

ABSTRAK

Slamet Sanjaya. Rancang Bangun Video Tutorial Pembuatan Saus *Hollandaise* Sebagai Media Pembelajaran Siswa Jasa Boga SMK.

Media sebagai salah satu komponen memiliki kedudukan yang penting dalam kegiatan pembelajaran. Penggunaan media video tutorial dapat membantu siswa dalam mencapai ketuntasan pada kegiatan praktek. Salah satunya dapat digunakan pada mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental agar hasil belajar dapat lebih meningkat. Penelitian ini bertujuan mengembangkan video tutorial pembuatan saus *hollandaise* sebagai media pembelajaran pada mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental. Metode penelitian yang digunakan adalah kualitatif deskriptif dengan desain penelitian *Research & Development* pada level 1. Langkah-langkah yang dilakukan meliputi identifikasi potensi dan masalah, pengumpulan informasi dan studi literatur, desain produk, validasi desain dan desain interuji. Validasi yang dilakukan adalah validasi *content* pada *story board* dan validasi *construct* pada video tutorial. Hasil validasi video tutorial pembuatan saus *hollandaise* sebagai media pembelajaran siswa jasa boga SMK berada pada kategori layak digunakan dengan skor validasi *content* 91,1% dan skor kelayakan validasi *construct* 96%. Penelitian ini perlu ditindaklanjuti untuk melihat efektifitas pada penggunaan video dalam pembelajaran siswa jasa boga SMK.

Kata Kunci : Video Pembelajaran, Saus, *Hollandaise*,

ABSTRACT

SlametSanjaya. Design tutorials video hollandaise sauce making as a learning medium of jasaboga's student vocational high school.

Media as one of component has an important position in a learning process. Using media as a tutorial can help student to complete their practice lesson. It can be used at processing and serving continental food for the better result. Purpose of this research is developing tutorials video hollandaise of making as a learning medium at processing and serving continental's lesson. Research method that using qualitative descriptive with research and development design at first level steps taken including identification of potention and problem, accumulating information and study literature, design product, design validation, and tested design. Validation that had been done is validating coment at the story board and validating constract at the tutorials video hollandaise sauce making as a learning medium of jasaboga's student vocational high school , Is the video are on fair to be used, with validation content's score 91,1% and validation constract's score 96%, this research have to be followed up to see effectiveness of this video for vocational high school's student learning.

Keyword: Tutorials Video, Sauce, Hollandaise