



## Pengembangan Media Video Tutorial Berbasis *Podcast* Pada Pembuatan *Puff Pastry*

Siti Fitriawati<sup>1,3</sup>, Guspri Devi Artanti<sup>2</sup>, Yeni Yulianti<sup>3</sup>

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

---

### Abstrak

Received: 18 April 2026

Revised: 29 April 2026

Accepted: 11 Mei 2026

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengembangkan dan menilai kelayakan media video tutorial berbasis *podcast* pada pembuatan *puff pastry*. Penelitian ini menggunakan metode penelitian *Research & Development (R&D)*. Model yang digunakan dalam penelitian ini yaitu model pengembangan ADDIE yang meliputi tahap *analyze, design, development, implementation and evaluation*. Teknik pengumpulan data pada penelitian ini yaitu menggunakan studi dokumen dan kuesioner, penelitian ini menggunakan instrumen validasi kelayakan produk yang diberikan ahli materi, ahli media, dan ahli bahasa, serta instrumen uji coba pengguna yang diberikan oleh pengguna media pada uji coba *one to one*, uji coba *small group*, dan uji *field test*. Teknik analisis data yang digunakan pada penelitian ini yaitu statistik deskriptif. Media ini dinilai layak oleh para ahli dengan persentase kelayakan yang sangat baik: 96% untuk materi, 87% untuk media, dan 94% untuk bahasa. Uji coba menunjukkan penerimaan positif dengan nilai rata-rata 92,8% pada uji *one to one*, 88,5% pada uji *small group*, dan 89% pada uji *field test*. Hasil pengembangan ini menunjukkan bahwa media video tutorial berbasis *podcast* pada pembuatan *puff pastry* yang dikembangkan layak digunakan dalam mata kuliah Pengolahan Kue Kontinental serta dapat membantu mahasiswa dalam mempelajari materi *puff pastry* sehingga lebih mudah dipelajari, menarik untuk dipahami, dan mudah diakses pada saat perkuliahan maupun ketika belajar secara mandiri.

**Kata Kunci:** video tutorial berbasis *podcast*, *puff pastry*, pengembangan

(\*) Corresponding Author: [sitifitriawatipurple@gmail.com](mailto:sitifitriawatipurple@gmail.com), [guspri@unj.ac.id](mailto:guspri@unj.ac.id), [yeni.yulianti@unj.ac.id](mailto:yeni.yulianti@unj.ac.id)

**How to Cite:** Fitriawati, S., Artanti, G., & Yulianti, Y. (2026). Pengembangan Media Video Tutorial Berbasis *Podcast* Pada Pembuatan *Puff Pastry*. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 12(5.C), 121-136. Retrieved from <https://jurnal.peneliti.net/index.php/JIWP/article/view/13063>.

---

### PENDAHULUAN

Pembuatan *puff pastry* merupakan salah satu materi yang diajarkan dalam mata kuliah Pengolahan Kue Kontinental. *Puff pastry* adalah *pastry* yang terbuat dari adonan tanpa ragi. Menurut *puff pastry* disebut juga sebagai *ratu segala pastry*, karena pembuatannya tidak mudah dan memerlukan keterampilan serta ketelatenan. Ciri khas adonan *puff pastry* adalah memasukkan lemak pada adonan dasar melalui proses pelipatan. *Puff pastry* dapat juga dikatakan *pastry* dengan lapisan-lapisan lemak yang berada di antara lapisan-lapisan adonan sehingga pada waktu pembakaran terbentuk suatu jaringan terbuka yang getas dan berlapis-lapis.

Sejalan dengan hasil survey awal kepada dosen pengampu mata kuliah Pengolahan Kue Kontinental Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes. pada mata kuliah Pengolahan Kue Kontinental di Program Studi Pendidikan Tata Boga proses pembelajaran masih menggunakan media pembelajaran *powerpoint* dan praktek

langsung. Media pembelajaran *powerpoint* sebagai media presentasi yang digunakan dosen untuk menyampaikan materi yang digunakan belum bervariasi. Sama halnya dengan pendapat dari Prasetyoingtyas et al. (2022: 168) yang berpendapat bahwa selama proses pembelajaran penggunaan media *powerpoint* sebagai media presentasi membuat peserta didik kurang tertarik dan memahami pelaksanaan pembelajaran dikarenakan pembelajaran yang monoton dan kurang bervariasi, yang berdampak pada peserta didik kurang memahami penyampaian materi dari pengajar.

Media pembelajaran konvensional cenderung membuat materi terasa monoton dan pada akhirnya menyebabkan kurangnya pemahaman akan materi yang disampaikan. Salah satu upaya yang dapat dilakukan dalam peningkatan pengetahuan, pemahaman, dan kreativitas peserta didik dalam memperoleh ilmu pengetahuan secara optimal adalah dengan mengembangkan media pembelajaran.

Berdasarkan hasil analisis awal diketahui bahwa dari beberapa pilihan jenis media yang penulis tulis responden berpendapat bahwa, jenis media yang sesuai untuk membantu proses pembelajaran *puff pastry* adalah media video tutorial berbasis *podcast* 30%, media video tutorial 15%, media video pembelajaran 10%, media audio visual 10%, media video 5%, media video tutorial dilengkapi animasi 5%, media *powerpoint* 5%, media *podcast* 5%, media *podcast* dan video pembelajaran 5%, media langsung 5%. Data yang diperoleh menunjukkan bahwa media video tutorial berbasis *podcast* memperoleh nilai tertinggi sebagai media pembelajaran pada pembuatan *puff pastry*.

Selanjutnya diperoleh alasan mengapa media pembelajaran tersebut dipilih, dikarenakan sudah banyak media video yang digunakan terbukti efektif digunakan dalam proses pembelajaran, dan kini *podcast* mulai berkembang sebagai inovasi baru sebagai media pembelajaran. Tujuannya adalah untuk meningkatkan pemahaman dan kemampuan mendengarkan peserta didik dalam menyimak materi *puff pastry*. Media pembelajaran ini berupa *podcast* yang dilengkapi dengan video tutorial, *podcast* berperan sebagai stimulus untuk merangsang minat dan fokus peserta didik, dan video tutorial berfungsi untuk menjelaskan langkah-langkah secara instruktif sehingga materi *puff pastry* menjadi lebih mudah dipahami. Dengan memanfaatkan teknologi yang terus berkembang, media ini menjadi variasi baru dalam pembelajaran, namun tetap efektif dan efisien.

Terkait hasil survey analisis kebutuhan sebelumnya 95,5% setuju bahwa media pembelajaran berupa video tutorial berbasis *podcast* menjadi lebih menarik dan mudah dipahami bagi mahasiswa. Menurut Supiani dan Supriyatno (2021), diacu dalam Rofiqodduri dan Wahyuningsih (2023: 3) menyatakan bahwa video tutorial memiliki keunggulan membuat materi lebih cepat dipahami dengan memperlihatkan gerakan tertentu, dapat diputar berulang kali sesuai kebutuhan sehingga dapat dijadikan media pembelajaran secara mandiri untuk meningkatkan kualitas belajar yang efektif dan efisien. Didukung dengan keunggulan *podcast* yang menawarkan solusi untuk mengatasi tantangan klasik dalam proses pembelajaran, seperti kurangnya minat peserta didik terhadap materi yang disampaikan. Penyampaian materi yang menarik, dengan narasi yang hidup, serta penggunaan audio yang interaktif, *podcast* menciptakan pengalaman belajar yang lebih menyenangkan dengan suasana baru namun tetap relevan bagi peserta didik (Khaeruddin, 2024).

Pengembangan media pembelajaran berupa *podcast* yang didalamnya terdapat media video tutorial dapat membantu peserta didik dalam memahami penjelasan materi *puff pastry* dengan cara menonton langkah-langkah pembuatannya melalui video tutorial yang dikemas didalam *podcast*. Hal tersebut dapat dibuktikan dari penelitian sebelumnya yang dilakukan oleh Laily, Kandriasari, dan Cahyana (2025), yaitu penelitian dengan judul “Pengembangan Video Pembelajaran *Podcast Dessert Fushion*” dalam penelitian tersebut menunjukkan bahwa video *podcast* ini dinilai layak membantu peserta didik dalam memahami materi yang dikemas secara menarik sehingga mudah dipahami. Model pengembangan yang menggunakan model ADDIE dengan hasil akhir layak digunakan dalam proses pembelajaran. Kemiripan dengan penelitian ini adalah pada penggunaan media *podcast* dan model pengembangannya yaitu ADDIE.

Berdasarkan penjelasan diatas, peneliti akan melakukan pengembangan media pembelajaran video tutorial berbasis *podcast* melalui penelitian yang berjudul “Pengembangan Media Video Tutorial Berbasis *Podcast* Pada Pembuatan *Puff Pastry*” dengan menggunakan model pengembangan ADDIE yang memastikan setiap proses tahapan pengembangan dirancang sesuai kebutuhan peserta didik, dikembangkan dengan kualitas yang baik, diuji secara valid untuk memastikan efektivitasnya, serta melalui evaluasi guna perbaikan berkelanjutan agar media yang dikembangkan dapat digunakan secara optimal dalam menyampaikan materi pembelajaran. Dengan adanya variasi media pembelajaran ini diharapkan dapat membantu proses pembelajaran menjadi lebih baik, dan membuat peserta didik lebih memahami materi *puff pastry* secara teoritis sehingga dapat mempersiapkan pemahaman materi sebelum melakukan praktikum dan meminimalisir terjadinya kegagalan dalam pembuatan *puff pastry*.

## **METODE**

Penelitian ini dilaksanakan di Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta sejak Januari 2023 hingga September 2025. Metode yang digunakan adalah *Research and Development (R&D)* dengan model pengembangan ADDIE (*Analyze, Design, Develop, Implement, Evaluate*). Model ini dipilih karena bersifat sistematis dan relevan dalam pengembangan media pembelajaran. Produk yang dikembangkan berupa video tutorial berbasis *podcast* pada materi *puff pastry* di mata kuliah Pengolahan Kue Kontinental. Pengembangan diawali dengan analisis kebutuhan mahasiswa dan dosen, dilanjutkan dengan perancangan Garis Besar Isi Media (GBIM), Jabaran Materi, naskah, dan *storyboard* yang divalidasi oleh para ahli. Tahap pengembangan dilakukan melalui proses produksi video di laboratorium *pastry* dan *podcast room* universitas, dengan keterlibatan videografer dan editor untuk memastikan kualitas media pembelajaran yang efektif dan menarik (Sugiyono, 2021).

Uji kelayakan produk dilakukan secara bertahap melalui validasi ahli materi, ahli media, dan ahli bahasa, serta uji coba pengguna dalam tiga tahap: *one-to-one*, *small group*, dan *field test* untuk menilai efektivitas, efisiensi, dan kemenarikan media. Instrumen penelitian berupa kuesioner skala Likert digunakan untuk mengukur tanggapan dan penilaian responden, sedangkan teknik analisis data menggunakan statistik deskriptif untuk menggambarkan hasil validasi dan uji coba. Hasil penilaian dari para ahli dan pengguna digunakan untuk merevisi media hingga

mencapai kategori kelayakan “baik” atau “sangat baik”. Melalui tahapan ADDIE ini, diharapkan media video tutorial berbasis podcast dapat meningkatkan kualitas pembelajaran mahasiswa dan efektivitas pengajaran dosen dalam mata kuliah Pengolahan Kue Kontinental (Tegeh et al., 2014: 42).

## **HASIL & PEMBAHASAN**

### **Hasil**

#### **1. Proses Pengembangan Produk**

Produk yang dikembangkan berupa media video tutorial berbasis podcast untuk materi pembuatan *puff pastry*, menggunakan model pengembangan ADDIE (*Analyze, Design, Develop, Implement, Evaluate*).

#### **Tahap Analisis (*Analyze*).**

Analisis kebutuhan dilakukan melalui *Google Form* pada 22 mahasiswa mata kuliah Pengolahan Kue Kontinental, menunjukkan 81,8% belum memahami materi *puff pastry* dan 86,4% mengalami kesulitan dalam praktik. Dosen pengampu juga menyatakan media pembelajaran masih terbatas pada *PowerPoint*. Sebanyak 95,5% mahasiswa setuju media video berbasis podcast akan memudahkan pemahaman, sehingga dipilih sebagai solusi inovatif pembelajaran.

#### **Tahap Desain (*Design*).**

Disusun instrumen penelitian (ahli materi, media, bahasa, pengguna) dan dokumen rancangan media meliputi GBIM, Jabaran Materi (JM), Naskah, dan Storyboard, yang telah divalidasi serta direvisi sesuai masukan dosen pembimbing agar lebih lengkap dan sistematis.

#### **Tahap Pengembangan (*Develop*).**

Video diproduksi melalui tahap pra-produksi, produksi, dan pasca-produksi menggunakan aplikasi CapCut. Proses ini mencakup pengambilan gambar di *Podcast Room TGCL* dan *Lab Pastry UNJ*, penyusunan naskah dan visualisasi materi, penambahan teks, audio, transisi, dan *subtitle*. Media kemudian divalidasi oleh ahli instrumen dan dinyatakan layak digunakan.

#### **Tahap Implementasi (*Implement*).**

Dilakukan uji coba oleh ahli materi, media, bahasa, serta pengguna melalui tigatahap: *one to one* (3 mahasiswa), *small group* (10 mahasiswa), dan *field test* (30 mahasiswa). Hasil menunjukkan kategori layak hingga sangat layak dengan nilai validasi 85–96%, serta komentar positif terkait kemudahan dan kejelasan media.

#### **Tahap Evaluasi (*Evaluate*).**

Evaluasi dilakukan pada setiap tahap berdasarkan hasil validasi dan revisi. Secara keseluruhan, media video tutorial berbasis podcast memperoleh rata-rata kelayakan di atas 89%, dinyatakan sangat layak dan efektif sebagai media pembelajaran praktikum pembuatan *puff pastry*.

## 2. Kelayakan Produk

### Kelayakan Aspek Materi

Uji coba ahli materi menggunakan lembar instrumen penelitian yang terdiri dari 5 aspek penilaian yaitu aspek kesesuaian materi RPS, CPMK, Sub-CPMK, aspek keakuratan materi, aspek kesesuaian materi pendukung pembelajaran, aspek ketaatan pada hukum dan perundang-undangan, aspek dimensi keterampilan. Kelima aspek tersebut terbagi menjadi 19 butir pertanyaan dengan skor maksimal 95 poin. Penilaian oleh ahli materi dilakukan sebanyak 2 tahap. Tahap 1 dilakukan pada tanggal 29 April 2025. Pada tabel dibawah ini dijabarkan hasil pengambilan data dari uji coba ahli materi tahap 1.

Berdasarkan perhitungan nilai uji coba materi tahap 1, diperoleh skor sebesar 81 dari total skor maksimal 95. Rata-rata skor sebesar 4,2 dan persentase penilaian 85% yang dapat dikategorikan “Baik”. Kesimpulan pada lembar instrumen penilaian yaitu “Layak untuk digunakan dengan revisi sesuai saran” dengan komentar dan saran berupa penambahan pengertian yang harus ditekankan kepada lembarannya bukan hanya pengembangan produk *puff pastry* saja serta pada tahap proses pemasukan lemak pada metode inggris tidak sesuai dan saran penambahan adegan pengisian *topping* ditambahkan sebelum tahap pengemasan.

Tabel 1. Perbaikan Media Video Tutorial Berbasis *Podcast* Pada Pembuatan *Puff Pastry* Aspek Materi

Tampilan Sebelum Revisi	Tampilan Sesudah Revisi
 <p>Belum terdapat pengertian yang menekankan pada lembaran produk <i>puff pastry</i>.</p>	 <p>Sudah dicantumkan pengertian tambahan yang menekankan pada lembaran produk <i>puff pastry</i>.</p>
 <p>Proses pemasukan lemak metode inggris yang tidak sesuai.</p>	 <p>Setelah diperbaiki proses pemasukan lemak metode inggris yang sudah sesuai.</p>



Video hanya menampilkan produk *puff pastry* tanpa tampilan yang sudah diisi dengan *topping*.



Setelah perbaikan ditambahkan *scene puff pastry* yang sudah diisi dengan *topping* yang diletakkan sebelum tahap pengemasan.

Setelah dilakukan perbaikan, dilakukan kembali penilaian tahap 2 oleh ahli materi. Penilaian tahap 2 dilakukan pada tanggal 9 Mei 2025. Berikut merupakan hasil penilaian pengembangan media tahap 2 yang dinilai oleh ahli materi.


Berdasarkan perhitungan nilai aspek materi, diperoleh skor sebesar 92 dari total skor maksimal 95. Rata-rata skor sebesar 4,8 dan persentase penilaian 96% yang dapat dikategorikan “Sangat Baik”. Kesimpulan pada lembar instrumen penilaian yaitu “Layak untuk digunakan” dengan komentar dan saran berupa “lanjutkan”.

#### **Kelayakan Aspek Media**

Uji coba ahli media menggunakan lembar instrumen penelitian yang terdiri dari 5 aspek penilaian yaitu aspek keefektifan layar, aspek audio atau suara, aspek kemudahan pengoprasian program, aspek konsistensi, dan aspek kemanfaatan. Kelima aspek tersebut terbagi menjadi 21 butir pertanyaan dengan skor maksimal 105 poin. Penilaian oleh ahli media dilakukan sebanyak 2 tahap. Tahap 1 dilakukan pada tanggal 20 Maret 2025. Pada tabel dibawah ini dijabarkan hasil pengambilan data dari uji coba ahli media tahap 1.

Berdasarkan perhitungan nilai uji coba media tahap 1, diperoleh skor sebesar 90 dari total skor maksimal 105. Rata-rata skor sebesar 4,2 dan persentase penilaian 85% yang dapat dikategorikan “Baik”. Kesimpulan pada lembar instrumen penilaian yaitu “Layak untuk digunakan dengan revisi sesuai saran” dengan komentar dan saran berupa perbaikan kata yang keliru, volume suara yang kurang jelas, *scene* bahan pembuatan diperbaiki dari sudut *angle*, dan penggantian contoh foto pendukung yang memiliki nama *brand* tertentu diganti dengan foto pendukung tanpa nama *brand* tertentu.

Tabel 2. Perbaikan Media Video Tutorial Berbasis *Podcast* Pada Pembuatan *Puff Pastry* Aspek Media

Tampilan Sebelum Revisi	Tampilan Sesudah Revisi
	
<p>Terdapat kata yang keliru pada bagian pengertian <i>puff pastry</i>.</p>	<p>Setelah diperbaiki kata yang keliru pada bagian pengertian <i>puff pastry</i>.</p>
	
<p><i>Angle scene</i> pada bahan pembuatan sebelum diperbaiki.</p>	<p><i>Angle scene</i> pada bahan pembuatan setelah diperbaiki.</p>
	
<p>Terdapat foto pendukung dengan nama <i>brand</i> tertentu.</p>	<p>Setelah perbaikan foto pendukung diganti dengan foto tanpa nama <i>brand</i> tertentu.</p>

Setelah dilakukan perbaikan, dilakukan kembali penilaian tahap 2 oleh ahli media. Penilaian tahap 2 dilakukan pada tanggal 24 Maret 2025. Berikut merupakan hasil penilaian pengembangan media tahap 2 yang dinilai oleh ahli media.

Berdasarkan perhitungan nilai aspek media, diperoleh skor sebesar 92 dari total skor maksimal 105. Rata-rata skor sebesar 4,3 dan persentase penilaian 87%

yang dapat dikategorikan “Baik”. Kesimpulan pada lembar instrumen penilaian yaitu “Layak untuk digunakan” tanpa komentar dan saran.

### **Kelayakan Aspek Bahasa**

Uji coba ahli bahasa menggunakan lembar instrumen penelitian yang terdiri dari 3 aspek penilaian yaitu aspek kelugasan, aspek komunikatif, aspek dialogis dan interaktif. Ketiga aspek tersebut terbagi menjadi 14 butir pertanyaan dengan skor maksimal 70 poin. Penilaian oleh ahli bahasa dilakukan sebanyak satu kali. Penilaian ahli bahasa dilakukan pada tanggal 22 April 2025. Pada tabel dibawah ini dijabarkan hasil pengambilan data dari uji coba ahli bahasa.

Berdasarkan perhitungan nilai uji coba bahasa, diperoleh skor sebesar 66 dari total skor maksimal 70. Rata-rata skor sebesar 4,7 dan persentase penilaian 94 % yang dapat dikategorikan “Sangat Baik”. Kesimpulan pada lembar instrumen penilaian yaitu “Layak untuk digunakan” dengan komentar dan saran berupa secara umum sudah baik dalam penggunaan bahasa.

Setelah dilakukan uji coba ahli materi, ahli media, dan ahli bahasa dilakukan uji coba pengguna kepada mahasiswa Pendidikan Tata Boga Angkatan 2022 Universitas Negeri Jakarta yang sudah mengambil mata kuliah Pengolahan Kue Kontinental. Uji coba yang dilakukan yaitu uji coba *one to one*, *small group*, dan *field test* sebagai berikut.

### **Uji Coba Pengguna**

Uji coba pengguna dilakukan dengan mengambil penilaian menggunakan lembar instrumen kepada mahasiswa. Uji coba dilakukan dalam tiga tahap diantaranya yaitu:

#### 1. Uji coba *one to one* (uji coba perorangan)

Uji coba perorangan dilakukan oleh 3 mahasiswa yang telah mengambil mata kuliah Pengolahan Kue Kontinental. Pemilihan responden uji *one to one* berdasarkan tingkat kognitif yang berbeda yang mewakili tingkat kognitif rendah, menengah, dan tinggi. Aspek yang dinilai pada tahap uji coba pengguna antara lain aspek materi, aspek media, aspek manfaat, aspek kemudahan pengguna yang terbagi menjadi 25 butir pernyataan dengan skor maksimum 375. Mahasiswa mengisi lembar instrumen penilaian serta memberi komentar dan saran terkait media video tutorial berbasis *podcast* yang diuji. Hasil penilaian beserta saran dan komentar akan dijadikan dasar dalam perbaikan media sebelum diuji ke tahap selanjutnya. Uji coba *one to one* dilakukan pada tanggal 19 Mei 2025.

Tabel 3. Perbaikan Media Video Tutorial Berbasis *Podcast* Pada Pembuatan *Puff Pastry* Uji Coba *One to One*

Tampilan Sebelum Revisi	Tampilan Sesudah Revisi
Video tidak bisa diunduh secara <i>offline</i> .	Video dapat diunduh secara <i>offline</i> .
Video sebelum diaplikasikan fitur pengurang kebisingan.	Video setelah diperbaiki dan setelah diaplikasikan fitur pengurang kebisingan.

Berdasarkan hasil perhitungan uji *one to one* diperoleh skor sebesar 348 dari total skor maksimal 375 Rata-rata skor sebesar 13,9 dan persentase penilaian 92,8% yang dapat dikategorikan “Sangat Baik”. Terdapat saran perbaikan terhadap media video tutorial berbasis *podcast* yang telah dikembangkan.

Kesimpulan pada lembar instrumen penilaian pada responden pertama yaitu kendala dalam mengakses video melalui *platform* YouTube jika pengguna tidak memiliki internet. Peneliti memberikan solusi berupa video yang diunggah pada platform YouTube dapat diunduh dengan fitur *download* yang tersedia di YouTube sehingga pengguna dapat menonton video selama 30 hari tanpa perlu internet. Solusi lainnya adalah pengguna dapat mengunduh video secara *offline* dengan aplikasi yang tersedia di *browser*, namun memerlukan memori yang cukup.

Responden kedua berkomentar suara pada video terasa berisik sebab bising pada saat proses *shooting*. Peneliti mengedit ulang video dengan menggunakan fitur penghilang bising pada aplikasi *CapCut* sehingga suara lebih jernih dan kebisingan hilang.

Responden ketiga berkomentar bahwa tidak semua metode pemasukan lemak dijelaskan pada video. Pada video yang dikembangkan hanya dua metode pemasukan lemak yang ditampilkan yaitu metode Prancis dan metode Inggris sebab keterbatasan durasi video yang terlalu panjang jika semua metode ditampilkan.

Kesimpulan pada lembar instrumen penilaian uji *one to one* yaitu “Layak untuk digunakan dengan revisi sesuai saran” uji coba dilanjutkan ke tahap selanjutnya yaitu tahap uji coba *small group*.

2. Uji coba *small group* (uji coba terbatas)

Uji coba terbatas dilakukan oleh 10 mahasiswa yang telah mengambil mata kuliah Pengolahan Kue Kontinental. Pemilihan responden uji coba *small group* berdasarkan jenis kelamin dan angkatan. Aspek yang dinilai pada tahap uji coba pengguna antara lain aspek materi, aspek media, aspek manfaat, aspek kemudahan pengguna yang terbagi menjadi 25 butir pernyataan dengan skor maksimum 1.250. Media video yang diuji sudah melalui perbaikan berdasarkan penilaian dan komentar uji coba *one to one*. Hasil penilaian beserta komentar dan saran uji coba *small group* akan dijadikan dasar dalam perbaikan media sebelum diuji ke tahap selanjutnya. Uji coba *small group* dilakukan pada tanggal 21 Mei 2025.

Tabel 4. Perbaikan Media Video Tutorial Berbasis *Podcast* Pada Pembuatan *Puff Pastry* Uji Coba *Small Group*





Transisi kurang rapi. Template video monoton.



Transisi dan template video sudah lebih bervariasi dan rapi.



Penempatan kamera mungkin bisa divariasikan.



Penempatan kamera sudah lebih bervariasi.

Berdasarkan hasil penilaian uji coba terbatas (*small group*) memperoleh nilai sebesar 89% yang dapat dinyatakan layak disertai komentar positif yang menyatakan bahwa media video sudah bagus, audio sudah terdengar dengan jelas, kualitas video sudah baik, disertai saran penempatan kamera dapat lebih divariasikan. Kemudian terdapat komentar terkait masukan untuk perbaikan video yang menyatakan bahwa durasi video masih terlalu panjang dan transisi video terlalu monoton. Perbaikan dilakukan dengan melakukan proses *editing* kembali terhadap media video yang dikembangkan dengan mengubah transisi yang terlalu monoton menjadi lebih bervariasi sehingga dapat meminimalisir rasa jenuh pada saat pengguna menonton video dan penambahan *scene* yang menampilkan hasil produk *puff pastry* dengan penempatan kamera yang lebih bervariasi.

Namun untuk komentar mengenai yang terlalu panjang, peneliti tidak dapat mempersingkat kembali video yang sudah disajikan sebab video yang dibuat sudah sesuai dengan ketentuan agar seluruh materi yang disajikan dapat tersampaikan secara maksimal. Berdasarkan kesimpulan dari 10 orang responden pada uji coba *small group* selanjutnya dilakukan uji coba lapangan (*field test*).

### 3. Uji coba *field test* (uji coba lapangan)

Uji coba dilakukan oleh 30 mahasiswa yang telah mengambil mata kuliah Pengolahan Kue Kontinental. Uji *field test* bertujuan untuk mengetahui kelayakan

hasil akhir pengembangan media video tutorial berbasis *podcast*. Aspek yang dinilai pada tahap uji coba pengguna antara lain aspek materi, aspek media, aspek manfaat, aspek kemudahan pengguna yang terbagi menjadi 25 butir pernyataan dengan skor maksimum 3.750. Uji coba *field test* dilakukan pada tanggal 22 Mei 2025.

Berdasarkan hasil perhitungan uji *field test* diperoleh skor sebesar 3.341 dari total skor maksimal 3.750 Rata-rata skor sebesar 111,3 dan persentase penilaian 89% yang dapat dikategorikan “Baik”. Terdapat saran dan komentar terhadap media video tutorial berbasis *podcast* yang telah dikembangkan. Pada tabel dibawah ini dijabarkan kesimpulan dan komentar dari responden uji coba *field test* (uji coba lapangan).

Tabel 5. Perbaikan Media Video Tutorial Berbasis *Podcast* Pada Pembuatan *Puff Pastry* Uji Coba *Field Test*

Tampilan Sebelum Revisi	Tampilan Sesudah Revisi
	
<p>Belum terdapat CPMK Sub CPMK yang dipaparkan.</p>	<p>Sudah terpapar CPMK Sub CPMK pada video.</p>

Terdapat komentar terkait masukan untuk perbaikan video yang menyatakan bahwa belum terdapat CPMK dan Sub-CPMK yang terpapar pada video. Perbaikan dilakukan dengan melakukan proses *editing* kembali terhadap media video yang dikembangkan dengan menambahkan tampilan yang memaparkan CPMK dan Sub-CPMK diawal video.

Berdasarkan hasil penilaian, kesimpulan serta komentar mahasiswa pada uji coba *field test* terhadap media video tutorial berbasis *podcast* dapat disimpulkan bahwa video yang diuji sudah layak digunakan dan dapat menjadi variasi media pembelajaran yang dapat menyampaikan materi *puff pastry* dengan baik sesuai dengan CPMK.

## Pembahasan

Media yang dikembangkan pada penelitian ini berupa video tutorial berbasis *podcast* yang mencakup materi *puff pastry*. Video tutorial berbasis *podcast* yang dikembangkan berisikan berbagai materi tentang *puff pastry* baik secara konsep maupun prosedur yang disajikan dengan format mp4. Video tutorial berbasis *podcast* ini juga berisikan cara pembuatan *puff pastry* beserta penjelasan yang meliputi pengertian *puff pastry*, alat dan bahan yang digunakan dalam pembuatan *puff pastry*, tahap pembuatan *puff pastry*, penjelasan karakteristik adonan *puff pastry*, tahap pemasukan lemak *puff pastry* dengan metode Prancis dan metode Inggris, tahap pelipatan adonan *puff pastry* dengan metode *single fold* dan *double fold*, tahap penggilasan adonan *puff pastry*, tahap pembentukan *puff pastry (make-up)* dengan bentuk kitiran aprikot dan *vol au vent*, tahap pemanggangan *puff pastry*, tahapan pengemasan *puff pastry*, tahapan penyimpanan *puff pastry*, penjelasan karakteristik hasil *puff pastry* yang baik, dan penjelasan karakteristik hasil *puff pastry* yang kurang baik.

Video tutorial berbasis *podcast* pada penelitian ini dikembangkan dengan model pengembangan ADDIE yang dikemukakan oleh Tegeh et al. (2014: 1) sebagai singkatan dari *Analysis, Design, Development, Implementation, Evaluation*. Meskipun model lainnya dapat diaplikasikan terhadap pengembangan media ini, namun pemilihan model ADDIE disesuaikan dengan media yang dikembangkan berupa video tutorial berbasis *podcast* pada pembuatan *puff pastry* yang materinya cukup kompleks. Hal ini sesuai dengan pernyataan Prasetyoingtyas et al. (2022) yang menyatakan bahwa materi *puff pastry* diketahui memiliki prosedur pembuatan yang tidaklah mudah, pembuatan *puff pastry* memerlukan perhatian khusus dan cukup sulit khususnya pada saat proses pelipatan. Pemilihan model pengembangan ADDIE sesuai untuk pengembangan media video tutorial berbasis *podcast*. Pemilihan model ADDIE didasari oleh materi *puff pastry* yang memerlukan urutan secara sistematis sehingga sesuai bila dikembangkan dengan model ADDIE. Model ADDIE cocok untuk pengembangan media pembelajaran pada ranah informasi verbal yang menekankan indra pendengaran dan penglihatan, cukup sederhana dan mudah dipahami setiap tahapan pengembangannya dapat meminimalisir kekurangan produk (Chairunnisa et al., 2022). Selain itu media yang dihasilkan dipastikan valid karena tahapannya melewati berbagai proses analisis yang mendalam. Selain itu model ADDIE memiliki susunan pengembangan yang sistematis dan terstruktur sehingga tepat untuk diimplementasikan untuk pengembangan media video tutorial berbasis *podcast*.

Salah satu kegiatan pada tahap *Development* yaitu penilaian oleh ahli untuk mengetahui kelayakan dari video yang dikembangkan. Penilaian yang dilakukan oleh ahli materi mendapatkan persentase nilai akhir sebesar 96%. Hal ini menunjukkan bahwa media video tutorial berbasis *podcast* telah akurat dengan RPS, CPMK, Sub CPMK sehingga memenuhi kriteria penilaian dan menghasilkan media video tutorial berbasis *podcast* yang sesuai dengan kebutuhan pembelajaran. Pada tahap pertama penilaian ahli materi, aspek dengan rata-rata paling kecil yaitu aspek keakuratan materi sebesar 3.6. Terdapat komentar berupa saran penambahan pengertian yang harus ditekankan kepada lembarannya bukan hanya pengembangan produk *puff pastry* saja, serta pada tahap proses pemasukan lemak pada metode Inggris tidak sesuai dan saran penambahan *scene* pengisian topping

ditambahkan sebelum tahap pengemasan. Hal ini sesuai dengan pernyataan. Hal ini sesuai dengan pernyataan Gisslen (2005: 265), diacu dalam Prasetyoingtyas (2022: 168) menyatakan bahwa kesulitan dalam pembuatan *puff pastry* terletak pada proses pelipatan yang memerlukan ketelitian dan perhatian khusus. Perbaikan yang dilakukan yaitu dengan melakukan *editing* ulang serta melakukan *shooting* ulang untuk memperbaiki tahap pemasukan lemak metode inggris yang tidak sesuai.

Tahap validasi oleh ahli media mendapatkan persentase nilai akhir 87% Hal ini menunjukkan bahwa aspek media tampilan visual beserta keterlaksanaan media sudah layak. Berbagai komponen media seperti teks, gambar, suara sudah berfungsi dengan baik. Hal ini sesuai dengan pendapat Tanjung dan Yani (2020) berpendapat bahwa media video tutorial adalah media yang menyajikan informasi melalui intruksi dalam bentuk gambar, foto, yang disertai dengan suara berupa musik, *sound effect*, narasi, teks, serta gambar animasi yang bergerak. Disertai keunggulan dibandingkan media pembelajaran lainnya, video tutorial mampu menarik perhatian serta minat peserta didik melalui media gambar bergerak, audio, dan teks (Batubara dan Batubara, 2020). Beberapa komentar dan saran dari ahli media seperti terdapat kata yang keliru pada bagian pengertian *puff pastry*, volume suara yang kurang jelas, terdapat *angle scene* pada bagian bahan pembuatan yang perlu diperbaiki, dan penggantian contoh foto pendukung yang memiliki nama *brand* tertentu. Perbaikan yang dilakukan yaitu dengan melakukan *editing* ulang dan memperbaiki kualitas volume suara pada video.

Pada tahap penilaian oleh ahli bahasa mendapatkan persentase nilai 94% tanpa saran dan komentar. Hal ini dapat disimpulkan bahwa penggunaan bahasa dalam pengembangan media video tutorial berbasis *podcast* pada pembuatan *puff pastry* sudah menggunakan bahasa yang komunikatif, dialogis, dan interaktif sesuai dengan KBBI dan EYD.

Hasil uji coba *one to one* menunjukkan angka persentase sebesar 93%. Terdapat komentar dari responden pertama yang menyarankan untuk menyediakan video melalui *platform* lain yang tidak memerlukan internet untuk mengaksesnya, komentar responden kedua berpendapat bahwa video sudah bagus namun suara video sedikit berisik. Komentar responden ketiga berpendapat bahwa video sudah bagus dan jelas tetapi tidak semua teknik pemasukan lemak dicontohkan. Perbaikan dilakukan dengan mengaktifkan fitur *download* secara *offline* dalam *platform* YouTube dan melakukan *editing* ulang untuk mengaktifkan fitur pengurang kebisingan. Hal ini sesuai dengan pendapat Syaifuddin dan Prastyo (2022) yang mengemukakan bahwa media *podcast* sangat mempermudah peserta didik dalam belajar. Mudah diakses melalui aplikasi YouTube, dapat ditonton secara langsung, dan peserta didik dapat memutar kembali siaran *podcast* sehingga memudahkan dalam memutar materi secara berulang-ulang.

Namun komentar responen ketiga yang berkomentar semua teknik pemasukan lemak tidak dicontohkan, belum dapat terealisasikan karena keterbatasan durasi video yang terlampau panjang dan saran dari dosen pembimbing penelitian yang menyarankan untuk mencontohkan metode pemasukkan lemak metode Prancis dan metode Inggris.

Hasil uji coba *small group* mendapat nilai sebesar 89%. Terdapat beberapa komentar yang berpendapat bahwa transisi kurang tapi, template video monoton dan penempatan kamera dapat lebih divariasikan. Perbaikan dilakukan dengan

melakukan *editing* ulang dengan mengaplikasikan transisi dan template video yang lebih bervariasi dan rapi. Hal ini sesuai dengan pendapat Levie dan Lentz (1982), diacu dalam Kustadi dan Darmawan (2020: 16) yang berpendapat bahwa fungsi atensi dalam media pembelajaran merupakan fungsi inti media visual yang berperan dalam mengarahkan perhatian peserta didik untuk berkonsentrasi terhadap isi pembelajaran yang dikemas secara menarik dengan makna visual yang ditampilkan disertai teks yang menjelaskan isi materi. Penyampaian materi yang menarik, dengan narasi yang hidup, serta penggunaan audio yang interaktif, podcast menciptakan pengalaman belajar yang lebih menyenangkan dengan suasana baru namun tetap relevan bagi peserta didik (Khaeruddin, 2024).

Hasil uji coba *field test* pada 30 mahasiswa memperoleh nilai sebesar 89% dengan kategori “Baik”. Respon positif ini menunjukkan bahwa media video tutorial berbasis podcast dapat mendorong motivasi belajar mahasiswa, dengan kualitas tampilan yang baik, penyajian materi yang menarik, serta mudah diakses secara praktis dan fleksibel. Hal ini sesuai dengan pendapat Shabrina et al. (2023) yang menjelaskan bahwa video *podcast* memberikan manfaat dalam proses pembelajaran guna meningkatkan kompetensi peserta didik. Serta meningkatkan keterampilan menyimak peserta didik yang dapat membantu meningkatkan kemampuan pendengarnya. Dengan menyimak peserta didik akan mengetahui informasi yang disampaikan (Lestari dan Fatonah, 2021). Namun terdapat komentar yang berpendapat bahwa belum terdapat CPMK dan Sub-CPMK yang dipaparkan sehingga dilakukan penambahan adegan yang menampilkan CPMK dan Sub-CPMK pada awal video.

## KESIMPULAN

Pengembangan media video tutorial berbasis *podcast* pada pembuatan *puff pastry* merupakan media pembelajaran yang dikembangkan dalam bentuk video tutorial berbasis *podcast* yang berisi materi *puff pastry* mencakup pengertian, karakteristik, alat dan bahan, tahapan pembuatan, pengemasan, penyimpanan, karakteristik hasil dari *puff pastry*. Materi *puff pastry* yang diajarkan dalam video menjelaskan metode Prancis dan metode Inggris serta metode pelipatan *single fold* dan *double fold*. Produk *puff pastry* yang dibuat dalam media ini adalah kitiran aprikot dan vol au vent.

Media video tutorial berbasis *podcast* pada pembuatan *puff pastry* dikembangkan dengan model pengembangan ADDIE dengan lima tahapan pengembangan yaitu: analisis (*analysis*), (2) perancangan (*design*), (3) pengembangan (*development*), (4) implementasi (*implementation*), dan (5) evaluasi (*evaluation*). Kelayakan media yang dikembangkan didasarkan pada penilaian yang dilakukan oleh para ahli dan uji coba pengguna. Hasil penilaian oleh ahli materi sebesar 96% dengan predikat “Sangat Baik”, ahli media sebesar 87% dengan predikat “Baik”, ahli bahasa sebesar 94% dengan predikat “Sangat Baik”. Pada uji coba *one to one* (uji coba perorangan) memperoleh nilai sebesar 92,8% yang dapat dikategorikan “Sangat Baik”, uji coba *small group* (uji coba terbatas) memperoleh nilai sebesar 88,5% yang dapat dikategorikan “Baik”, uji coba *field test* (uji coba lapangan) memperoleh nilai sebesar 89% yang dapat dikategorikan “Baik”.

Berdasarkan hasil penelitian diatas, dapat disimpulkan bahwa media video tutorial berbasis *podcast* pada pembuatan *puff pastry* yang dikembangkan layak

digunakan dalam mata kuliah Pengolahan Kue Kontinental. Media pembelajaran ini dapat membantu mahasiswa dalam mempelajari materi *puff pastry* yang dikemas dalam bentuk video tutorial berbasis *podcast* sehingga lebih mudah dipelajari, lebih menarik untuk dipahami, serta mudah diakses pada saat perkuliahan maupun ketika belajar secara mandiri.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Batubara, H. H., & Batubara, D. S. (2020). Penggunaan Video Tutorial Untuk Mendukung Pembelajaran Daring Di Masa Pandemi Virus Corona. *MUALLIMUNA : JURNAL MADRASAH IBTIDAIYAH*, 5, 74–84.
- Chairunnisa, R., Febriana, R., & Yulianti, Y. (2022). Pengembangan Media Video Tutorial Pembuatan Platted Brioche. *Universitas Negeri Jakarta*, 14, 9–39.
- Khaeruddin, K. (2024). Podcast; Media Ajar Kreatif Dalam Pembelajaran Sejarah. *Jurnal MediaTIK*, 6(1), 1–6.
- Kustadi, C., & Darmawan, D. (2020). *PENGEMBANGAN MEDIA PEMBELAJARAN Konsep & Aplikasi Pengembangan Media Pembelajaran Bagi Pendidik di Sekolah dan Masyarakat Edisi Pertama (Ke-1)*. KENCANA.
- Laily, S. N., Kandriasari, A., & Cahyana, C. (2025). Pengembangan Pembelajaran Video Podcast Makanan Fusion. *Wahana Pendidikan*, 11, 207–220.
- Lestari, D., & Fatonah, K. (2021). Pemanfaatan Media Podcast Dalam Pembelajaran Menyimak Bagi Siswa Kelas IV di SDN Kebon Jeruk 06 Jakarta Barat. *Jurnal Seminar*, 298–305.
- Prasetyoingtyas, A., Waluyo, D. A., Pascasarjana, S., Tutorial, V., Pastry, B. D., Pastry, P., & Pastry, P. P. (2022). Pengembangan Video Tutorial Untuk Pembelajaran Bakery Pastry Bagi Siswa Sekolah Menengah Kejuruan. *Jurnal Education and Development Institut Pendidikan Tapanuli Selatan*, 10(1), 167–171.
- Rofiqodduri, N., & Wahyuningsih, S. E. (2023). Kelayakan Media Pembelajaran Video Tutorial Kemeja Berfuring Pada Mata Kuliah Produksi Busana Pria. *Fashion and Fashion Education Journal*, 12(1), 1–9.
- Shabrina, F., Rosyida, F., Deffinika, I., & Budijanto. (2023). Pengembangan Video Podcast sebagai Media Pembelajaran Geografi Pada Materi Permasalahan Dinamika Kependudukan di SMA Negeri 1 Tempeh. *Jurnal Integrasi Dan Harmoni Inovatif Ilmu-Ilmu Sosial*, 3(9), 940–959.
- Sugiyono, P. D. (2021). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D* (D. I. Sutopo (ed.); Ke-3). ALFABETA, cv.
- Syaifuddin, M., & Prastyo, D. S. (2022). Pemanfaatan Podcast sebagai Media Alternatif Pembelajaran Jarak Jauh di SMP Negeri 1 Kajen. *Media Penelitian Pendidikan: Jurnal Penelitian Dalam Bidang Pendidikan Dan Pengajaran*, 16(1), 1–4.
- Tanjung, N., & Yani, A. N. (2020). Pengaruh Media Pembelajaran Berbasis Video Tutorial Terhadap Hasil Belajar Menjahit Kerah Kemeja Siswa Kelas XI SMK Negri 1 Stabat. *Jurnal Keluarga Sehat Sejahtera*, 18(2).
- Tegeh, I. M., Jampel, I. N., & Pudjawan, K. (2014). *Model Penelitian Pengembangan*. Graha Ilmu.