



Efektivitas Penggunaan Video Pembuatan Pasta Segar Terhadap Peningkatan Pengetahuan Mahasiswa Pada Mata Kuliah Makanan Kontinental

Marwa Melenia Adha¹, Rina Febriana², Guspri Devi Artanti³

^{1,2,3} Program Studi Pendidikan Tata Boga, Universitas Negeri Jakarta

Abstrak

Received: 07 July 2025

Revised: 16 July 2025

Accepted: 23 July 2025

Penelitian bertujuan untuk mengetahui efektivitas penggunaan media video pembuatan pasta segar terhadap peningkatan pengetahuan mahasiswa Sarjana Terapan dan Pengelolaan Jasa Makanan. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah Quasi Eksperimen, pada metode ini menggunakan desain penelitian Non-Equivalent Control Group Design. Uji statistik yang digunakan adalah uji paired sample t-test, independent t-test dan uji N-Gain. Hasil penelitian menunjukkan bahwa hasil uji paired sample t-test diperoleh nilai $t_{hitung} 12,67 > t_{tabel} 2,07$ untuk kelompok eksperimen, pada kelompok kontrol diperoleh nilai $t_{hitung} 6,34 > t_{tabel} 2,07$, artinya pada masing-masing kelompok nilai $t_{hitung} > t_{tabel}$ maka H_0 ditolak dan H_a diterima. Uji independent t-test menghasilkan nilai $t_{hitung} 4,95 > t_{tabel} 2,01$, karena nilai $t_{hitung} > t_{tabel}$ menghasilkan hipotesis H_0 ditolak dan H_a diterima yang artinya terdapat perbedaan rata-rata peningkatan pengetahuan antara mahasiswa kelompok eksperimen dengan kelompok kontrol. Uji N-Gain menghasilkan skor sebesar 0,72 dengan kesimpulan penggunaan media video pembuatan pasta segar dapat meningkatkan pengetahuan mahasiswa Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan angkatan 2022 pada kategori tinggi. Hasil perhitungan angket respon mahasiswa menggunakan skala likert mendapatkan hasil yang sangat baik yaitu 99,06%, artinya mahasiswa setuju penggunaan media video pembuatan pasta segar efektif terhadap peningkatan pengetahuan mahasiswa. Berdasarkan hasil penelitian bahwa terdapat efektivitas penggunaan media video pembuatan pasta segar terhadap peningkatan pengetahuan mahasiswa pada mata kuliah Makanan Kontinental.

Kata kunci: Peningkatan pengetahuan, Efektivitas Media Video, Pasta Segar

(*) Corresponding Author: marwaadha1616@gmail.com,
guspri@unj.ac.id

rinafebriana@unj.ac.id

How to Cite: Adha, M., Febriana, R., & Artanti, G. (2025). Efektivitas Penggunaan Video Pembuatan Pasta Segar Terhadap Peningkatan Pengetahuan Mahasiswa Pada Mata Kuliah Makanan Kontinental. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 11(8.D), 91-103. Retrieved from <https://jurnal.peneliti.net/index.php/JIWP/article/view/11230>

PENDAHULUAN

Mata kuliah makanan kontinental merupakan pembelajaran praktik yang meliputi konsep dan ruang lingkup, perencanaan pengolahan hidangan, proses pengolahan hidangan, dan evaluasi pengolahan hidangan makanan kontinental yang harus dicapai oleh mahasiswa selama mengikuti mata kuliah makanan kontinental. Sub materi pada mata kuliah makanan kontinental salah satunya yaitu, materi pasta segar. Materi pasta segar mempunyai bentuk dan jenis yang berbeda-beda, sehingga mahasiswa akan kesulitan untuk memahami dan menghafal beberapa bentuk dan jenis dari pasta segar. Materi pasta segar penting untuk dipelajari dan dan dipahami oleh mahasiswa agar dapat mencapai capaian

pembelajaran yang telah ditetapkan. Menguasai materi pasta segar dapat membantu mahasiswa membuat dan menyajikan pasta segar sesuai dengan standar resep.

Media pembelajaran yang digunakan pada pembelajaran materi pasta segar, yaitu media *powerpoint*, dalam pelaksanaannya media *powerpoint* dianggap kurang efektif, hal ini didukung dari hasil survei awal yang telah dilakukan peneliti melalui *platform google form* yang dilakukan pada 25 mahasiswa Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan angkatan 2022 yang sedang mengikuti mata kuliah Makanan Kontinental, diperoleh hasil : 1) media *powerpoint* sebagai media pembelajaran materi pasta segar membuat mahasiswa merasa bosan dan dianggap tidak menarik oleh 64% responden, 2) hanya 40% responden yang lebih mengerti materi pasta segar dengan menggunakan media *powerpoint*, 3) sebanyak 88% responden beranggapan bahwa media video pembelajaran cocok digunakan dalam pembelajaran materi pasta segar, 4) serta 96% responden lebih menyukai dan menganggap media video pembelajaran efektif apabila digunakan dalam pembelajaran materi pasta segar.

Berdasarkan hasil survei awal peneliti, hal tersebut juga didukung dari hasil pengamatan pada penelitian yang dilakukan oleh Sahla et al., (2023) menyatakan bahwa 80% mahasiswa merasa media pembelajaran yang digunakan pada mata kuliah makanan kontinental kurang efektif, 74,3% mahasiswa masih mengalami kesulitan pada proses pembuatan pasta segar, 82,9% setuju jika materi pembuatan pasta segar dibuat media pembelajaran dalam bentuk media video pembelajaran serta hasil wawancara peneliti terdahulu dengan dosen pengampu mata kuliah makanan kontinental yang menyatakan bahwa media yang digunakan masih memiliki keterbatasan variasi media dalam penyampaian materi dan menggunakan media *power point* berupa tulisan dan gambar, maka media video pembelajaran merupakan solusi untuk masalah tersebut, sehingga peneliti mengembangkan media video pembelajaran pasta segar.

Penerapan media video pembelajaran materi pasta segar diharapkan dapat membantu mengajarkan teknik dan metode cara pembuatan pasta segar dengan baik dan benar. Media video dapat menunjukkan langkah-langkah pembuatan pasta segar hingga penyajian pasta segar secara rinci, dimana hal ini akan membantu meningkatkan keterampilan dan pengetahuan mahasiswa yang sedang mengambil mata kuliah Makanan Kontinental. Video merupakan salah satu media audio visual yang banyak dikembangkan untuk keperluan pembelajaran karena dapat meningkatkan hasil pembelajaran. Hal ini berkesinambungan dengan pernyataan Maslifah dan Wahyuningsih (2020) bahwa video pembelajaran merupakan salah satu media yang dapat digunakan guru untuk membantu mencapai efektivitas dan efisiensi dalam pembelajaran, serta media video memiliki beberapa kelebihan yaitu media video dinilai menyenangkan dan tidak membuat siswa merasa bosan dan dapat diputar berulang-ulang (Hadi, 2017).

Sahla et al., (2023) telah mengembangkan media berbasis *audio-visual* dalam penelitiannya yang berjudul “Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan Pasta Segar Pada Mata Kuliah Pengelolaan Makanan Kontinental”. Berdasarkan hasil penelitian terdahulu penelitian tersebut dinyatakan layak sebesar 100% oleh ahli materi, 87% oleh ahli media, dan 100% oleh ahli bahasa. Pengembangan video pembelajaran tersebut dinyatakan layak untuk digunakan dalam proses pembelajaran yang telah diuji cobakan kepada mahasiswa dengan uji

coba *one to one* dan uji coba *small group*. Uji coba *one to one* mendapat hasil presentase 88% dan uji coba *small group* mendapat presentase 91%, hal ini menunjukkan bahwa mahasiswa merasa tertarik dan merasa puas dengan memberikan tanggapan yang sangat positif terhadap media video pembelajaran tersebut.

Berdasarkan hasil pengembangan media di atas, perlu dilakukan pengujian efektivitas penggunaan media agar diketahui seberapa efektif media video pembelajaran tersebut saat digunakan dalam proses pembelajaran dan tujuan utama dari pengembangan media video pembelajaran tersebut dapat memberikan manfaat dalam proses pembelajaran, khususnya pada materi pembuatan pasta segar pada mata kuliah makanan kontinental. Tanpa pengujian efektivitas sulit untuk mengetahui sejauh mana media video pembelajaran tersebut benar-benar efektif dalam menyampaikan isi materi tersebut kepada mahasiswa. Hal ini didukung dengan saran yang terdapat pada penelitian Sahla et al., (2023) dimana disarankan untuk melakukan penelitian lebih lanjut dengan mengimplementasikan dalam proses pembelajaran, yang dikaitkan dengan motivasi belajar, berpikir kritis, sikap, dan variabel lainnya.

Meninjau hasil uraian di atas dari beberapa penelitian di atas mengenai efektivitas media pembelajaran berupa video, terdapat adanya pengaruh positif dari penerapan media pembelajaran video terhadap peningkatan pengetahuan peserta didik dalam pembelajaran. Media pembelajaran yang digunakan pada pembelajaran materi pasta segar menggunakan media *powerpoint*, hal tersebut membuat mahasiswa merasa bosan dan kurang mengerti dengan materi yang disampaikan. Maka peneliti tertarik untuk melanjutkan penelitian Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan Pasta Segar Pada Mata Kuliah Pengelolaan Makanan Kontinental yang dilakukan oleh Sahla et al., (2023). Penelitian ini akan diujikan pada mahasiswa dengan judul “Efektivitas Penggunaan Media Video Pembuatan Pasta Segar Terhadap Peningkatan Pengetahuan Mahasiswa Tata Boga UNJ”. Tujuan dari penelitian yang dilakukan oleh peneliti adalah untuk mengetahui efektivitas media video pembuatan pasta segar terhadap peningkatan pengetahuan mahasiswa Tata Boga UNJ pada mata kuliah Makanan Kontinental.

METODE

Metode penelitian yang digunakan pada penelitian ini adalah metode *Quasi Eksperimen* (Sugiyono, 2019). Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh mahasiswa Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan angkatan tahun 2022 yang aktif mengikuti perkuliahan berjumlah 52 orang. Penelitian ini menggunakan teknik *non-probability sampling*, dan sampel yang digunakan yaitu mahasiswa Sarjana Terapan dan Pengelolaan Jasa Makanan angkatan 2022 yang sedang mengikuti mata kuliah Makanan Kontinental sebanyak 48 mahasiswa dari jumlah populasi terdapat 4 orang mahasiswa yang tidak mengikuti mata kuliah Makanan Kontinental. Teknik pengumpulan data yang digunakan pada penelitian ini adalah pengumpulan data dengan tes *pre-test* dan *post-set* dan angket. Dan teknik analisis data yang digunakan pada penelitian ini adalah uji normalitas, uji homogenitas, uji hipotesis, dan uji skala likert.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

a. Analisis Data Deskriptif Kelompok Eksperimen

Pada kelompok eksperimen nilai *pre-test* analisis data deskriptif dari 24 orang diperoleh nilai tertinggi 82 dan nilai terendah 43, nilai mean sebesar 61,63; dan standar deviasi sebesar 5,61. Nilai *post-test* analisis data deskriptif diperoleh nilai tertinggi 100 dan nilai terendah 75, nilai mean sebesar 89,17; dan standar deviasi sebesar 7,53. Nilai mean pada tabel 1 memiliki selisih sebesar 27,54; artinya terdapat perbedaan nilai, yaitu nilai *post-test* lebih tinggi dibandingkan dengan nilai *pre-test*.

Tabel 1, Analisis Data Deskriptif *Pre-test* dan *Post-test* Kelompok Ekperimen

	N	Min	Max	Mean	Selisih Mean	Standar Deviasi
<i>Pre-test</i>	24	43	82	61,63	27,54	9,83
<i>Post-test</i>	24	75	100	89,17		7,53

b. Analisis Data Deskriptif Kelompok Kontrol

Pada kelompok eksperimen nilai *pre-test* analisis data deskriptif dari 24 orang diperoleh nilai tertinggi 82 dan nilai terendah 39, nilai mean sebesar 61,42; dan standar deviasi sebesar 10,94. Nilai *post-test* analisis data deskriptif diperoleh nilai tertinggi 96 dan nilai terendah 50, nilai mean sebesar 74,25; dan standar deviasi sebesar 9,07. Nilai mean pada tabel 2 memiliki selisih sebesar 12,83; artinya terdapat perbedaan nilai, yaitu nilai *post-test* lebih tinggi dibandingkan dengan nilai *pre-test*.

Tabel 2. Analisis Data Deskriptif *Pre-test* dan *Post-test* Kelompok Kontrol

	N	Min	Max	Mean	Selisih Mean	Standar Deviasi
<i>Pre-test</i>	24	39	82	61,42	12,83	10,94
<i>Post-test</i>	24	50	96	74,25		9,07

Pengujian Persyaratan Analisis

1. Uji Validitas

Instrumen penilaian yang digunakan pada penelitian ini adalah untuk mengukur hasil pengetahuan mahasiswa yaitu menggunakan soal *pre-test* dan *post-test* berupa 32 butir soal pilihan ganda. Instrumen ini awalnya di validasi oleh dua dosen ahli dan satu guru mata pelajaran, yang kemudian diuji coba kepada 20 orang responden mahasiswa untuk mengetahui validitas butir soal. Hasil r_{hitung} yang diperoleh dari setiap nomor yang valid dibandingkan dengan r_{tabel} pada $n = 20$ dengan taraf signifikan alpha (α) 0,05 sebesar 0,44. Kriteria soal yang dinyatakan valid apabila $r_{hitung} > r_{tabel}$. Berdasarkan hasil uji coba didapatkan 28 butir soal yang dinyatakan valid dengan soal nomor 1, 2, 3, 4, 5, 7, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, dan 32. Soal tidak valid (drop) sebanyak 4 butir soal dengan soal nomor 6, 7, 17, dan 31.

Tabel 3. Kisi-kisi Instrumen Soal Valid

No	Materi	Domain Pengetahuan	Level Kognitif	Nomor Soal
1	Pengertian Pasta	Faktual	C3	1
		Konseptual	C2	2
		Konseptual	C2	3
		Konseptual	C2	6
		Faktual	C2	8
2	Jenis-jenis Pasta Segar	Faktual	C1	9
		Konseptual	C2	10
		Faktual	C3	12
		Prosedural	C5	18
		Faktual	C3	23
		Konseptual	C4	26
3	Alat Pembuatan Pasta Segar	Faktual	C1	5
		Faktual	C3	14
4	Bahan Pembuatan Pasta Segar	Konseptual	C2	7
		Faktual	C4	27
5	Tahapan Pembuatan Adonan Pasta Segar	Faktual	C1	4
		Faktual	C2	11
		Prosedural	C4	13
		Faktual	C3	16
		Faktual	C1	17
		Prosedural	C3	19
		Konseptual	C3	20
		Prosedural	C3	21
		Prosedural	C3	22
		Prosedural	C5	28
6	Kriteria Pasta Yang Baik	Konseptual	C4	15
		Konseptual	C5	24
7	Faktor Keberhasilan dan Kegagalan Pasta	Konseptual	C3	25

		Level Kognitif				
		C1	C2	C3	C4	C5
		Pengetahuan	Pemahaman	Penerapan	Analisis	Sintesis
Domain Pengetahuan	Faktual	4,5,9,17	8,11	1,12,14,16,23	27	
	Konseptual		2,3,6,7,10	20,25	15,26,	24
	Prosedural			19,21,22	13	18,28

2. Uji Reliabilitas

Uji reliabilitas alat ukur penelitian ini menggunakan rumus metode Kuder Richardson-20 (KR-20) karena tepat digunakan pada bentuk soal pilihan ganda

yang merupakan data dikotomi yaitu terdiri dari dua nilai, nilai 1 jika benar dan 0 jika salah. Hasil perhitungan uji reliabilitas pada penelitian ini diperoleh r_{hitung} sebesar 0,92 dimana hasil tersebut menunjukkan bahwa instrumen soal *pre-test* dan *post-test* reliabel, nilai koefisien reliabilitas tersebut berada pada interval 0,80-1,00 yang termasuk dalam kategori sangat tinggi.

3. Uji Taraf Kesukaran Butir Soal

Uji taraf kesukaran butir soal digunakan untuk menguji tingkat kesukaran setiap butir soal. Hasil perhitungan dari 28 butir soal memperoleh sebanyak satu (1) pada kategori sukar, dua puluh satu (21) pada kategori sedang, dan enam (6) pada kategori mudah.

Tabel 4. Indeks Kesukaran

Kriteria	Nomor Soal	Jumlah
Sukar	12	1
Sedang	1,2,3,4,5,6,8,9,10,13,14,16, 17,20,21,22,23,24,25,27,28	21
Mudah	7,11,15,18,19,26	6

4. Uji Normalitas

Pengujian normalitas data setiap variabel digunakan untuk mengetahui apakah data dari setiap variabel tersebut terdistribusi normal atau tidak. Uji normalitas dapat diukur dengan menggunakan metode liliefors dengan menguji selisih nilai *pre-test* dan *post-test*.

Data hasil perhitungan diperoleh L_{tabel} untuk $n = 24$ dengan taraf signifikan 0,05 adalah 0,18. Uji normalitas data hasil peningkatan pengetahuan pada media video pembuatan pasta segar memiliki nilai $L_{hitung} = 0,15$ dan $L_{tabel} = 0,18$ pada taraf signifikan alpha (α) 0,05 untuk $n = 24$. Sedangkan untuk data hasil peningkatan pengetahuan pada media *powerpoint* memiliki nilai $L_{hitung} = 0,14$ dan $L_{tabel} = 0,18$ pada taraf signifikan alpha (α) 0,05 untuk $n = 24$. Berdasarkan pengujian normalitas data selisih *pre-test* dan *post-test* pada dua kelompok yaitu kelompok eksperimen dan kelompok kontrol maka dapat disimpulkan bahwa kedua data memiliki nilai $L_{hitung} < L_{tabel}$, dapat disimpulkan bahwa kedua data tersebut terdistribusi normal.

Tabel 5. Hasil Uji Normalitas

Perlakuan	N	L_{hitung}	L_{tabel}	Kesimpulan
Media Video	24	0,15	0,18	$L_{hitung} < L_{tabel}$, maka H_0 diterima
Media Powerpoint	24	0,14	0,18	data terdistribusi normal

5. Uji Homogenitas

Uji homogenitas digunakan untuk mengetahui apakah setiap kelompok data dalam penelitian homogen. Nilai homogenitas dilihat dari nilai F_{hitung} dan F_{tabel} dengan rumus dk pembilang adalah $n - 1$ (untuk varian terbesar), dan dk penyebut adalah $n - 1$ (untuk varian terkecil) pada taraf signifikan alpha (α) 0,05.

Nilai varian untuk yang menggunakan media *powerpoint* sebesar 98,41 dan nilai varian untuk yang menggunakan media video pembuatan pasta segar sebesar 113,48 dengan masing-masing sampel berjumlah 24. Dari data yang didapat, maka diperoleh $F_{hitung} 1,15 < F_{tabel} 2,01$ maka dapat disimpulkan bahwa H_0 diterima sehingga data dari media *powerpoint* dan media video pembuatan pasta segar bersifat homogen.

6. Pengujian Hipotesis

Prasyarat dalam melakukan pengujian hipotesis telah terpenuhi, yaitu data dari media video pembuatan pasta segar maupun media *powerpoint* terdistribusi normal dan homogen, maka pengujian hipotesis dapat dilakukan dengan menggunakan analisis parametrik Uji T, yaitu uji *paired sample t-test* dan uji *independent t-test*, serta uji N-Gain.

7. Uji Paired Sample T-test

Uji *paired sample t-test* digunakan untuk melihat perbedaan rata-rata hasil pengetahuan sebelum perlakuan dan setelah perlakuan pada masing-masing kelompok. Hasil perhitungan nilai t_{hitung} pada masing-masing kelompok sebagai berikut :

a. Uji Paired Sample T-test Kelompok Eksperimen

Pada kelompok eksperimen nilai mean *pre-test* adalah 61,63 dengan standar deviasi 9,83, sedangkan nilai mean *post-test* adalah 89,17 dengan standar deviasi 7,73. Selisih rata-rata pengetahuan antara *post-test* dan *pre-test* adalah 27,54. Hasil ini menunjukkan peningkatan yang signifikan pada pengetahuan mahasiswa setelah diberikan perlakuan media video pembuatan pasta segar.

Tabel 6. *Paired Sample Statistics* Kelompok Eksperimen

<i>Paired Samples Statistics</i>					
		Mean	n	Std. Deviasi	Selisih Mean
<i>Pair</i>	<i>Pre-test</i>	61,63	24	9,83	27,54
	<i>Pos-test</i>	89,17	24	7,73	

b. Uji Paired Sample T-test Kelompok Kontrol

Pada kelompok kontrol nilai mean *pre-test* adalah 61,42 dengan standar deviasi 10,94, sedangkan nilai mean *post-test* adalah 74,25 dengan standar deviasi 9,07. Selisih rata-rata pengetahuan antara *post-test* dan *pre-test* adalah 12,83. Hasil ini menunjukkan peningkatan yang signifikan pada pengetahuan mahasiswa setelah diberikan perlakuan media *powerpoint*.

Tabel 7. *Paired Sample Statistics* Kelompok Kontrol

Paired Samples Statistics					
		Mean	n	Std. Deviasi	Selisih Mean
<i>Pair</i>	<i>Pre-test</i>	61,42	24	10,94	12,83
	<i>Pos-test</i>	74,25	24	9,07	

Dari hasil uji *paired sample t-test* pada *pre-test* dan *post-test* mahasiswa yang disajikan pada tabel 6 terlihat pada kelompok eksperimen diperoleh $t_{hitung} = 12,67$ sedangkan $t_{tabel} = 2,07$ dengan derajat kebebasan 23 dan taraf signifikan alpha (α) 0,05. Pada kelompok kontrol diperoleh $t_{hitung} = 6,34$ sedangkan $t_{tabel} = 2,07$ dengan derajat kebebasan 23 dan taraf signifikan alpha (α) 0,05. Hal ini menunjukkan nilai t_{hitung} pada kelompok eksperimen dan kelompok kontrol sama-sama lebih besar dari t_{tabel} , maka H_0 ditolak dan H_a diterima, oleh karena itu dapat disimpulkan bahwa terdapat perbedaan hasil pengetahuan mahasiswa setelah diberi perlakuan pada masing-masing kelompok.

Tabel 8. Hasil Uji *Paired Sample T-Test*

Paired Sample T-test Kelompok Eksperimen			Paired Sample T-test Kelompok Kontrol		
Mean	N	Std. Deviasi	Mean	N	Std. Deviasi
27,54	24	10,653	12,83	24	9,92
t_{hitung}	12,67		t_{hitung}	6,34	
dk (n-1);0,05	2,07		dk (n-1);0,05	2,07	

8. Uji *Independent T-test*

Uji *independent t-test* digunakan untuk menentukan apakah terdapat perbedaan peningkatan pengetahuan mahasiswa antara yang menggunakan media video pembuatan pasta segar dengan media *powerpoint*. Pengambilan keputusan hasil uji *independent t-test* adalah sebagai berikut :

- Apabila $t_{hitung} \leq t_{tabel}$, maka H_0 diterima dan H_a ditolak
- Apabila $t_{hitung} \geq t_{tabel}$, maka H_0 ditolak dan H_a diterima

Hasil pengujian *independent t-test* pada penelitian ini sebagai berikut :

Tabel 9. Hasil Uji *Independent T-Test*

t_{hitung}	Dk	alpha (α)	t_{tabel}
4,9506	24	0,05	2,01

Berdasarkan tabel di atas diperoleh $t_{hitung} = 4,95$ sedangkan $t_{tabel} = 2,01$ dengan derajat kebebasan 24 dan taraf signifikan alpha (α) 0,05, signifikansi tersebut menunjukkan bahwa nilai t_{hitung} lebih besar dari t_{tabel} sehingga dari keterangan tersebut dinyatakan H_0 ditolak dan H_a diterima. Kesimpulan dari uji *independent t-test* bahwa terdapat perbedaan tingkat pengetahuan mahasiswa antara yang menggunakan media video pembuatan pasta segar dengan yang menggunakan media *powerpoint*.

9. Uji N-Gain

Tabel 10. Kategori Skor N-Gain

Nilai N-Gain	Kategori
--------------	----------

$g > 0,7$	Tinggi
$0,3 \leq g \leq 0,7$	Sedang
$g < 0,3$	Rendah

Perhitungan N-Gain dilakukan untuk melihat besarnya peningkatan pengetahuan mahasiswa setelah diberi perlakuan media video pembuatan pasta segar. Hasil perhitungan yang didapat pada uji N-Gain adalah sebagai berikut.

Tabel 11. Hasil Uji N-Gain Kelompok Eksperimen

	N-Gain Score	N-Gain Persen
<i>Pre-test & Post-test</i>	0,72	72%

Berdasarkan hasil grafik diperoleh selisih nilai *pre-test* dan *post-test* sebesar 27,54 dan berdasarkan tabel di atas diperoleh score N-Gain 0,72 atau dalam N-Gain persen yaitu 72% di mana skor gain berada pada kategori nilai tinggi yaitu $g > 0,7$. Nilai N-Gain membuktikan bahwa penggunaan media video pembuatan pasta segar dapat meningkatkan pengetahuan mahasiswa.

10. Skala Likert Angket Respon Mahasiswa

Data efektivitas penggunaan media video pembuatan pasta segar diperoleh melalui pengisian angket respon mahasiswa menggunakan skala likert oleh 24 responden. Terdapat 15 pernyataan yang berkaitan dengan efektivitas pembelajaran menggunakan media video pembuatan pasta segar yang terbagi dalam 2 aspek dan 5 indikator. Aspek pertama adalah tanggapan dengan indikator format dan relevansi, aspek kedua yaitu reaksi dengan indikator ketertarikan, kepuasan, dan percaya diri. Responden memilih jawaban dan setiap jawaban tersebut memiliki bobot berbeda dengan kategori skala lima (5) Sangat setuju, empat (4) Setuju, tiga (3) Cukup setuju, dua (2) Tidak setuju, dan satu (1) Sangat tidak setuju. Skor total maksimal adalah 75 dan skor total minimum adalah 15.

Tabel 12. Hasil Skor Skala Likert Angket Respon Mahasiswa

SKOR								
Aspek	Indikator	SS	S	CS	TS	STS	Jumlah	Rata-rata (%)
Tanggapan	Format	360	-	-	-	-	360	100%
	Relevansi	360	-	-	-	-	360	100%
Rata-rata Persentase Aspek Tanggapan								100%
Reaksi	Ketertarikan	195	36	-	-	-	231	96,25%
	Kepuasan	455	20	-	-	-	475	98,96%
	Percaya Diri	345	12	-	-	-	357	99,17%
Rata-rata Persentase Aspek Reaksi								98,13 %
Rata-rata Persentase Skor								99,06 %

Berdasarkan hasil perhitungan menggunakan skala likert dengan jumlah responden 24, skor maksimum 75 dan skor minimal 15 didapatkan hasil 99,06. Hal

ini menunjukkan bahwa terdapat efektivitas penggunaan media video pembuatan pasta segar dengan presentase 99,06% masuk ke dalam kategori sangat baik.

Pembahasan Hasil Penelitian

Penelitian ini terfokus pada peningkatan pengetahuan mahasiswa Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan melalui penggunaan media video pembuatan pasta segar pada mata kuliah Makanan Kontinental. Data pada penelitian ini diperoleh dengan menggunakan soal instrumen *pre-test* dan *post-test* tentang pasta segar sebanyak 28 butir soal. Setiap soal dengan jawaban benar mendapatkan skor satu (1) dan jawaban salah mendapatkan skor nol (0). Level kognitif yang digunakan yaitu pengetahuan (C1), pemahaman (C2), penerapan (C3), analisis (C4), dan sintesis (C5), serta domain pengetahuan faktual, konseptual, dan prosedural.

Instrumen yang digunakan diuji validitasnya kepada 20 orang responden, setiap butir soal yang telah di uji validitas diperoleh hasil valid dengan nilai r_{hitung} lebih besar dari 0,44. Selanjutnya dilakukan uji reliabilitas, hasil yang didapatkan sangat tinggi yaitu sebesar 0,92. Uji taraf kesukaran butir soal dilakukan setelah uji reliabilitas yang diperoleh hasil satu (1) butir soal berada pada kategori sukar, dua puluh satu (21) butir soal pada kategori sedang, dan enam (6) butir soal pada kategori mudah. Setelah uji persyaratan instrumen dilakukan selanjutnya adalah pengambilan data dengan instrumen untuk mengukur peningkatan pengetahuan mahasiswa.

Pengambilan data dilaksanakan pada 04 November 2024. Peneliti menggunakan dua kelompok sebagai sampel penelitian yakni 24 mahasiswa S.Tr. SKPJM angkatan 2022 Sesi 2 sebagai kelompok eksperimen yang diberikan perlakuan media video pembuatan pasta segar dan 24 mahasiswa S.Tr. SKPJM angkatan 2022 Sesi 1 sebagai kelompok kontrol yang diberikan perlakuan media *powerpoint*, kemudian didapatkan hasil nilai *pre-test* dan *post-test*. Data hasil *pre-test* dan *post-test* di uji normalitasnya dan diperoleh L_{hitung} kelompok eksperimen sebesar 0,15 dan L_{hitung} kelompok kontrol 0,14. Hasil ini menunjukkan bahwa nilai L_{hitung} lebih besar dari 0,05 (5%) sehingga dapat disimpulkan data kedua kelompok tersebut terdistribusi normal. Selanjutnya dilakukan uji homogenitas untuk mengetahui apakah setiap kelompok data dalam penelitian memiliki varians yang sama (homogen). Uji homogenitas diperoleh nilai F_{hitung} 1,15 lebih besar dari 0,05 (5) sehingga dapat disimpulkan bahwa data kedua kelompok tersebut homogen. Data yang telah terbukti normal dan homogen kemudian dapat dilakukan uji-t untuk analisis data.

Analisis data dilakukan menggunakan statistik parametrik *paired sample t-test* untuk melihat perbedaan hasil pengetahuan sebelum perlakuan dan setelah perlakuan pada masing-masing kelompok. Hasil perhitungan uji *paired sample t-test* pada kelompok eksperimen mendapatkan selisih rata-rata *pre-test* dengan *post-test* sebesar 27,54, menunjukkan t_{hitung} sebesar 12,67 > 2,07 maka H_a diterima yang artinya terdapat perbedaan pengetahuan mahasiswa sebelum diberi perlakuan dan setelah diberi perlakuan. Hasil perhitungan uji *paired sample t-test* pada kelompok kontrol mendapatkan selisih rata-rata *pre-test* dengan *post-test* sebesar 12,83, menunjukkan t_{hitung} sebesar 6,34 > 2,07 maka H_a diterima yang artinya terdapat efektivitas penggunaan media video terhadap peningkatan pengetahuan mahasiswa setelah diberi perlakuan. Hasil pengetahuan dari kedua perlakuan sama-sama

meningkat akan tetapi perbedaan selisih rata-rata pengetahuan sebelum dan sesudah dilakukan perlakuan kepada kelompok eksperimen yaitu menggunakan media video pembuatan pasta segar lebih besar dibandingkan dengan kelompok kontrol yang menggunakan media *powerpoint*. Adapun selisih rata-rata antara kelompok eksperimen dan kelompok kontrol adalah $27,54 > 12,83$ dengan t_{hitung} kelompok eksperimen $12,67 > t_{hitung}$ kelompok kontrol $6,34$.

Analisis data selanjutnya dilakukan uji *independent t-test* untuk menentukan apakah terdapat perbedaan peningkatan pengetahuan mahasiswa antara yang menggunakan media video pembuatan pasta segar dengan media *powerpoint*. Hasil perhitungan uji *independent t-test* diperoleh t_{hitung} $4,95 > t_{tabel}$ $2,01$ yang artinya bahwa terdapat perbedaan tingkat pengetahuan mahasiswa yang menggunakan media video pembuatan pasta segar dengan yang menggunakan media *powerpoint*. Perbedaan nilai terjadi sebab penggunaan media video pembuatan pasta segar sebagai media pembelajaran memiliki karakteristik yang dibutuhkan oleh mahasiswa. Media video menyajikan kombinasi visual dan audio yang kemudian menyediakan informasi melalui kombinasi gambar bergerak, teks, dan suara yang membantu menjelaskan materi pasta segar serta langkah-langkah pembuatan pasta segar yang mudah dipahami melalui pembelajaran menggunakan media video.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Rahminia et al., (2024) yang meneliti tentang Peningkatan Pengetahuan Tentang Materi Molecular Gastronomy Teknik Spherification Melalui Media Video Pembelajaran Pada Siswa Kelas XII SMK Negeri 60 Jakarta didapatkan hasil uji t pada signifikansi sebesar 0,05 dengan derajat kebebasan 34 menghasilkan t_{hitung} $15,90 > t_{tabel}$ $2,03$ yang berarti terdapat peningkatan pengetahuan siswa dalam penggunaan media video pembelajaran. Hal ini juga sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Fajurahman dan Ramdani (2022) tentang Efektivitas Penyuluhan Kesehatan Dengan Video Dan PowerPoint Terhadap Pengetahuan Kesehatan Reproduksi Remaja didapatkan hasil uji t pada signifikansi sebesar 0,05 menghasilkan t_{hitung} $5,44 > t_{tabel}$ $1,44$ yang artinya terdapat pengaruh yang sangat signifikan dengan media video terhadap pengetahuan kesehatan reproduksi remaja. Dapat disimpulkan bahwa hasil penelitian oleh Rahminia et al., dan Fajurahman dan Ramdani, sama dengan penelitian ini dimana penerapan media video berpengaruh positif dan signifikan terhadap peningkatan pengetahuan mahasiswa.

Penentuan peningkatan pengetahuan juga diuji pada uji N-Gain. Berdasarkan perhitungan N-Gain pada kelompok eksperimen yang menggunakan media video pembuatan pasta segar diperoleh N-Gain score sebesar 0,72 yang termasuk pada kategori tinggi.

Setelah dilakukan uji hipotesis, peneliti melakukan perhitungan skala likert untuk melihat respon mahasiswa dalam menilai keefektifan penggunaan media video pembuatan pasta segar. Respon mahasiswa dilihat dari dua aspek yaitu aspek tanggapan dan aspek reaksi. Hasil tertinggi didapatkan pada aspek tanggapan dengan rata-rata persentase sebesar 100%, pada aspek ini mahasiswa menunjukkan bahwa tampilan pada media video pembuatan pasta segar sangat baik dengan tampilan gambar dan suara yang jelas serta penggunaan bahasa yang mudah dipahami oleh mahasiswa sehingga mahasiswa memberi tanggapan pada indikator format sebesar 100% dan mahasiswa memberi tanggapan pada indikator relevansi

sebesar 100% karena mahasiswa merasa konten yang disampaikan pada media video sesuai dengan materi yang diajarkan sehingga mahasiswa merasa media video memberikan manfaat dan sesuai dengan kondisi pembelajaran saat ini.

Pada aspek reaksi mendapatkan rata-rata persentase skor sebesar 98,13%, pada aspek ini merupakan aspek yang mendapatkan respon terendah. Terdapat 3,75% mahasiswa memberi reaksi setuju pada indikator ketertarikan, 1,04% mahasiswa memberi reaksi setuju pada indikator kepuasan, 0,83% mahasiswa memberi reaksi setuju pada indikator percaya diri yang dimana 98,13% mahasiswa lainnya memberi reaksi sangat setuju pada indikator tersebut, hal tersebut yang menyebabkan skor pada aspek ini mendapatkan rata-rata terendah, namun aspek reaksi termasuk mendapatkan respon positif dari mahasiswa bahwa dengan media video pembuatan pasta segar membuat mahasiswa tertarik dengan materi pada media video yang disajikan dan merangsang rasa ingin tahu mahasiswa serta mahasiswa merasa media video dapat memberikan pengalaman belajar yang positif sehingga membuat mahasiswa percaya diri dengan kemampuannya dalam memahami materi dan menginterpretasikan pembuatan pasta segar. Hasil perhitungan skala likert dari kedua aspek tersebut didapatkan rata-rata persentase skor sebesar 99,06% dalam hal ini termasuk pada kategori sangat baik, dimana mahasiswa setuju bahwa media video sangat efektif digunakan sebagai media pembelajaran pada materi pasta segar. Hal serupa juga diungkapkan oleh Gusmania (2018) dalam penelitiannya yaitu pembelajaran dengan menggunakan media video scribe dapat dikatakan efektif dari pada pembelajaran tanpa menggunakan media video scribe. Hal ini artinya penggunaan media video efektif digunakan dalam proses pembelajaran sebab media video menyajikan visualisasi langsung dengan penjelasan yang lebih rinci. Media video memungkinkan untuk membantu pendidik memberikan penjelasan yang mungkin sulit dijelaskan hanya dengan teks. Langkah-langkah dan teknik pembuatan pasta segar yang sulit dijabarkan dengan teks akan lebih mudah dipahami oleh mahasiswa dengan melihat langsung melalui media video.

Berdasarkan hasil penelitian efektivitas penggunaan media video dengan mengukur peningkatan pengetahuan mahasiswa dapat disimpulkan bahwa penggunaan media video pembuatan pasta segar efektif terhadap peningkatan pengetahuan mahasiswa pada mata kuliah Makanan Kontinental. Penelitian tersebut menunjukkan bahwa media video memiliki kelebihan seperti penggunaannya tidak terbatas oleh jarak dan waktu, media video dapat diputar berulang-ulang, materi yang disampaikan mudah dipahami dan mudah diingat, memiliki kualitas gambar dan suara dengan jelas. Mahasiswa juga menunjukkan ketertarikan selama proses pembelajaran menggunakan media video.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil uji hipotesis penelitian dan pembahasan dapat ditarik kesimpulan bahwa penggunaan media video pembuatan pasta segar efektif terhadap peningkatan pengetahuan mahasiswa Tata Boga. Hasil teknik analisis data diperoleh nilai rata-rata *pre-test* kelompok eksperimen sebesar 61,63 dan untuk nilai rata-rata *post-test* kelompok eksperimen sebesar 89,17, pada kelompok kontrol diperoleh nilai rata-rata *pre-test* sebesar 61,42 dan nilai rata-rata *post-test* sebesar 74,25. Selisih peningkatan nilai yang menggunakan media video pembuatan pasta

segar memperoleh rata-rata 27,54, sedangkan selisih peningkatan nilai yang menggunakan media *powerpoint* memperoleh rata-rata 12,83.

Hasil pengujian hipotesis menggunakan uji t, yaitu uji *paired sample t-test* diperoleh nilai $t_{hitung} 12,67 > t_{tabel} 2,07$ untuk kelompok eksperimen, pada kelompok kontrol diperoleh nilai $t_{hitung} 6,34 > t_{tabel} 2,07$, artinya pada masing-masing kelompok nilai $t_{hitung} > t_{tabel}$ maka H_0 ditolak dan H_a diterima. Uji *independent t-test* menghasilkan nilai $t_{hitung} 4,95 > t_{tabel} 2,01$, karena nilai $t_{hitung} > t_{tabel}$ maka dapat dikatakan adanya perbedaan rata-rata peningkatan pengetahuan antara mahasiswa kelompok eksperimen dengan kelompok kontrol, hal ini menunjukkan bahwa H_0 ditolak dan H_a diterima. Uji N-Gain menghasilkan skor sebesar 0,72 dengan kesimpulan penggunaan media video pembuatan pasta segar dapat meningkatkan pengetahuan mahasiswa Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan angkatan 2022 pada kategori tinggi. Hasil perhitungan angket respon mahasiswa menggunakan skala likert mendapatkan hasil yang sangat baik yaitu 99,06% , artinya mahasiswa setuju penggunaan media video pembuatan pasta segar efektif terhadap peningkatan pengetahuan mahasiswa.

Berdasarkan hasil uji hipotesis penelitian dan pembahasan dapat ditarik kesimpulan bahwa terdapat efektivitas penggunaan media video pembuatan pasta segar terhadap peningkatan pengetahuan mahasiswa Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan angkatan 2022 pada Mata kuliah Makanan Kontinental.

DAFTAR PUSTAKA

- Gusmania, Y., & Wulandari, T. (2018). Efektivitas Penggunaan Media Pembelajaran Berbasis Video Terhadap Pemahaman Konsep Matematis Siswa. *Pythagoras*, 7 (1).
- Hadi, S. (2017, Mei). Efektivitas Penggunaan Video Sebagai Media Pembelajaran Untuk Siswa Sekolah Dasar. *Seminar Nasional Teknologi Pembelajaran dan Pendidikan Dasar*(15).
- Maslifah, M., & Wahyuningsih, U. (2020, Agustus). Penerapan Media Video Pembelajaran Kompetensi Dasar Membuat Pola Blus Sesuai Desain. *Jurnal Tata Busana*, 09(2). Retrieved 2023
- Sahla, R. O., Artanti, G. D., & Febriana, R. (2023). Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan Pasta Segar Pada Mata Kuliah Makanan Kontinental. *Jurnal Sosial dan Sains*, 3(8). Retrieved Oktober 2023
- Sugiyono. (2019). *Metode Penelitian Pendidikan*. Bandung: Alfabeta. Retrieved November 2023
- Wulandari, S., & Rahma, I. F. (2021). Efektivitas media video KineMaster terhadap hasil belajar matematika siswa secara daring. *Jurnal Analisa*, 7(1).