi langkah yang ditawarkan (Chandra et al., 2023);

Berdasarkan hasil analisis data, media video pembelajaran pembuatan roti French baguette dikategorikan dalam kriteria “sangat layak”, yang menunjukkan bahwa media tersebut sangat sesuai untuk digunakan sebagai sarana pembelajaran. Penilaian ini didukung oleh tanggapan positif dari mahasiswa, yang menunjukkan ketertarikan dan kepuasan terhadap penggunaan media video tersebut. Selain itu, dalam proses implementasinya juga ditemukan beberapa faktor pendukung dan penghambat, serta diidentifikasi kelebihan dan kelemahan dari media pembelajaran video tutorial yang dikembangkan.

## **KESIMPULAN**

Penelitian ini merupakan penelitian pengembangan (*Research and Development*) yang bertujuan untuk menghasilkan media pembelajaran video pembuatan roti *French Baguette* pada mata kuliah Pengolahan Roti. Proses pengembangan dilakukan dengan menggunakan model ADDIE (Analysis, Design, Development, Implementation, Evaluation) yang mencakup tahapan-tahapan sistematis mulai dari analisis kebutuhan hingga evaluasi produk. Media yang dikembangkan dibuat dalam bentuk video tutorial yang memadukan unsur teks, gambar, audio, dan video untuk mendukung efektivitas penyampaian materi.

Media video pembelajaran yang dikembangkan sudah melewati proses validasi dengan para ahli (*expert judgment*) dengan hasil data validasi ahli materi sebesar 98,75% yang masuk kedalam kategori sangat layak, lalu penilaian dari ahli media sebesar 87% yang masuk kedalam kategori sangat layak, dan penilaian dari ahli bahasa sebesar 85% yang juga masuk kedalam kategori sangat layak. Maka dari itu berdasarkan hasil penilaian dari ketiga ahli dapat disimpulkan bahwa media video pembelajaran roti french baguette dinyatakan sangat layak untuk digunakan dalam proses pembelajaran.

Selain itu, media video tutorial ini telah diuji coba kepada mahasiswa melalui beberapa tahap pengujian. Pada tahap uji *one to one* memperoleh persentase kelayakan sebesar 95 % dengan kategori sangat layak, uji *small group* mendapatkan hasil sebesar 91.6 %, uji *field group* mendapat hasil 92.45% dengan kategori sangat layak, dan uji respon mahasiswa mendapatkan hasil 93.8% dengan kategori sangat kuat. Dengan demikian, hasil uji coba tersebut mengindikasikan bahwa mahasiswa memberikan respon positif terhadap media video tutorial ini, dan media dinyatakan layak digunakan sebagai media pembelajaran dalam konteks pendidikan vokasional tata boga.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Amin, S., Pasha, I., AMIN, A., Ahmed, F., & Aadil, R. M. (2024). Characterisation of Wholegrain Composite for Pretzels: A Comprehensive Nutritional and Functional Analysis. *International Journal of Food Science & Technology*, 59(7), 4841–4850. <https://doi.org/10.1111/ijfs.17213>
- Arsyad, A. (2011). *Media Pembelajaran* (revisi). PT RajaGrafindo Persada.
- Chandra, R., Syahril, S., Ambiyar, A., & Refdinal, R. (2023). Validity of Video Tutorials CNC/CAM for Learning in the Machining Engineering Department of Vocational High Schools. *Jurnal Penelitian Pendidikan Ipa*, 9(SpecialIssue), 836–842. <https://doi.org/10.29303/jppipa.v9ispecialissue.6109>
- 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*, 8(2), 63–66. <https://doi.org/10.17509/boga.v8i2.21966>
- Joshi, A., Kale, S., Chandel, S., & Pal, D. (2015). Likert Scale: Explored and Explained. *British Journal of Applied Science & Technology*, 7(4), 396–403. <https://doi.org/10.9734/bjast/2015/14975>
- Lestiyowati, A. D., Romadhoni, I. F., Miranti, M. G., & Pangesthi, L. T. (2024). Pengembangan Buku Saku Digital Pembuatan Roti Manis Berbantuan Flipbook Maker Untuk Kegiatan Pelatihan Kader PKK Desa. *Jurnal Ilmiah Profesi Pendidikan*, 9(4), 3031–3036. <https://doi.org/10.29303/jipp.v9i4.2517>
- Mathiot, G. (2011). *The Art of French Baking* (D. Clotilde, Ed.; 1st English Edition). Phaidon Press.
- Mayer, R. (2001). *Multimedia Learning* (1st ed.). Cambridge University Press.
- Mesra, R., Salem, V. E. T., Goretti, M., Polii, M., Daniel, Y., Santie, A., Made, N., Wisudariani, R., Sarwandi, R. P., Sari, R., Yulianti, A., Nasar, Y., Yenita, D., Putu, N., & Santiari, L. (2023). *Research & Development Dalam Pendidikan PT. MIFANDI MANDIRI DIGITAL*.
- Oktavia Sahla, R., Devi Artanti, G., & Febriana, R. (2023). *PENGEMBANGAN MEDIA VIDEO PEMBELAJARAN PEMBUATAN PASTA SEGAR PADA MATA KULIAH MAKANAN KONTINENTAL*. <http://sosains.greenvest.co.id>
- Oktaviani, J. N. (2022). The Use Maru Video Tutorials to Improve Skills Make Dowry From Paper Money for Children With Hearing Impairment. *Journal of Icsar*, 6(2), 158. <https://doi.org/10.17977/um005v6i22022p158>
- OMOREGIE, I., ANTHONY, H., & Braimoh, J. J. (2025). *Comparative Analysis of Instructional Models for Designing Effective Online Courses: ADDIE, SAM, and Dick & Carey Approaches*. 5(1), 33–45. <https://doi.org/10.70204/jlt.v5i1.428>
- Prasita Intan, G., Prasita Intan Muda, G., Kandriasari, A., & Cahyana, C. (2023). *Pengembangan Media Video Tutorial Pembuatan Variasi Jenis Roti Manis*. 5(5). <https://doi.org/10.36418/Syntax-Idea>
- Rahmayanti, D., & Ratnaningsih, N. (2024). *Pengembangan Articulate Storyline Tiga Pada Materi Pembuatan produk Roti Sebagai Media Pembelajaran Berbasis Android Untuk SMK Bidang Kuliner*. 2(2), 54–66. <https://doi.org/10.70310/1mb93338>

- Riyana, C. (2012). *Media Pembelajaran*. Direktorat Jenderal Pendidikan Islam Kementerian Agama Republik Indonesia.
- Rohani, O. :, S Ag, & Pd, M. (n.d.). *MEDIA PEMBELAJARAN*.
- Rosyana, T. (2022). *Komponen Pembelajaran*. Course Learning Centre, IKIIP Siliwangi.
- Sadiman, A. S., Rahardjo R, Haryono, A., & Hardjito. (2014). *Media Pendidikan: Pengertian, Pengembangan, dan Pemanfaatannya* (1st, cetakan ke 17 ed.). Rajawali Pers.
- schramm, wilbue. (1964). *Mass media and national development; : the role of information in the developing countries*. tanford, Calif.:. Stanford University Press,.
- Sugiyono. (2017). *METODE PENELITIAN KUANTITATIF, KUALITATIF DAN R&D*. Alfabeta.
- Sugiyono. (2020). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D* (Sutopo, Ed.; 2nd ed.). ALFABETA.
- Syahid, I. M., Istiqomah, N. A., & Azwary, K. (2024). *Model Addie Dan Assure Dalam Pengembangan Media Pembelajaran*. 2(5), 258–268. <https://doi.org/10.62504/jimr469>
- Tegeh, I. M., & Pudjawan, K. (2014). *Model Penelitian Pengembangan* (1 st). GRAHA ILMU.
- Widiyanti, R., & Kurniawan, R. Y. (2021). Efektivitas Bahan Ajar E-Book Berbasis Scientific Approach pada Mata Pelajaran Ekonomi. *EDUKATIF : JURNAL ILMU PENDIDIKAN*, 3(5), 2803–2818. <https://doi.org/10.31004/edukatif.v3i5.942>
- Yulianti, Y., Kandriasari, A., Artanti, G. D., & Dwiyaniti, V. (2023). Digital Literacy in Learning Media in the Vocational Education of Serving Dishes. *Jpi (Jurnal Pendidikan Indonesia)*, 12(3), 594–606. <https://doi.org/10.23887/jpiundiksha.v12i3.61399>
- Yuliasuti, R., & Soebagyo, J. (2021). Pengembangan Bahan Ajar Matematika Berbasis Matematika Terapan pada Materi Matriks. *Jurnal Cendekia : Jurnal Pendidikan Matematika*, 5, 2270–2284. <https://doi.org/10.31004/cendekia.v5i3.811>
- Zakiah, A., Nur Riska, & Rusilanti. (2024). Development of a Canva-Based Toddler Nutrition E-Module in Applied Nutrition Courses. *Jurnal Sains Boga*, 7(1), 1–13. <https://doi.org/10.21009/jsb.007.1.01>