

## PENGEMBANGAN MEDIA VIDEO TUTORIAL DALAM MATA KULIAH MAKANAN ORIENTAL

Ria Apriani Wulandari<sup>1</sup>, Atat Siti Nurani<sup>2</sup>, Ai Mahmudatussa'adah<sup>3</sup>

Program Studi Pendidikan Tata Boga  
Departemen Pendidikan Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan  
Universitas Pendidikan Indonesia  
*ria.apriani29@ymail.com*

### ABSTRAK

*Chawan mushi* merupakan salah satu pokok bahasan dalam mata kuliah Makanan Oriental yang dianggap sulit oleh mahasiswa. Salah satu cara untuk mempermudah pemahaman materi adalah dengan menggunakan media video tutorial. Tujuan umum penelitian ini adalah untuk mengembangkan media video tutorial dalam pokok bahasan *chawan mushi*. Tujuan khusus penelitian ini terdiri dari pembuatan desain, pembuatan produk dan implementasi media video tutorial kepada mahasiswa. Metode penelitian yang digunakan adalah metode *Research and Development* (R&D). Tahapan pada penelitian ini terdiri dari identifikasi potensi dan masalah, pengumpulan data, desain produk, pembuatan produk, validasi media, revisi I, uji coba skala kecil, revisi II, uji coba skala besar, dan revisi akhir. Desain media video tutorial mendapatkan persentase kelayakan sebesar 95% dari ahli media, sehingga “sangat layak” untuk diproduksi sebagai media pembelajaran. Media video tutorial mendapatkan persentase sebesar 89% dari segi media dan persentase sebesar 100% dari segi materi, sehingga “sangat layak” untuk dijadikan media pembelajaran. Hasil implementasi pengembangan media video tutorial sebagai media pembelajaran dalam mata kuliah Makanan Oriental khususnya dalam pokok bahasan *chawan mushi* menunjukkan dapat meningkatkan pemahaman mahasiswa dalam proses pembelajaran.

**Kata kunci :** Pengembangan, Video Tutorial, Makanan Oriental

### PENDAHULUAN

Mata kuliah Makanan Oriental adalah mata kuliah yang mempelajari mengenai makanan yang berasal dari benua Asia. Pada mata kuliah Makanan Oriental ini muatan yang dibahas sangat banyak, tidak hanya mengetahui mengenai makanan apa saja yang ada dan populer di setiap negara dalam benua Asia tetapi juga meliputi pola makan, karakteristik, bahan, bumbu, teknik potongan, teknik memasak dan penyajian Makanan Oriental tersebut.

Negara-negara di benua Asia yang dibahas dalam mata kuliah Makanan Oriental yaitu Malaysia, Filipina, Thailand, Vietnam, Korea, Cina, Jepang, India dan Timur Tengah. Dengan banyaknya muatan yang dibahas dalam mata kuliah ini, metode dan media pembelajaran yang digunakan oleh pendidik sangat berpengaruh terhadap tingkat pemahaman peserta didik. “Guna mencapai hasil belajar yang optimal, semua komponen dalam proses belajar mengajar tidak boleh diabaikan. Salah satu komponen tersebut adalah penggunaan media dalam pengajaran” (Hosnan, 2014, hlm. 110).

Hasil wawancara kepada beberapa mahasiswa dan dosen pengampuh mata

---

1) Ria Apriani Wulandari, Alumni Prodi Pendidikan Tata Boga Departemen PKK FPTK UPI  
2) Atat Siti Nurani dan Ai Mahmudatussa'adah Dosen Prodi Pendidikan Tata Boga Departemen PKK FPTK UPI

kuliah Makanan Oriental, media yang digunakan dalam pembelajaran sudah menggunakan media audio-visual berupa video tutorial. Penjelasan makanan Jepang ternyata masih belum menggunakan video tutorial. Salah satu bahasan dalam makanan Jepang yang dipelajari yaitu mengenai *mushimono* (makanan yang dikukus). Hidangan *mushimono* terdiri dari beberapa macam, salah satunya yaitu *chawan mushi*. Hidangan *chawan mushi* ini memiliki tingkat kesulitan yang tinggi sehingga mahasiswa yang sudah mengontrak mata kuliah Makanan Oriental masih kurang memahami mengenai hidangan *chawan mushi* ini. Menurut beberapa mahasiswa Pendidikan Tata Boga yang sudah mempelajari makanan Jepang, setelah di wawancara tentang hidangan *mushimono* yaitu *chawan mushi* sebelum dipraktikkan, ternyata masih belum paham seperti apa hidangan tersebut dan bagaimana teknik membuatnya.

Berdasarkan hasil wawancara awal, peneliti akan membuat media video tutorial Makanan Jepang yang tergolong kedalam *mushimono* (makanan yang dikukus) yaitu *chawan mushi*.

Media yang dipilih peneliti adalah media video tutorial, karena menurut hasil penelitian Kuswardhani (2015, hlm. 118) mengenai media video tutorial yang berkaitan dengan penggunaan media pembelajaran, media video tutorial dapat meningkatkan pemahaman peserta didik, dapat membuat lebih efektif dan efisien dalam mencapai tujuan pembelajaran dan dapat meningkatkan motivasi peserta didik dalam suatu pembelajaran.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil penelitian mengenai pengembangan media video tutorial dalam mata kuliah Makanan Oriental terdiri dari 10 tahap. Tahap identifikasi potensi dan masalah dapat disimpulkan bahwa

mahasiswa masih kurang memahami mengenai *chawan mushi* dikarenakan media yang kurang mendukung proses pembelajaran. Selanjutnya tahap pengumpulan data menunjukkan bahwa 76% mahasiswa masih banyak yang kurang memahami materi mengenai *chawan mushi*, sehingga peneliti membuat media video tutorial *chawan mushi* untuk meningkatkan pemahaman mahasiswa.

Tahap desain produk yaitu memvalidasi naskah/*story board* oleh ahli media mendapatkan rata-rata persentase sebesar 95% dikategorikan sangat layak. Sehingga dapat disimpulkan bahwa naskah sudah sangat layak dan dapat segera dibuat produk berupa media video tutorial.

Tahap pembuatan produk berupa video tutorial di validasi kembali oleh ahli media dan ahli materi. Hasil validasi terhadap video tutorial Makanan Oriental oleh ahli media mendapatkan rata-rata persentase sebesar 89% dikategorikan sangat layak. Sehingga dapat disimpulkan bahwa produk media video tutorial sudah dapat diimplementasikan kepada mahasiswa.

Hasil validasi terhadap video tutorial Makanan Oriental oleh ahli materi mendapatkan persentase sebesar 100% dikategorikan sangat layak. Sehingga dapat disimpulkan bahwa produk media video tutorial sudah dapat diimplementasikan kepada mahasiswa.

Selanjutnya tahap revisi yang dilakukan terhadap video tutorial atas masukan dan penilaian oleh ahli media dan ahli materi. Tahap uji coba skala kecil terhadap 10 orang mahasiswa Pendidikan Tata Boga angkatan 2011 menyatakan bahwa rata-rata 57% responden sangat memahami materi yang disajikan pada video tutorial Makanan Oriental dan sangat menarik bagi responden dalam proses pembelajaran. Rata-rata 41% responden cukup memahami materi yang disajikan

pada video tutorial Makanan Oriental dan cukup menarik bagi responden dalam proses pembelajaran. Rata-rata 2% responden masih kurang memahami materi yang disajikan pada video tutorial Makanan Oriental.

Tahap uji coba skala besar dibagi menjadi dua bagian, bagian yang pertama yaitu kepada seluruh mahasiswa Pendidikan Tata Boga angkatan 2013 menyatakan rata-rata 49% responden sangat memahami materi yang disajikan pada video tutorial Makanan Oriental dan sangat menarik bagi responden dalam proses pembelajaran. Rata-rata 49% responden cukup memahami materi yang disajikan pada video tutorial Makanan Oriental dan cukup menarik bagi responden dalam proses pembelajaran. Sedangkan sebanyak 2% responden masih kurang memahami materi yang disajikan pada video tutorial Makanan Oriental.

Tahap uji coba skala besar bagian kedua yaitu kepada seluruh mahasiswa pendidikan tata boga angkatan 2014 menyatakan rata-rata 54% responden sangat memahami materi yang disajikan pada video tutorial Makanan Oriental dan video tutorial yang disajikan sangat menarik bagi responden dalam proses pembelajaran. Rata-rata 45% responden cukup memahami materi yang disajikan pada video tutorial Makanan Oriental dan video tutorial yang disajikan cukup menarik bagi responden dalam proses pembelajaran. Sedangkan sebanyak 1% responden masih kurang memahami materi yang disajikan pada video tutorial Makanan Oriental.

## KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pengembangan media video tutorial dalam mata kuliah Makanan Oriental yang telah dilakukan, maka simpulan yang dapat diambil adalah sebagai berikut :

1. Desain media video tutorial mendapatkan interpretasi “sangat layak” berdasarkan penilaian ahli media dan dapat segera untuk diproduksi sebagai sebuah produk media pembelajaran dalam mata kuliah Makanan Oriental dengan bahasan *mushimono* yaitu *chawan mushi*.
2. Produk media video tutorial mendapatkan interpretasi “sangat layak” berdasarkan penilaian ahli media dan ahli materi dan dapat digunakan sebagai media pembelajaran dalam mata kuliah Makanan Oriental dengan bahasan *mushimono* yaitu *chawan mushi*.
3. Hasil implementasi pengembangan media video tutorial sebagai media pembelajaran dalam mata kuliah Makanan Oriental dengan bahasan *chawan mushi* menunjukkan bahwa media pembelajaran video tutorial dapat meningkatkan pemahaman mahasiswa dalam proses pembelajaran, sehingga dapat diterapkan pada pembelajaran tahun berikutnya.

## REFERENSI

- Hosnan, M. (2014). *Pendekatan Saintifik dan Kontekstual Dalam Pembelajaran Abad 21*. Bogor : Ghalia Indonesia
- Kuswardani, D. (2015). *Penggunaan Media Video Dalam Pembelajaran Seni Budaya Di SMP Negeri 29 Bandung*. Skripsi pada FIP UPI BANDUNG : Tidak diiterbitkan