



PENGEMBANGAN MEDIA VIDEO TUTORIAL MATA PELAJARAN PENGOLAHAN PASTRY DAN BAKERY SISWA SMK PUTRA ANDA BINJAI

Nurmala Indah¹, Fatma Tresno Ingyas², Dian Agustina Dalimunthe³, Adikahriani⁴

¹Alumni Prodi Pendidikan Tata Boga Jurusan PKK, Fakultas Teknik, Univeritas Negeri Medan, Indonesia

^{2,3,4}Prodi Prodi Pendidikan Tata Boga Jurusan PKK, Fakultas Teknik, Univeritas Negeri Medan, Indonesia

Email : indah.fairiah@yahoo.co.id

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menjelaskan langkah-langkah dalam pembuatan media pembelajaran video tutorial pada mata pelajaran pengolahan *pastry* dan *bakery*, penelitian ini juga ditujukan untuk mengetahui kelayakan media pembelajaran video tutorial agar layak digunakan sebagai media belajar mata pelajaran pengolahan *pastry* dan *bakery* bagi warga belajar di SMK Putra Anda Binjai. Metode dalam penelitian ini menggunakan metode penelitian *R&D (Research and Development)* serta model pengembangan yang digunakan yaitu model pengembangan *ADDIE (Analysis, Design, Development, Implementation, Evaluation)*. Model ini meliputi 5 tahapan, yakni validasi ahli materi, validasi ahli media, uji coba perorangan, uji coba kelompok sedang, uji coba lapangan. Subyek uji coba terdiri dari dua ahli media, dua ahli materi, lima warga belajar untuk uji coba perorangan, sepuluh siswa untuk uji coba kelompok sedang, dan empat puluh enam siswa untuk uji coba lapangan. Data tentang kualitas produk pengembangan ini dikumpulkan dengan angket. Data-data yang di kumpulkan dianalisis dengan teknik analisis deskriptif. Penelitian dilakukan pada November 2020. Hasil penelitian menunjukkan: (1) uji ahli materi Mata Pelajaran Pengolahan *Pastry* dan *Bakery* berada pada kualifikasi Sangat Baik dengan nilai (97,5%). (2) uji ahli media pembelajaran berada pada kualifikasi Sangat Baik dengan nilai (96,66%). (3) uji coba perorangan berada pada kualifikasi Baik dengan nilai (89,51%). (4) uji coba kelompok sedang berada pada kualifikasi Sangat Baik dengan nilai (91,71%). uji coba lapangan berada pada kualifikasi Sangat Baik dengan nilai (94,66%). Media pembelajaran video tutorial Mata Pelajaran Pengolahan *Pastry* dan *Bakery* yang dikembangkan termasuk dalam kriteria Sangat Baik dengan presentase 94,01%. Untuk itu disarankan kepada guru SMK Putra Anda Binjai untuk selalu memanfaatkan media sebagai alat bantu pembelajaran.

Kata Kunci : Video Tutorial, Pengolahan *Pastry Bakery, Choux Pastry*.

ABSTRACT

This study aims to explain the steps in making video tutorial learning media on pastry and bakery processing subjects, this study also aims to determine the feasibility of video tutorial learning media so that they are suitable for use as learning media for pastry and bakery processing subjects for citizens studying at SMK Your son is Binjai. The method in this study uses the R&D (Research and Development) research method and the development model used is the ADDIE development model (Analysis, Design, Development, Implementation, Evaluation). This model includes 5 stages, namely material expert validation, media expert validation, individual trials, medium group trials, and field trials. The test subjects consisted of two media experts, two material experts, five learning residents for individual trials, ten students for medium group trials, and forty-six students for field trials. Data on the quality of this development product were collected by means of a questionnaire. The data collected were analyzed by descriptive analysis techniques. The study was conducted in November 2020. The results showed: (1) the material expert test for Pastry and Bakery Processing Subjects was in the Very Good qualification with a score of (97.5%). (2) the learning media expert test is in the Very Good qualification with a value of (96.66%). (3) individual trials are in Good qualification with a score (89.51%). (4) the group trial was in the Very Good qualification with a score of (91.71%). the field trial was in the Very Good qualification with a value of (94.66%). The learning media video tutorial for Pastry and Bakery Processing Subjects developed is included in the Very Good criteria with a

percentage of 94.01%. For this reason, it is suggested to the teachers of SMK Putra Anda Binjai to always use the media as a learning aid.

Keywords: Video Tutorial, Pastry Bakery Processing, Choux Pastry.

A. PENDAHULUAN

Dalam suatu proses belajar mengajar, ada dua unsur yang sangat penting yaitu metode belajar dan media pembelajaran (Arsyad, 2019). Pemakaian media pembelajaran dalam proses belajar mengajar dapat membangkitkan keinginan dan minat yang baru, membangkitkan motivasi dan rangsangan kegiatan belajar, dan bahkan membawa pengaruh psikologis terhadap siswa (Hamalik, 1986).

Sesuai observasi yang sudah penulis lakukan dengan guru mata pelajaran *Pastry* dan *Bakery* dan siswa kelas XI Jasa Boga SMK Putra Anda Binjai pada tanggal 06 Juli 2020 diketahui bahwa guru dan siswa belum menggunakan media pembelajaran dalam proses belajar dan hanya menggunakan buku atau LKS, sedangkan pembelajaran dengan menggunakan media pembelajaran seperti video tutorial akan dirasakan lebih baik dikarenakan siswa langsung melihat contoh pembuatan produk *pastry* dan *bakery* seperti “choux” secara kongkrit, dari observasi ini juga diketahui bahwa selama proses belajar mata pelajaran *pastry* dan *Bakery* siswa masih banyak yang kurang memahami materi pelajaran *pastry* dan *bakery* khususnya pada kompetensi *choux pastry* karena pengetahuan siswa yang masih awam dan hanya bermodalkan catatan yang diberikan oleh guru, dari observasi ini juga diketahui bahwa siswa masih merasa kesulitan dalam mempraktikkan materi *choux pastry* sehingga banyak yang mengulang, ini dapat dilihat dari data hasil belajar siswa T.A 2019/2020 untuk materi *choux pastry* siswa yang melewati KKM dengan nilai 7,8 hanya sebanyak 10 dari 35 siswa atau sebesar 28% dari total siswa keseluruhan dan ini menyebabkan guru harus mengalokasikan waktu lagi untuk siswa-siswa yang mengulang agar mendapatkan nilai sesuai KKM Mata Pelajaran *Pastry* dan *Bakery* tersebut.

Untuk membantu kelancaran proses pembelajaran di SMK Putra Anda Binjai, maka penulis tertarik dan berkeinginan untuk melakukan penelitian tentang “Pengembangan Media Video Tutorial Mata Pelajaran pengolahan *pastry* dan *bakery* siswa Kelas XI Jasa Boga di SMK Putra Anda Binjai” sebagai media belajar baru.

B. TINJAUAN PUSTAKA

Media merupakan bagian yang tidak terpisahkan dari proses belajar mengajar demi tercapainya tujuan pendidikan. Kata media berasal dari bahasa Latin *medius* yang secara harfiah berarti ‘tengah’, ‘perantara’, atau ‘pengantar’ (Arsyad, 2019: 3). Media juga merupakan komponen Sumber belajar atau wahana fisik yang mengandung materi intruksional di lingkungan warga belajar yang dapat merangsang warga belajar untuk belajar. Dalam pengertian ini, guru, buku teks, dan lingkungan sekolah merupakan media. Di lain pihak, *National Education Association* memberikan definisi media sebagai bentuk-bentuk komunikasi baik tercetak maupun audio-visual dan peralatannya; dengan demikian, media dapat dimanipulasi, dilihat, didengar atau dibaca (Arsyad, 2019: 4). Sedangkan menurut Criticos yang dikutip oleh Daryanto (2014:4) media merupakan salah satu komponen komunikasi, yaitu sebagai pembawa pesan dari komunikator menuju komunikan.

Kedudukan media pengajaran sebagai alat bantu mengajar ada dalam komponen metodologi, sebagai salah satu lingkungan belajar yang diatur oleh guru (Sudjana & Rivai, 2002: 1).

Dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia (2020), Tutorial adalah (1) Pembimbingan kelas oleh seorang pengajar (tutor) untuk seorang mahasiswa atau sekelompok kecil mahasiswa, (2) Pengajaran tambahan melalui tutor. Jadi video tutorial adalah sebuah rangkaian

gambar hidup yang ditayangkan oleh seorang pengajar yang berisi pesan-pesan pembelajaran untuk membantu pemahaman peserta didik terhadap suatu materi pembelajaran sebagai bimbingan atau bahan pengajaran tambahan.

Video Tutorial adalah bentuk dari presentasi yang berbentuk sebuah video yang menjelaskan urutan dari langkah-langkah tentang sesuatu hal yang berkaitan sebuah pembelajaran. Video Tutorial dapat dilihat atau diputar berulang-ulang untuk dapat membantu pemahaman dalam proses pembelajaran. (Baharuddin, 2014).

Wondershare Filmora adalah perangkat lunak yang datang dengan tampilan intuitif editing video yang mudah. *Video Editing* yang sederhana dengan kemudahan fitur dan tampilan yang elegan, software ini digunakan untuk membuat ataupun mengedit video yang sudah ada. *wondershare Filmora* memiliki dua mode yaitu, *Easy Mode* dan *Full Feature Mode*. *Easy Mode* merupakan mode untuk mengedit video menggunakan template yang telah tersedia sedangkan *Full Feature Mode* dapat digunakan untuk mengedit video secara manual dengan fitur yang lebih lengkap. Software *wondershare filmora* dirancang secara sederhana penggunaan *software* ini dapat digunakan dengan cara *drag dan drop*. *Timeline-based editing* video pada *software* ini membuat semua tugas-tugas jadi lebih mudah.

Software Video Editing ini *compatible* dengan semua format video, gambar dan audio sehingga pengguna dapat menambahkan media di hampir semua proyek. *Filmora* memiliki ratusan efek transisi dan dapat berbagi ke media sosial lain sesuai kebutuhan, para pengguna setelah menyelesaikan edit video dapat langsung mengeksport dan dikirim ke akun media sosial pengguna.

Pada penelitian pengembangan ini mengadopsi model Pengembangan desain pembelajaran ADDIE atau (*Analysis, Design, Development, Implementation,*

Evaluation) Model pengembangan ADDIE merupakan model desain pembelajaran yang berlandaskan pada pendekatan sistem yang efektif dan efisien serta prosesnya yang bersifat interaktif yakni hasil evaluasi setiap fase dapat membawa pengembangan pembelajaran ke fase selanjutnya. Hasil akhir dari suatu fase merupakan produk awal bagi fase berikutnya. Model pengembangan menurut Dick and carry (1996) ini terdiri atas 5 fase atau tahap utama yaitu 1) *Analyze* (Analisis), 2) *Design* (Desain), 3) *Develop* (Pengembangan), 4) *Implement* (Implementasi), 5) *Evaluate* (Evaluasi).

C. METODOLOGI PENELITIAN

Penelitian ini dilaksanakan di SMK Swasta Putra Anda Binjai yang beralamat di Jl.W.R Mongonsidi No 22, Kelurahan Satria, Kecamatan Binjai Kota, Kotamadya Binjai, Provinsi Sumatera Utara. Penelitian dilakukan pada bulan Desember 2020.

Sasaran produk dan subjek yang akan menggunakan media pembelajaran video tutorial ini adalah seluruh siswa Kelas XI Jasa Boga di SMK Swasta Putra Anda Binjai.

Penelitian ini merupakan jenis penelitian dan pengembangan atau *Research and Development (R&D)*. Menurut Sugiyono (2018: 407) penelitian dan pengembangan adalah metode penelitian yang digunakan untuk menghasilkan produk tertentu, dan menguji keefektifan produk tersebut. Jadi penelitian pengembangan merupakan metode untuk menghasilkan produk tertentu atau menyempurnakan produk yang telah ada serta menguji keefektifan produk tersebut.

Pengembangan yang dilakukan adalah pengembangan media pembelajaran berupa video tutorial untuk mata pelajaran produk *Pastry* dan *Bakery*, pada kompetensi dasar Menganalisis kue dari adonan sus (*choux paste*) dengan materi pengolahan adonan sus (*Choux paste*) dengan bentuk *é*

clair dan *cream puff*, *love* (hati) dan badan angsa.

Subjek Penelitian ini adalah seluruh siswa kelas XI Jasa Boga SMK Putra Anda Binjai dengan jumlah keseluruhan siswa sebanyak 46 orang.

Objek dari penelitian pengembangan ini adalah materi pembuatan adonan kue sus (*choux paste*) dengan bentuk *éclair* dan *cream puff*, *love* (hati) dan badan angsa.

Media pembelajaran video tutorial adalah media pembelajaran yang didesain menggunakan perangkat lunak *wondershare filmora* yang berisikan tentang materi menganalisis kue dari adonan sus (*choux paste*) dengan materi kue sus (*choux paste*) dan dikemas dalam *compact disc* (CD) maupun file video dengan format Mp4.

Pengolahan *Pastry* dan *Bakery* adalah materi yang diajarkan di SMK Putra Anda Binjai dengan kompetensi dasar menganalisis kue dari adonan sus (*choux paste*) dengan materi yang diajarkan seperti alat yang digunakan dalam proses pembuatan, bahan yang digunakan dalam proses pembuatan, Teknik pengolahan yang baik dan benar, serta karakteristik kue sus yang baik dan benar.

Validasi Materi merupakan kegiatan untuk menilai apakah materi dari media pembelajaran video tutorial sudah layak untuk digunakan dalam media pembelajaran. Penilaian akan dilakukan oleh para ahli dibidang *Pastry* dan *Bakery* kemudian mereka diminta untuk memberikan masukan-masukan agar materi dalam media yang telah dibuat sesuai dengan pembelajaran.

Validasi Media merupakan kegiatan untuk menilai apakah rancangan produk dari media pembelajaran video tutorial layak untuk digunakan sebagai suatu media pembelajaran. Penilaian akan dilakukan oleh para ahli dibidang teknologi pendidikan kemudian mereka diminta untuk memberikan masukan-masukan agar media yang telah dibuat dapat direvisi.

Setelah melakukan validasi terhadap ahli media dan ahli materi, maka Uji Coba produk media pembelajaran video tutorial dilakukan terhadap siswa sekolah. Jika dari uji coba dapat diketahui terdapat kelemahan-kelemahan maka dari kelemahan tersebut diperbaiki. Pada tahap uji coba pemakaian sasaran yang dinilai adalah kekuarangan atau hambatan yang muncul untuk perbaikan lebih lanjut.

Tahap ini adalah tahap terakhir dari keseluruhan proses pembuatan media pembelajaran. Penilaian hasil akhir bertujuan untuk peneliti melakukan cek ulang dari kekurangan-kekurangan media belajar sehingga dihasilkan media pembelajaran yang siap pakai.

Satu langkah lagi yang harus dijalankan yaitu penyebaran produk. Hal ini bisa dimengerti ketika orang berpendapat bahwa tidak ada gunanya produk dari media video tutorial yang telah dikembangkan dengan susah payah dan menghabiskan tenaga, fikiran dan biaya yang tidak sedikit. selanjutnya disebarkan kepada guru yang ada di sekolah menggunakan CD.

Data angket yang terkumpul dari ahli materi, ahli media, uji coba kelompok kecil, uji coba kelompok sedang dan uji coba lapangan atau siswa kemudian dianalisis menggunakan teknik statistik deskriptif. Rumus yang digunakan adalah :

$$\text{Skor Empiris} = \frac{\text{jumlah skor yang diperoleh}}{\text{jumlah skor ideal seluruh item}} \times 100$$

Skala pengukuran dalam penelitian ini mengacu pada skala likert (*Likert Scale*), dimana masing-masing dibuat dengan menggunakan skala 1-5 kategori jawaban, yang masing-masing jawaban diberi skor atau bobot yaitu banyaknya skor antara 1 sampai 5,

Produk pengembangan pembelajaran video tutorial memerlukan masukan dalam rangka evaluasi formatif. Masukan tersebut diperoleh dari para subjek yang terdiri 2 orang Ahli Materi yaitu Tenaga Ahli bidang kue sus, dan dosen mata kuliah *Bakery & Pastry* di Universitas Negeri Medan, dan 2 orang

Ahli Media yaitu: selaku dosen ahli media di Universitas Negeri Medan. Serta penerima produk siswa SMK Putra Anda Binjai program usaha jasa boga yang berjumlah 47 orang.

D. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

1. Hasil Penelitian Pengembangan Produk

Berdasarkan validasi produk melalui serangkaian uji coba dan revisi yang telah dilakukan, maka media pembelajaran video tutorial pada pengolahan kue sus (*choux pastry*) dengan bentuk *eclairs dan cream puff, love (hati).dan* badan angsa telah memiliki status valid. Uji coba dilakukan 5 tahap yaitu: 1) evaluasi ahli materi, 2) evaluasi ahli media, 3) uji coba perorangan, 4) uji coba kelompok sedang, 5) uji coba lapangan semua siswa kelas XI Jasa Boga di SMK Putra Anda Binjai.

Hasil validasi ahli materi berupa skor penilaian terhadap komponen-komponen media pembelajaran video tutorial pengolahan kue sus (*choux pastry*). dengan bentuk *eclairs dan cream puff, love (hati). dan* badan angsa pada ketercernaan materi dan pemaparan yang logis, penggunaan Bahasa serta kemudahan pahaman Bahasa pada aspek kebahasaan dinilai 96,67% dengan kriteria “Sangat Baik”.

2. Analisis data

Hasil penilaian oleh ahli materi, dan ahli media pembelajaran pada setiap aspek penilaian secara keseluruhan ditentukan oleh skor Persentase pada kategorinya masing-masing. Hasil penilaian tersebut kemudian dianalisis untuk menentukan layak tidaknya dikembangkan media pembelajaran pengolahan kue sus (*choux pastry*). dengan bentuk *eclairs dan cream puff, love (hati).dan* badan angsa.

3. Pembahasan Hasil Penelitian

Produk pengembangan media pembelajaran video pengolahan kue sus (*choux pastry*). dengan bentuk *eclairs dan cream puff, love (hati).dan* badan angsa merupakan materi pembelajaran yang telah dikembangkan dengan memperhatikan aspek pembelajaran dan media sebagai prinsip desain pesan pembelajaran. Penelitian pengembangan produk yang dilakukan ini diarahkan untuk menghasilkan suatu produk berupa media pembelajaran video tutorial pada siswa di SMK Putra Anda Binjai yang digunakan untuk meningkatkan proses pembelajaran siswa.

Aspek yang direvisi dan disempurnakan berdasarkan analisis data dan uji coba serta masukan dari ahli materi, ahli media, uji coba perorangan, uji coba kelompok sedang dan uji coba lapangan yaitu siswa di SMK Putra Anda Binjai, selaku pengguna media pembelajaran video tutorial, bertujuan untuk menggali beberapa aspek yang lazim dalam proses pengembangan suatu produk.

Media pembelajaran belum bisa disebut baik untuk digunakan bila belum dilakukan penilaian oleh ahli. Hal ini sesuai dengan penjelasan Azhar arsyad (2003:175) bahwa perlu adanya penilaian sebelum media digunakan dengan kriteria penilaian. Ahli materi menilai isi media yang berkaitan dengan materi yang diangkat dalam media tersebut, ahli media menilai dari sisi tampilan dan proses *editing* nya. Sementara guru menilai dari aspek materi dan juga sedikit media.

Hasil validasi dari ahli media pembelajaran terhadap media pembelajaran video tutorial pengolahan kue sus (*choux pastry*). dengan bentuk *eclairs dan cream puff, love (hati) dan* badan angsa yang dikembangkan menunjukkan bahwa: (a) Aspek media pembelajaran dinilai dengan persentase nilai 100% dengan kategori “sangat Baik”, (b) aspek kualitas program media pembelajaran dinilai 92% dengan

kategori “sangat Baik”, (c) aspek teknis dan keefektifan media pembelajaran dinilai 98% dengan kategori “sangat baik”. Berdasarkan hasil validasi tersebut disimpulkan bahwa media video tutorial yang dikembangkan dinilai 96,66% termasuk dalam kriteria “Sangat Baik” sehingga dapat diterima dan layak digunakan dalam proses pembelajaran

Menurut tanggapan siswa SMK Putra Anda Binjai pada uji coba perorangan berjumlah 5 orang dinyatakan bahwa media pembelajaran pengolahan kue sus (*choux pastry*). dengan bentuk *eclairs dan cream puff, love (hati) dan* badan angsa mata pelajaran keterampilan aspek kelayakan isi materi pembelajaran dinilai 88,80 % dengan kategori “Baik”, dan aspek kelayakan tampilan media pembelajaran dinilai 90,22% dengan kategori “Sangat Baik”.

Menurut tanggapan siswa SMK Putra Anda Binjai pada uji coba kelompok sedang yang berjumlah 10 orang dinyatakan bahwa media pembelajaran pengolahan kue sus (*choux pastry*). dengan bentuk *eclairs dan cream puff, love (hati) dan* badan angsa mata pelajaran keterampilan aspek kelayakan isi materi pembelajaran dinilai 91,20% dengan kategori “Sangat Baik”, dan aspek kelayakan tampilan media pembelajaran dinilai 92,22% dengan kategori “Sangat Baik”.

Menurut tanggapan siswa SMK Putra Anda Binjai pada uji coba lapangan yang berjumlah 46 orang dinyatakan bahwa media pembelajaran pengolahan kue sus (*choux pastry*). dengan bentuk *eclairs dan cream puff, love (hati).dan* badan angsa mata pelajaran keterampilan aspek kelayakan isi materi pembelajaran dinilai 95,13% dengan kategori “Sangat Baik”, dan aspek kelayakan tampilan media pembelajaran dinilai 94,20% dengan kategori “Sangat Baik”.

Beberapa kegunaan dan manfaat dalam penggunaan media pembelajaran video tutorial pengolahan kue sus (*choux pastry*). dengan bentuk *eclairs dan cream puff, love (hati) dan* badan angsa adalah : 1)

materi mudah dipahami karena konsep yang disajikan direncanakan untuk mempermudah siswa dan sistematis, 2) belajar menjadi lebih cepat dan menarik sehingga tidak menimbulkan kebosanan karena dilengkapi dengan gambar-gambar dan dapat diputar kembali dirumah, 3) media pembelajaran video tutorial ini juga dapat digunakan sebagai alternatif media pembelajaran secara konvensional maupun individual.

4. Keterbatasan Penelitian

Keterbatasan dalam penelitian pengembangan media pembelajaran media video tutorial ini antara lain:

1. Uji coba produk media pembelajaran video tutorial hanya dilakukan pada uji coba terbatas dengan objek 46 orang siswa di SMK Putra Anda Binjai Tahun ajaran 46 orang siswa.
2. Keterbatasan sarana dan prasarana dalam pembuatan media pembelajaran video tutorial khususnya fasilitas audio video yang dimiliki peneliti dalam upaya pengembangan media pembelajaran video tutorial di lingkungan SMK Putra Anda Binjai
3. Kesiapan siswa untuk terlibat dalam suatu media pembelajaran yang berbeda dengan media pembelajaran yang biasa mereka gunakan.
4. SMK Putra Anda Binjai sudah memiliki Infokus dalam proses pembelajaran namun dalam jumlah yang terbatas.

E. SIMPULAN DAN SARAN

1. Simpulan

Berdasarkan rumusan, tujuan, hasil dan pembahasan penelitian pengembangan media pembelajaran video tutorial pengolahan kue sus (*choux pastry*) dengan bentuk *eclairs dan cream puff, love (hati)* dan badan angsa yang dikemukakan sebelumnya maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

- 1) Hasil validasi dari ahli materi terhadap media pembelajaran video tutorial yang dikembangkan menunjukkan bahwa: a)

- aspek kelayakan isi materi pembelajaran dinilai 100% dengan kategori “Sangat Baik”, (b) aspek kualitas penyajian pembelajaran dinilai 98,33% dengan kategori “Sangat Baik”, dan (c) aspek kualitas kebahasaan dinilai 96,67% dengan kategori “Sangat Baik” dan aspek kualitas kegrafikan dinilai 95%. Dengan demikian media pembelajaran pengolahan kue sus (choux pastry) dengan bentuk *eclairs* dan *cream puff, love* (hati).dan badan angsa secara keseluruhan dinilai 97,50% termasuk dalam kategori “Sangat Baik”.
- 2) Hasil validasi dari ahli media pembelajaran terhadap media pembelajaran video tutorial pengolahan kue sus (choux pastry) dengan bentuk *eclairs* dan *cream puff, love* (hati).dan badan angsa yang dikembangkan menunjukkan bahwa: (a) Aspek media pembelajaran dinilai dengan persentase nilai 100% dengan kategori “sangat Baik”, (b) aspek kualitas program media pembelajaran dinilai 92% dengan kategori “Sangat Baik”, (c) aspek teknis dan keefektifan media pembelajaran dinilai 98% dengan kategori “sangat baik”. Berdasarkan hasil validasi tersebut disimpulkan bahwa media video tutorial yang dikembangkan dinilai 96,66% termasuk dalam kriteria “Sangat Baik”.
 - 3) Menurut tanggapan siswa SMK Putra Anda Binjai pada uji coba perorangan berjumlah 5 orang dinyatakan bahwa media pembelajaran pengolahan kue sus (choux pastry) dengan bentuk *eclairs* dan *cream puff, love* (hati).dan badan angsa pada aspek kelayakan isi materi pembelajaran dinilai 88,80 % dengan kategori “Baik”, dan aspek kelayakan tampilan media pembelajaran dinilai 90,22% dengan kategori “Sangat Baik”.
 - 4) Menurut tanggapan siswa SMK Putra Anda Binjai pada uji coba kelompok sedang yang berjumlah 10 orang dinyatakan bahwa media pembelajaran pengolahan kue sus (choux pastry) dengan bentuk *eclairs* dan *cream puff, love* (hati).dan badan angsa mata pada aspek kelayakan isi materi pembelajaran dinilai 91,20% dengan kategori “Sangat Baik” dan aspek kelayakan tampilan media pembelajaran dinilai 92,22% dengan kategori “Sangat Baik”.
 - 5) Menurut tanggapan siswa SMK Putra Anda Binjai pada uji coba lapangan yang berjumlah 46 orang dinyatakan bahwa media pembelajaran pengolahan kue sus (choux pastry) dengan bentuk *eclairs* dan *cream puff, love* (hati).dan badan angsa pada aspek kelayakan isi materi pembelajaran dinilai 95,13% dengan kategori “Sangat Baik” dan aspek kelayakan tampilan media pembelajaran dinilai 94,20% dengan kategori “Sangat Baik”.
 - 6) Media pembelajaran yang dikembangkan peneliti telah layak untuk digunakan sebagai media pembelajaran pengolahan kue sus (choux pastry). dengan bentuk *eclairs* dan *cream puff, love* (hati).dan badan angsa dengan nilai 94,01% dengan kategori “Sangat Baik”.

2. Saran

Berdasarkan hasil temuan yang telah diuraikan pada kesimpulan hasil penelitian, berikut ini diajukan beberapa saran yaitu:

- a) Media pembelajaran video tutorial pengolahan kue sus (choux pastry) dengan bentuk *eclairs* dan *cream puff, love* (hati) dan badan angsa ini adalah alat untuk membantu dalam proses penyampaian pembelajaran, maka dari itu keberadaan guru masih sangat diperlukan sebagai fasilitator.
- b) Pada kenyataannya hingga saat ini proses pembelajaran pengolahan kue sus (choux pastry) dengan bentuk *eclairs* dan *cream puff, love* (hati) dan badan angsa masih dilakukan dengan cara konvensional dengan menggunakan media pembelajaran buku teks, maka

disarankan agar media pembelajaran video tutorial digunakan dengan alasan media pembelajaran video tutorial mampu memberi umpan balik yang lebih baik bagi warga belajar.

- c) Dengan alasan keterbatasan waktu dan dana peneliti, sehingga masih banyak beberapa pengaruh-pengaruh yang belum terkontrol maka perlu kiranya dilakukan penelitian lebih lanjut pada hasil belajar dengan menggunakan media yang saya kembangkan.

REFERENSI

- Azhar, Arsyad. 2019. Media Pembelajaran. Jakarta: PT. Raja Grafindo persada. Cetakan ke XVI
- Baharuddin, I. 2014. Efektivitas Penggunaan Media Video Tutorial Sebagai Pendukung Pembelajaran Matematika Terhadap Minat Dan Hasil Belajar Peserta Didik Sma Negeri 1 Bajo. Jurnal Nalar Pendidikan, Volume 2, Nomor 2. ISSN: 2339-0794.
- Daryanto. (2014). Pendekatan pembelajaran saintifik kurikulum 2013. Yogyakarta: Penerbit Gava Media.
- Hamalik, Oemar. (1985). Proses Belajar Mengajar. Jakarta: PT. Bumi Aksara
- Sugiyono.(2010).*Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif Dan R&D*.Bandung: Alvabeta,cv. Esa. Jakarta: PT Rineka Cipta