

## Pembuatan Media Pembelajaran Video Animasi pada Materi Saus Dasar (*Mother sauce*) dan Turunannya di SMK Widya Praja Ungaran

Nada Arrumaisya Zatilhija\* dan Wahyuningsih

*Program Studi Pendidikan Tata Boga, Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang*

\*Corresponding authors: [arrumaisyaznada@gmail.com](mailto:arrumaisyaznada@gmail.com)

**Abstract.** This study aims to create and test the feasibility of animated video learning media on the basic sauce material (*mother sauce*) and its derivatives. The method used in this research is research and development or Research and Development, this research refers to the 10-step research and development according to Sugiyono which is modified into 6 steps, namely potential and problems, data collection, product design, design validation, design revision, and product trial. The results of the feasibility test based on the assessment of material experts obtained a percentage of 84.2% which was included in the very feasible category, the media expert assessment obtained a percentage of 81.6% which was included in the very feasible category, and the results of student responses showed a percentage of 88% which was included in the very category. feasible, so it can be concluded that the animation video for mother sauce and its derivatives is suitable for use in the learning process.

**Keywords:** Learning Media, Animation Video, Hollandaise Sauce.

**Abstrak.** Penelitian ini bertujuan untuk membuat dan menguji kelayakan media pembelajaran video animasi pada materi saus dasar (*mother sauce*) dan turunannya. Metode yang digunakan pada penelitian ini adalah penelitian dan pengembangan atau Research and Development, penelitian ini mengacu pada penelitian dan pengembangan 10 langkah menurut Sugiyono yang dimodifikasi menjadi 6 langkah, yaitu potensi dan masalah, pengumpulan data, desain produk, validasi desain, revisi desain, dan uji coba produk. Hasil dari uji kelayakan berdasarkan penilaian ahli materi memperoleh persentase 84,2% yang termasuk pada kategori sangat layak, penilaian ahli media memperoleh persentase 81,6% yang termasuk pada kategori sangat layak, dan hasil respon siswa menunjukkan persentase 88% yang termasuk pada kategori sangat layak, sehingga disimpulkan bahwa video animasi saus dasar (*mother sauce*) dan turunannya layak digunakan untuk proses pembelajaran.

**Kata kunci:** Media Pembelajaran, Video Animasi, Hollandaise Sauce.

## PENDAHULUAN

Proses pembelajaran menuntut guru untuk dapat lebih kreatif dalam merancang perangkat pembelajaran yang sesuai dengan proses pembelajaran. pemilihan media yang tepat dalam pembelajaran dapat menambah minat dan ketertarikan peserta didik dalam mengikuti proses pembelajaran (Indiani dan Baroroh, 2020). Berdasarkan Peraturan Pemerintah Nomor 57 tahun 2021 pasal 12 pelaksanaan pembelajaran diselenggarakan dengan suasana belajar yang interaktif, inspiratif, menyenangkan, menantang, dapat memotivasi peserta didik untuk aktif serta dapat memberikan ruang bagi kreativitas peserta didik. Untuk mendukung terciptanya suasana belajar tersebut diperlukan dukungan dari media pembelajaran yang tepat seperti media pembelajaran video pembelajaran.

Kelebihan penggunaan media berupa video pembelajaran dapat mempresentasikan konsep dalam suatu pembelajaran dengan memuat teks, gambar, dan animasi yang menarik serta video pembelajaran memungkinkan terjadinya fleksibilitas dalam waktu dan tempat belajar karena dapat dilihat secara berulang-ulang dan memaksimalkan siswa dalam memahami konsep pembelajaran (Sudiarta dan Sandra, 2016). Salah satu bentuk video pembelajaran yang dapat digunakan adalah video animasi. video animasi adalah video yang terdapat pergerakan dari sebuah gambar yang berubah posisi serta mengalami perubahan dalam hal bentuk maupun warna (Johari, dkk, 2014).

Terdapat hubungan signifikan antara penguasaan teori dengan hasil praktik pada pembelajaran tata boga (Nasution dan Akmal, 2018). KD 3.2 yang berisi tentang materi menganalisis saus dasar (*mother sauce*) dan turunannya merupakan salah satu materi praktikum yang membutuhkan penguasaan teori yang baik agar proses pembelajaran praktik dapat berjalan optimal.

Berdasarkan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) di SMK Widya Praja Ungaran, media yang sering digunakan oleh guru dalam proses pembelajaran adalah media powerpoint, kreativitas guru dalam media powerpoint terbatas pada konsep visual dan kurang mengembangkan konsep audio-visual. Oleh karena itu diperlukan produk berupa media pembelajaran berbasis video animasi pada materi saus dasar (*mother sauce*) dan turunannya, guna sebagai media kreatif dalam penunjang proses pembelajaran.

Materi dalam penelitian ini dibatasi pada materi saus dasar berupa hollandaise sauce. Alasan dari pemilihan materi ini dikarenakan hollandaise sauce mempunyai tingkat kesulitan yang tinggi berdasarkan hasil wawancara dengan guru mata pelajaran, sehingga diharapkan dengan adanya penggunaan media video animasi dapat membantu siswa dalam memahami materi pembelajaran. Tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui desain dan hasil kelayakan media video animasi berdasarkan penilaian ahli materi dan ahli media.

## METODE PENELITIAN

Metode yang digunakan pada penelitian ini adalah penelitian dan pengembangan atau Research and Development. Penelitian ini mengacu pada penelitian dan pengembangan 10 langkah menurut Sugiyono yang dimodifikasi menjadi 6 langkah disesuaikan dengan kebutuhan penelitian. Enam langkah penelitian yang akan dilakukan yaitu potensi dan masalah, pengumpulan data, desain produk, validasi desain, revisi desain, dan ujicoba produk. Validasi desain adalah proses menilai hasil rancangan dari suatu produk secara rasional yang dilakukan oleh pakar atau tenaga ahli pada bidang tersebut (Sugiyono, 2017). Pada tahap ini dilakukan penilaian oleh ahli yang bertujuan untuk mendapatkan perbaikan dari desain yang telah dibuat.

Pengujian pada produk bertujuan untuk mengetahui efektivitas dan efisiensi produk melalui eksperimen, yaitu dengan membandingkan keadaan sebelum dengan keadaan sesudah menggunakan produk tersebut (Sugiyono, 2017). Pada tahap uji coba, produk data yang akan diperoleh berupa penilaian hasil validasi oleh ahli media meliputi aspek-aspek dari kualitas media, penilaian validasi oleh ahli materi meliputi aspek kualitas materi, serta respon dari siswa selaku pengguna.

Instrumen yang digunakan untuk mengukur kelayakan berdasarkan penilaian dari ahli materi berupa angket penilaian. Instrumen penelitian ini menggunakan skala likert dengan 5 skala dengan bentuk berupa check list. Skor terendah yang digunakan dalam instrumen yaitu 1 dan skor tertinggi yang digunakan dalam instrumen yaitu 5. Teknik analisis data pada penelitian ini akan dilakukan menggunakan teknik analisis deskriptif persentase. Data tersebut diperoleh dari angket hasil uji kelayakan oleh ahli media, ahli materi dan respon siswa mengenai media pembelajaran berbasis video animasi pada mata materi menganalisis saus dasar (*mother sauce*) dan turunannya.

Berdasarkan angket penilaian kelayakan oleh ahli materi, ahli media, dan peserta didik dapat diketahui jumlah skor yang diperoleh melalui rumus berikut:

$$P = \Sigma n / \Sigma N \times 100\%$$

Keterangan:

P : persentase kelayakan produk yang dinilai

$\Sigma n$  : jumlah skor yang diperoleh berdasarkan penilaian ahli

$\Sigma N$  : jumlah skor maksimal dari penilaian ahli

Tabel 5. Skala Persentase Kelayakan

Percentase (%)	Kategori
76 - 100 %	Sangat Layak
51 - 75 %	Layak
26 - 50 %	Kurang Layak
0 – 25 %	Tidak Layak

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Hasil Uji Kesukaan

Pada tahap ini dilakukan analisis kebutuhan berupa observasi awal pada kegiatan pembelajaran yang dilakukan pada saat peneliti melaksanakan kegiatan PPL pada bulan Oktober-November 2020. Observasi awal dilakukan pada proses pembelajaran selama kegiatan PPL. Observasi kedua dilakukan pada bulan Desember 2020-Januari 2021. Kelas yang dipilih dalam penelitian ini adalah kelas XI Tata Boga. Dari analisis tersebut diketahui bahwa siswa mengalami kendala dalam pemahaman materi saus dasar (*mother sauce*) dan turunannya, khususnya pada materi hollandaise sauce. Penggunaan media yang terbatas pada media visual yaitu powerpoint dan bahan ajar membuat siswa mengalami kesulitan dalam pemahaman materi hollandaise sauce. Proses pembelajaran menjadi terpaku pada visual dan kurang menarik. Untuk itu diperlukan media pembelajaran yang mampu menerangkan materi pembelajaran secara audio visual, sehingga proses pembelajaran menjadi menarik dan mudah dipahami. Media pembelajaran yang sesuai dan dipilih untuk penelitian ini adalah media pembelajaran video animasi.

### Mengumpulkan Informasi

Sumber referensi untuk pembuatan media ini yaitu:

- Buku "Media Pembelajaran" oleh Azhar Arsyad
- Buku "Pengembangan Media dan Sumber Belajar" oleh Ani Cahyadi
- Buku " Pengolahan dan Penyajian Makanan" oleh Budiningsih
- Buku " Restoran Jilid I" oleh Prihastuti Ekawatiningsih, dkk.
- Silabus SMK Widya Praja Ungaran
- Journal of Language, Literature, and Arts*, oleh Effendi dan Sutrisno "Design of Meru 2D Animation Vide to Introduce Lumajang's Folk Story and The Region's Spesial Culture"
- Journal of Gastronomy and Food Science*, oleh Rognsa " Preparation Methods Influence Gastronomical Outcome of Hollandaise Sauce".

### Desain Produk

Desain media pembelajaran video animasi dirancang dan dilakukan proses penilaian oleh ahli materi dan ahli media untuk mengetahui desain media pembelajaran video animasi yang sesuai. Desain yang dibuat pada penelitian ini adalah storyboard dan naskah skrip.

### Validasi Desain

Validasi desain adalah proses penilaian desain atau rancangan produk yang dibuat oleh ahli materi dan ahli media. Berikut merupakan hasil penilaian dari ahli materi dan ahli media terhadap desain media pembelajaran video animasi.

Tabel 6. Validasi dan revisi storyboard ahli materi

Ahli Materi		
Validasi	Komentar	Revisi

<i>Scene 7</i>	Pada <i>scene 7</i> gambar saus dasar harus ditampilkan	Pada <i>scene 7</i> gambar saus ditampilkan
<i>Scene 14</i>	Pada <i>scene</i> setelah <i>scene 14</i> tambahkan video pemanfaatan saus <i>hollandaise</i> pada makanan	Penambahan video pemanfaatan saus <i>hollandaise</i> pada makanan di <i>scene</i> setelah <i>scene 14</i>

Tabel 7. Validasi dan revisi storyboard ahli media

<b>Ahli Media</b>		
<b>Validasi</b>	<b>Komentar</b>	<b>Revisi</b>
<i>Scene 1&amp;2</i>	Durasi <i>opening</i> pada video animasi dapat dipersingkat	Durasi <i>opening</i> pada video animasi disingkat menjadi 3 detik
Tiap <i>scene</i>	Musik yang digunakan pada video animasi harus dicantumkan	Mencantumkan musik yang digunakan pada video animasi
<i>Scene 16</i>	Pada <i>scene 16</i> tambahkan rangkuman sebelum <i>scene closing</i>	Menambahkan rangkuman sebelum <i>scene closing</i> pada <i>scene 16</i>
<i>Scene terakhir</i>	<i>Credit tittle</i> harus dicantumkan diakhiri video	Mencantumkan <i>credit tittle</i> diakhiri video

Selain *storyboard*, desain media pembelajaran video animasi yang dibuat adalah naskah skrip. Berikut merupakan hasil revisi naskah skrip oleh ahli materi dan ahli media.

Tabel 8. Validasi dan revisi naskah skrip ahli materi

<b>Ahli materi</b>		
<b>Validasi</b>	<b>Komentar</b>	<b>Revisi</b>
<i>Scene 12</i>	Peralatan pembuatan yang digunakan dijelaskan melalui narasi	Menjelaskan alat pembuatan yang digunakan melalui narasi

Tabel 9. Validasi dan revisi naskah skrip ahli media

<b>Ahli media</b>		
<b>Validasi</b>	<b>Komentar</b>	<b>Revisi</b>
<i>Scene 6</i>	Narasi pada video animasi dapat dipersingkat lagi.	Mempersingkat narasi pada video animasi
<i>Scene 16</i>	Bahasa yang digunakan pada naskah skrip dapat disederhanakan sehingga dapat bersifat komunikatif.	Penyederhanaan bahasa yang digunakan pada naskah skrip

## Perbaikan Desain

Setelah dilakukan validasi desain oleh ahli materi dan ahli media, diperoleh saran dan dilakukan tindak lanjut berupa perbaikan pada naskah skrip yang kemudian digunakan sebagai desain dalam pembuatan media pembelajaran video animasi saus dasar (*mother sauce*) dan turunannya.

## Hasil Uji Kelayakan Berdasarkan Ahli Materi

Hasil dari penilaian yang diberikan melalui instrumen penelitian diidentifikasi menggunakan skala likert dengan rentang skor 1 sampai dengan 5. Setelah dilakukan uji kelayakan oleh ahli materi, dilakukan perbaikan sesuai hasil revisi pada tabel 10.

Skor penilaian yang didapatkan dari ahli materi kemudian diakumulasikan menggunakan rumus  $P = \frac{\sum n}{\sum N} \times 100\%$ , sehingga menghasilkan persentase kelayakan. Data disajikan pada tabel 11. Berdasarkan perhitungan tersebut

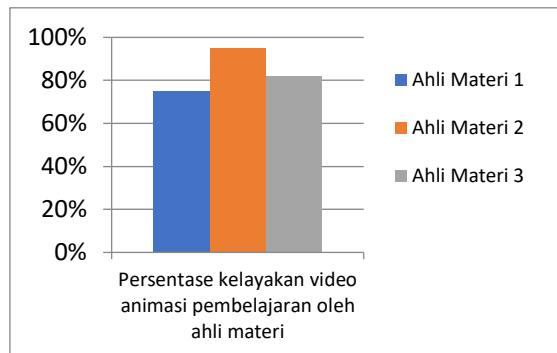
diketahui bahwa nilai rata-rata persentase kelayakan dari ahli materi yaitu 84,2% yang termasuk pada kategori sangat layak (gambar 1).

Tabel 10. Komentar ahli materi terkait video animasi ahli materi

No	Komentar	Tindak lanjut
1.	 	
2.	 	
3.	 	
4.	 	

Tabel 11. Persentase Hasil Penilaian Ahli Materi

	Total skor	Persentase
Ahli materi 1	30	75%
Ahli materi 2	38	95%
Ahli materi 3	33	82%



Gambar 1. Grafik Persentase Hasil Penilaian Ahli Materi

## Hasil Uji Kelayakan Berdasarkan Ahli Media

Hasil dari penilaian yang diberikan melalui instrumen penelitian diidentifikasi menggunakan skala likert dengan rentang skor 1 sampai dengan 5. Setelah dilakukan uji kelayakan oleh ahli media, dilakukan perbaikan sesuai hasil revisi sebagai berikut.

Tabel 12. Komentar ahli media terkait video animasi

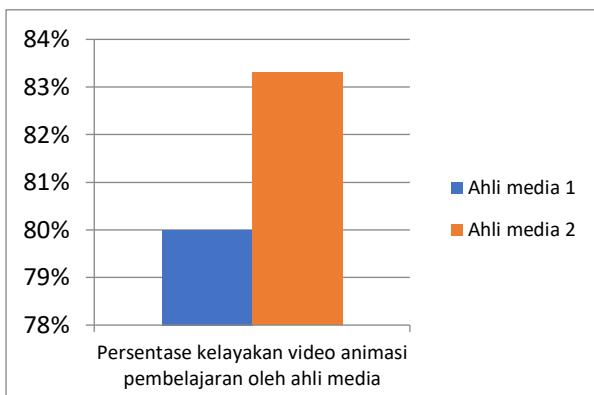
No	Komentar	Komentar ahli media	Tindak lanjut
1.			

Skor penilaian yang didapatkan dari ahli media kemudian diakumulasikan menggunakan rumus  $P = \frac{\Sigma n}{\Sigma N} \times 100\%$ , sehingga menghasilkan persentase kelayakan sebagai berikut.

Tabel 13. Persentase Hasil Penilaian Ahli Media

	Total skor	Persentase
Ahli media 1	30	80%
Ahli media 2	38	83,3%

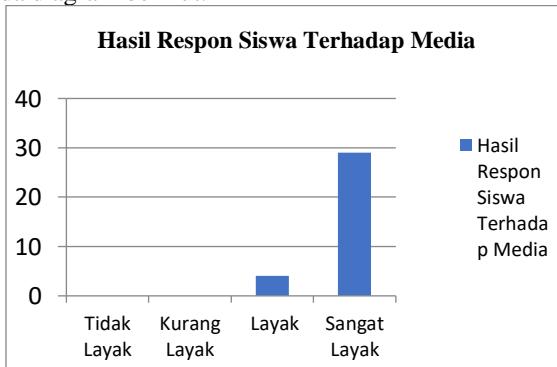
Dari perhitungan tersebut diketahui nilai rata-rata persentase kelayakan dari ahli media yaitu 81,6 % yang termasuk pada kategori sangat layak.



Gambar 2. Grafik Persentase Hasil Penilaian Ahli Media

### Hasil Respon Siswa Terhadap Media Pembelajaran Video Animasi

Uji coba media pembelajaran video animasi saus dasar (*mother sauce*) dan turunannya dilakukan kepada siswa SMK Widya Praja Ungaran kelas XI yang berjumlah 33 orang, untuk mengetahui respon siswa terhadap media pembelajaran video animasi yang dibuat. Dari uji coba tersebut diperoleh data kuantitatif dari masing-masing siswa yang memberikan tanggapan atau respon terkait media pembelajaran video animasi saus dasar (*mother sauce*) dan turunannya, yang dapat dilihat pada diagram berikut.



Gambar 3. Hasil Respon Siswa Terhadap Media

Berdasarkan uji coba terhadap respon siswa tersebut dapat disimpulkan bahwa media pembelajaran video animasi dapat dikategorikan layak untuk digunakan pada materi saus dasar (*mother sauce*) dan turunannya, dengan persentase 88%.

### SIMPULAN DAN SARAN

Secara keseluruhan hasil uji kelayakan produk media pembelajaran video animasi memperoleh kategori sangat layak dengan persentase penilaian dari ahli materi sebesar 84,2% dan persentase penilaian dari ahli media sebesar 81,6%, serta mendapatkan respon penilaian dari pengguna dengan persentase sebesar 88,1%. Dari penilaian tersebut disimpulkan bahwa media pembelajaran video animasi saus dasar (*mother sauce*) dan turunannya layak digunakan untuk proses pembelajaran. Saran pada penelitian ini yaitu perlu dilakukan penelitian lanjutan untuk mengetahui pengaruh penggunaan media pembelajaran video animasi terhadap hasil belajar siswa.

### DAFTAR PUSTAKA

1. Indiani, B., & Baroroh. (2020). Mengoptimalkan proses pembelajaran dengan media daring pada masa pandemi Covid-19. Jurnal Sipatokkong BPSDM Sulawesi Selatan, 1(3), 227-232.

2. Sudiarta, I. G. P., & Sandra, I. W. (2016). Pengaruh model blended learning berbantuan video animasi terhadap kemampuan pemecahan masalah dan pemahaman konsep siswa. *Jurnal Pendidikan dan Pengajaran*, 49(2), 48-58.
3. Johari, A., Hasan, S., & Rakhman, M. (2014). Penerapan media video dan animasi pada materi memvakum dan mengisi refrigeraan terhadap hasil belajar siswa. *Journal of Mechanical Engineering Education*, 1(1), 8-15.
4. Nasution, A. K., & Akmal, N. (2018). Hubungan penguasaan teori adonan ragi dengan hasil praktek pengolahan roti siswa kelas XI SMK Putra Anda Binjai. *Jurnal Pendidikan Tata Boga*, 2(2), 24-31.
5. Sugiyono. (2017). Metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan R&D. Bandung: Penerbit Alfabeta.