

**RANCANG BANGUN VIDEO TUTORIAL PEMBUATAN SAUS *HOLLANDAISE*
SEBAGAI MEDIA PEMBELAJARAN SISWA JASA BOGA SMK**

SKRIPSI

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



Oleh :

SlametSanjaya

NIM 1403401

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

2018

SLAMET SANJAYA
RANCANG BANGUN VIDEO TUTORIAL PEMBUATAN SAUS *HOLLANDAISE*
SEBAGAI MEDIA PEMBELAJARAN SISWA JASA BOGA SMK

Disetujui dan disahkan oleh pembimbing:

Pembimbing I

Dra. Atat Siti Nurani, M.Si.
NIP. 19600225 198802 2 001

Pembimbing II :

Dr. Hj. Rita Patriasih, M.Si.
NIP. 19700811 199802 2 002

Mengetahui,
Kepala Departemen Pendidikan Kesejahteraan Keluarga

Dra. Sudewi Yogha, M.Si.
NIP. 19590421 198603 2 001

RANCANG BANGUN VIDEO TUTORIAL PEMBUATAN SAUS *HOLLANDAISE*
SEBAGAI MEDIA PEMBELAJARAN SISWA JASA BOGA SMK

Oleh :
SlametSanjaya
NIM 1403401

Sebuahskripsi yang
diajukanuntukmemenuhisebagiandarisyaratmemperolehgelarSarjanaPendidikan Program
StudiPendidikan Tata Boga

©SlametSanjaya 2018
UniversitasPendidikan Indonesia
Mei 2018

HakCiptadilindungiundang-undang
Skripsiini tidakboleh diperbanyakseluruhnyaatausebagian, dengandicetakulang, *difotocopy*,
ataucaralainnyatanpaizindaripenulis.

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi dengan judul **“Rancang Bangun Video Tutorial Pembuatan Saus Hollandaise Sebagai Media Pembelajaran Siswa Jasa Boga SMK”** ini beserta seluruh isinya adalah benar-benar karya saya sendiri.

Saya tidak melakukan penjiplakan atau pengutipan dengan cara-cara yang tidak sesuai dengan etik ilmu yang berlaku dalam masyarakat keilmuan. Atas pernyataan ini, saya siap menanggung resiko/sanksi apabila di kemudian hari ditemukan adanya pelanggaran etik keilmuan atau adaklaim dari pihak lain terhadap keaslian karya saya ini.

Bandung, September 2018

Slamet Sanjaya
NIM . 1403401

KATA PENGANTAR

Pujidansyukurpenulispanjatkankehadirat Allah SWT berkatrahmatdankarunia-Nyapenulisdapatmenyelesaikanskripsi yang berjudul “RancangBangun Video Tutorial PembuatanSaus*Hollandaise*Sebagai Media PembelajaranSiswaJasaBoga SMK” untukmemenuhisebagiandarisyaratmemperolehgelarSarjanaPendidikan Program StudiPendidikan Tata Bogadapatberjalandenganlancardantepatwaktu.

Penulistelahberusahamenyelesaikanskripsiini, semogahasilskripsiini dapatbergunabagipenyusunhususnyadanpembacapadaumumnya.Penulismenyadaribahwaskripsiinibelumsempurnadanmasihbanyakkekurangan di dalamnya, makadariitupenulismengharapkan kritikdan saran.Semogaskripsiinibermanfaat.

Bandung, September 2018

Penulis

UCAPAN TERIMA KASIH

Skripsi dapat diselesaikan tidak lepas dari bimbingan, dukungan dan bantuan dari beberapa pihak baik secara langsung maupun tidak langsung. Oleh karena itu pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Dra. Atat Siti Nurani, M.Si. Selaku Dosen Pembimbing I yang telah sabar memberikan bimbingan, arahan dan koreksinya kepada penulis.
2. Dr. Hj. Rita Patriasih, M.Si. Selaku Dosen Pembimbing II yang telah sabar memberikan bimbingan, arahan dan koreksinya kepada penulis.
3. Dra. Tati Setiawati, M.Pd, M.M. dan Dr. Yulia Rahmawati, M.Si. Selaku dosen partisipan yang telah memberikan bimbingan, arahan dan koreksinya kepada penulis.
4. Dr. Ai Mammudatussa'adah, M.Si. Selaku dosen partisipan dan validator *contract* memberikan penilaian yaterhadap video tutorial pembuatan saushollandaise dan koreksinya kepada penulis.
5. Christian Rumayar, M.M.Par. Selaku validator *content* dalam penelitian yang telah meluangkan waktunya untuk berdiskusi dengan peneliti dan memberikan penilaian yaterhadap video tutorial pembuatan saushollandaise.
6. Dra. Sudewi Yogha, M.Si. Selaku Ketua Departemen Pendidikan Kesejahteraan Keluargadan Dr. Hj. Ai Nurhayati, M.Si. Selaku Ketua Prodi Pendidikan Tata Boga Pembimbing Akademik yang memberikan motivasi dalam menyelesaikan studi di Prodi Pendidikan Tata Boga.
7. Dra. Tati Agustini, M.Pd. Selaku guru matapelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental di SMK Negeri 9 Bandung yang telah memberikan informasi kepada penulis.
8. Seluruh Dosen Prodi Pendidikan Tata Boga Universitas Pendidikan Indonesia yang memberikan motivasi dalam menyelesaikan studi di Prodi Pendidikan Tata Boga.
9. Orang tua penulis yaitu Bapak Aman (alm), Ibu Dede Mulyati dan keluarga tercinta yang telah memberikan dukungan moril dan materil, kasih sayang, pengertian, semangat dan doa kepada penulis.
10. Rekan-rekan staf dan *daily worker* Prime Park Hotel Bandung dan Dilamo *Deli Kitchen* Bandung yang telah memberikan dukungan moril, semangat dan doa kepada penulis.
11. Rekan-rekan Pendidikan Tata Boga 2014 dan semua pihak yang penulis tidak bisa sebutkan satu-persatu yang telah memberikan motivasi dan memberikan masukan kepada penulis.

Semoga semua dukungan dan do'a yang telah diberikan kepada penulis supaya mendapatkan pahala dari Allah S.W.T. Penulis berharap agar Skripsi ini dapat memberikan manfaat baik bagi pembaca umumnya kepada penulis khususnya.

DAFTAR ISI

	Hal
LEMBAR PENGESAHAN	
LEMBAR KEASLIAN SKRIPSI	
LEMBAR PERNYATAAN	
KATA PENGANTAR	i
UCAPAN TERIMA KASIH.....	ii
ABSTRAK.....	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN.....	viii
BAB IPENDAHULUAN	
A. LatarBelakangPenelitian	1
B. RumusanMasalahPenelitian	3
C. TujuanPenelitian.....	3
D. ManfaatPenelitian	4
E. StrukturOrganisasi.....	5
BAB II KAJIAN PUSTAKA	
A. Media Pembelajaran.....	6
B. Video Pembelajaran	12
C. MateriKompetensiDasarMembuatSaus Dan Turunanya.....	20
D. PenjelasanSaus <i>Hollandaise</i>	24
D. PenelitianTerdahulu	26
BAB III METODE PENELITIAN	
A. DesainPenelitian	27
B. LokasiPenelitiandanPartisipan.....	28
C. ProsedurPenelitian	29
D. InstrumenPenelitian	32
E. Analisis Data.....	33
BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN	
A. TemuanPenelitian	35
B. Mengembangkan Video Tutorial PembuatanSaus <i>Hollandaise</i>	46
BAB V SIMPULAN DAN REKOMENDASI	
A. Simpulan	72
B. Rekomendasi	73
DAFTAR PUSTAKA.....	74
LAMPIRAN.....	75

DAFTAR TABEL

	Hal
Tabel 2.1 Kompetensi Dasar Membuat Saus Dan Turunanya	20
Tabel 3.2 Interpretasi Kelayakan Media	34
Tabel 4.1 Hasil Analisis Validasi <i>Content</i>	39
Tabel 4.2 Hasil Analisis Validasi <i>Construct</i>	64

DAFTAR GAMBAR

	Hal
Gambar 3.1 langkah-langkah penelitian	30
Gambar 4.1 Perbedaan <i>balloon whisk</i> standar industri dan tidak	44
Gambar 4.2 Perbedaan <i>stainless</i> bowl berdasarkan data dan tidak	45
Gambar 4.3 <i>Scene</i> pembuka video tutorial saus <i>hollandaise</i>	50
Gambar 4.4 <i>Scene</i> pembuka video tutorial saus <i>hollandaise</i>	50
Gambar 4.5 <i>Scene</i> pembuka menampilkan produk	51
Gambar 4.6 <i>Scene</i> memperkenalkan diri dan produk yang akan dibuat	51
Gambar 4.7 <i>Scene</i> menampilkan tujuan pembelajaran	52
Gambar 4.8 <i>Scene</i> menampilkan pengertian saus <i>hollandaise</i>	53
Gambar 4.9 <i>Scene</i> menampilkan pengertian saus <i>hollandaise</i>	53
Gambar 4.10 <i>Scene</i> menampilkan sejarah pembuatan saus <i>hollandaise</i>	54
Gambar 4.11 <i>Scene</i> menampilkan sejarah pembuatan saus <i>hollandaise</i>	54
Gambar 4.12 <i>Scene</i> pembuka untuk menampilkan panduan menyiapkan saus <i>hollandaise</i>	55
Gambar 4.13 <i>Scene</i> menampilkan salah satu panduan menyiapkan saus <i>hollandaise</i>	55
Gambar 4.14 <i>Scene</i> menampilkan resep bahan pembuatan saus <i>hollandaise</i>	56
Gambar 4.15 <i>Scene</i> menampilkan resep cara pembuatan saus <i>hollandaise</i>	57
Gambar 4.16 <i>Scene</i> pembuka untuk menampilkan alat persiapan saus <i>hollandaise</i>	57
Gambar 4.17 <i>Scene</i> menampilkan alat persiapan saus <i>hollandaise</i>	58
Gambar 4.18 <i>Scene</i> pembuka untuk menampilkan bahan pembuatan saus <i>hollandaise</i>	59
Gambar 4.19 <i>Scene</i> menampilkan bahan pembuatan saus <i>hollandaise</i>	59
Gambar 4.20 <i>Scene</i> menampilkan cara pembuatan saus <i>hollandaise</i>	60
Gambar 4.21 <i>Scene</i> menampilkan cara pembuatan saus <i>hollandaise</i>	61
Gambar 4.22 <i>Scene</i> menampilkan cara membedakan saus <i>hollandaise</i> berkualitas baik dan berkualitas buruk	62
Gambar 4.23 <i>Scene</i> menampilkan cara penyimpanan saus <i>hollandaise</i>	62
Gambar 4.24 <i>Scene</i> menampilkan kesimpulan dan saran	63
Gambar 4.25 <i>Scene</i> menampilkan ucapan terima kasih kepada pihak-pihak yang terkait	63

DAFTAR LAMPIRAN

	Hal
Lampiran 1 <i>Story Board</i>	75
Lampiran 2 Hasil Validasi <i>Content</i>	98
Lampiran 3 Hasil Validasi <i>Contract</i>	103
Lampiran 4 GBMIV (Garis Besar Isi Media Video)	108
Lampiran 5 Resep Saus Hollandaise.....	110
Lampiran 5 Surat-surat Skripsi	112
Lampiran 6 Daftar Riwayat Hidup	113