



Validitas Video Tutorial Teknik Menghias Kue dengan *Butter Cream* untuk Pembelajaran di Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga

Cici Andriani^{1✉}, Yuke Permata Lisna² Bulkia Rahim³

Universitas Negeri Padang, Indonesia^{1,2,3}

e-mail : ciciandriani@fpp.ac.id¹, yukepermatalisna@fpp.ac.id², bulkiarahim@ft.unp.ac.id³

Abstrak

Mata kuliah Menghias Kue merupakan matakuliah praktikum. Dalam pembelajaran menghias kue, mahasiswa cenderung kesulitan untuk mengikuti praktikum secara baik. Tujuan penelitian untuk menghasilkan video tutorial teknik menghias kue dengan *butter cream* yang baik. Mode penelitian yang dipakai ialah percobaan dengan cara *Research and Development*. Subjek penelitian yaitu mahasiswa Departemen Tata Boga FPP-UNP, mahasiswa yang mengambil mata kuliah Menghias Kue. Jenis data yang digunakan adalah data primer, yang mana data primer ini diberi masukan oleh dosen ahli. Instrumen penelitian yang digunakan berbentuk Kuesioner. Mode analisis deskriptif digunakan untuk menggambarkan kevalidan dan video tutorial teknik menghias kue dengan *butter cream* secara bentuk validasi materi video dan bentuk video sudah dilakukan validasi. Hasil dari validasi isi/materi video tutorial teknik menghias kue dengan *butter cream* yaitu 0,92 secara kategori benar dan hasil validasi penyajian video tutorial teknik menghias kue dengan *butter cream* yaitu 0,89 secara kategori benar. Kesimpulan penelitian ini ialah membuat video tutorial teknik menghias kue dengan *butter cream* yang baik dan memadai digunakan untuk mahasiswa yang mengambil mata kuliah Menghias Kue.

Kata Kunci: Validitas, Video, Menghias Kue, Butter Cream, Research and Development.

Abstract

Cake Decorating course is a practical course. In learning to decorate cakes, students tend to find it difficult to follow the practicum properly. The aim of the research was to produce a video tutorial on cake decorating techniques with good butter cream. The research mode used is an experiment by means of Research and Development. The research subjects were students of the FPP-UNP Catering Department, students who took the Cake Decorating course. The type of data used is primary data, in which the primary data is given input by expert lecturers. The research instrument used is a questionnaire. Descriptive analysis mode is used to describe the validity and tutorial videos of cake decorating techniques with butter cream in the form of video material validation and the form of the video has been validated. The results of the content/material validation of the video tutorial on the cake decorating technique with butter cream were 0.92 in the correct category and the validation results for presenting the video tutorial on the cake decorating technique with butter cream were 0.89 in the correct category. The conclusion of this study is to make a video tutorial on cake decorating techniques with butter cream that is good and adequate for students taking Cake Decorating courses.

Keywords: Modules, Basic Culinary, Learning Outcomes, Constructivism, Research and Development.

Histori Artikel

Received	Revised	Accepted	Published
09 September 2022	14 Oktober 2022	15 Desember 2022	20 Desember 2022

Copyright (c) 2022 Cici Andriani, Yuke Permata Lisna, Bulkia Rahim

✉ Corresponding author :

Email : ciciandriani@fpp.unp.ac.id

DOI : <https://doi.org/10.31004/edukatif.v4i6.3940>

ISSN 2656-8063 (Media Cetak)

ISSN 2656-8071 (Media Online)

PENDAHULUAN

Metode pembelajaran menghias kue masih menggunakan ceramah, hal ini mengakibatkan hasil belajar mahasiswa belum maksimal. Media yang digunakan dalam pembelajaran menghias kue masih menggunakan media papan tulis. Media akan mempengaruhi pemahaman mahasiswa dalam pembelajaran (Suparno et al., 2018). selain itu, lingkungan belajar untuk interaksi antara mahasiswa dan dosen juga mempengaruhi daya tangkap mahasiswa terhadap materi pembelajaran (Rahim et al., 2018). Untuk membantu pemahaman mahasiswa dalam pembelajaran juga dibutuhkan media pembelajaran. Perhatian, minat, dan emosi mahasiswa di tingkatkan untuk mencapai hasil belajar yang baik (Utami et al., 2020).

Departemen Tata Boga FPP-UNP hanya memiliki bahan pelajaran menghias kue dan berbagai buku menghias kue. Hal ini mengakibatkan mahasiswa kurang maksimal dalam hasil belajar. Hasil belajar merupakan proses pembelajaran yang perlu diketahui, diajarkan dan dipraktikkan oleh dosen untuk mencapai hasil prestasi (Nasution, 2018).

Penggunaan media hendaknya dapat mengoptimalkan kegiatan pembelajaran (Dwianti et al., 2021). Media pembelajaran berupa film animasi dapat meningkatkan bahasa mahasiswa (Astuti & Mustadi, 2014). Penerapan dalam bentuk video dapat meningkatkan kemampuan bahasa mahasiswa (Suryansah & Suwarjo, 2016). Media pembelajaran yaitu sarana komunikasi belajar yang berguna membantu dosen menyampaikan hakikat pembelajaran kepada mahasiswa untuk mencapai tujuan pembelajaran. (Adam, 2015). Penggunaan media video edukasi dapat mempengaruhi hasil belajar siswa (Handayani, 2018). Pembelajaran dari media video dapat membuat pembelajaran menjadi lebih efektif (Purwanti, 2015).

Untuk mengatasi permasalahan di atas, perlu ditambahkan referensi seperti video Tutorial Teknik Menghias Kue dengan *Butter Cream*. Video Tutorial memiliki kelebihan untuk pembelajaran karna mahasiswa bisa menonton materi, bahan, alat yang digunakan serta langkah pengerjaan. Mahasiswa bisa melakukan menonton berulang ulang sampai memahami dari Menghias Kue dengan *Butter Cream*.

Salah satu kendala media pembelajaran yang belum maksimal adalah mata kuliah menghias kue bertujuan untuk membuat video tutorial. Tutorial pembelajaran Menghias Kue, buku Menghias Kue yang ada di Departemen Tata Boga FPP-UNP, penting dilakukan perubahan konsep dalam pembuatan Video Tutorial Teknik Menghias Kue dengan *Butter Cream*.

Video tutorial teknik menghias kue dengan buttercream dapat digunakan untuk belajar mandiri, mahasiswa akan memahami topik menghias kue dengan butter cream melalui langkah-langkahnya. Manfaat pembelajaran menggunakan Video Tutorial Teknik Menghias Kue dengan *Butter Cream* adalah: membantu pemahaman mahasiswa dan mempraktikkan menghias kue butter cream. Dengan adanya video tutorial maka, mahasiswa dapat mengulang menonton sampai mahasiswa mampu menghias kue dengan baik. Berdasarkan kelebihan penggunaan Video Tutorial Teknik Menghias Kue dengan *Butter Cream* a, maka dapat membantu dalam proses pembelajaran.

Beberapa penelitian, media video dapat membantu pemahaman bahasa mahasiswa. Penelitian Rosi Wahyana tentang media video pembelajaran dengan ProShow dapat meningkatkan hasil belajar siswa. Dalam penelitiannya, fiska merubah konsep media video pembelajaran untuk siswa kelas X pada kompetensi mengolah Soup Kontinental dan Citra Nurith dalam penelitiannya perubahan konsep Video Pembelajaran membantu pemahaman Belajar Mahasiswa.

Tujuan penelitian yang sudah dilakukan adalah membuat video Tutorial Teknik Menghias Kue dengan *Butter Cream*. Pengembangan Video Tutorial Teknik Menghias Kue dengan *Butter Cream* dalam pembelajaran di Departemen Tata Boga FPP-UNP. Dengan pengembangan Video Tutorial Teknik Menghias Kue dengan *Butter Cream* dapat membantu pemahaman mahasiswa dalam belajar.

METODE

Metode pengembangan dalam penelitian ini. Research and development adalah proses mengembangkan produk baru dan memperbarui produk yang sudah ada (Trianto, 2012). Penelitian pengembangan adalah metode penelitian yang digunakan untuk membuat produk tertentu dan menguji keefektifan produk tersebut. Pengembangan dan validasi produk pendidikan merupakan Penelitian dan pengembangan pendidikan (Sugiyono, 2015).

Video Tutorial Teknik Menghias Kue dengan *Butter Cream* ini menurut model IDI (Institut Pengembangan Pembelajaran). Model IDI menyajikan tiga langkah sistematis, H. Mendefinisikan, mengembangkan dan mengevaluasi. langkah pertama adalah langkah pendefinisian, yang meliputi langkah identifikasi masalah, analisis kurikulum, analisis karakteristik siswa, dan analisis konsep pembelajaran. langkah kedua, fase mengembangkan, melibatkan pembuatan bentuk awal (prototipe) produk dan memvalidasi produk. langkah ketiga adalah langkah evaluasi meliputi tahap pengujian dan analisis hasil pengujian. Penelitian dilakukan oleh mahasiswa tingkat 2 Departemen Tata Boga FPP-UNP. Penelitian dilakukan pada semester Januari – Juni 2022. Subjek penelitian adalah mahasiswa mata kuliah Menghias Kue.

Jenis data penelitian ini adalah data primer ialah. informasi dikumpulkan langsung dari mahasiswa dengan menggunakan kuesioner. Alat pengumpulan data adalah alat yang mengumpulkan informasi untuk membuat kegiatan ini sistematis dan mudah.

Video Tutorial Teknik Menghias Kue dengan *Butter Cream* terbagi 2 validasi yaitu validasi materi, dan validasi Penyajian. Rumus Aiken's V juga digunakan untuk Analisis Validitas Video Tutorial Teknik Menghias Kue dengan *Butter Cream* :

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

Keterangan :

s = r – lo

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

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

r = Angka yang diberikan oleh penilai

HASIL DAN PEMBAHASAN

Dalam penelitian ini menciptakan suatu produk Video Tutorial Teknik Menghias Kue dengan *Butter Cream*. Adapun rincian Video Tutorial Teknik Menghias Kue dengan *Butter Cream* yang dihasilkan terdiri atas: 1. Konsep Dasar Teknik Menghias Kue dengan *Butter Cream*, 2. Pembuatan PPT Menghias Kue Dengan *Butter Cream*, 3. Bahan yang digunakan Menghias Kue Dengan *Butter Cream*, 4. Alat yang digunakan untuk Menghias Kue Dengan *Butter Cream*, 5. Pembuatan Video Tutorial Teknik Menghias Kue dengan *Butter Cream*, 6. Pengeditan Video Tutorial Teknik Menghias Kue dengan *Butter Cream*, 7. Pengisian Suara Video Tutorial Teknik Menghias Kue dengan *Butter Cream*.

1. Data Uji Validitas

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

a. Data Uji Validasi Isi/Materi

Tabel 1 berikut merupakan Evaluasi validator terhadap ketepatan materi video tutorial tentang menghias kue dengan buttercream, terdiri dari 1 orang dosen.

Tabel 1. hasil Validator Kevalidan Materi Video Tutorial Teknik Menghias Kue dengan *Butter Cream*

VALIDATOR 1						
No	Item Pertanyaan	r	s= r - lo	c	lo	c-1
1	1	5	4	5	1	4
2	2	4	3	5	1	4
3	3	5	4	5	1	4
4	4	4	3	5	1	4
5	5	5	4	5	1	4
6	6	5	4	5	1	4
7	7	4	3	5	1	4
8	8	5	4	5	1	4
9	9	5	4	5	1	4
$\sum s$		33				
$n(c-1)$		36				
$\sum s/[n(c-1)]$		0,92				

Hasil Validitas Materi Video Tutorial Teknik Menghias Kue dengan <i>Butter Cream</i>											
Item Peryantaan Angket											
No	Validator	Kualitas Isi					Kualitas Pembelajaran				
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	
1	1	5	4	5	4	5	4	4	5	5	0,92
											Valid

Hasil validitas materi video tutorial teknik menghias kue dengan *butter cream* dapat disimpulkan bahwa hasil validasi Video Tutorial tentang Menghias Kue dengan *Butter Cream* di isi oleh ahli materi menunjukkan hasil validasi diperoleh menunjukkan validitas isi materi video tutorial teknik menghias kue dengan butter cream yaitu 0,92 secara kategori “valid”.

b. Data Uji Validasi Video Tutorial Teknik Menghias Kue dengan *Butter Cream*

Penilaian validator tentang kevalidan penyajian Video Tutorial Teknik Menghias Kue dengan *Butter Cream* pada Tabel 2 berikut:

Tabel 2. Penilaian Validator Kevalidan Penyajian Video Tutorial Teknik Menghias Kue dengan *Butter Cream*

VALIDATOR 1						
No	Item Pertanyaan	r	s = r - lo	c	lo	c-1
1	1	5	4	5	1	4
2	2	5	4	5	1	4
3	3	4	3	5	1	4
4	4	5	4	5	1	4
5	5	4	3	5	1	4
6	6	5	4	5	1	4
7	7	5	4	5	1	4

8	8	4	3	5	1	4
9	9	5	4	5	1	4
10	10	4	3	5	1	4
11	11	5	4	5	1	4
12	12	4	3	5	1	4
13	13	4	3	5	1	4
14	14	5	4	5	1	4
$\sum s$		50				
$n(c-1)$		56				
$\sum s/[n(c-1)]$		0,89				

Hasil Validitas Penyajian Video Tutorial Teknik Menghias Kue dengan <i>Butter Cream</i>																	
No	Validator	Item Peryataan Angket														Hasil Validasi	Kategori Hasil Validasi
		Isi				Gambar		Bahasa					Tampilan				
		1	2	3	4	1	2	1	2	3	4	5	1	2	3		
1	1	4	4	4	5	4	5	5	4	5	4	5	4	4	5	0,89	Valid

Hasil validitas penyajian video tutorial teknik menghias kue dengan *butter cream* dapat disimpulkan bahwa penyajian data validasi Video Tutorial tentang Menghias Kue dengan *Butter Cream* didapatkan nilai sebesar 0,89 secara kategori “Valid”.

Hasil total skor validasi diberikan oleh masing-masing validator, skor validasi materi yaitu 0,92 dalam kategori “valid”. dan skor validasi video tutorial yang menampilkan teknik menghias kue buttercream yaitu 0,89 secara kategori “valid”. Hasil validasi video tutorial teknik menghias kue *butter cream* pada Tabel 3 Berikut.

Tabel 3. Nilai Validasi Video Tutorial Teknik Menghias Kue dengan *Butter Cream*

No	Data Validitas	Video Tutorial Teknik Menghias Kue dengan <i>Butter Cream</i>	Nilai Rata-rata %	Kategori
1	Validitas Materi	Video Tutorial Teknik Menghias Kue dengan <i>Butter Cream</i>	0,92	Sangat Valid
3	Validitas Penyajian	Video Tutorial Teknik Menghias Kue dengan <i>Butter Cream</i>	0,89	Sangat Valid
Nilai Rata-rata Validitas		Video Tutorial Teknik Menghias Kue dengan <i>Butter Cream</i>	0,90	Sangat Valid

Hasil rata-rata validasi Video Tutorial Teknik Menghias Kue dengan *Butter Cream* yaitu 0,90 sehingga dapat disimpulkan Video Tutorial Teknik Menghias Kue dengan *Butter Cream* tersebut masuk pada kategori “Valid”. Video Tutorial Teknik Menghias Kue dengan *Butter Cream* cocok di gunakan oleh mahasiswa yang mengambil matakuliah Menghias Kue (Husna&Himmi,2018). Seperti penelitian Rosi Wahyana lainnya tentang pembelajaran media video, penggunaan ProShow juga dapat membantu hasil belajar mahasiswa. Setelah Fiskha melakukan penelitiannya ia mengembangkan media video pembelajaran siswa di kelas X pada

kompetensi mengolah Soup Kontinental dan Citra Nurith dalam penelitiannya Dengan pengembangan Video Pembelajaran Berbantuan Geogebra juga membantu Kemandirian Belajar Siswa.

SIMPULAN

Validitas Video Tutorial Teknik Menghias Kue dengan *Butter Cream* Untuk aspek-aspek penting dari instruksi video, nilai validasi rata-rata adalah 0,92 per kelas “valid”, dan pada aspek penyajian didalam Video Tutorial Teknik Menghias Kue dengan *Butter Cream* nilai validasi adalah 0,89 secara kategori “valid”, nilai validitas Video Tutorial tentang Teknik Menghias Kue dengan *Butter Cream* yaitu 0,90 sehingga dapat disimpulkan Video Tutorial Teknik Menghias Kue dengan *Butter Cream* tersebut masuk pada kategori “Valid”. Video Tutorial Teknik Menghias Kue dengan *Butter Cream* digunakan untuk membantu mahasiswa dalam memahami matakuliah Menghias Kue.

DAFTAR PUSTAKA

- Adam, S. (2015). Pemanfaatan Media Pembelajaran Berbasis Teknologi Informasi Bagi Siswa Kelas X Sma Ananda Batam. *Computer Based Information System Journal*, 3(2).
- Astuti, Y. W., & Mustadi, A. (2014). Pengaruh Penggunaan Media Film Animasi Terhadap Keterampilan Menulis Karangan Narasi Siswa Kelas V Sd. *Jurnal Prima Edukasia*, 2(2), 250–262.
- Dwianti, I. N., Julianti, R. R., & Rahayu, E. T. (2021). Pengaruh Media Powerpoint Dalam Pembelajaran Jarak Jauh Terhadap Aktivitas Kebugaran Jasmani Siswa. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 7(4), 675–680.
- Handayani, S. (2018). Penerapan Media Video Pembelajaran Pada Kompetensi Dasar Membuat Pola Dasar Rok Secara Konstruksi Di Kelas X Tata Busana 3 Smk Negeri 6 Surabaya. *Jurnal Tata Busana*, 7(2).
- Mahdalena, S., & Sain, M. (2020). Meningkatkan Hasil Belajar Siswa Melalui Penerapan Model Pembelajaran Cooperative Script Pada Mata Pelajaran Ilmu Pengetahuan Sosial Kelas Va Siswa Sekolah Dasar Negeri 010 Sungai Beringin. *Asatiza: Jurnal Pendidikan*, 1(1), 118–138.
- Nasution, M. K. (2018). Penggunaan Metode Pembelajaran Dalam Peningkatan Hasil Belajar Siswa. *Studia Didaktika*, 11(01), 9–16.
- Nurkholis, N. (2013). Pendidikan Dalam Upaya Memajukan Teknologi. *Jurnal Kependidikan*, 1(1), 24–44.
- Purwanti, B. (2015). Pengembangan Media Video Pembelajaran Matematika Dengan Model Assure. *Jurnal Kebijakan Dan Pengembangan Pendidikan*, 3(1).
- Rahim, B., Suparno, S., & Junil Adri, J. A. (2018). Validitas Modul Pembelajaran Model Kooperatif Tipe Jigsaw Pada Mata Kuliah Teori Teknik Fabrikasi. *Jurnal Pendiidikan Teknologi Kejuruan*, 1(2), 31–38. <https://doi.org/10.24036/jptk.v1i2.1123>
- Sari, N. K., & Suprihatin, S. (2018). Pengembangan Lembar Kerja Peserta Didik (Lkpd) Berorientasi Nilai Keislaman Pada Materi Pengangguran Kelas Xi. *Promosi: Jurnal Program Studi Pendidikan Ekonomi*, 6(1).
- Sugiyono. (2015). *Metode Penelitian Pendidikan: Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif Dan R&D*. Alfabeta.
- Sulastri, S., Imran, I., & Firmansyah, A. (2015). Meningkatkan Hasil Belajar Siswa Melalui Strategi Pembelajaran Berbasis Masalah Pada Mata Pelajaran Ips Di Kelas V Sdn 2 Limbo Makmur Kecamatan Bumi Raya. *Jurnal Kreatif Online*, 3(1).
- Suparno, Rahim, B., K, A., Putra, Z. A., & Jasman. (2018). The Influence Of Cooperative Learning Jigsaw Model And Learning Module On Learning Outcomes In Vocational Education. *Revitalization Of Technical And Vocational Education To Face Industrial Revolution 4.0*, 13.95-100.
- Suryansah, T., & Suwarjo, S. (2016). Pengembangan Video Pembelajaran Untuk Meningkatkan Motivasi Dan

7816 Validitas Video Tutorial Teknik Menghias Kue dengan Butter Cream untuk Pembelajaran di Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga - Cici Andriani, Yuke Permata Lisna, Bulkia Rahim
DOI : <https://doi.org/10.31004/edukatif.v4i6.3940>

Hasil Belajar Kognitif Siswa Kelas Iv Sd. *Jurnal Prima Edukasia*, 4(2), 209–221.

Trianto. (2012). *Mendesain Model Pembelajaran Inovatif - Progresif*. Kencana Prenada Media Group.

Utami, N., Khairuddin, K., & Mahrus, M. (2020). Perbedaan Hasil Belajar Biologi Siswa Pada Penggunaan Media Video Dengan Media Powerpoint Melalui Pembelajaran Dalam Jaringan (Daring) Di Sman 3 Mataram Tahun Ajaran 2020/2021. *Jurnal Ilmiah Profesi Pendidikan*, 5(2), 96–101.

Yasmin. (2012). *Paradigma Baru Pembelajaran*. Penerbit Bumi Aksara.