



Pengembangan Media Video Tutorial Pengolahan Daging Dengan Metode Grilling Dan Shallow Frying

Andika Candra Pratama¹, Rina Febriana², Guspri Devi Artanti³

^{1,2} Universitas Negeri Jakarta

Received: 9 Januari 2026

Revised: 22 Januari 2026

Accepted: 31 Januari 2026

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan media pembelajaran berupa video tutorial pengolahan daging dengan metode grilling dan shallow frying pada mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental di Sekolah Menengah Kejuruan (SMK). Latar belakang penelitian ini didasarkan pada rendahnya pemahaman peserta didik terhadap prosedur pengolahan daging, khususnya dalam menentukan teknik memasak dan tingkat kematangan daging yang tepat, serta keterbatasan media pembelajaran yang digunakan di sekolah. Penelitian ini menggunakan metode penelitian dan pengembangan (Research and Development) dengan model pengembangan Bergman dan Moore yang meliputi enam tahap, yaitu analisis, desain, pengembangan, produksi, penggabungan, dan validasi. Subjek penelitian meliputi ahli materi, ahli media, ahli bahasa, serta peserta didik SMK sebagai pengguna media. Teknik pengumpulan data dilakukan melalui angket penilaian kelayakan dan respon peserta didik. Hasil penelitian menunjukkan bahwa media video tutorial yang dikembangkan memperoleh kategori "sangat layak" berdasarkan penilaian ahli materi, ahli media, dan ahli bahasa, serta mendapatkan respon positif dari peserta didik pada uji coba perorangan, kelompok kecil, dan uji lapangan. Dengan demikian, media video tutorial pengolahan daging dengan metode grilling dan shallow frying dinyatakan layak digunakan sebagai media pembelajaran untuk mendukung proses pembelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental di SMK.

Kata Kunci: pengembangan media, media pembelajaran, video tutorial, pengolahan daging, grilling, shallow frying

(*) Corresponding Author: andikacandra.p032@gmail.com, rinafebriana@unj.ac.id, guspri@unj.ac.id

How to Cite: Pratama, A., Febriana, R., & Artanti, G. (2026). Pengembangan Media Video Tutorial Pengolahan Daging Dengan Metode Grilling Dan Shallow Frying. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 12(7.D), 10-25. Retrieved from <https://jurnal.peneliti.net/index.php/JIWP/article/view/13613>

PENDAHULUAN

Sekolah adalah lembaga pendidikan formal yang secara sistematis menyelenggarakan program pengajaran, pembelajaran, dan pendidikan untuk membantu peserta didik mengembangkan potensinya (Lina, dkk., 2019: 347). Potensi yang dikembangkan oleh peserta didik dapat berupa peningkatan keterampilan, menggali kompetensi, mencari ilmu, atau mengembangkan kepribadian. Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) merupakan satuan lembaga pendidikan formal yang menyelenggarakan pendidikan kejuruan pada jenjang pendidikan menengah yang mempersiapkan peserta didik terutama untuk mengembangkan potensinya di bidang tertentu. Salah satu jurusan yang terdapat di SMK adalah Jurusan Tata Boga.



Salah satu mata pelajaran wajib di SMK dari Jurusan Tata Boga pada fase F adalah mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental. Salah satu Capaian Pembelajaran (CP) pada mata pelajaran ini yang tercantum pada Modul Ajar tahun 2022/2023 yaitu mengolah dan menyajikan hidangan kontinental berbahan dasar daging dengan Tujuan Pembelajaran (TP) yaitu menganalisis dan membuat hidangan dari daging.

Salah satu pendukung Capaian Pembelajaran (CP) dan Tujuan Pembelajaran (TP) adalah dengan adanya penggunaan media pembelajaran. Menurut Trisiana (2020: 32) media pembelajaran merupakan benda yang diterapkan untuk menyampaikan suatu proses pembelajaran kepada penerima dalam proses pendidikan. Media pembelajaran diharapkan dapat menjadikan suasana belajar menjadi lebih mudah dan menarik dan materi yang diberikan menjadi lebih tersampaikan dengan maksimal.

Media pembelajaran yang diterapkan pada setiap sekolah berbeda antara satu sekolah dengan sekolah lainnya, oleh sebab itu perlu dilakukan observasi sebelumnya. Ketika masa Program Kegiatan Mengajar di SMK Negeri 27 Jakarta, dilakukan observasi pada mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental materi hidangan dari daging. Berdasarkan hasil pengamatan, media pembelajaran yang digunakan umumnya masih berupa *power point* dengan penyampaian komunikasi verbal melalui ucapan lisan pengajar atau metode mengajar ceramah sehingga dirasa masih kurang menarik. Pembelajaran materi hidangan dari daging pada mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental dirasa masih belum optimal. Hal ini ditunjukkan dengan catatan hasil praktikum peserta didik pada praktikum pengolahan hidangan dari daging. Berdasarkan catatan hasil praktikum tersebut, kesalahan yang sering dijumpai pada umumnya adalah olahan daging yang melekat pada *pan*, kesalahan dalam menentukan tingkat kematangan daging, dan daging yang hasilnya tidak empuk.

Peneliti melakukan analisis kebutuhan peserta didik dengan menyebarkan kuesioner melalui *Google Form* mengenai pembelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental materi hidangan dari daging khususnya pada prosedur penanganan pembuatan hidangan dari daging. Berdasarkan hasil jawaban peserta didik diperoleh bahwa 67,7% peserta didik menyatakan media pembelajaran yang digunakan pendidik dalam pembelajaran belum efektif. Kemudian 64,5% peserta didik menyatakan metode pembelajaran yang dibawa pendidik belum sesuai, dan 71% peserta didik menyatakan metode pembelajaran yang digunakan oleh guru belum efektif. Sebanyak 87,1% peserta didik merasa kesulitan saat mempelajari materi prosedur penanganan hidangan dari daging. 67,7% peserta didik menyatakan bahwa media pembelajaran yang digunakan pada materi prosedur penanganan hidangan dari daging membuat peserta didik kurang berkonsentrasi dan 87,1% peserta didik setuju jika pada materi ini dibutuhkan media pembelajaran baru. Berdasarkan hasil analisis tersebut disimpulkan bahwa peserta didik yang mengalami kesulitan mempelajari dan memahami materi hidangan dari daging karena kurangnya pemanfaatan media pembelajaran yang bervariasi sehingga peserta didik menginginkan sebuah media pembelajaran baru.

SMK Negeri 27 Jakarta termasuk sekolah yang memadai dalam hal perangkat digital karena terdapatnya fasilitas perangkat *laptop*, *LCD* dan *proyektor* untuk kegiatan pembelajaran. Selain itu, pemanfaatan gawai seperti *handphone*,

laptop, maupun *tablet* di sekolah diperbolehkan untuk peserta didik. Berdasarkan kondisi tersebut diperlukan pengembangan media pembelajaran yang mampu digunakan dengan perangkat digital agar bisa efisien secara waktu dan penyampaian, dan juga mudah untuk dipahami dan diserap oleh peserta didik.

Salah satu media pembelajaran yang dapat dijadikan solusi bagi kondisi tersebut adalah penggunaan media *audio visual*. Rinaldi, dkk. (2017: 3) dalam penelitiannya menyatakan bahwa media *audio visual* merupakan salah satu pilihan untuk memaksimalkan proses pembelajaran, karena media *audio visual* efisien untuk dikemas, lebih menarik, dan dapat diedit setiap saat. Selain itu, menurut Imany, dkk. (2019: 64) mengatakan media *audio visual* bisa mempermudah kegiatan pembelajaran karena penggunaan yang mudah dan jelas. Leshin, dkk., (1992) diacu dalam Arsyad (2017: 79-101) menyebutkan bahwa salah satu klasifikasi jenis media pembelajaran audio visual adalah video. Saat ini, media video untuk pembelajaran berkembang pesat dan sangat efektif dalam proses penyampaian pembelajaran bagi peserta didik dengan sedikit atau tanpa pengetahuan yang diperoleh sebelumnya (Hefter dan Berthold, 2020: 1).

Solusi terkait kondisi tersebut sesuai dengan hasil data analisis kebutuhan peserta didik yang sudah mempelajari mata pelajaran pengolahan dan penyajian makanan Kontinental terkait media yang cocok dalam membantu proses belajar pada materi prosedur hidangan dari daging, dari berbagai opsi media pembelajaran yang diberikan diperoleh 71% peserta didik menilai media video tutorial sesuai untuk membantu proses belajar. Penggunaan video tutorial sebagai media pembelajaran akan menghasilkan kegiatan pelajaran yang lebih menarik dan mudah untuk dipahami dibandingkan dengan media pembelajaran dengan jenis *audio* atau *visual* saja, karena media pembelajaran ini melibatkan penggunaan indera pendengaran dan penglihatan sehingga lebih menarik dan materi mampu lebih terserap oleh peserta didik. Menurut Hananta dan Sukardi (2018: 122) dalam penelitiannya menyatakan bahwa video sebagai media pembelajaran akan menarik perhatian peserta didik yang tidak aktif menjadi aktif dan dari yang tidak memahami menjadi ingin mencari tahu tentang setiap proses yang terjadi. Selain itu, peserta didik dalam kuesioner kebutuhan menilai bahwa media pembelajaran video tutorial menarik dan mudah digunakan dalam pembelajaran. Pernyataan tersebut sesuai dengan Fauzan dan Rahdiyanta (2017: 85) dalam penelitiannya menyatakan bahwa media berbasis video sangat praktis karena dapat langsung digunakan di perangkat digital. Penggunaan video pembelajaran efektif membuat peserta didik mengalami peningkatan motivasi dan hasil belajar dalam pembelajaran dan mampu menciptakan iklim pembelajaran yang lebih kondusif (Guswiani dkk., 2018: 695).

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Indah dkk., (2021: 41-48) berjudul “Pengembangan Media Video Tutorial Mata Pelajaran Pengolahan Pastry dan Bakery Siswa SMK Putra Anda Binjai” menyatakan bahwa media pembelajaran yang dikembangkan peneliti telah untuk digunakan sebagai media pembelajaran pengolahan kue sus (*choux pastry*) dengan bentuk *eclairs* dan *cream puff*, *love* (hati) dan badan angsa dengan nilai 94,01% pada kategori “Sangat Baik”. Kemudian penelitian yang dilakukan oleh Febriana dan Yulianti (2021: 257-267) tentang “Penerapan Video Tutorial Restaurant Mise en Place Untuk Meningkatkan Pengetahuan Siswa” diperoleh hasil bahwa terdapat pengaruh yang positif dan

signifikan dari penggunaan media pembelajaran video tutorial restaurant mise en place terhadap peningkatan hasil belajar siswa dengan nilai rata-rata *pre test* sebesar 55,9 dan *post test* sebesar 85,9 dengan rata-rata peningkatan sebesar 30. Penelitian-penelitian tersebut membuktikan bahwa pengembangan media video tutorial layak dikembangkan sebagai media pembelajaran. Oleh karena itu, peneliti tertarik untuk mengembangkan media pembelajaran video tutorial pada mata pelajaran Pengolahan dan penyajian makanan kontinental. Selanjutnya diperlukan suatu model prosedural dalam mengembangkan media video tutorial untuk materi prosedur penangan hidangan dari daging.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan Tarigan dkk., (2020: 1-8) berjudul “Pengembangan Video Simulasi Konseling Teknik Dispute Cognitive Untuk Meningkatkan Resiliensi” diperoleh hasil bahwa video simulasi dengan menggunakan model pengembangan Bergman dan Moore memperoleh hasil 87% dari ahli media dan dikategorikan sangat layak dan pada hasil uji coba pengguna media video simulasi mendapatkan hasil sebesar 77,6% dan dapat dikatakan layak digunakan oleh guru bimbingan dan konseling untuk meningkatkan resiliensi para peserta didiknya. Kemudian penelitian “Pengembangan Media Video Clip Pembuatan *Mother of Sauce* Mata kuliah Makanan Kontinental oleh Cahyani dkk., (2019: 1-9) dengan model pengembangan Bergman dan Moore berdasarkan hasil uji coba lapangan diperoleh hasil 95,2% dengan kategori dengan katagori sangat baik untuk pengembangan video klip. Berdasarkan 2 penelitian tersebut, maka penelitian ini akan mengadaptasi model Bergman dan Moore yang terdiri dari tahapan analisis, desain, pengembangan, produksi, penggabungan, dan validasi.

Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental merupakan salah satu mata pelajaran pada tingkat XI SMK Jurusan Tata Boga. Salah satu tujuan pembelajaran dalam Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental adalah Menganalisis dan Membuat Hidangan dari Daging dengan indikator yaitu prosedur penanganan hidangan dari daging. Pada materi ini peserta didik akan mempelajari pengolahan hidangan dari daging salah satunya prosedur penangan hidangan dari daging dengan berapa teknik diantaranya *grilling* dan *shallow frying*.

Berdasarkan hasil diskusi bersama guru pengampu mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental di SMK 27 Jakarta, di perlukan sebuah video tutorial yang tidak hanya menjelaskan sebuah prosedur penangan hidangan dari daging saja, akan tetapi perlu juga menyajikan sebuah kriteria hasil dari pengolahan dari daging salah satunya adalah menunjukan kriteria tingkat kematangan daging yang benar, karena belum adanya video tutorial baik secara penelitian ataupun video populer yang menjelaskan prosedur penanganan daging sekaligus menunjukan kriteria berbagai macam tingkat kematangan daging. Oleh sebab itu, peneliti akan mengembangkan media video tutorial dengan judul “Pengembangan Media Video Tutorial Pengolahan Daging dengan Metode *Grilling* dan *Shallow frying*”. Media video tutorial ini akan menyajikan kriteria hasil dari hidangan daging yang diolah dengan teknik tersebut dan kriteria berbagai macam tingkat kematangan daging. Hal tersebut agar video tutorial ini sesuai dengan kebutuhan guru di SMK 27 Jakarta dan sekaligus pembeda dengan video populer.

Peneliti berharap dengan adanya pengembangan media pembelajaran berupa video tutorial ini dapat menjadi salah satu upaya untuk mengembangkan media pembelajaran alternatif yang menarik, mudah diterapkan, dan media ini

dapat digunakan berulang-ulang sebagai kebutuhan pembelajaran dan dapat berguna bagi semua pihak yang nantinya akan menggunakan produk ini.

METODE

Penelitian ini merupakan penelitian dan pengembangan (*Research and Development*) yang bertujuan menghasilkan media pembelajaran berupa video tutorial pengolahan daging dengan metode *grilling* dan *shallow frying*. Penelitian dilaksanakan pada peserta didik kelas XI (fase F) kejuruan Tata Boga di SMK Negeri 27 Jakarta sebagai sasaran uji coba, sedangkan proses produksi video dilakukan di Laboratorium Pengolahan Tata Boga Universitas Negeri Jakarta. Waktu penelitian berlangsung dari Januari 2023 hingga Desember 2025. Model pengembangan yang digunakan adalah model Bergman dan Moore yang meliputi enam tahap, yaitu analisis, desain, pengembangan, produksi, penggabungan, dan validasi. Tahap analisis mencakup analisis masalah, sasaran, tugas, dan lingkungan; tahap desain meliputi penyusunan materi, desain umum, dan desain rinci; serta tahap pengembangan menghasilkan dokumen GBIM, jabaran materi, naskah video, storyboard, dan instrumen penelitian.

Validasi produk dilakukan oleh ahli materi, ahli media, dan ahli bahasa, serta dilanjutkan dengan uji coba kepada peserta didik melalui evaluasi satu lawan satu, kelompok kecil, dan evaluasi lapangan. Instrumen pengumpulan data berupa angket dengan skala Likert yang digunakan untuk menilai kelayakan media dan respon peserta didik. Teknik analisis data yang digunakan adalah analisis deskriptif kuantitatif dengan perhitungan persentase untuk menentukan tingkat kelayakan media dan kategori respon peserta didik. Hasil analisis digunakan sebagai dasar pengambilan keputusan terkait kelayakan media pembelajaran video tutorial yang dikembangkan serta kebutuhan revisi produk sebelum digunakan dalam proses pembelajaran.

HASIL & PEMBAHASAN

Hasil

1. Hasil Pengembangan Produk

Penelitian ini menghasilkan pengembangan media pembelajaran berupa video tutorial pengolahan hidangan dari daging dengan metode *grilling* dan *shallow frying* pada mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental. Pengembangan dilakukan menggunakan model Bergman & Moore yang meliputi tahap analisis, desain, pengembangan, produksi, penggabungan, dan validasi. Pada tahap analisis ditemukan bahwa peserta didik mengalami kesulitan memahami langkah kerja, menentukan tingkat kematangan daging, serta keterbatasan sarana praktik, khususnya untuk teknik *grilling*. Kondisi tersebut menunjukkan perlunya media pembelajaran visual yang mampu menampilkan prosedur memasak secara konkret, sistematis, dan akurat.

Tahap desain menghasilkan rancangan video tutorial yang tersusun atas desain umum dan desain rinci, mencakup tujuan pembelajaran, pemilihan daging, tingkat kematangan, teori dan demonstrasi metode *grilling* serta *shallow frying*, hingga kriteria hasil olahan. Selanjutnya pada tahap pengembangan disusun dokumen pendukung berupa Garis Besar Isi Media (GBIM), Jabaran Materi, storyboard, dan naskah video sebagai pedoman produksi. Proses produksi

dilaksanakan secara profesional di Laboratorium Pengolahan Universitas Negeri Jakarta dengan melibatkan tim produksi, sehingga menghasilkan video pembelajaran yang sesuai dengan desain dan tujuan instruksional.

Tahap akhir berupa validasi dilakukan oleh ahli media, ahli materi, ahli bahasa, serta melalui uji coba kepada peserta didik dalam tiga tahap. Hasil validasi menunjukkan bahwa video tutorial berada pada kategori “baik” hingga “sangat baik”, dengan persentase penilaian tertinggi pada uji coba lapangan. Dengan demikian, media video tutorial yang dikembangkan dinyatakan layak digunakan sebagai alat bantu pembelajaran untuk meningkatkan pemahaman dan keterampilan peserta didik dalam pengolahan hidangan dari daging dengan metode *grilling* dan *shallow frying*.

2. Kelayakan Produk

a. Kelayakan Aspek Media

Validasi oleh ahli media dilaksanakan pada tanggal 22 September 2025. Berikut merupakan hasil validasi media pembelajaran video tutorial oleh ahli media.

Tabel 1. Hasil Validasi Aspek Media

No	Indikator Penilaian	Skor
Audio		
1.	Suara pemeran dalam video terdengar jelas	5
2.	Penggunaan backsound yang digunakan sesuai dengan isi media	5
3.	Pengucapan dan intonasi suara sudah jelas	5
4.	Volume backsound sudah tepat	4
5.	Volume suara pemeran secara langsung sudah tepat	4
6.	Volume suara pemeran ketika <i>voice over</i> sudah tepat	4
Visual		
7.	Jenis huruf yang digunakan dapat terbaca dengan jelas	4
8.	Ukuran huruf yang digunakan sudah tepat	4
9.	Pemilihan warna pada huruf tidak menyulitkan pembacaan teks	4
10.	Durasi tampilan teks sudah tepat	4
11.	Letak teks tidak mengganggu tampilan video pembelajaran	4
12.	Pengambilan gambar pada video pembelajaran sudah tepat	4
13.	Percakapan dalam tampilan video pembelajaran sudah baik	4
14.	Media video menampilkan gambar dan informasi yang bertahap dengan baik	4
Kemudahan Media		
15.	Media video mudah digunakan oleh peserta didik	4
16.	Media video mudah digunakan oleh pendidik	4
17.	Media video dapat mempermudah kegiatan belajar mengajar	3
18.	Media video dapat digunakan secara personal	4
Total		74
Rata-rata		4,11
Persentase		82,2%
Kategori kualitas materi		Baik

$$\text{Persentase} = \frac{\sum x}{sMI} \times 100\%$$

$$= \frac{74}{90} \times 100\%$$

$$= 82,2\%$$

Keterangan:

$\sum x$ = Jumlah skor

SMI = Skor maksimal ideal

Berdasarkan penilaian dari ahli media, skor yang diperoleh sebesar 74 dari total skor maksimal yaitu 90. Rata-rata skor yang diperoleh sebesar 4,11 dan persentase penilaian 82,2% yang dapat dikategorikan “Baik” dengan keterangan layak dengan revisi seperlunya. Instrumen penilaian oleh ahli media juga berisi komentar berupa saran dan kesimpulan yang bertujuan sebagai masukan perbaikan agar materi dalam media pembelajaran yang dibuat dapat lebih baik lagi. Saran dan Kesimpulan dari ahli media yaitu ukuran font bisa dibesarkan sedikit atau pilih jenis huruf yang tidak rapat-rapat.

b. Kelayakan Aspek Materi

Validasi oleh ahli materi dilaksanakan pada tanggal 30 September 2025. Berikut merupakan hasil validasi media pembelajaran video tutorial oleh ahli materi.

Tabel 2. Hasil Validasi Aspek Materi

No	Indikator Penilaian	Skor
Materi		
1.	Materi sesuai dengan tujuan pembelajaran	5
2.	Materi yang disampaikan sudah mendalam	5
3.	Materi yang disampaikan dalam media pembelajaran sudah akurat	5
4.	Materi yang disajikan mendorong peserta didik untuk menumbuhkan rasa ingin tahu	4
Kesesuaian Media Dengan Materi		
5.	Sistematika prosedur pengolahan hidangan dari daging dengan metode <i>grilling</i> dan <i>shallow frying</i> sudah tepat disajikan dengan media video tutorial	4
6.	Cara penyelesaian prosedur pengolahan hidangan dari daging dengan metode <i>grilling</i> dan <i>shallow frying</i> sudah tepat disajikan dengan media video tutorial	4
Penyajian Materi		
7.	Materi yang disajikan dengan media video tutorial sudah sesuai dengan fasilitas yang ada di kelas	5
8.	Materi yang disajikan dalam media video tutorial sudah cukup runtut	5
9.	Setiap kalimat dalam video memiliki arti yang jelas	4
10.	Materi yang disajikan dalam media video tutorial sudah bersifat informatif dan tepat (teks, visual, audio)	4
11.	Materi yang disajikan dalam media video tutorial sudah sesuai dengan kebutuhan & karakteristik peserta didik.	4
12.	Materi yang disajikan dalam media video tutorial tidak mengandung unsur SARA dan kekerasan	5
Total		54
Rata-rata		4,5
Persentase		90%
Kategori kualitas materi		Sangat Baik

$$\text{Persentase} = \frac{\sum x}{sMI} \times 100\%$$

$$= \frac{54}{60} \times 100\%$$

$$= 90\%$$

Keterangan:

$\sum x$ = Jumlah skor

SMI = Skor maksimal ideal

Berdasarkan penilaian dari ahli materi, skor yang diperoleh sebesar 54 dari total skor maksimal yaitu 60. Rata-rata skor yang diperoleh sebesar 4,5 dan persentase penilaian 90% yang dapat dikategorikan “sangat baik”. Kesimpulan pada kuesioner penilaian dari ahli materi yaitu “Layak digunakan tanpa revisi”, instrumen penilaian oleh ahli materi juga berisi komentar berupa saran dan kesimpulan yang bertujuan sebagai masukan perbaikan agar materi dalam media pembelajaran yang dibuat dapat lebih baik lagi. Saran dan Kesimpulan dari ahli materi yaitu, tambahkan durasi pada tujuan instruksional dan durasi pada resep di setiap hidangan, istilah dalam Bahasa Inggris yang bisa di terjemahkan ke Bahasa Indonesia tolong di terjemahkan untuk mempermudah siswa dalam memahami materi, dan unggah video di youtube dan di google drive.

c. Kelayakan Aspek Bahasa

Validasi oleh ahli bahasa kepada Ibu Nuraini, S.Pd dilaksanakan pada tanggal 30 September 2025. Berikut merupakan hasil validasi media pembelajaran video tutorial oleh ahli bahasa.

Tabel 3. Hasil Validasi Aspek Bahasa

No	Indikator Penilaian	Skor
Bahasa		
1.	Bahasa yang digunakan dalam media video sudah sesuai dengan Pedoman Ejaan Bahasa Indonesia (PEUBI)	4
2.	Bahasa asing yang digunakan dalam media video sudah baik dan benar	5
3.	Bahasa yang digunakan sederhana dan efektif	5
4.	Bahasa yang digunakan sudah cukup komunikatif	5
5.	Kalimat yang digunakan tersusun dengan struktur yang baik	4
6.	Pesan atau informasi yang disampaikan mudah untuk dipahami	5
7.	Kalimat atau teks yang digunakan dapat memotivasi peserta didik	4
Total		32
Rata-rata		4,57
Persentase		91,4%
Kategori kualitas materi		Sangat Baik

$$\text{Persentase} = \frac{\sum x}{s_{MI}} \times 100\%$$

$$= \frac{32}{35} \times 100\%$$

$$= 91,4\%$$

Keterangan:

$\sum x$ = Jumlah skor

SMI = Skor maksimal ideal

Berdasarkan penilaian dari ahli bahasa, skor yang diperoleh sebesar 32 dari total skor maksimal yaitu 35. Rata-rata skor yang diperoleh sebesar 4,57 dan persentase penilaian 91,4% yang dapat dikategorikan “Sangat Baik” dengan keterangan sangat layak, tidak perlu direvisi. Instrumen penilaian oleh ahli bahasa juga berisi komentar berupa saran dan kesimpulan yang bertujuan sebagai masukan perbaikan agar materi dalam media pembelajaran yang dibuat dapat lebih baik lagi. Saran dan Kesimpulan dari ahli media yaitu perbaikan beberapa ejaan dan tanda baca yang kurang tepat, penulisan beberapa kata dalam bahasa inggris diberikan terjemahan Bahasa Indonesia, kata dan istilah dalam Bahasa inggris dibuat dalam tulisan huruf miring.

3. Uji Coba Perorangan (One to One)

Setelah melalui tahap validasi ahli, selanjutnya dilakukan uji coba oleh pengguna media. Uji coba dilakukan pada tanggal 16 Oktober 2025 terhadap 3 peserta didik kelas 12 SMK atau fase F yang sudah mendapatkan pembelajaran pada mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental dan setiap peserta didik yang dipilih mewakili tingkat kemampuan kognitif yaitu rendah, sedang, dan tinggi.

Tabel 4. Hasil Uji Coba Perorangan (One to One)

		Skor Responden		
No.	Indikator Penilaian	1	2	3
Karakteristik Media				
1.	Media video mudah digunakan oleh peserta didik	5	4	4
2.	Pesan atau materi dalam video tersampaikan dengan baik	5	5	4
3.	Materi yang disajikan dengan media video dapat digunakan sesuai dengan fasilitas yang ada di kelas	5	5	5
Materi				
4.	Materi pengolahan hidangan dari daging dengan metode <i>grilling</i> dan <i>shallow frying</i> disajikan sesuai dengan tujuan pembelajaran	5	5	5
5.	Materi yang diuraikan sudah lengkap	5	4	4
6.	Materi disajikan secara berurutan	5	4	4
7.	Peragaan prosedur pengolahan hidangan dari daging dengan metode <i>grilling</i> dan <i>shallow frying</i> disajikan dengan tepat dan menarik	4	4	4
Audio Visual				
8.	Suara pemeran dalam video terdengar jelas	4	3	3
9.	Backsound yang digunakan menarik	4	4	5
10.	Volume suara narator sudah tepat	4	3	3
11.	Volume backsound yang digunakan tidak mengganggu suara narrator	4	4	4
12.	Jenis huruf yang digunakan dapat terbaca dengan jelas	5	5	4
13.	Ukuran huruf disajikan dengan proporsi yang tepat	5	5	4
14.	Pemilihan warna pada huruf tidak menyulitkan pembacaan teks	5	5	5
15.	Peragaan yang dilakukan pemeran terlihat jelas dalam video	4	4	4
Total Skor		69	64	62

Tabel 5. Rekap Hasil Uji Coba Perorangan (One to One)

Responden	Jumlah Skor
Peserta didik 1	69
Peserta didik 2	64
Peserta didik 3	62
Total	195
Rata-rata	4,30
Persentase	86,6%
Kategori	Baik

$$\begin{aligned}
 \text{Persentase} &= \frac{\sum x}{s_{MI}} \times 100\% \\
 &= \frac{195}{(75 \times 3)} \times 100\% \\
 &= \frac{195}{(225)} \times 100\%
 \end{aligned}$$

$$= 86,6\%$$

Keterangan:

$\sum x$ = Jumlah skor

SMI = Skor maksimal ideal

Hasil pengujian dan penilaian pada uji coba perorangan mendapatkan skor total yaitu 195 dari maksimal skor 225, dengan rata-rata yaitu 4,30 dan persentase penilaian 86,60% yang dapat di kategorikan “Baik” dengan keterangan layak dengan revisi seperlunya. Terdapat komentar berupa kesimpulan dan saran pada uji coba perorangan ini yaitu volume suara pemeran taua narator terlalu kecil sehingga perlu dibesarkan. Hal ini juga ditunjukkan dengan skor dari responden 2 dan responden 3 pada butir penilaian nomor 8 dan nomor 10 terkait audio pemeran dan audio narator.

Hasil dari penilaian, kesimpulan, dan saran pada uji coba perorangan ini dijadikan sebagai dasar untuk perbaikan sebelum media video di uji kembali pada tahap uji coba kelompok kecil. Kesimpulan dan saran yang diberikan responden yaitu volume suara pemeran kurang jelas atau terlalu kecil.

4. Uji Kelompok Kecil (*Small Group*)

Tahap selanjutnya dilakukan uji coba kelompok kecil pada tanggal 23 Oktober 2025 terhadap 11 peserta didik kelas 12 SMK atau fase F yang sudah mendapatkan pembelajaran pada mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental yang mewakili setiap jenis kelamin.

Tabel 6. Hasil Uji Kelompok Kecil (*Small Group*)

No.	Indikator Penilaian	Skor Responden
Karakteristik Media		
1.	Media video mudah digunakan oleh peserta didik	48
2.	Pesan atau materi dalam video tersampaikan dengan baik	51
3.	Materi yang disajikan dengan media video dapat digunakan sesuai dengan fasilitas yang ada di kelas	47
Materi		
4.	Materi pengolahan hidangan dari daging dengan metode <i>grilling</i> dan <i>shallow frying</i> disajikan sesuai dengan tujuan pembelajaran	52
5.	Materi yang diuraikan sudah lengkap	51
6.	Materi disajikan secara berurutan	51
7.	Peragaan prosedur pengolahan hidangan dari daging dengan metode <i>grilling</i> dan <i>shallow frying</i> disajikan dengan tepat dan menarik	50
Audio Visual		
8.	Suara pemeran dalam video terdengar jelas	53
9.	Backsound yang digunakan menarik	54
10.	Volume suara narator sudah tepat	54
11.	Volume backsound yang digunakan tidak mengganggu suara narrator	48
12.	Jenis huruf yang digunakan dapat terbaca dengan jelas	45
13.	Ukuran huruf disajikan dengan proporsi yang tepat	45
14.	Pemilihan warna pada huruf tidak menyulitkan pembacaan teks	41
15.	Peragaan yang dilakukan pemeran terlihat jelas dalam video	51
Total Skor dari 11 responden		741
Rata-rata		4,48
Persentase		89,8%
Kategori		Baik

$$\begin{aligned}
 \text{Persentase} &= \frac{\sum x}{s_{\text{MI}}} \times 100\% \\
 &= \frac{741}{(75 \times 11)} \times 100\% \\
 &= \frac{741}{(825)} \times 100\% \\
 &= 89,8\%
 \end{aligned}$$

Keterangan:

$\sum x$ = Jumlah skor

SMI = Skor maksimal ideal

Hasil pengujian dan penilaian pada uji coba kelompok kecil mendapatkan skor total yaitu 741 dari maksimal skor 825, dengan rata-rata yaitu 4,48 dan persentase penilaian 89,80% yang dapat di kategorikan “Baik” dengan keterangan layak dengan revisi seperlunya. Terdapat komentar berupa kesimpulan dan saran pada uji coba kelompok kecil ini yaitu pemilihan warna pada teks karena di beberapa bagian ada yang tidak terlihat atau tidak kontras dengan videonya, dan terdapat juga saran agar ukuran teks diperbesar. Hal ini juga ditunjukkan dengan skor dari beberapa responden pada butir penilaian nomor 12 hingga 14 diberikan skor 3. Selain itu terdapat saran untuk video yang diunggah di youtube bisa ditambahkan stempel waktu atau bagian per waktu di deskripsi video yang tersedia di youtube.

Hasil dari penilaian, kesimpulan, dan saran pada uji coba kelompok kecil ini dijadikan sebagai dasar untuk perbaikan sebelum media video di uji kembali pada tahap uji coba lapangan. Kesimpulan dan saran yang diberikan responden yaitu beberapa teks tidak terlihat atau kurang jelas, sehingga warna dan ukuran bisa disesuaikan dan penambahan stempel waktu atau bagian per waktu di deskripsi video di youtube.

5. Uji Lapangan (Field Test)

Tahap selanjutnya dilakukan uji coba lapangan pada tanggal 29 Oktober 2025 terhadap 30 peserta didik kelas 12 SMK atau fase F yang sudah mendapatkan pembelajaran pada mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental. Peserta didik dikumpulkan dalam satu kelas, secara tertib seperti suasana pembelajaran di kelas.

Tabel 6. Hasil Uji Lapangan (Field Test)

No.	Indikator Penilaian	Skor Responden
Karakteristik Media		
1.	Media video mudah digunakan oleh peserta didik	145
2.	Pesan atau materi dalam video tersampaikan dengan baik	141
3.	Materi yang disajikan dengan media video dapat digunakan sesuai dengan fasilitas yang ada di kelas	141
Materi		
4.	Materi pengolahan hidangan dari daging dengan metode <i>grilling</i> dan <i>shallow frying</i> disajikan sesuai dengan tujuan pembelajaran	143
5.	Materi yang diuraikan sudah lengkap	142
6.	Materi disajikan secara berurutan	142
7.	Peragaan prosedur pengolahan hidangan dari daging dengan metode <i>grilling</i> dan <i>shallow frying</i> disajikan dengan tepat dan menarik	141
Audio Visual		
8.	Suara pemeran dalam video terdengar jelas	142
9.	Backsound yang digunakan menarik	138

10. Volume suara narator sudah tepat	138
11. Volume backsound yang digunakan tidak mengganggu suara narrator	140
12. Jenis huruf yang digunakan dapat terbaca dengan jelas	138
13. Ukuran huruf disajikan dengan proporsi yang tepat	134
14. Pemilihan warna pada huruf tidak menyulitkan pembacaan teks	135
15. Peragaan yang dilakukan pemeran terlihat jelas dalam video	145
Total Skor dari 30 responden	2105
Rata-rata	4,35
Persentase	93,5%
Kategori	Sangat Baik

$$\text{Persentase} = \frac{\sum x}{s_{MI}} \times 100\%$$

$$= \frac{2.105}{(75 \times 30)} \times 100\%$$

$$= \frac{2.105}{(2.250)} \times 100\%$$

$$= 93,5\%$$

Keterangan:

$\sum x$ = Jumlah skor

s_{MI} = Skor maksimal ideal

Hasil pengujian dan penilaian pada uji coba lapangan mendapatkan skor total yaitu 2.105 dari maksimal skor 2.250, dengan rata-rata yaitu 4,35 dan persentase penilaian 93,55% yang dapat di kategorikan “Sangat Baik” dengan keterangan sangat layak tidak perlu direvisi. Tidak ada ada komentar berupa saran lebih lanjut pada uji tahap ini sehingga media dianggap layak.

6. Respon Peserta Didik

Respon peserta didik terhadap media pembelajaran video tutorial pengolahan daging dengan metode *grilling* dan *shallow frying* dilakukan saat uji lapangan terhadap 30 peserta didik dengan menggunakan instrumen penelitian berupa angket respon yang terdiri dari 2 aspek penilaian yaitu ketertarikan dan kepuasan yang terbagi atas 5 butir pernyataan dengan skor maksimum 25 poin.

Tabel 7. Hasil Respon Peserta Didik

No.	Indikator Penilaian	Skor Responden
Ketertarikan		
1.	Materi yang disajikan dalam media pembelajaran mendorong peserta didik untuk menumbuhkan rasa ingin tahu	137
2.	Media video dapat meningkatkan motivasi belajar	137
Kepuasan		
3.	Media video dapat membantu memahami materi dengan jelas	146
4.	Media video memberikan pengalaman belajar secara mandiri	144
5.	Media video merupakan media pembelajaran yang sangat praktis untuk digunakan	144
Total Skor dari 30 responden		708
Rata-rata		4,71
Persentase		94,4%
Kategori		Sangat Kuat

$$\text{Persentase} = \frac{\sum x}{s_{MI}} \times 100\%$$

$$= \frac{708}{(25 \times 30)} \times 100\%$$

$$= \frac{708}{(750)} \times 100\%$$

= 94,4%

Keterangan:

$\sum x$ = Jumlah skor

SMI = Skor maksimal ideal

Hasil respon peserta didik yang dikonversikan pada tingkat pencapaian di atas menunjukkan nilai persentase 94,4% yang masuk ke dalam kualifikasi “Sangat Kuat”. Hal ini menunjukkan bahwa peserta didik merasa tertarik dan merasa puas dengan memberikan respon sangat positif terhadap media pembelajaran video tutorial pengolahan daging dengan metode *grilling* dan *shallow frying*.

PEMBAHASAN

Hasil penelitian pengembangan media video tutorial pengolahan daging dengan metode *grilling* dan *shallow frying* menunjukkan bahwa seluruh tahapan pengembangan telah dilaksanakan secara sistematis sesuai dengan teori yang dijelaskan pada Bab II. Pemilihan model pengembangan Bergman & Moore dalam penelitian ini terbukti relevan karena model ini memang dirancang khusus untuk produksi media audiovisual, terutama video interaktif. Sebagaimana dijelaskan oleh Gustafson & Branch dalam Tegeh dkk. (2014:25-26), model Bergman & Moore terdiri dari enam tahap utama, yaitu analisis, desain, pengembangan, produksi, penggabungan, dan validasi, yang masing-masing memiliki komponen input, output, serta evaluasi. Penerapan model ini dalam penelitian memungkinkan proses pengembangan berjalan terstruktur, karena setiap hasil pada satu tahap menjadi dasar untuk tahap berikutnya. Hal ini terbukti dari keberhasilan dalam menghasilkan dokumen pengembangan seperti Garis Besar Isi Media (GBIM), Jabaran Materi (JM), storyboard, dan naskah video yang sesuai dengan kaidah pengembangan media.

Pada tahap analisis, peneliti menemukan sejumlah permasalahan, seperti kesulitan peserta didik dalam menentukan tingkat kematangan daging dan tidak tersedianya alat *grill* di sekolah. Temuan tersebut sejalan dengan konsep analisis kebutuhan yang dikemukakan Hidayati & Zulandri (2021: 29), bahwa pengembangan media harus dilandasi identifikasi masalah nyata di lapangan. Dari analisis pengguna, diketahui bahwa peserta didik berada pada rentang usia 16–18 tahun dan terbiasa menggunakan perangkat digital, sehingga media video tutorial dianggap tepat sebagai solusi pembelajaran. Temuan ini mendukung teori Firmadani (2020:94) dan Nurfadillah dkk. (2021: 157) yang menyatakan bahwa pemanfaatan teknologi *audio visual* dapat meningkatkan efektivitas pembelajaran, khususnya dalam konteks vokasional.

Tahap desain dan pengembangan yang menghasilkan desain umum, desain rinci, GBIM, JM, *storyboard*, serta naskah video menunjukkan penerapan yang sesuai dengan teori Bergman & Moore mengenai kebutuhan perencanaan visual dan audio yang detail. Hal ini menunjukkan bahwa dalam pengembangan multimedia, perencanaan skrip dan storyboard sangat penting untuk menghasilkan video yang bermutu. Pada tahap produksi, hasil penelitian menunjukkan bahwa proses perekaman melibatkan tim profesional dan dilakukan di lingkungan laboratorium sesuai kebutuhan praktik. Kondisi ini memperkuat pemikiran Riyana dalam Usman dan Husnan (2020: 61) bahwa kualitas media pembelajaran dipengaruhi oleh

kejelasan visual, ketepatan sudut pengambilan gambar, dan kemampuan video dalam menggambarkan prosedur secara konkret.

Penggabungan media menggunakan aplikasi *CapCut Pro* berhasil menghasilkan video dengan kualitas visual dan audio yang baik, serta memanfaatkan fitur auto-caption, efek visual, dan ketelitian waktu yang tinggi. Revisi yang dilakukan berdasarkan masukan dosen pembimbing juga sejalan dengan prinsip evaluasi berkelanjutan dalam model Bergman & Moore, yakni bahwa setiap tahap harus dievaluasi sebelum berlanjut.

Validasi yang dilakukan oleh ahli media, ahli materi, dan ahli bahasa menunjukkan hasil yang sangat baik. Ahli media memberikan skor kelayakan 82,2%, ahli materi 90%, dan ahli bahasa 91,4%. Temuan ini membuktikan bahwa video tutorial telah memenuhi kriteria kelayakan isi, bahasa, dan tampilan, serta mendukung pendapat Tafonao (2018:108) bahwa media pembelajaran yang baik harus mampu menyampaikan pesan secara jelas, komunikatif, dan menarik. Hasil uji coba perorangan, kelompok kecil, dan uji lapangan masing-masing menunjukkan persentase 86,6%, 89,8%, dan 93,5%, yang seluruhnya berada dalam kategori baik hingga sangat baik. Temuan ini konsisten dengan penelitian-penelitian relevan seperti Indah dkk., (2021: 43) dan Aprillia dan Dewi (2019: 6), yang menunjukkan bahwa media video tutorial memiliki efektivitas tinggi dalam meningkatkan pemahaman peserta didik pada pembelajaran praktik.

Selain itu, materi yang disajikan pada video sangat sesuai dengan teori pengolahan daging yang telah diuraikan pada Bab II. Prosedur pemilihan daging, teknik *grilling*, teknik *shallow frying*, serta tingkat kematangan daging yang divisualisasikan dalam video sesuai dengan konsep yang dijelaskan oleh Campbell dkk. (2012: 98-99). Ketepatan materi ini semakin diperkuat oleh skor validasi ahli materi yang sangat tinggi, sehingga dapat disimpulkan bahwa video tutorial telah memenuhi aspek keilmuan dan prosedural dalam teknik memasak kontemporer.

Secara keseluruhan, hasil penelitian menunjukkan bahwa media video tutorial yang dikembangkan memenuhi fungsi media pembelajaran sebagaimana dijelaskan oleh Nurrita (2018: 176-178), yakni meningkatkan motivasi, memperjelas penyajian pesan, dan memfasilitasi pembelajaran yang lebih efektif. Respons positif peserta didik dengan skor 94,4% atau dikategorikan “Sangat Baik” menunjukkan bahwa video tutorial tidak hanya menarik tetapi juga membantu mereka mengatasi kesulitan dalam memahami teknik pemasakan secara langsung. Dengan demikian, pengembangan media video tutorial melalui model Bergman & Moore terbukti memberikan kontribusi signifikan terhadap peningkatan kualitas pembelajaran pada mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental di SMK Negeri 27 Jakarta.

KESIMPULAN

Pengembangan media video tutorial pengolahan daging dengan metode *grilling* dan *shallow frying* merupakan media pembelajaran yang dikembangkan dalam bentuk media *audio visual* yang berisi materi mengenai pemilihan daging, kriteria daging yang baik, jenis-jenis tingkat kematangan daging, langkah-langkah pengolahan menggunakan metode *grilling* dan *shallow frying*, beserta kriteria hasil pengolahan dengan metode tersebut. Materi disusun secara sistematis mulai dari teori dasar hingga praktik pengolahan, dilengkapi visualisasi proses pemanggangan

dan penggorengan dangkal, serta contoh hasil akhir hidangan. Media ini dirancang untuk membantu peserta didik memahami prosedur pengolahan secara tepat dan akurat, terutama pada teknik yang membutuhkan penguasaan keterampilan praktik dan pengamatan visual terhadap perubahan fisik daging selama proses pemasakan.

Media video tutorial ini dikembangkan menggunakan model pengembangan Bergman dan Moore yang terdiri atas enam tahapan, yaitu: (1) analisis, (2) desain, (3) pengembangan, (4) produksi, (5) penggabungan, dan (6) validasi. Setiap tahap menghasilkan output yang menjadi dasar bagi tahap selanjutnya, sehingga proses pengembangan berlangsung sistematis dan terkontrol. Kelayakan media dinilai berdasarkan validasi para ahli serta hasil uji coba kepada peserta didik. Hasil penilaian ahli media memperoleh skor 82,2% dengan kategori “Baik”, ahli materi memperoleh skor 90% dengan kategori “Sangat Baik”, dan ahli bahasa memperoleh skor 91,4% dengan kategori “Sangat Baik”. Pada uji coba perorangan, media memperoleh skor 86,6% yang termasuk kategori “Baik”; pada uji coba kelompok kecil memperoleh skor 89,8% dengan kategori “Baik”; dan pada uji coba lapangan memperoleh skor 93,5% dengan kategori “Sangat Baik”. Respon peserta didik yang dilakukan pada saat uji coba lapangan mendapatkan skor 94,4% yang termasuk kategori “Sangat Kuat”. Hal ini menunjukkan bahwa peserta didik merasa tertarik dan merasa puas dengan memberikan respon sangat positif terhadap media pembelajaran video tutorial pengolahan daging dengan metode *grilling* dan *shallow frying*.

Berdasarkan hasil penelitian tersebut, dapat disimpulkan bahwa media video tutorial pengolahan daging dengan metode *grilling* dan *shallow frying* yang dikembangkan dinyatakan layak digunakan sebagai media pembelajaran pada mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental. Media ini mampu membantu peserta didik dalam memahami prosedur teknik memasak secara lebih jelas, menarik, dan mudah diikuti, serta dapat diakses kapan saja baik pada saat pembelajaran di kelas maupun saat belajar secara mandiri. Dengan demikian, media video tutorial ini efektif digunakan sebagai alternatif sumber belajar yang mendukung peningkatan kompetensi peserta didik dalam pengolahan hidangan berbasis daging.

DAFTAR PUSTAKA

- Arsyad, A. (2017). *Media Pembelajaran* (A. Rahman (ed.); 20th ed.). Rajawali Pers.
- Cahyani, A. A., Febriana, R., & Mariani. (2019). Development of learning media video clip making mother sauce in continental food. *Journal of Physics: Conference Series*, 1273(1). <https://doi.org/10.1088/1742-6596/1273/1/012057>
- Fauzan, M. A., & Rahdiyanta, D. (2017). Pengembangan Media Pembelajaran Berbasis Video. *Jurnal Dimensi Pendidikan Dan Pembelajaran*, 3(January 2016), 82–88.
- Febriana, R., & Yulianti, Y. (2021). Untuk Meningkatkan Pengetahuan Siswa. *Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat, 2021*, 2021.
- Guswiani, W., Darmawan, D., Hamdani, N. A., & Noordiyana, M. A. (2018). Efektivitas Penggunaan Video Pembelajaran Dalam Pembelajaran Front Office Di Kelas XI Akomodasi. *JTEP-Jurnal Teknologi Pendidikan Dan*

- Pembelajaran*, 3(2), 688–698.
- Hananta, R. O., & Sukardi, T. (2018). Pengembangan Model Media Video pada Pembelajaran Praktik Pemesinan Bubut. *Jurnal Dinamika Vokasional Teknik Mesin*, 3(2), 121–129. <https://doi.org/10.21831/dinamika.v3i2.21409>
- Hefter, M. H., & Berthold, K. (2020). Preparing learners to self-explain video examples: Text or video introduction? *Computers in Human Behavior*, 110. <https://doi.org/10.1016/j.chb.2020.106404>
- Imany, S., Artanti, G. D., & Kandriasari, A. (2019). Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan Chiffon Cake Pada Mata Kuliah Kue Kontinental. *Media Pendidikan, Gizi, Dan Kuliner*, 8(2), 63–66. <https://doi.org/10.17509/boga.v8i2.21966>
- Indah, N., Tresno Ingtyas, F., Agustina Dalimunthe, D., Prodi Pendidikan Tata Boga Jurusan PKK, A., Teknik, F., Negeri Medan, U., & Prodi Pendidikan Tata Boga Jurusan PKK, P. (2021). *GARNISH : Jurnal Pendidikan Tata Boga PENGEMBANGAN MEDIA VIDEO TUTORIAL MATA PELAJARAN PENGOLAHAN PASTRY DAN BAKERY SISWA SMK PUTRA ANDA BINJAI*. 5(2).
- Lina, L., Suryana, D., & Nurhafizah, N. (2019). Penerapan Model Evaluasi CIPP dalam Mengevaluasi Program Layanan PAUD Holistik Integratif. *Jurnal Obsesi : Jurnal Pendidikan Anak Usia Dini*, 3(2). <https://doi.org/10.31004/obsesi.v3i2.200>
- Rinaldi, A. A., Daryati, D., & Arthur, R. (2017). *Penggunaan Media Pembelajaran Berbasis Audio Visual untuk Mata Pelajaran Konstruksi Bangunan*. 5(2), 25–34.
- Tarigan, R. O. (2020). Video Simulasi Pengembangan Video Simulasi Konseling Teknik Dispute Cognitive Untuk Meningkatkan Resiliensi. *Jurnal Pembelajaran Inovatif*, 3(1), 01–08. <https://doi.org/10.21009/jpi.031.01>
- Trisiana, A. (2020). Penguatan Pembelajaran Pendidikan Kewarganegaraan Melalui Digitalisasi Media Pembelajaran. *Jurnal Pendidikan Kewarganegaraan*, 10(2), 31. <https://doi.org/10.20527/kewarganegaraan.v10i2.9304>