



## Pengembangan Media Video Tutorial Pembuatan Italian Classic Pizza Pada Mata Kuliah Pengolahan Roti

Cordoba Aulia<sup>1</sup>, Annis Kandriasari<sup>2</sup>, Cucu Cahyana<sup>3</sup>

<sup>1,2,3</sup> Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta

---

### Abstrak

Received: 20 Agustus 2025  
Revised: 27 Agustus 2025  
Accepted: 01 September 2025

Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan media pembelajaran berupa video tutorial pembuatan Italian Classic Pizza pada Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Mata kuliah Pengolahan Roti, Universitas Negeri Jakarta. Penelitian ini menggunakan metode Research and Development (R&D) model pengembangan ADDIE dengan tahapan analisis, desain, pengembangan, implementasi, dan evaluasi dengan teknik analisis data dalam bentuk persentase deskriptif. Penelitian ini dilakukan validasi oleh 3 orang dosen ahli di bidang media, materi dan bahasa. Hasil penelitian menunjukkan bahwa video tutorial sebagai media pembelajaran dinilai berdasarkan validasi dari ahli media yang menghasilkan persentase 89.28% (Sangat Layak), ahli materi menghasilkan persentase 92.10% (Sangat Layak), dan ahli bahasa menghasilkan persentase 83.92% (Sangat Layak). Uji coba pada mahasiswa juga menunjukkan hasil yang sangat baik, dengan uji one-to-one memperoleh persentase 93.58% (Sangat Layak), uji small group memperoleh persentase 94.90% (Sangat Layak), uji field group memperoleh persentase 91.98% (Sangat Layak), dan pada uji respon mahasiswa memperoleh persentase 92.5% (Sangat Kuat). Pada hasil penelitian ini dapat disimpulkan bahwa media pembelajaran video tutorial dinyatakan layak digunakan dalam proses pembelajaran.

**Kata Kunci:** Pengembangan Media, Video Tutorial Pembuatan Italian Classic Pizza, Pengolahan Roti

(\*) Corresponding Author:

<sup>1</sup>[cordobaaulia005@gmail.com](mailto:cordobaaulia005@gmail.com),  
<sup>3</sup>[ccahyana@unj.ac.id](mailto:ccahyana@unj.ac.id)

<sup>2</sup>[annis@unj.ac.id](mailto:annis@unj.ac.id)

**How to Cite:** Aulia, C., Kandriasari, A., & Cahyana, C. (2025). Pengembangan Media Video Tutorial Pembuatan Italian Classic Pizza Pada Mata Kuliah Pengolahan Roti. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 11(9.D), 28-45. Retrieved from <https://jurnal.peneliti.net/index.php/JIWP/article/view/11626>.

### PENDAHULUAN

Dampak teknologi komunikasi dan informasi yang begitu cepat terhadap bidang pendidikan, reformasi dalam bidang pendidikan diperlukan untuk mendorong pertumbuhan sumber daya manusia yang kompeten yang dapat berkembang di era teknologi modern. Hal ini karena teknologi memegang peranan penting dalam setiap aspek interaksi manusia. Dalam kegiatan pembelajaran pemanfaatan teknologi komunikasi dan informasi dibidang pendidikan yaitu dengan media pembelajaran (Widianto, 2021).

Salah satu cara untuk menghadapi kemajuan teknologi di era digital adalah dengan menggunakan bahan ajar yang menarik dan praktis sebagai dasar pembelajaran. Media pembelajaran mempermudah penyampaian informasi selama

kegiatan pembelajaran, yang pada akhirnya meningkatkan keterlibatan dan motivasi (Rahmawati, 2022).

Siswa di kelas Tata Boga belajar tentang adonan pizza dalam Pengolahan Roti, mata kuliah yang selama ini mengandalkan demonstrasi dan alat peraga seperti powerpoint dan handout untuk menyampaikan topiknya. Ada potensi untuk membuat media ini, yang dianggap sebagai media pelengkap untuk pendidikan. Video tutorial merupakan salah satu jenis bahan ajar yang interaktif dan menarik (Ispratiwi, 2022).

Pizza didefinisikan sebagai roti pipih dan bundar yang dipanggang dalam oven dengan saus tomat dan topping keju atau kombinasi keduanya (Hubner et al., 2022). metode terbaik yang digunakan dalam pembuatan pizza adalah straight dough, karena memiliki keunggulan saat proses pengadukan, dan pemakaian alat lebih sedikit.

Media dalam pembelajaran memiliki kontribusi meningkatkan pembelajaran (Elitasari, 2022), oleh karena itu media yang dipilih seharusnya dapat memotivasi mahasiswa secara aktif dan mandiri dalam pembelajaran (Suryadi, 2020). Sebagai media alternatif, pelajaran video dapat membantu siswa mengembangkan kemampuan mereka, khususnya dalam hal memasak pizza.

Pelajaran video tentang cara membuat pizza dapat menjadi sumber yang bagus untuk mempelajari seluk-beluk kerajinan tersebut. Tutorial video sangat bagus untuk menjelaskan proses, dapat dijeda atau diputar ulang jika ada yang tidak jelas, dan akan memberikan penjelasan yang lebih baik tentang kondisi sebenarnya dalam pembuatan pizza, menjadikannya cara yang praktis dan efisien untuk mengatasi keterbatasan jarak dan waktu (Widiartini et al., 2023).

Temuan berikut ini diperoleh dari penelitian awal yang dilakukan menggunakan Google Forms dengan 40 siswa Pendidikan Seni Kuliner yang telah berhasil menyelesaikan kursus Pengolahan Roti dan sekarang sedang mengolah adonan pizza: mahasiswa menyatakan bahwa media yang digunakan selama ini untuk pembelajaran adalah 85% media real, 15% power point, pernyataan mahasiswa bahwa pembelajaran untuk materi pizza belum efektif maka dibutuhkan media seperti video tutorial dalam pembelajaran, demi membuat kursus lebih menarik dan informasi pembuatan pizza lebih mudah dipahami. Berdasarkan hasil survei, terbukti bahwa sebagian besar siswa (95%) percaya bahwa tutorial video akan sangat meningkatkan pemahaman mereka terhadap materi yang dibahas di kelas, terutama dalam hal membuat pizza klasik Italia yang autentik. Ini akan sangat membantu bagi siswa yang belum pernah memiliki kesempatan untuk mempraktikkan keterampilan ini sebelumnya. Dalam sebuah penelitian berjudul Pengembangan Media Video Pembelajaran untuk Membuat Roti Susu Jepang (Pratama, 2020), para peneliti menunjukkan bagaimana tutorial video dapat meningkatkan proses pembelajaran.

Penelitian ini menggunakan model ADDIE (Analisis, Desain, Pengembangan, Implementasi, dan Evaluasi), di mana uji validasi diberikan kepada ahli media (95%), ahli materi (94,5%), dan ahli bahasa (92,5%) selama tahap implementasi. Mayoritas dari mereka yang berkontribusi pada pelajaran video ini menganggapnya sebagai alat yang sangat baik untuk pendidikan. Berdasarkan hasil uji validasi ahli media (88%), ahli materi 90,7%, dan ahli bahasa 82%, maka media video tutorial pembuatan kreasi donat sangat layak dan dapat digunakan sebagai

media pembelajaran, sesuai dengan penelitian yang berjudul “Pengembangan Media Video Tutorial Pembuatan Kreasi Hiasan Donat pada Mata Kuliah Dasar – Dasar Seni Dekorasi Makanan” (Nasution et al., 2024).

Berdasarkan informasi yang diberikan, maka perlu dilakukan penelitian mengenai media video tutorial “Pengembangan Media Video Tutorial Pembuatan Italian Classic Pizza Pada Mata Kuliah Pengolahan Roti” dengan model pengembangan menggunakan yaitu model ADDIE Analysis, Design, Development, Implementation, dan Evaluation.

## **METODE**

Mengembangkan pengetahuan dan produk baru Selain dibangun dengan cermat dan didasarkan pada teori media instruksional video, kemudahan pemahaman model ini merupakan faktor kunci dalam penelitian yang dilakukan untuk pengembangannya. Secara khusus, studi ini akan menggunakan model pengembangan ADDIE, yang terdiri dari lima langkah analisis, desain, pengembangan, implementasi, dan evaluasi untuk membuat media pembelajaran tutorial video untuk membuat pizza klasik Italia. Peneliti dalam penelitian ini menggunakan berbagai kuesioner untuk mengumpulkan data: satu untuk ahli media, ahli materi, dan ahli bahasa untuk memvalidasi media video tutorial untuk membuat *Italian Classic Pizza* yang lain untuk diisi oleh siswa sebagai pengguna uji coba media; dan terakhir, kuesioner respons siswa untuk mengungkap umpan balik siswa saat mereka belajar. Penelitian ini menggunakan model pengembangan ADDIE yang terdiri dari lima tahap: analisis, desain, pengembangan, implementasi, dan evaluasi. Pada tahap analisis, data dikumpulkan melalui survei mahasiswa untuk mengidentifikasi kebutuhan pembelajaran. Tahap desain mencakup penyusunan instrumen penelitian, garis besar isi media (GBIM), jabaran materi (JM), naskah media, dan storyboard. Pengembangan dilakukan dengan produksi video tutorial Italian Classic Pizza di laboratorium pastry & bakery Universitas Negeri Jakarta, menggunakan kamera Canon 100D dan diedit dengan Adobe Premiere Pro 2021, setelah divalidasi oleh ahli media, materi, dan bahasa. Implementasi melibatkan uji kelayakan oleh pakar dan mahasiswa dalam tiga tahap: one-to-one, small group, dan field group. Respon mahasiswa dianalisis untuk mengetahui efektivitas media. Tahap evaluasi dilakukan dengan merevisi video berdasarkan masukan dari para ahli dan mahasiswa untuk memastikan kualitas dan kelayakan media pembelajaran.

Informasi yang dikumpulkan untuk penelitian ini berasal dari kuesioner. Para ahli di bidang media, materi, dan bahasa, serta lulusan program studi Sarjana Terapan Tata Boga dan Manajemen Jasa Boga, memberikan data untuk uji validasi kualifikasi produk. Informasi dikumpulkan baik secara langsung maupun melalui pos. Peneliti akan memberikan pertanyaan kepada responden, yang kemudian akan diperlihatkan video pembelajaran hingga akhir sesi, setelah itu kuesioner akan diisi. Skala Likert, yang dirancang sebagai daftar periksa ( $\surd$ ), digunakan sebagai alat penilaian di setiap elemen. Tujuan pemberian kuesioner adalah untuk mengumpulkan informasi dari orang-orang dalam upaya untuk memperoleh tanggapan yang jujur dan bertanggung jawab (Sugiyono, 2013 dalam Syahid et al., 2024).

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Hasil

Hasil penelitian ini menghasilkan video tutorial pembuatan Italian Classic Pizza sebagai media pembelajaran dalam mata kuliah Pengolahan Roti. Pengembangan dilakukan melalui model ADDIE, dimulai dengan analisis kebutuhan, yang menunjukkan bahwa 95% mahasiswa membutuhkan video tutorial untuk mempermudah pemahaman. Pada tahap perancangan, dikembangkan instrumen penelitian, GBIM, JM, naskah media, dan storyboard, yang telah divalidasi dan direvisi oleh para ahli. Tahap pengembangan melibatkan produksi video di Lab Pastry & Bakery Universitas Negeri Jakarta, dengan tim yang terdiri dari sutradara, produser, cameraman, narator, editor, dan talent. Editing menggunakan Adobe Premiere Pro 2021, dan hasilnya dapat diakses melalui Google Drive dan YouTube. Tahap implementasi mencakup uji kelayakan oleh ahli media, materi, bahasa, serta uji coba mahasiswa dalam skala perorangan, kelompok kecil, dan lapangan. Hasilnya, video dinilai sangat layak sebagai media pembelajaran, dengan revisi pada durasi, kejelasan audio, dan tambahan tujuan pembelajaran. Evaluasi akhir menunjukkan bahwa video tutorial ini efektif, menarik, dan detail, sehingga memudahkan mahasiswa dalam memahami pembuatan Italian Classic Pizza.

#### 1. Kelayakan Produk

Tutorial video tentang pembuatan pizza klasik Italia telah divalidasi oleh pakar media, pakar materi, dan pakar bahasa menggunakan skala Likert 4 tingkat. Selanjutnya akan diujicobakan kepada mahasiswa dalam mata kuliah Pengolahan Roti pada Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Manajemen Layanan Makanan.

#### 2. Uji Coba Ahli Media

Instrumen dengan lima aspek evaluasi efikasi lapisan, audio dan suara, kemudahan pengoperasian program, konsistensi, dan kegunaan digunakan dalam uji coba kepada profesional media. Ada 21 pertanyaan yang mencakup lima area, dan skor yang mungkin adalah 84. Data yang diperoleh dari evaluasi profesional media ditunjukkan pada tabel di bawah ini.

Tabel 1. Hasil Evaluasi Ahli Media

No.	Butir Soal	Skor
<b>Keefektifan Layar</b>		
1.	Ukuran huruf yang digunakan sudah jelas	4
2.	Bentuk atau jenis huruf yang digunakan mudah dibaca	4
3.	Kualitas gambar sudah jelas	4
4.	Gambar yang ditampilkan terkesan menarik	4
5.	Kombinasi warna teks pada video terdapat warna <i>background</i> mudah dilihat	4
6.	Warna huruf yang digunakan pada video terlihat jelas	4
7.	Teks narasi yang ditampilkan jelas	4
8.	Pengucapan narasi jelas	3
<b>Audio atau Suara</b>		
9.	Musik pengiring tidak melebihi suara narator	3
10.	Musik pengiring yang digunakan tepat	3

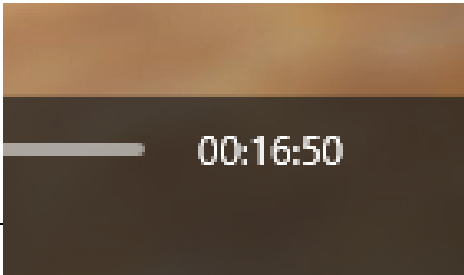
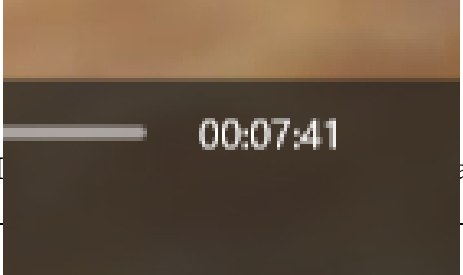
11. Volume suara narator jelas dan stabil	3
12. Volume musik pengiring tidak mengganggu suara narator	3
<b>Kemudahan Pengoperasian Program</b>	
13. Media video mudah diaplikasikan	4
14. Langkah-langkah dalam penyajian sudah sistematis	3
15. Tahapan isi dalam penyajian sudah logis	4
<b>Konsistensi</b>	
16. Teks yang ditampilkan sudah cukup konsisten	3
17. Alur yang ditampilkan sudah konsisten	3
<b>Kemanfaatan</b>	
18. Media video pembelajaran membantu dalam proses kegiatan pembelajaran	4
19. Media video pembelajaran dapat memberikan perhatian yang baik pada mahasiswa	4
20. Media video pembelajaran dapat mempermudah pengajar dalam pembelajaran	4
21. Media video pembelajaran dapat mempermudah mahasiswa dalam memahami isi materi	3
Nilai keseluruhan	75
Nilai rata-rata	3,5

*Presentase Kelayakan* = \_\_\_\_\_

*Presentase Kelayakan* = 89,28 %

Sebanyak 89,28% masuk dalam kategori sangat layak menurut hasil perhitungan validasi pakar media. Evaluasi pakar media menghasilkan pengurangan durasi video menjadi lima belas menit, sehingga peserta memperoleh pengalaman yang lebih menarik selama evaluasi.

Tabel 2. Perbaikan Media Video Tutorial Aspek Media

Tampilan Sebelum Revisi	Tampilan Setelah Revisi
	

Pakar media kemudian memberikan umpan balik dan ide, yang digunakan untuk memperbarui instruksi video. Pakar media menyetujui pelajaran video yang diperbarui untuk ditinjau lebih lanjut. Tidak ada perubahan yang dilakukan pada instruksi video yang dikonfirmasi ulang, dan dianggap sesuai berdasarkan kualitas media yang digunakan.

### 3. Uji Coba Ahli Materi

Untuk menguji pengetahuan pakar materi, mereka menggunakan alat dengan lima kriteria evaluasi: seberapa baik konten selaras dengan RPS, CPMK, dan Sub-CPMK; seberapa akurat konten; seberapa tepat materi pendukung pembelajaran; seberapa baik materi tersebut mematuhi persyaratan hukum; dan terakhir, seberapa baik materi tersebut menunjukkan keterampilan dan manfaat materi. Dengan skor maksimum yang mungkin sebesar 76 poin, kelima komponen tersebut dipecah menjadi 19 pertanyaan. Berikut adalah tabel yang menampilkan data yang dikumpulkan dari penilaian pakar materi.

Tabel 3. Hasil Evaluasi Ahli Materi

No.	Butir Soal	Skor
<b>Kesesuaian Materi dengan RPS, CPMK dan Sub-CPMK</b>		
1.	Kesesuaian materi dengan RPS	3
2.	Terdapat CPMK dalam video tutorial	4
3.	Terdapat Sub-CPMK dalam video tutorial	3
4.	Kedalaman materi	4
5.	Materi yang disampaikan sudah lengkap	4
<b>Keakuratan Materi</b>		
6.	Materi yang disampaikan sudah akurat	3
7.	Materi yang dijabarkan sudah sesuai konsep	3
8.	Keakuratan istilah-istilah	3
9.	Materi dijelaskan dan diuraikan secara runut	4
10.	Materi yang disampaikan sesuai dengan kebutuhan pembelajaran	3
<b>Kesesuaian Materi Pendukung Pembelajaran</b>		
11.	Materi yang disampaikan bernilai kekinian	4
12.	Adanya keterkaitan materi dalam gambar, teks, dan suara	4
13.	Materi pada video dapat meningkatkan motivasi mahasiswa dalam mempelajari materi <i>Italian classic pizza</i>	4
14.	Video tutorial dapat membantu mahasiswa dalam proses pembelajaran	4
15.	Video tutorial dapat digunakan untuk menambah pengetahuan mahasiswa tentang pembuatan <i>Italian classic pizza</i>	4
<b>Ketaatan Pada Hukum dan Perundang-undangan</b>		
16.	Materi pada video tutorial tidak menimbulkan masalah suku, agama, ras, dan antargolongan (SARA) dan pornografi	4
17.	Ketaatan terhadap HAKI dalam video tutorial	4
<b>Dimensi Keterampilan</b>		
18.	Karakteristik alur video mengacu pada pendekatan saintifik	4
19.	Video tutorial memiliki keterkaitan pada aspek keterampilan	4
	Nilai keseluruhan	70
	Nilai rata-rata	3,6

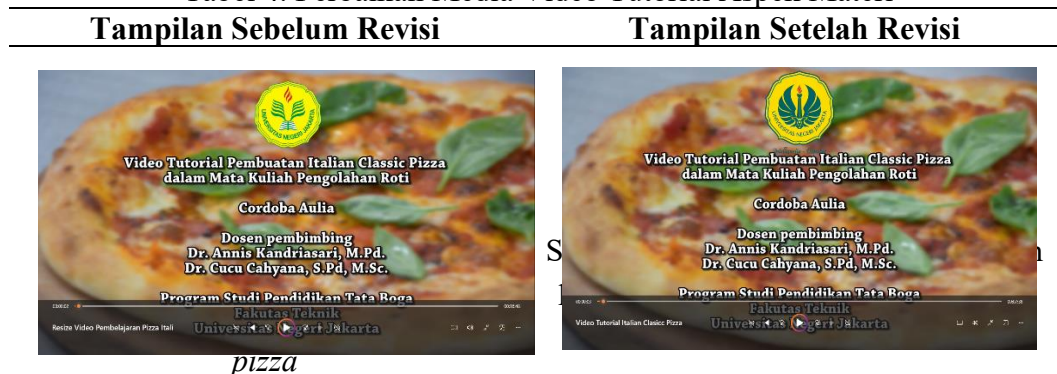
*Presentase Kelayakan* = \_\_\_\_\_

*Presentase Kelayakan* = 92,10 %

Berdasarkan hasil hitungan terhadap validasi ahli materi, didapatkan hasil

keseluruhan sebesar 92.10% yang masuk kedalam kategori sangat layak. Pada tahap ini ahli materi memberikan saran dan masukan perbaikan berupa penambahan suara talent terkait penjelasan tujuan pembelajaran setelah kalimat pembuka diawal video, untuk mengetahui tujuan dari pembuatan video tutorial agar lebih spesifik.

Tabel 4. Perbaikan Media Video Tutorial Aspek Materi



*pizza*

Langkah selanjutnya adalah memasukkan umpan balik dan ide ke dalam instruksi video. Setelah itu, pakar materi memverifikasi instruksi video yang diperbarui sekali lagi. Tidak ada perubahan pada instruksi video yang dikonfirmasi ulang, oleh karena itu sekarang dianggap sesuai untuk pokok bahasan yang dibahas.

#### 4. Uji Coba Ahli Bahasa

Upaya berkomunikasi dengan spesialis bahasa, memanfaatkan alat dengan tiga dimensi evaluasi: keterusterangan, komunikasi, dialog, dan interaksi. Ada total empat belas pertanyaan yang mencakup ketiga area tersebut, dan setiap pertanyaan dapat memberi hingga 56 poin. Di bawah ini adalah tabel yang merangkum data yang dikumpulkan dari penilaian pakar bahasa.

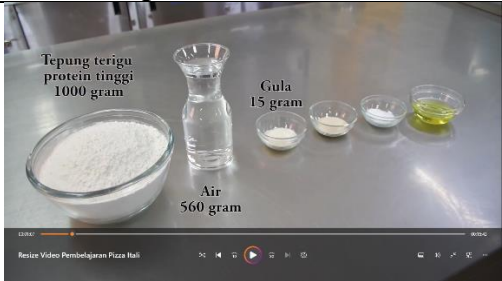
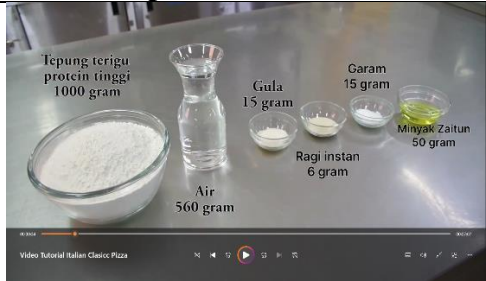
Tabel 5. Hasil Evaluasi Ahli Bahasa

No.	Butir Soal	Skor
<b>Kelugasan</b>		
1.	Struktur kalimat yang digunakan sudah tepat	3
2.	Penggunaan kata sesuai untuk menyampaikan gagasan	3
3.	Kalimat yang digunakan sudah efektif	3
4.	Penggunaan kalimat yang digunakan jelas	3
5.	Penggunaan tanda baca mengacu pada kaidah bahasa Indonesia (KBBI) dan EYD	3
6.	Penggunaan tatatulis mengacu pada kaidah bahasa Indonesia (KBBI) dan EYD	3
7.	Penggunaan ejaan mengacu pada kaidah bahasa Indonesia (KBBI) dan EYD	3
<b>Komunikatif</b>		
8.	Bahasa yang digunakan komunikatif	4
9.	Bahasa yang digunakan mudah dimengerti	4
10.	Tata bahasa yang digunakan sudah tepat	4
11.	Ketepatan gambar yang disajikan dengan isi tulisan	4
12.	Penjelasan dan pemaknaan dalam setiap penyajian video tutorial	4
<b>Dialogis dan Interaktif</b>		

13. Dialog yang digunakan dapat meningkatkan motivasi mahasiswa	3
14. Dialog sudah sesuai dengan isi pesan dan informasi yang disampaikan	3
Nilai keseluruhan	47
Nilai rata-rata	3,3

Hasil totalnya adalah 83,92%, yang cukup masuk akal menurut perhitungan validasi yang dilakukan oleh para ahli bahasa. Temuan penilaian dari para ahli bahasa, secara khusus difokuskan pada peningkatan tata bahasa kalimat dan kesesuaian gambar untuk tujuan tertentu.

Tabel 6. Perbaikan Media Video Tutorial Aspek Bahasa

Tampilan Sebelum Revisi	Tampilan Setelah Revisi
 <p>Selum mengubah tata bahasa</p>	 <p>Setelah mengubah tata bahasa</p>

Setelah itu, video tutorial tersebut direvisi sebagai ~~tata bahasa~~ **tata bahasa** terhadap masukan yang diberikan. Seorang ahli bahasa kemudian memeriksa ulang video tutorial yang telah diperbarui tersebut sebelum diserahkan untuk disetujui. Tidak ada perubahan yang dilakukan pada video tutorial yang telah dikonfirmasi ulang, yang dinilai memiliki penggunaan bahasa yang sangat sesuai.

Selain uji coba yang dilakukan oleh ahli media, ahli materi, dan ahli bahasa, media pembelajaran video tutorial tersebut kemudian diuji cobakan kepada mahasiswa yang terdaftar dalam mata kuliah Pengolahan Roti di Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta pada Jurusan Seni Kuliner Terapan dan Manajemen Jasa Makanan. Berikut ini adalah contoh uji coba yang dilakukan: uji coba perorangan, uji coba kelompok kecil, uji coba kelompok lapangan, dan uji respons mahasiswa:

**5. Uji Coba Mahasiswa**

Setelah ahli media, konten, dan bahasa menyetujui konten instrumen, instrumen selanjutnya diujicobakan kepada siswa. Uji respons siswa, uji coba kelompok kecil, uji coba kelompok lapangan, dan uji coba perorangan merupakan bagian dari eksperimen yang dilakukan.

**Uji Coba One to One**

Selama tahap uji coba perorangan, tiga siswa diberi video tutorial untuk ditonton. Hasil dari eksperimen perorangan dengan siswa dirinci di bawah ini. Kuesioner yang terdiri dari 26 pertanyaan yang digunakan dalam uji coba *one to one* (individu) memiliki skor maksimum 312 poin dan dibagi menjadi empat kategori: konten, penyajian media, manfaat, dan kemudahan penggunaan. Eksperimen dilakukan untuk melihat apakah media pembelajaran video dapat bermanfaat berdasarkan respons siswa. Komentar dan saran perbaikan yang

diberikan mahasiswa dijadikan masukan sebagai revisi media video *tutorial*.

Tabel 7. Hasil Evaluasi Uji *One to One*

No.	Butir Soal	Skor
<b>Materi</b>		
1.	Terdapat CPMK dan Sub-CPMK pada video tutorial pembuatan Italian classic pizza terpapar dengan jelas	12
2.	Isi dari video tutorial pembuatan Italian classic pizza sesuai dengan materi pokok pengolahan roti	11
3.	Penyajian materi yang disediakan dalam video tutorial pembuatan Italian classic pizza sudah runut	12
4.	Alur dari video pembuatan Italian classic pizza sesuai dengan uraian materi	12
<b>Tampilan</b>		
5.	Kualitas video tutorial terlihat jelas	12
6.	Penempatan arah dari kamera untuk kualitas video tutorial jelas	11
7.	Penjelasan dari video tutorial mudah dipahami	12
8.	Bahasa yang digunakan dalam video tutorial mudah dipahami	11
9.	Kualitas suara video tutorial dapat didengar dengan jelas	10
10.	Suara <i>narator</i> di video dapat terdengar dengan jelas	10
11.	Kualitas <i>backsound</i> tidak mengganggu suara <i>narator</i>	9
12.	<i>Backsound</i> tidak mengganggu pemaparan materi	10
13.	Alat – alat operasional yang digunakan oleh <i>talent</i> dapat terlihat dengan jelas	11
14.	Langkah – langkah dalam penyajian video tutorial dapat dipahami	12
15.	Teks yang ditampilkan dapat terbaca dengan jelas	11
16.	Ukuran pada teks yang ditampilkan dapat terbaca dengan jelas	11
17.	Informasi dalam teks <i>pop up</i> tidak terlalu cepat dan dapat dilihat dengan jelas	9
18.	Tingkat kecerahan dari video tutorial cukup jelas	12
19.	Penggunaan transisi tidak mengganggu penyampaian informasi	11
20.	Variasi penggunaan transisi dalam video tutorial baik	11
21.	Latar yang digunakan menarik dan bersih	12
<b>Manfaat</b>		
22.	Video tutorial pembuatan Italian classic pizza dapat memberikan variasi pembelajaran pada mahasiswa	12
23.	Video tutorial pembuatan Italian classic pizza dapat memudahkan proses kegiatan pembelajaran	12
24.	Video tutorial pembuatan Italian classic pizza dapat memotivasi mahasiswa dalam proses kegiatan pembelajaran	12
<b>Kemudahan Pengguna</b>		
25.	Video tutorial pembuatan Italian classic pizza mudah untuk diakses dan digunakan dalam proses pembelajaran	12
26.	Video tutorial pembuatan Italian classic pizza fleksibel untuk digunakan	12

Nilai keseluruhan	292
Nilai rata-rata	3.75

$$\text{Presentase Kelayakan} = \frac{292}{312}$$

$$\text{Presentase Kelayakan} = 93,58\%$$

Persentase uji coba perorangan mencapai 93,58%, yang dianggap sangat praktis. Temuan ini memberikan bukti kuat bahwa materi pembelajaran video yang diperoleh dari evaluasi siswa melalui uji coba perorangan merupakan media yang sangat layak untuk pembelajaran.

Tabel 8. Komentar dan Saran Uji Coba *One to One*

Komentar dan Saran	Perbaikan
Pada bagian <i>voice over</i> , suara <i>backsound</i> kurang jelas	Menaikan volume <i>backsound</i>
Informasi dalam teks <i>pop up</i> tidak terlalu cepat dan dapat dilihat dengan jelas	

Tiga peserta dalam eksperimen perorangan memberikan umpan balik yang menginformasikan perubahan pada audio tutorial video, terutama peningkatan volume suara latar dan musik latar. Eksperimen berlanjut ke uji coba kelompok kecil setelah penerapan perubahan.

## 2. Uji Coba Small Group

Selama tahap uji coba kelompok kecil, sepuluh siswa diberi media video pelajaran untuk ditonton. Berikut ini adalah hasil dari eksperimen kelompok kecil yang dipimpin siswa. Materi, penyajian media, keuntungan, dan kemudahan pengguna adalah empat kategori yang membentuk instrumen berisi 26 pertanyaan yang digunakan dalam eksperimen kelompok kecil. Untuk mengukur kelayakan media pembelajaran video, kami menjalankan uji coba kelompok kecil dengan siswa. Umpan balik dan ide siswa untuk peningkatan menginformasikan revisi media yang dilakukan pada tutorial video.

Tabel 9. Hasil Evaluasi Uji *Small Group*

No.	Butir Soal	Skor
<b>Materi</b>		
1.	Terdapat CPMK dan Sub-CPMK pada video tutorial pembuatan Italian classic pizza terpapar dengan jelas	38
2.	Isi dari video tutorial pembuatan Italian classic pizza sesuai dengan materi pokok pengolahan roti	38
3.	Penyajian materi yang disediakan dalam video tutorial pembuatan Italian classic pizza sudah runut	39
4.	Alur dari video pembuatan Italian classic pizza sesuai dengan uraian materi	39
<b>Tampilan</b>		
5.	Kualitas video tutorial terlihat jelas	38
6.	Penempatan arah dari kamera untuk kualitas video tutorial jelas	38

7.	Penjelasan dari video tutorial mudah dipahami	40
8.	Bahasa yang digunakan dalam video tutorial mudah dipahami	38
9.	Kualitas suara video tutorial dapat didengar dengan jelas	40
10.	Suara <i>narator</i> di video dapat terdengar dengan jelas	37
11.	Kualitas <i>backsound</i> tidak mengganggu suara <i>narator</i>	38
12.	<i>Backsound</i> tidak mengganggu pemaparan materi	36
13.	Alat – alat operasional yang digunakan oleh <i>talent</i> dapat terlihat dengan jelas	38
14.	Langkah – langkah dalam penyajian video tutorial dapat dipahami	38
15.	Teks yang ditampilkan dapat terbaca dengan jelas	38
16.	Ukuran pada teks yang ditampilkan dapat terbaca dengan jelas	39
17.	Informasi dalam teks <i>pop up</i> tidak terlalu cepat dan dapat dilihat dengan jelas	35
18.	Tingkat kecerahan dari video tutorial cukup jelas	38
19.	Penggunaan transisi tidak mengganggu penyampaian informasi	37
20.	Variasi penggunaan transisi dalam video tutorial baik	40
21.	Latar yang digunakan menarik dan bersih	36
<b>Manfaat</b>		
22.	Video tutorial pembuatan Italian classic pizza dapat memberikan variasi pembelajaran pada mahasiswa	39
23.	Video tutorial pembuatan Italian classic pizza dapat memudahkan proses kegiatan pembelajaran	37
24.	Video tutorial pembuatan Italian classic pizza dapat memotivasi mahasiswa dalam proses kegiatan pembelajaran	38
<b>Kemudahan Pengguna</b>		
25.	Video tutorial pembuatan Italian classic pizza mudah untuk diakses dan digunakan dalam proses pembelajaran	40
26.	Video tutorial pembuatan Italian classic pizza fleksibel untuk digunakan	39
Nilai Keseluruhan		987
Nilai rata-rata		3.7

$$\text{Presentase Kelayakan} = \frac{987}{1040}$$

$$\text{Presentase Kelayakan} = 94,90\%$$

Persentase uji coba kelompok kecil menghasilkan nilai 94,90%, yang dianggap sangat realistis. Berdasarkan hasil tersebut maka media video tutorial dari penilaian mahasiswa melalui uji coba *small group* sangat layak digunakan untuk media pembelajaran.

Tabel 10. Komentar dan Saran Uji Coba *Small Group*

Komentar dan Saran	Perbaikan
Penggunaan bahasa narator kurang jelas	Menambahkan kalimat pembuka pada setiap tahapan

Sepuluh peserta dalam uji coba kelompok kecil memberikan umpan balik yang menginformasikan perubahan pada materi pelajaran video, termasuk penambahan frasa pembuka di awal setiap level. Uji coba berlanjut ke uji coba

kelompok lapangan saat materi pelajaran video untuk membuat *Italian classic pizza* masuk dalam kategori sangat layak.

### 3. Uji Coba *Field Group*

Tiga puluh siswa berpartisipasi dalam uji coba kelompok lapangan, di mana mereka melihat tutorial video. Berikut adalah hasil uji coba lapangan siswa. Instrumen 26 pertanyaan yang digunakan dalam uji coba lapangan (Kelompok lapangan) mencakup elemen materi, aspek tampilan media, keuntungan, dan kenyamanan pengguna. Untuk mengukur minat siswa dan kemampuan menggunakan tutorial video, peneliti menjalankan studi kelompok lapangan. Umpan balik dan ide siswa untuk peningkatan menginformasikan revisi media yang dilakukan pada tutorial video.

Tabel 11. Hasil Evaluasi *Field Group*

No.	Butir Soal	Skor
<b>Materi</b>		
1.	Terdapat CPMK dan Sub-CPMK pada video tutorial pembuatan <i>Italian classic pizza</i> terpapar dengan jelas	106
2.	Isi dari video tutorial pembuatan <i>Italian classic pizza</i> sesuai dengan materi pokok pengolahan roti	109
3.	Penyajian materi yang disediakan dalam video tutorial pembuatan <i>Italian classic pizza</i> sudah runut	113
4.	Alur dari video pembuatan <i>Italian classic pizza</i> sesuai dengan uraian materi	114
<b>Tampilan</b>		
5.	Kualitas video tutorial terlihat jelas	114
6.	Penempatan arah dari kamera untuk kualitas video tutorial jelas	112
7.	Penjelasan dari video tutorial mudah dipahami	112
8.	Bahasa yang digunakan dalam video tutorial mudah dipahami	111
9.	Kualitas suara video tutorial dapat didengar dengan jelas	105
10.	Suara <i>narator</i> di video dapat terdengar dengan jelas	102
11.	Kualitas <i>backsound</i> tidak mengganggu suara <i>narator</i>	104
12.	<i>Backsound</i> tidak mengganggu pemaparan materi	103
13.	Alat – alat operasional yang digunakan oleh <i>talent</i> dapat terlihat dengan jelas	114
14.	Langkah – langkah dalam penyajian video tutorial dapat dipahami	114
15.	Teks yang ditampilkan dapat terbaca dengan jelas	106
16.	Ukuran pada teks yang ditampilkan dapat terbaca dengan jelas	108
17.	Informasi dalam teks <i>pop up</i> tidak terlalu cepat dan dapat dilihat dengan jelas	103
18.	Tingkat kecerahan dari video tutorial cukup jelas	109
19.	Penggunaan transisi tidak mengganggu penyampaian informasi	112
20.	Variasi penggunaan transisi dalam video tutorial baik	111
21.	Latar yang digunakan menarik dan bersih	111
<b>Manfaat</b>		

22.	Video tutorial pembuatan Italian classic pizza dapat memberikan variasi pembelajaran pada mahasiswa	113
23.	Video tutorial pembuatan Italian classic pizza dapat memudahkan proses kegiatan pembelajaran	113
24.	Video tutorial pembuatan Italian classic pizza dapat memotivasi mahasiswa dalam proses kegiatan pembelajaran	114
<b>Kemudahan Pengguna</b>		
25.	Video tutorial pembuatan Italian classic pizza mudah untuk diakses dan digunakan dalam proses pembelajaran	117
26.	Video tutorial pembuatan Italian classic pizza fleksibel untuk digunakan	116
Nilai keseluruhan		2.866
Nilai rata-rata		3.6

$$\text{Presentase Kelayakan} = \frac{2870}{3120}$$

$$\text{Presentase Kelayakan} = 91,98\%$$

Persentase 91,98% ditemukan sangat praktis dalam temuan studi kelompok lapangan. Temuan ini memberikan dukungan kuat bagi kelayakan penggunaan materi pembelajaran video yang diperoleh dari evaluasi siswa dalam uji coba kelompok lapangan sebagai media pembelajaran.

Tabel 12. Kesimpulan Komentar dan Saran Uji Coba Field Group

Kesimpulan dan Saran	Perbaikan
Pada video warna <i>subtitle</i> diubah atau disesuaikan agar terlihat sangat jelas	Mengubah warna <i>subtitle</i> pada video
Suara narator di video <i>tutorial</i> dapat terdengar jelas	
Kualitas <i>backsound</i> tidak mengganggu suara <i>narator</i>	
Volume tidak mengganggu pemaparan materi	

Tiga puluh orang berpartisipasi dalam uji coba lapangan (Kelompok Lapangan), dan umpan balik serta rekomendasi mereka menjadi dasar untuk iterasi produk berikutnya. Setelah uji coba lapangan selesai, jelas bahwa video pelajaran tentang membuat *Italian classic pizza* termasuk dalam kategori sangat sesuai untuk tujuan pendidikan. Melalui modifikasi warna subtitel video. Langkah selanjutnya adalah menggunakan instrumen tiga bagian daya tarik, penerimaan, dan kepuasan untuk menilai reaksi siswa terhadap media pembelajaran yang ditawarkan.

#### 4. Uji Coba Respon Mahasiswa

Sepuluh siswa berpartisipasi dalam uji coba respons siswa, di mana mereka menonton video pelajaran. Dalam eksperimen respons siswa, kuesioner berisi 9 pertanyaan digunakan, yang mencakup aspek-aspek berikut: keindahan, penerimaan, dan kepuasan. Untuk mengukur perasaan siswa terhadap media video pelajaran, eksperimen respons siswa dilakukan. Materi instruksional video direvisi berdasarkan komentar siswa dan ide-ide untuk perbaikan. Peserta dalam eksperimen respons siswa memberikan umpan balik dan rekomendasi berikut.

Tabel 13. Hasil Analisis Respon Mahasiswa

No.	Butir Soal	Skor
<b>Kemenarikan</b>		
1.	Daya Tarik video tutorial untuk belajar mandiri	36
2.	Video Tutorial dapat meningkatkan motivasi belajar mahasiswa	36
3.	Kualitas tampilan pada Video Tutorial jelas dalam penyampaian materi	38
<b>Penerimaan</b>		
4.	Bahasa yang digunakan pada Video Tutorial dialogis dan interaktif	37
5.	Cara penyajian materi pada Video Tutorial mudah dimengerti	37
6.	Manfaat Video Tutorial dalam menunjang proses pembelajaran	38
7.	Kesesuaian materi pada Video Tutorial dengan capaian pembelajaran	40
<b>Kepuasan</b>		
8.	Mendorong rasa ingin tahu dan motivasi untuk belajar	32
9.	Video Tutorial praktis dan fleksibel untuk digunakan	39
	Nilai keseluruhan	333
	Nilai rata-rata	3.7

Kami menggolongkan eksperimen respons siswa sebagai sangat kuat karena temuan persentasenya menunjukkan nilai 92,5%. Temuan tersebut menunjukkan

bahwa media pembelajaran video sangat efektif sebagai alat pembelajaran, yang diperoleh dari evaluasi siswa melalui uji respons siswa. Media video *tutorial* dan instrumen disajikan kepada responden pada waktu yang sama.

Tabel 4.14 Kesimpulan Komentar dan Saran Uji Respon Mahasiswa

No.	Komentar dan Saran
1.	Video tutorial pembuatan Italian classic pizza dapat menambah daya tarik untuk belajar mandiri
2.	Video tutorial sudah menarik dan sudah sangat detail

Siswa dapat dengan cepat memahami cara menyiapkan pizza klasik Italia dari film yang menarik dan menyeluruh ini, menurut komentar dan ide dari 10 responden dalam uji respons siswa. Pelajaran video tentang *Italian classic pizza* ini menyimpulkan bahwa pizza ini termasuk dalam kategori sangat kuat.

### Pembahasan

Produk tutorial video ini dikembangkan dalam mata kuliah Pengolahan Roti menggunakan metode penelitian R&D dan model pengembangan ADDIE, yang merupakan singkatan dari Analysis, Design, Development, Implementation, and Evaluation. Penelitian difokuskan pada pembuatan produk yang akan mengajarkan siswa cara membuat pizza Italia klasik. Lima langkah sederhana dalam pendekatan ini membuatnya populer di kalangan akademisi untuk membuat barang pengembangan termasuk modul pembelajaran, film instruksional, dan multimedia (Tegeh et al., 2014).

Mengidentifikasi masalah yang perlu diperbaiki merupakan tugas dari langkah analisis. Pada tahap ini, kami mengumpulkan informasi dari mahasiswa Pengolahan Roti saat ini dan sebelumnya di Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Manajemen Layanan Makanan Universitas Negeri Jakarta menggunakan formulir Google. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengidentifikasi media pembelajaran yang ada dan untuk mengidentifikasi media pembelajaran baru yang potensial yang dapat membantu mencapai tujuan yang ditetapkan.

Storyboard, GBIM, JM, dan skrip media digunakan dalam tahap produksi setelah fase desain. Alat penelitian untuk spesialis materi, bahasa, dan bidang subjek sedang dikembangkan. Setelah instrumen video tutorial, GBIM, JM, naskah media, dan storyboard telah disetujui oleh dosen profesional, produksi dapat dimulai, dan penyuntingan dapat dilakukan. Ini semua merupakan bagian dari tahap pengembangan.

Menggunakan alat yang telah diverifikasi oleh dosen profesional, evaluasi kelayakan dilakukan selama tahap kelayakan produk. Pada tahap ini, validasi diterapkan berdasarkan pendapat profesional dari spesialis media, materi, dan bahasa. Untuk memastikan tidak bosan saat menonton film untuk penilaian, para profesional di bidang komunikasi massa meninjaunya dan memberikan rekomendasi untuk menjaga durasi video tidak lebih dari lima belas menit. Video tutorial dianggap sangat tepat untuk digunakan sebagai media pembelajaran, menurut temuan evaluasi yang diterima dari spesialis media, yang mencapai 89,28%. Dengan demikian, hasil yang diharapkan terpenuhi oleh materi pelajaran video yang diproduksi.

Para ahli dalam materi pelajaran melakukan evaluasi, dan hasilnya menunjukkan bahwa video tutorial dapat ditingkatkan dengan menambahkan suara bakat yang menjelaskan tujuan pembelajaran setelah kalimat pertama. Ini akan membuat tutorial lebih tepat sasaran kepada audiens yang dituju. Dengan skor evaluasi sebesar 92,10 persen, media video tutorial dinilai sangat tepat untuk digunakan sebagai sumber belajar. Jika demikian halnya, maka konten video tutorial harus sejalan dengan CPMK dan capaian pembelajaran yang diharapkan.

Peninjauan dilakukan oleh seorang ahli bahasa yang, sesuai dengan tujuannya, mencari cara untuk meningkatkan tata bahasa dan membuat kalimat yang menyertakan perumpamaan menjadi lebih tepat. Hasil evaluasi oleh ahli bahasa adalah 83,92%, yang menunjukkan bahwa materi tersebut sangat tepat untuk digunakan di kelas. Salah satu kemungkinan interpretasi adalah bahwa bahasa yang digunakan dapat membantu dalam memahami konten video. Temuan ini menguatkan temuan penelitian sebelumnya (Helmi et al., 2022) yang menemukan bahwa video tutorial merupakan metode pembelajaran yang efektif.

Uji reaksi siswa, kerja kelompok kecil, uji coba di luar ruangan, dan uji coba perorangan mengikuti validasi ahli terhadap materi pelajaran video.

Dengan hasil evaluasi sebesar 93,58%, uji coba video tutorial individu dalam uji coba perorangan dinilai sangat praktis. Tiga peserta dalam eksperimen perorangan memberikan umpan balik yang menginformasikan perubahan pada audio tutorial video, terutama peningkatan volume suara latar dan musik latar. Setelah video tutorial diperbaiki, uji coba dilanjutkan ke tahap uji kelompok kecil setelah perbaikan selesai.

Uji coba kelompok kecil video tutorial memiliki nilai evaluasi sebesar 94,90%, yang menunjukkan bahwa eksperimen tersebut sangat layak. Instruksi video diperbarui untuk menyertakan frasa pengantar di setiap langkah, berdasarkan komentar dan ide dari 10 peserta dalam eksperimen kelompok kecil (Kelompok Kecil). Selain itu, uji kelompok kecil dilakukan untuk mengevaluasi materi instruksi video. Materi video tutorial juga diuji pada fase uji kelompok lapangan.

Dengan nilai evaluasi sebesar 91,98%, uji coba lapangan video tutorial dianggap memiliki hasil yang sangat layak dalam Uji Kelompok Lapangan. Tiga puluh peserta dalam uji coba lapangan (Kelompok Lapangan) memberikan umpan balik yang menginformasikan penyesuaian pada media pembelajaran video, terutama perubahan warna teks terjemahan. Penelitian berlanjut ke tahap uji respons siswa setelah penerapan modifikasi.

Hasil evaluasi yang sangat kuat sebesar 92,5% dilaporkan dalam uji respons siswa. Sepuluh siswa yang mengikuti ujian respons siswa memberikan komentar positif tentang film tersebut, memuji kejelasan dan kedalamannya dalam mengajarkan resep *Italian classic pizza* kepada siswa. Uji respons siswa mencakup kategori sangat kuat untuk bagian akhir tutorial video tentang memasak pizza klasik Italia. Keterlibatan siswa dengan media pembelajaran video untuk menyiapkan *Italian classic pizza* terbukti dari hasil keseluruhan. Sejalan dengan temuan ini, penelitian berjudul Pengembangan tutorial video untuk membuat Kreasi Dekorasi Donat dalam kursus Dasar-dasar Seni Dekorasi Makanan (Nasution et al., 2024) dianggap sebagai alat pendidikan yang sangat praktis.

Menurut penelitian (Muda et al., 2023), tutorial video lebih menarik dan lebih mudah dipahami daripada media audio atau visual untuk pembelajaran. Hal

ini dikarenakan tutorial video menggabungkan penglihatan dan pendengaran, sehingga lebih menarik dan mudah dipahami. Penggunaan video dalam proses pendidikan menghasilkan hasil yang sangat baik.

Data evaluasi mengungkapkan bahwa media pembelajaran video untuk membuat *Italian classic pizza* termasuk dalam kategori sangat menguntungkan, yang menunjukkan bahwa media ini merupakan pilihan yang sangat baik sebagai alat pembelajaran. Para siswa telah menunjukkan hal ini dengan menunjukkan minat yang kuat terhadap instruksi video yang mengajarkan mereka cara membuat *Italian classic pizza*. Lalu ada kelebihan dan kekurangan media video, serta aspek-aspek yang membantu dan yang merugikannya.

## **KESIMPULAN**

Penelitian ini menggunakan paradigma pengembangan ADDIE, yang merupakan singkatan dari analisis, desain, pengembangan, implementasi, dan evaluasi, untuk meneliti proses pembuatan video tutorial tentang cara membuat *Italian classic pizza*. Produk akhir berupa video instruksional yang menggabungkan visual, audio, dan teks untuk tujuan pendidikan. Pengembangan media pembelajaran video tutorial ini telah divalidasi, dan hasilnya menunjukkan bahwa data validasi pakar media adalah 89,28%, yang sangat layak. Pakar materi memberikan penilaian sebesar 92,10%, dan pakar bahasa memberikan penilaian sebesar 83,92%, yang keduanya sangat layak. Para pakar media, materi, dan bahasa semuanya sepakat bahwa video pelajaran tentang cara membuat *Italian classic pizza* merupakan alat yang baik untuk mengajarkan keterampilan tersebut.

Siswa telah dievaluasi dengan berbagai cara untuk menentukan kelayakan media video tutorial ini untuk membuat pizza klasik Italia yang autentik. Dalam uji coba perorangan, hasilnya adalah 93,58%, yang menempatkannya dalam kategori sangat layak. Dalam uji coba kelompok kecil, hasilnya adalah 94,90%. Dalam uji kelompok lapangan, hasilnya adalah 91,98%, dalam kategori sangat layak. Terakhir, dalam uji respons siswa, hasilnya adalah 92,50%, menempatkannya dalam kategori sangat kuat. Lebih jauh, dapat disimpulkan bahwa siswa menganggap materi pelajaran video sesuai dengan kebutuhan belajar mereka, khususnya tentang persiapan *Italian classic pizza*.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Elitasari, H. T. (2022). *Jurnal Basicedu*, 6(6), 9508-9516.
- Helmi, M. A. (2022). Pengembangan Media Pembelajaran Video Tutorial Minuman Mocktail Pada Mata Kuliah Tata Hidang.
- Muda, G. P. I. (2023). Pengembangan Media Video Tutorial Pembuatan Variasi Jenis Roti Manis. *Syntax Idea*, 5(6), 655-674.
- Nasution, A. M. (2024). Pengembangan Media Video Tutorial Pembuatan Kreasi Menghias Donat Pada Mata Kuliah Dasar Dasar Seni Dekorasi Hidangan.
- Pratama, I. M. (2020). Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan Japanese Milk Bread.
- Sari, A. P. (2022). *Jurnal Ilmiah Bidang Sosial, Ekonomi, Budaya, Teknologi, dan Pendidikan*, 1(3), 75-82

- Suryadi, A. (2020). *Teknologi dan media pembelajaran jilid i*. CV Jejak (Jejak Publisher). Dengan Metode Poolish oleh Commis di Bakery Section Intercontinental.
- Syahid, I. M., Istiqomah, N. A., & Azwary, K. (2024). *Journal of International Multidisciplinary Research*, 2(5), 258-268.
- Tegeh, I. M., Jampel, I. N., & Pudjawan, K. (2015, November). In *Seminar Nasional Riset Inovatif IV* (Vol. 208, pp. 208-216).
- Widianto, E. (2021). *Journal of Education and Teaching*, 2(2), 213-224.
- Widiartini, N. M., Sari, P. Y. W., & Suarta, I. K. (2023). *Pembuatan Italian Pizza*