

**PENGGUNAAN MEDIA VIDEO HOLLANDAISE SAUCE PADA MATA
PELAJARAN KONTINENTAL DI SMKN 9 BANDUNG**

SKRIPSI

**Diajukan untuk Memenuhi Sebagian dari Syarat Memperoleh Gelar
Sarjana di Program Studi Pendidikan Tata Boga**



Oleh:
Elok Enggar Tyas
NIM 1400140

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA
DEPARTEMEN PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PENDIDIKAN TEKNOLOGI DAN KEJURUAN
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA
2019**

**PENGGUNAAN MEDIA VIDEO HOLLANDAISE SAUCE ADA MATA
PELAJARAN KONTINENTAL DI SMKN 9 BANDUNG**

Oleh :

Elok Enggar Tyas

NIM 1400140

Sebuah skripsi yang diajukan untuk memenuhi sebagian dari syarat memperoleh
gelar Sarjana Pendidikan Program Studi Pendidikan Tata Boga

© Elok Enggar Tyas 2019

Universitas Pendidikan Indonesia

Agustus 2019

Hak Cipta dilindungi undang-undang

Skripsi ini tidak boleh diperbanyak seluruhnya atau sebagian, dengan dicetak
ulang, difotocopy, atau cara lainnya tanpa izin dari penulis.

LEMBAR PENGESAHAN

ELOK ENGGAR TYAS

**PENGGUNAAN MEDIA VIDEO HOLLANDAISE SAUCE PADA MATA
PELAJARAN KONTINENTAL DI SMKN 9 BANDUNG**

Disetujui dan disahkan oleh pembimbing:

Pembimbing I



Dra. Atat Siti Nurani, M. Si.
NIP. 19600125 198802 2 001

Pembimbing II :



Dr. Hj. Ai Nurhayati, M. Si.
NIP. 19671005 199302 2 001

Mengetahui,

Kepala Departemen Pendidikan Kesejahteraan Keluarga



Dr. Hj. Sri Subekti, M. Pd.
NIP. 19590928 198503 2 001

ABSTRAK

PENGGUNAAN MEDIA VIDEO HOLLANDAISE SAUCE PADA MATA PELAJARAN KONTINENTAL DI SMKN 9 BANDUNG

Ditinjau dari proses pembuatan *hollandaise sauce* yang memiliki tingkat kesulitan dan kegagalan yang tinggi, media video digunakan untuk membantu mempermudah proses pembelajaran. Pada penelitian ini terdapat dua kelas penelitian yaitu kelas eksperimen menggunakan media video dan kelas kontrol menggunakan media konvensional. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui pengetahuan siswa tentang pembuatan *hollandaise sauce* yang ditinjau dari aspek pengetahuan yaitu persiapan, pengolahan dan penyajian. Metode penelitian yang digunakan adalah kuantitatif deskritif dengan desain penelitian *Pre-Experimental Designs*. Populasi penelitian adalah siswa kelas XI TB SMK N 9 Bandung yang belum diajarkan materi kompetensi dasar “membuat saus dasar”. Teknik penentuan sampel dengan cara *Cluster Sampling* dengan jumlah sampel sebanyak 70 responden. Hasil penelitian menunjukkan hasil belajar kelas eksperimen lebih baik dari pada kelas kontrol yang tidak menggunakan media video. Persentase kelas eksperimen pada aspek pengetahuan persiapan sebesar 88,2%, pengolahan 88,2% dan penyajian 89% siswa menjawab benar dan persentase kelas kontrol pada aspek pengetahuan persiapan sebesar 84,2%, pengolahan 82,6% dan penyajian 82,6% sehingga persentase rata-rata nilai tes kelas eksperimen lebih tinggi dibandingkan kelas kontrol. Maka media video baik digunakan untuk membantu proses pembelajaran.

Kata kunci : hollandaise sauce, video, media pembelajaran

ABSTRACT
THE APPLICATION OF HOLLANDAISE SAUCE VIDEO MEDIA FOR
CONTINENTAL LESSONS IN PUBLIC VOCATIONAL HIGH SCHOOL 9
BANDUNG

Reviewed from the processing of hollandaise sauce that has a high level of difficulty and failure, video media is used to help facilitate the learning process. In this study there are two research classes namely the experimental class using video media and the control class using conventional media. The purpose of this study was to determine students' knowledge about making hollandaise sauce in terms of aspects of knowledge in preparation, processing and presentation. The research method used is descriptive quantitative research design Pre-Experimental Designs. The study population was students of the second grade culinary education major in public vocational high school 9 bandung who had not been taught basic competency of "making basic sauce". The technique of determining the sample by means of cluster sampling with a total sample of 70 respondents. The results showed the experimental class learning outcomes were better than the control class that did not use video media. The percentage of experimental class on the aspect of preparatory knowledge was 88.2%, the processing of 88.2% and the presentation of 89% of students answered correctly and the percentage of the control class on the aspect of preparatory knowledge was 84.2%, processing 82.6% and 82.6% presentation so the average percentage of test scores in the experimental class is higher than the control class. The conclusion is video media has a good effect to be used as the media for the learning process.

Keywords: *hollandaise sauce, video, learning media*

DAFTAR ISI

| | |
|---|------------------------------|
| PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI..... | Error! Bookmark not defined. |
| KATA PENGANTAR..... | Error! Bookmark not defined. |
| UCAPAN TERIMA KASIH | Error! Bookmark not defined. |
| ABSTRAK | Error! Bookmark not defined. |
| ABSTRACT..... | v |
| DAFTAR ISI..... | vi |
| DAFTAR GAMBAR..... | viii |
| DAFTAR TABEL | ix |
| BAB I PENDAHULUAN..... | Error! Bookmark not defined. |
| A. Latar Belakang Penelitian..... | Error! Bookmark not defined. |
| B. Rumusan Masalah Penelitian | Error! Bookmark not defined. |
| C. Tujuan Penelitian..... | Error! Bookmark not defined. |
| D. Manfaat Penelitian..... | Error! Bookmark not defined. |
| E. Struktur Organisasi Skripsi | Error! Bookmark not defined. |
| BAB II KAJIAN PUSTAKA | Error! Bookmark not defined. |
| A. Kajian Tentang Membuat Saus Dasar <i>Hollandaise Sauce</i> Error! Bookmark not defined. | |
| B. Materi Kompetensi Dasar “Membuat Saus Dasar <i>Hollandaise Sauce</i>”....Error! Bookmark not defined. | |
| 1. Pengertian <i>hollandaise sauce</i> | Error! Bookmark not defined. |
| 2. Karakteristik <i>hollandaise sauce</i> | Error! Bookmark not defined. |
| 3. Pembuatan <i>Hollandaise Sauce</i> | Error! Bookmark not defined. |
| C. Video Sebagai Media Pembelajaran | Error! Bookmark not defined. |
| 1. Pengertian Media Pembelajaran..... | Error! Bookmark not defined. |
| 2. Tujuan Media Pembelajaran | Error! Bookmark not defined. |
| 3. Fungsi Media Pembelajaran..... | Error! Bookmark not defined. |
| 4. Jenis Media Pembelajaran..... | Error! Bookmark not defined. |
| 5. Manfaat Media Video Pembelajaran..... | Error! Bookmark not defined. |
| 6. Kelebihan Media Video | Error! Bookmark not defined. |
| 7. Kelemahan Media Video | Error! Bookmark not defined. |
| 8. Karakteristik Media Video Pembelajaran Yang Baik | Error! Bookmark not defined. |
| D. Pengertian Hasil Belajar | Error! Bookmark not defined. |
| E. Penelitian Terdahulu | Error! Bookmark not defined. |

| | |
|--|------------------------------|
| F. Hipotesis..... | Error! Bookmark not defined. |
| BAB III METODE PENELITIAN | Error! Bookmark not defined. |
| A. Desain Penelitian | Error! Bookmark not defined. |
| B. Partisipan dan Tempat Penelitian | Error! Bookmark not defined. |
| C. Populasi dan Sampel..... | Error! Bookmark not defined. |
| D. Instrumen Penelitian | Error! Bookmark not defined. |
| E. Prosedur Penelitian..... | Error! Bookmark not defined. |
| F. Analisis Data..... | Error! Bookmark not defined. |
| BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN | Error! Bookmark not defined. |
| A. Temuan Penelitian | Error! Bookmark not defined. |
| B. Pembahasan Hasil Penelitian..... | Error! Bookmark not defined. |
| BAB V SIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI | Error! Bookmark not defined. |
| A. Simpulan | Error! Bookmark not defined. |
| B. Implikasi | Error! Bookmark not defined. |
| C. Rekomendasi | Error! Bookmark not defined. |
| DAFTAR PUSTAKA..... | Error! Bookmark not defined. |

DAFTAR GAMBAR

| | |
|-------------------|------------------------------|
| Gambar 2. 1..... | Error! Bookmark not defined. |
| Gambar 2. 2..... | Error! Bookmark not defined. |
| Gambar 2. 3..... | Error! Bookmark not defined. |
| Gambar 2. 4..... | Error! Bookmark not defined. |
| Gambar 2. 5..... | Error! Bookmark not defined. |
| Gambar 2. 6..... | Error! Bookmark not defined. |
| Gambar 2. 7..... | Error! Bookmark not defined. |
| Gambar 2. 8..... | Error! Bookmark not defined. |
| Gambar 2. 9..... | Error! Bookmark not defined. |
| Gambar 2. 10..... | Error! Bookmark not defined. |
| Gambar 2. 11..... | Error! Bookmark not defined. |
| Gambar 2. 12..... | Error! Bookmark not defined. |
| Gambar 2. 13..... | Error! Bookmark not defined. |
| Gambar 2. 14..... | Error! Bookmark not defined. |
| Gambar 2. 15..... | Error! Bookmark not defined. |
| Gambar 2. 16..... | Error! Bookmark not defined. |
| Gambar 2. 17..... | Error! Bookmark not defined. |
| Gambar 2. 18..... | Error! Bookmark not defined. |
| Gambar 2. 19..... | Error! Bookmark not defined. |
| Gambar 2. 20..... | Error! Bookmark not defined. |
| Gambar 2. 21..... | Error! Bookmark not defined. |
| Gambar 2. 22..... | Error! Bookmark not defined. |
| Gambar 2. 23..... | Error! Bookmark not defined. |
| Gambar 2. 24..... | Error! Bookmark not defined. |
| Gambar 2. 25..... | Error! Bookmark not defined. |
| Gambar 2. 26..... | Error! Bookmark not defined. |
| Gambar 2. 27..... | Error! Bookmark not defined. |
| Gambar 2. 28..... | Error! Bookmark not defined. |
| Gambar 4. 1..... | 42 |
| Gambar 4. 2..... | 45 |
| Gambar 4. 3..... | 47 |
| Gambar 4. 4..... | 48 |

DAFTAR TABEL

| | |
|---|-------------------------------------|
| Tabel 2. 1 Kompetensi Dasar Membuat Saus dan Turunanya..... | Error! Bookmark not defined. |
| Tabel 2. 2 Bahan Hollandaise Sauce..... | Error! Bookmark not defined. |
| Tabel 2. 3 Alat Persiapan Pembuatan Hollandaise sauce | Error! Bookmark not defined. |
| Tabel 2. 4 Alat pengolahan pembuatan Hollandaise sauce | Error! Bookmark not defined. |
| Tabel 2. 5 Alat Penyajian Pembuatan Hollandaise sauce | Error! Bookmark not defined. |
| Tabel 2. 6 Penelitian Terdahulu..... | Error! Bookmark not defined. |
| Tabel 3. 1 Partisipan | |
| Penelitian..... | Error! Bookmark not defined. |
| Tabel 3. 2 Jumlah populasi siswa kelas XI TB SMKN 9 Bandung..... | Error! Bookmark not defined. |
| Tabel 3. 3 Kreteria kemampuan skor tes..... | 34 |
| Tabel 4. 1 Hasil nilai siswa aspek persiapan pada kelas kontrol..... | 38 |
| Tabel 4. 2 Hasil nilai siswa aspek persiapan pada kelas eksperimen..... | 40 |
| Tabel 4. 3 Perbandingan rata-rata persentase aspek persiapan..... | 42 |
| Tabel 4. 4 Hasil nilai siswa aspek pengolahan pada kelas kontrol..... | 43 |
| Tabel 4. 5 Hasil nilai siswa aspek pengolahan pada kelas eksperimen..... | 43 |
| Tabel 4. 6 Perbandingan rata-rata persentase aspek pengolahan..... | 44 |
| Tabel 4. 7 Hasil nilai siswa aspek penyajian pada kelas kontrol..... | 45 |
| Tabel 4. 8 Hasil nilai siswa aspek penyajian pada kelas eksperimen..... | 46 |
| Tabel 4. 9 Perbandingan rata-rata persentase aspek penyajian..... | 46 |

DAFTAR PUSTAKA

Sumber Buku :

- Arief S. Sadiman, dkk. (2012). *Media Pendidikan*. Jakarta: PT. Raja Graffindo Persada
- Asyhar, Rayanda. 2011. Kreatif Mengembangkan Media Pembelajaran. Gaung Persada (GP) Press Jakarta. Jakarta
- Azhar Arsyad. (2011). Media Pembelajaran. Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada
- BSNP. (2008). Permendiknas RI No. 40 Tahun 2008 tentang Standar Sarana Sarana dan Prasarana SMK/MAK.
- Budiningsih, Annayanti & Samsul Muhammad. (2015). Boga Dasar. Yudistira: Jakarta
- Cecep Kustandi & Bambang Sutjipto. (2013). Media Pembelajaran Manual dan Digital. Bogor: Ghalla Indonesia.
- Dahlia, Mutiara. dan Artanti, Guspri D. (2012). RPKPS/Buku Ajar Pengolahan Makanan Kontinental. Jakarta : Universitas Negeri Jakarta
- Daryanto. (2010). Media Pembelajaran. Yogyakarta: Gavamedia.
- Dina Indriana. (2011). Ragam Alat Bantu Media Pengajaran. Yogyakarta: Diva Press.
- Depdiknas. (1990). Peraturan Pemerintah No. 29 Tahun 1990 tetang Sekolah Menengah Kejuruan. Jakarta
- Depdiknas. (2003). Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional. Jakarta.
- Faridah Anni, dkk (2008). Pattiseri Jilid 2. Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan
- Hujair. A.H Sanaky. (2013). Media Pembelajaran Interaktif-Inovatif. Yogyakarta: Kaukaba Dipantara.
- Hamali, Oemar. (2009) Kurikulum Pembelajaran. Jakarta: PT. Bumi Aksara
- Kadir, A., & Triwahyuni, C. T. (2005). Pengenalan Teknologi Informasi. Yogyakarta: Andi Mizzer, dkk. (1987). Food Preparation For The Profesional. New York : John Willey & Sons Oemar hamalik. (1982). *Media Pendidikan*. Bandung:Alumni.

Peraturan Rektor Universitas Pendidikan Indonesia Nomor 6449/UN40/HK/2017 tentang Pedoman Penulisan Karya Ilmiah UPI Tahun Akademik 2017.

Rudi Susilana dan Cepi Riyana. (2008). *Media Pembelajaran: Hakikat, Pengembangan, Pemanfaatan dan Penilaian*. Bandung: CV Wahana Prima
Riyana, Cheppy. (2007). Pedoman Pengembangan Media Video. Jakarta: P3AI
UPI.

Sukiman (2012). Pengembangan Media Pembelajaran. Yogyakarta: Pustaka Insan
Madani.

Sugiyono. (2015). Metode Penelitian Pendidikan (Pendekatan kuantitatif, kualitatif,
dan R&D) . Bandung: Alfabeta.

Zainal Aqib. (2014). Model-model, media dan strategi pembelajaran Kontekstual (Inovatif). Bandung: Yrama Widya.

Sumber Internet :

Nurcahyo, Prasetyo A. 2016. Pengaruh Penggunaan Media Pembelajaran Terhadap Hasil Belajar Siswa Mata Pelajaran Kelistrikan Mesin & Konversi Energi di SMK N 2 Depok. (Skripsi). Universitas Negeri Yogyakarta: [Online]. Tersedia

(https://eprints.uny.ac.id/44678/1/PRASETYO%20ADHI%20NURCAHYO_12503241006.pdf)

Sumber Skripsi :

Agustini R A. 2017. Multimedia video tutorial pemasangan lengan jas. (Skripsi). FPTK, Universitas Pendidikan Indonesia, Bandung.

Candralaela Fitriyani. 2017. Penerapan Video Pembelajaran Untuk Peningkatan Kompetensi Pekerjaan Sosial Pada Peseta Didik Di SMK 15 Bandung. (Skripsi). FPTK, Universitas Pendidikan Indonesia, Bandung

Sanjaya, S. (2018). Rancang Bangun Video Tutorial Pembuatan Saus Hollandaise Sebagai Media Pembelajaran Siswa Jasa Boga SMK. (Skripsi). FPTK, Universitas Pendidikan Indonesia, Bandung.