

ANALISIS VIDEO PEMBELAJARAN PADA PLATFORM YOUTUBE “PAK GURU MASAK” SEBAGAI REKOMENDASI BAHAN AJAR BOGA DASAR

¹Diaz Santika Prawati, ² Nugrahani Astuti ³Lucia Tri Pangesthi, ⁴ Mauren Gita Miranti

^{1,2,3,4}Pendidikan Tataboga, Universitas Negeri Surabaya

ABSTRAK

Keyword:

Platform Youtube “Pak Guru Masak”,
Pembelajaran Daring, Video
Pembelajaran

Corresponding author:

diaz.17050394071@mhs.unesa.ac.id

Pemanfaatan *platform youtube* sebagai media pembelajaran merupakan suatu kebutuhan dalam pembelajaran daring (dalam jaringan) pada masa pandemi Covid-19. Namun tidak semua *platform youtube* memiliki video pembelajaran yang relevan dengan kebutuhan indikator capaian belajar. Maka dari itu diperlukan kejelian pendidik dalam memilih video pembelajaran yang sesuai dengan indikator capaian belajar dengan materi yang disampaikan. Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis video pembelajaran pada *platform youtube* “Pak Guru Masak” pada Kompetensi Dasar menerapkan potongan bahan makanan dari sayuran sebagai rekomendasi bahan ajar pembelajaran untuk SMK. Jenis penelitian ini adalah penelitian deskriptif kualitatif dengan uji kelayakan instrumen menggunakan Skala Likert. Penelitian dilakukan melalui validasi yang melibatkan pendidik yang berkompeten dalam bidangnya yaitu dua orang dari pendidik jasa boga dan pendidik multimedia dari SMKN 3 Kediri. Hasil penelitian yang telah dilakukan menunjukkan bahwa video pembelajaran pada *platform youtube* “Pak Guru Masak” dengan Kompetensi Dasar menerapkan potongan bahan makanan dari sayuran yang ditinjau dari aspek materi dan audio visual. Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa video pembelajaran “Pak Guru Masak” dengan judul cara membuat berbagai jenis potongan bahan makanan dari sayuran mata pelajaran boga dasar sangat layak digunakan sebagai rekomendasi bahan ajar pembelajaran Dasar Boga untuk SMK dengan beberapa catatan untuk penelitian selanjutnya.

PENDAHULUAN

Penybaran COVID-19 yang semakin meluas telah mengubah sistem pembelajaran di Indonesia[1]. Pembelajaran yang semula dilaksanakan secara luring beralih menjadi

pembelajaran daring. Padahal di SMK khususnya jurusan jasa boga banyak terdapat pembelajaran praktik, apabila pembelajaran dilakukan secara daring maka pendidik harus dapat mengontrol proses belajar mengajar.

Pada dasarnya pendidik dapat membuat video tutorial, namun apabila pendidik membuat video tutorial maka akan membutuhkan tenaga, waktu dan biaya yang tidak sedikit. Sehingga akan menghambat proses pembelajaran yang dilakukan secara daring. Agar pelaksanaan pembelajaran daring tetap berjalan maka disarankan agar pendidik dapat memanfaatkan media sosial berupa *platform youtube* untuk suplemen bahan ajar. Akan tetapi tidak semua video pembelajaran yang diunggah pada *platform youtube* sesuai dengan silabus pembelajaran, maka dari itu pendidik patut jeli dalam memilih video pembelajaran yang sesuai dengan silabus pembelajaran. Disamping itu agar pelaksanaan pembelajaran daring dapat berjalan dengan lancar, maka peserta didik alat bantu berupa *handphone, laptop* maupun *komputer* yang dapat digunakan untuk mengakses informasi[2].

Implementasi pembelajaran daring merupakan bentuk dari perubahan pembelajaran, perubahan pembelajaran yang dapat diupayakan adalah pada perubahan teknologi dan media pembelajaran. Teknologi merupakan suatu media instruksional hanya sebagai alat bantu dalam proses belajar mengajar, memotivasi peserta didik pada saat proses pembelajaran. Hal ini berkaitan dengan perkembangan teknologi di era revolusi 4.0 dimana teknologi sudah menjamah aspek pendidikan[3]. Dengan adanya dampak kemajuan teknologi yang menjamah dunia pendidikan di Indonesia, maka hal tersebut memiliki pengaruh positif dan negatif bagi para penggunanya, salah satu sisi positif pemanfaatan penggunaan teknologi adalah memanfaatkan *platform youtube* untuk media pembelajaran.

Materi pelajaran dapat digunakan oleh pendidik sebagai petunjuk dalam menyampaikan pelajaran yang telah disusun dan disesuaikan dengan silabus dan rencana pelaksanaan pembelajaran. Dengan adanya materi tersebut maka pada saat proses belajar mengajar menjadi terencana. Hal ini berkaitan dengan peran pendidik sesuai dengan Kurikulum 2013. Pada pelaksanaannya, pendidik memiliki dua peran yaitu sebagai guru melainkan juga sebagai fasilitator. Maka dari itu materi pelajaran dibutuhkan agar bisa mencapai suatu tujuan pembelajaran.

Dengan adanya bahan ajar berupa audio visual, maka pemilihan materi pelajaran dilakukan secara ketat. Pemilihan tersebut dilihat dari kesamaan materi yang disampaikan dengan silabus pelajaran. Oleh karena itu tolok ukur materi perlu diperhatikan sebelum digunakan sebagai suplemen sumber belajar. Menurut Oliver[4] menyatakan bahwa terdapat beberapa

tolok ukur yang harus dimiliki materi pelajaran audio visual, yaitu:

- 1) Materi yang disampaikan memiliki orisinalitas isi. Memiliki informasi yang akurat, hal ini dikarenakan agar peserta didik dapat menerima informasi yang jelas dan akurat
- 2) Materi yang diberikan harus sesuai dengan kurikulum yang diajarkan.
- 3) Materi yang diberikan harus sesuai dengan kebutuhan materi yang akan disampaikan.

Hal tersebut sejalan dengan tolok ukur materi pelajaran ajar audio visual yang dikemukakan oleh Prastowo[5] yaitu sebagai berikut :

- 1) Kesamaan isi video dengan materi yang diberikan
- 2) Kesamaan isi video dengan kurikulum dan kompetensi dasar
- 3) Kesamaan isi video dengan kebutuhan materi pelajaran yang disampaikan.
- 4) Materi pelajaran audio visual dapat menarik perhatian peserta didik
- 5) Materi pelajaran audio visual memiliki durasi kurang dari 20 menit
- 6) Materi audio visual memiliki validitas materi dan orisinalitas isi.

Media video dipilih karena video pembelajaran memiliki kelebihan, menurut Rusman[6] yaitu : 1) pada video pembelajaran memberikan pesan yang dapat diterima secara lebih merata oleh peserta didik, 2) mengatasi keterbatasan ruang dan waktu, 3) dapat diulang dan dihentikan sesuai dengan kebutuhan.

Menurut Suprpto[7] karakteristik media audio visual yaitu sebagai berikut :

- 1) Media pembelajaran audio visual tidak terbatas ruang dan waktu.
- 2) Media pembelajaran audio visual dapat menyajikan gambar yang jelas dalam waktu yang singkat.
- 3) Media pembelajaran audio visual dapat dengan mudah diputar ulang sesuai dengan kebutuhan peserta didik.
- 4) Media pembelajaran audio visual dapat memberikan contoh kepada peserta didik terlihat lebih nyata.

Pernyataan tersebut sejalan dengan pernyataan Busyaeri[8] ia mengemukakan bahwa karakteristik media audio visual adalah sebagai berikut :

- 1) Media pembelajaran audio visual dapat mengatasi keterbatasan jarak dan waktu.
- 2) Media pembelajaran audio visual dapat memberikan gambaran yang terlihat nyata yang disajikan secara singkat.
- 3) Media pembelajaran audio visual dapat dengan mudah untuk mengulang materi sesuai dengan kebutuhan peserta didik.

4) Media pembelajaran audio visual dapat menyampaikan materi dengan cepat dan mudah dimengerti oleh peserta didik.

Youtube sudah menjamah dunia internasional mulai bulan Oktober 2006 dan sudah mulai menyiarkan tontonan secara gratis, terutama video tentang pembelajaran[8]. Di lingkungan pendidikan penggunaan *youtube* sebagai sarana untuk media pembelajaran yang interaktif antara pendidik dan peserta didik. Dengan memanfaatkan platform *youtube* peserta didik dapat mempelajari materi atau tutorial pembelajaran yang telah disesuaikan dengan Kompetensi Dasar agar peserta didik bisa lebih memahami materi yang disampaikan memudahkan pembelajaran secara online[10]. Selain itu, *youtube* juga memiliki fungsi sebagai media pembelajaran agar dapat memberikan kemudahan bagi peserta didik dan pendidik untuk memahami materi ataupun memberikan materi pelajaran yang telah disesuaikan dengan Kompetensi Dasar Pembelajaran.

Pada platform *youtube* "Pak Guru Masak" merupakan platform *youtube* pembelajaran yang diperuntukan untuk peserta didik SMK Jasa Boga yang memuat materi Boga Dasar, membuat Kue Indonesia, ide bisnis membuat produk dan kewirausahaan. Berdasarkan hasil observasi tersebut peneliti menentukan satu Kompetensi Dasar sebagai topik penelitian yaitu pada Kompetensi Dasar 3.3 menerapkan potongan bahan makanan dari sayuran, hal ini dilakukan karena pada materi potongan bahan makanan merupakan materi dasar yang harus dikuasai oleh peserta didik dan materi potongan bahan makanan selalu dibutuhkan di berbagai jenis masakan baik masakan kontinental maupun oriental.

Berdasarkan hasil penelitian dari Pudji Herawati tentang analisis video "*Neu in Berlin – Kaffee und Kuchen*" Sebagai bahan ajar tambahan keterampilan menyimak peserta didik SMA Kelas XI, dari hasil penelitian tersebut menunjukkan bahwa, video pembelajaran bisa digunakan sebagai tambahan materi pelajaran, materi yang disampaikan sinkron dengan Kurikulum pembelajaran dan indikator capaian kompetensi pembelajaran. Hal ini sejalan dengan penelitian dari Eva Yunita tentang analisis kelayakan video pembelajaran fisika berbasis platform *youtube* pada materi usaha dan energi pada hasil penelitian tersebut menunjukkan bahwa, video pembelajaran bisa dikatakan layak sebagai tambahan bahan ajar, materi yang disampaikan sesuai dengan kurikulum pembelajaran, serta ditinjau dari aspek materi dan audio visual.

Maka dari itu artikel ilmiah ini bertujuan untuk menganalisis video pembelajaran pada platform *youtube* "Pak Guru Masak" sebagai rekomendasi bahan ajar pembelajaran Boga Dasar yang ditinjau dari aspek materi, dan audio visual.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode dengan pendekatan deskriptif kualitatif, yaitu penelitian pengumpulan data pada suatu latar alamiah dengan tujuan untuk menafsirkan fenomena yang terjadi dimana peneliti sebagai instrument kunci[11].

1. Teknik Pengumpulan data

Teknik yang digunakan oleh peneliti dalam pengumpulan data meliputi: observasi, dan dokumentasi. Metode observasi dilakukan terlebih dahulu untuk memilih video yang akan dianalisis yaitu video dari platform *youtube* "Pak Guru Masak" yang sesuai dengan penelitian yang dilakukan. Kemudian metode dokumentasi, yang dibutuhkan berupa silabus SMK yang digunakan sebagai instrumen penelitian, dan video pembelajaran "Pak Guru Masak" kompetensi dasar menerapkan potongan bahan makanan dari sayuran.

2. Instrumen penelitian

Instrumen penelitian yang digunakan untuk menilai kelayakan video pembelajaran dari aspek materi adalah lembar observasi yang indikator penilaiannya terdiri berasal dari silabus Kompetensi Dasar menerapkan potongan bahan makanan. Berikut indikatornya

Aspek	Indikator
Materi	1. Materi yang dijelaskan sesuai dengan indikator
	a. Penyaji menjelaskan potongan bahan makanan
	b. Penyaji menjelaskan alat yang digunakan
	c. Penyaji menentukan teknik pembuatan potongan bahan makanan
	d. Penyaji menyiapkan alat sesuai dengan potongan bahan makanan
	e. Penyaji menyiapkan bahan sesuai dengan jenis potongan bahan makanan
	f. Penyaji membuat potongan bahan makanan sesuai dengan teknik pembuatan
g. Penyaji membuat potongan bahan makanan dengan teknik <i>cube</i>	

h.	Penyaji membuat potongan bahan makanan dengan teknik <i>julienne</i>
i.	Penyaji membuat potongan bahan makanan dengan teknik <i>brunoise</i>
j.	Penyaji membuat potongan bahan makanan dengan teknik <i>chop</i>
k.	Penyaji membuat potongan bahan makanan dengan teknik <i>chiffonade</i>
l.	Penyaji membuat potongan bahan makanan dengan teknik <i>vichy</i>
m.	Penyaji membuat potongan bahan makanan dengan teknik <i>wedges</i>
n.	Penyaji membuat potongan bahan makanan dengan teknik <i>rite</i>

Selain itu, instrumen yang digunakan untuk menilai kelayakan video pembelajaran dari aspek audio visual, indikatornya sebagai berikut :

Aspek	Indikator
Audio Visual	a. Durasi penyayangan tidak lebih dari 20 menit
	b. Suara penyaji terdengar dengan jelas
	c. Gambar pada video tampak jelas
	d. Warna Background kontras dengan pencahayaan
	e. Penyajian ilustrasi sesuai dengan materi
	f. Ukuran dan jenis huruf mudah dibaca
	g. Bahasa yang digunakan penyaji mudah dipahami

3. Teknik analisis data

Penilaian kelayakan instrumen menggunakan Skala Likert. Hasil tersebut akan diolah oleh peneliti dengan menggunakan metode deskriptif presentase dengan rumus sebagai berikut

$$\text{Skor validitas} = \frac{\text{Skor diperoleh}}{\text{Skor Maksimal}} \times 100\%$$

Dengan menggunakan rumus tersebut digunakan untuk menghitung uji validitas, sehingga dapat memudahkan peneliti untuk mengukur tingkat kelayakan analisis konten video pembelajaran sebagai rekomendasi bahan ajar. Adapun kriteria kesesuaian video pembelajaran

dari *platform youtube* "Pak Guru Masak" dapat dikategorikan dalam bentuk presentase tersebut dengan tabel interpretasi skor sebagai berikut

Presentase	Kategori
0% - 20%	Sangat tidak layak
21% - 40%	Tidak layak
41% - 60%	Cukup layak
61% - 80%	Layak
81% - 100%	Sangat layak

Sumber : Riduwan 2015

Hasil dan Pembahasan

Hasil pada penelitian yaitu hasil kelayakan video pembelajaran "Pak Guru Masak" sebagai rekomendasi bahan ajar pembelajaran boga dasar untuk SMK kelas X Kompetensi Dasar Menerapkan potongan bahan makanan dari sayuran.

Hasil

Setelah dilakukan pengumpulan data, kemudian ditentukan konten video pembelajaran "Pak Guru Masak" dengan judul cara membuat macam-macam potongan sayuran, Boga Dasar. Tahap selanjutnya adalah validasi instrumen penelitian oleh validator yang berkompeten pada bidangnya. Instrumen penelitian ini divalidasi oleh pendidik yang berkompeten pada bidangnya dan telah berpengalaman mengajar selama 5 tahun, yang tersaji pada tabel sebagai berikut

Tabel 2. Hasil validasi

Indikator	Hasil	Kategori
Materi	94%	Sangat layak
Audio dan visual	95%	Sangat layak

Pada tabel 2 menunjukkan hasil validasi secara keseluruhan oleh para validator. Penilaian 94% diberikan oleh ahli materi dan 95% diberikan oleh ahli audio visual. Nilai rata-rata yang diberikan para ahli yaitu 94%. Kriteria penilaian dari para ahli jika dikonversikan pada tabel kelayakan instrumen adalah sangat layak, Sehingga Instrumen dapat digunakan untuk menganalisis video pembelajaran.

Pengumpulan data

Peneliti melakukan observasi pada *platform youtube* "Pak Guru Masak", di *platform youtube* tersebut terdapat berbagai video mata pelajaran jasa boga, antara lain : mata pelajaran Boga Dasar, mata pelajaran kue Indonesia dan mata kewirausahaan. Dengan demikian peneliti,

mengambil data pada *platform youtube* "Pak Guru Masak" dengan judul cara membuat macam-macam potongan bahan makanan dari sayuran, Boga Dasar. Hal ini sesuai dengan Kompetensi Dasar 3.3. memahami potongan bahan makanan dan 4.3 membuat potongan bahan makanan.

Berdasarkan hasil analisis video pembelajaran "Pak Guru Masak" terdapat kelebihan dan kekurangan yang ditinjau dari aspek materi dan audio visual. Pada aspek materi, penyaji menyampaikan keseluruhan jenis potongan bahan makanan dari sayuran yang terdiri potongan *cube, julienne, brunoise, chop, chiffonade, vichy, wedges, rite*. Potongan bahan makanan tersebut memiliki bentuk dan ukuran yang berbeda sehingga perlu adanya alat bantu berupa penggaris untuk mengukur tebal tipisnya potongan bahan makanan, agar penonton khususnya peserta didik bisa memahami materi yang disampaikan, namun pada video pembelajaran tersebut penyaji tidak menggunakan alat bantu berupa penggaris.

Sedangkan kelebihan dan kekurangan yang ditinjau dari aspek audio visual, video pembelajaran tersebut penyangannya tidak lebih dari 20menit, suara penyaji terdengar dengan jelas namun pada menit tertentu suara tidak terdengar begitu jelas, gambar pada video tampak jelas, background yang ditampilkan kontras dengan pencahayaan, penyajian ilustrasi video sesuai dengan materi yang disampaikan, dan font huruf yang digunakan mudah dibaca.

Pembahasan

Data yang digunakan pada penelitian ini adalah video pembelajaran "Pak Guru Masak" pada Kompetensi Dasar 3.3. Memahami potongan bahan makanan dan 4.3 membuat potongan bahan makanan dengan judul video cara membuat macam-macam potongan sayuran. Video tersebut dipilih karena kompetensi dasar menerapkan potongan bahan makanan dari sayuran merupakan materi pelajaran yang akan selalu digunakan pada setiap praktek, baik pada praktik makanan oriental, makanan kontinental dan pembuatan isi kue indonesia dan kontinental. Video tersebut dapat diakses melalui link berikut <https://www.youtube.com/watch?v=jFzWCn2kvZs>.

Penelitian ini mengacu pada Kompetensi Dasar dan Indikator capaian kompetensi yaitu Kompetensi Dasar 3.3 Memahami potongan bahan makanan dari sayuran dan 4.3 membuat potongan bahan makanan dari sayuran yang ditinjau dari aspek materi, aspek audio dan aspek visual, yang dijabarkan sebagai berikut :

a. Aspek Materi

Sesuai dengan indikator kompetensi 3.3.1 pada video tersebut kreator menjelaskan pengertian potongan bahan makanan dari sayuran, dengan menyebutkan jenis potongan sayuran dan memberikan contoh sayuran apa saja yang bisa digunakan. Selanjutnya, sesuai dengan capaian kompetensi 3.3.2 kreator menjelaskan alat-alat yang digunakan pada pembuatan potongan bahan makanan dari sayuran, yang berupa pisau dapur, pisau *carving, peeler* dan *cuttingboard*. Sesuai dengan capaian kompetensi 3.3.3 pada video tersebut kreator memberikan sembilan teknik potongan bahan makanan dari sayuran dan bahan yang digunakan yaitu potongan *jardiniere, cube, julienne, brunoise, chop, chiffonade, vichy, wedges, frite* dengan pengaplikasian pada lobak, wortel, kentang dan kubis.

Pada indikator 4.3.1 yaitu menyiapkan alat sesuai dengan potongan bahan makanan yang dibuat, sesuai dengan pernyataan Moskin[12] pisau yang digunakan harus tajam agar tidak merusak bentuk bahan makanan, selain itu alas atau *cuttingboard* serta meja untuk membuat potongan bahan makanan harus bersih. Selain memperhatikan bentuk potongan sayuran, yang perlu diperhatikan adalah cara memotong sayuran tersebut. Pada saat proses memotong sayuran kreator terlebih dahulu menyiapkan *cuttingboard*, dan pisau yang telah diasah, kemudian cara memegang pisau, juga perlu diperhatikan. Hal ini sejalan dengan pernyataan dari yakni pegang pisau menggunakan telapak tangan yang dianggap kuat untuk menahan bagian gagang pisau, sedangkang untuk ibu jari dan jari telunjuk diletakkan pada pangkal pisau [13].

Sesuai dengan indikator 4.3.2 yaitu menyiapkan bahan sesuai dengan kebutuhan potongan bahan makanan dari sayuran, kreator menyiapkan bahan makanan yang telah disesuaikan dengan kebutuhan bahan masakan, hal ini sejalan dengan pernyataan Sa'diah[14], bahwa menyiapkan bahan makanan untuk pembuatan potongan bahan makanan dari sayuran disesuaikan dengan kebutuhan masakan itu sendiri. Selanjutnya sesuai dengan indikator 4.3.3 yaitu membuat potongan bahan makanan dari sayuran, kreator menerapkan sembilan teknik potongan bahan makanan dari sayuran dan bahan yang digunakan yaitu potongan *jardiniere, cube, julienne, brunoise, chop, chiffonade, vichy, wedges, frite*.

Hal ini sesuai dengan pernyataan Manzuzatun[15] yang menyatakan bahwa potongan sayuran terdiri dari 9 jenis potongan

sayuran dan memiliki ukuran yang berbeda, potongan tersebut diantaranya ada potongan *jardiniere* berbentuk balok dengan ukuran $4\frac{1}{2} \times \frac{1}{2}$ cm, potongan *cube* berbentuk dadu dengan ukuran 12mm \times 12mm \times 25 mm dapat diaplikasikan pada wortel dan lobak, potongan *julienne* berbentuk seperti batang korek api dengan ukuran 3mm \times 1mm \times 1 mm dapat diaplikasikan pada wortel, lobak, kubis dan bawang bombay, potongan *brunoise* berbentuk kubus kecil dengan ukuran 1mm \times 1mm \times 1mm dapat diaplikasikan pada wortel, lobak dan bawang bombay, potongan *chop* merupakan potongan yang dicincang halus maupun kasar dengan diaplikasikan pada bawang bombay, potongan *chiffonade* diiris tipis dan memanjang dengan ketebalan 1-2mm dengan diaplikasikan pada kubis, potongan *vichy* merupakan potongan sayuran tanpa adanya perubahan bentuk dari sayuran itu sendiri, potongan ini diaplikasikan pada wortel, potongan *wedges* bentuk potongan ini menjuring dapat diaplikasikan pada kentang, potongan *frite* potongan ini berbentuk persegi panjang dengan ukuran 8-12 mm dengan ketebalan 7mm.

Selain memperhatikan bentuk potongan sayuran, yang perlu diperhatikan adalah cara memotong sayuran tersebut. Pada saat proses memotong sayuran kreator terlebih dahulu menyiapkan *cuttingboard*, dan pisau yang telah diasah, kemudian cara memegang pisau, juga perlu diperhatikan. Hal ini sejalan dengan pernyataan dari yakni pegang pisau menggunakan telapak tangan yang dianggap kuat untuk menahan bagian gagang pisau, sedangkan untuk ibu jari dan jari telunjuk diletakkan pada pangkal pisau[16].

Dari analisis keseluruhan dari aspek materi pada video pembelajaran "Pak Guru Masak" yang disampaikan sesuai dengan silabus pembelajaran, namun penyaji hanya menjelaskan ukuran potongan bahan makanan dari sayuran tanpa memberikan contoh menggunakan alat ukur berupa penggaris. Maka dari itu sebelum pendidik menyampaikan materi melalui video pembelajaran, terlebih dahulu pendidik memberikan pemahaman kepada peserta didik mengenai ukuran potongan bahan makanan yang sesuai dengan jenisnya. Dengan penyampaian materi melalui video pembelajaran dapat membuat peserta didik memahami tentang materi yang disampaikan, hal ini dikarenakan peserta didik bisa mengulang materi tersebut sesuai dengan keinginannya.

b. Aspek Audio visual

Pada aspek audio visual yang mengacu pada kriteria bahan ajar yang dinilai yaitu :

1) Penayangan video pembelajaran tidak lebih dari 20 menit, durasi penayangan memiliki pengaruh pada kelayakan video pembelajaran, apabila video pembelajaran memiliki durasi yang Panjang hal ini dapat menghambat proses pembelajaran. Pada video pembelajaran cara membuat potongan bahan makanan dari sayuran durasi penayangan hanya 9.43 menit, meski durasi penayangannya singkat namun penyaji menjelaskan Teknik potongan sayuran secara menyeluruh.

2) Suara penyaji terdengar dengan jelas, suara penyaji harus terdengar jelas agar penonton dapat mengerti apa yang penyaji sampaikan. Pada video pembelajaran tersebut pada detik ke 52 suara kurang terdengar begitu jelas, namun hal itu terjadi hanya berlangsung selama 2 detik. Namun pada detik selanjutnya hingga video berakhir suara penyaji terdengar jelas.

3) Gambar pada video tampak jelas, pada saat penonton melihat video dengan full screen ataupun tidak gambar yang ditampilkan tetap dapat terlihat dengan jelas. Pada video pembelajaran tersebut gambar terlihat sehingga penonton dapat melihat step by step penyaji membuat potongan sayuran serta potongan sayuran yang sudah selesai dipotong terlihat dengan jelas.

4) Warna background kontras dengan pencahayaan, hal ini dimaksudkan agar warna dari background tidak mengubah kualitas gambar dan font huruf bisa terlihat dengan jelas oleh penonton. Pada video pembelajaran tersebut warna background kontras dengan pencahayaan sehingga gambar dan font huruf terlihat jelas dan dapat dibaca dengan jelas.

5) Penyajian ilustrasi sesuai dengan materi, pada penyajian ilustrasi disesuaikan dengan materi yang disampaikan agar membantu penonton mengerti akan materi yang disampaikan. Pada video pembelajaran tersebut penyajian ilustrasi sudah sesuai dengan materi yang disampaikan.

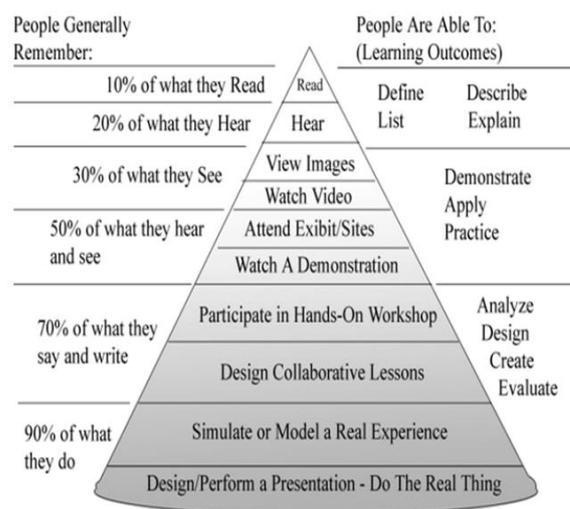
6) Ukuran dan jenis huruf mudah dibaca, dibutuhkan ukuran dan jenis huruf pada video pembelajaran untuk membantu penonton agar bisa tau ejaan tentang nama-nama potongan sayuran yang digunakan tentunya dengan jenis huruf yang mudah dibaca oleh penonton. Pada video pembelajaran tersebut penyaji menggunakan ukuran dan jenis huruf yang bisa dibaca oleh penonton, penggunaan warna pada huruf juga memudahkan penonton untuk membacanya.

7) Bahasa yang digunakan penyaji mudah dipahami, penggunaan bahasa pada video pembelajaran memiliki pengaruh terhadap pemahaman penonton mengenai materi yang disampaikan, diharapkan pada penggunaan

bahasa untuk video pembelajaran menggunakan bahasa nasional dan mudah dimengerti oleh penonton. Pada video pembelajaran ini, bahasa yang digunakan oleh penyaji mudah dimengerti oleh penonton, Adapun menggunakan bahasa asing yaitu pada penyebutan potongan sayuran saja.

Sesuai dengan pernyataan Purwanti[17], berdasarkan penjelasan mengenai audio visual pada video pembelajaran "Pak Guru Masak" dengan judul cara membuat macam-macam potongan dari sayuran, terlihat bahwa durasi penyayangan tidak lebih dari 20 menit, suara penyaji terdengar dengan jelas meski oada detik ke 52 sampai ke detik 54 suara penyaji hilang namun penonton masih bisa mengerti apa yang disampaikan, namun pada detik selanjutnya hingga video pembelajaran berakhir suara penyaji terdengar dengan jelas. Gambar yang ditampilkan terlihat jelas, apabila penonton melihat video pembelajaran tersebut dengan full screen gambar masih terlihat jelas. Warna background kontras dengan pencahayaan sehingga gambar dari hasil potongan sayuran serta huruf yang digunakan untuk memberikan nama tentang potongan sayuran bisa dibaca. Pada penyajian ilustrasi sesuai dengan jenis potongan yang dibuat dibantu dengan effect flip yang membuat video pembelajaran tersebut lebih menarik sehingga tidak terlihat monoton. Kemudian ukuran dan jenis huruf yang digunakan bisa dibaca dan penempatan huruf tidak menutupi gambar potongan sayuran tersebut. penggunaan bahasa, istilah bahasa yang digunakan mudah dimengerti oleh penonton. Hal ini sejalan dengan pernyataan Firman[18] Yang menjelaskan bahwa aspek audio yang baik adalah penggunaan bahasa yang mudah dimengerti oleh penonton serta suara narrator dapat terdengar dengan jelas, hal ini dikarenakan agar pesan yang disampaikan oleh narator dapat diterima oleh penonton.

Penggunaan audio visual yang baik dapat mempengaruhi pemahaman penonton mengenai pengalaman pembelajaran mengenai apa yang telah penyaji sampaikan. Hal ini sejalan dengan teori Edgar Dale[19], menurut teori Dale's Cone Of Experience yang menggunakan pengalaman belajar dari yang paling konkret ke yang paling abstrak, yang dapat dilihat pada gambar berikut ini



Gambar 1 : Teori Dale's Cone Of Experience

Pada gambar tersebut dapat dilihat mulai dari dasar kerucut hingga puncak kerucut. Pada dasar kerucut menunjukkan bahwa pembelajaran secara langsung dapat memberikan hasil belajar yang tinggi sedangkan pembelajaran yang menggunakan media audio visual yang berada pada puncak kerucut memberikan pengalaman belajar yang sedikit bagi para peserta didik. Namun tidak semua pembelajaran dilakukan secara langsung, tetapi proses pembelajaran disesuaikan dengan kebutuhan belajar peserta didik. Meski pada teori Edgar Dale pada proses pembelajaran dengan membaca, mendengarkan, melihat gambar, dan melihat video memberikan pengalaman belajar sedikit, hal ini tidak menutup kemungkinan peserta didik bisa memahami materi yang disampaikan, karena dengan pemanfaatan media video pembelajaran, peserta didik dapat memutar ulang materi yang belum dipahami.

SIMPULAN

Hasil penelitian dan pembahasan pada analisis video pembelajaran "Pak Guru Masak" dengan Kompetensi Dasar menerapkan potongan bahan makanan dari sayuran dapat disimpulkan bahwa video pembelajaran pada platform youtube "Pak Guru Masak" dengan judul cara membuat macam-macam potongan bahan makanan, Boga Dasar. dinyatakan sangat layak digunakan sebagai rekomendasi bahan ajar pembelajaran Boga Dasar pada Kompetensi Dasar menerapkan potongan bahan makanan. Konten video tersebut dapat diakses melalui web <https://www.youtube.com/watch?v=jFzWCn2kvZs>.

Terdapat beberapa catatan diantaranya bahwa pada video tersebut sebelum menjelaskan materi yang disampaikan alangkah lebih baiknya

penyaji menggunakan alat bantu berupa penggaris untuk mengukur potongan bahan makanan sesuai dengan jenisnya agar peserta didik maupun penonton memiliki persepsi yang sama terhadap jenis potongan bahan makanan tersebut. Untuk audio lebih diperhatikan lagi karena ada audio yang tidak terdengar.

SARAN

Berdasarkan hasil dari penelitian, pembahasan, serta kesimpulan yang sudah dijelaskan. Maka terdapat saran untuk penyaji dan pendidik, untuk penyaji pada saat pembuatan video pembelajaran agar memperhatikan hal-hal penting yang dapat menunjang keberhasilan video pembelajaran yang telah dibuat sesuai dengan silabus mata pelajaran dan capaian indikator kompetensi. Sebelum menjelaskan proses memotong bahan makanan, alangkah baiknya disisipkan gambar langkah-langkah pembuatan potongan bahan makanan beserta penjelasannya, audio visual lebih diperhatikan lagi, karena dimenit tertentu ketika menjelaskan materi, suara dari kreator tidak terdengar begitu jelas. Sedangkan bagi pendidik, sebelum menggunakan video pembelajaran tersebut alangkah baiknya peserta didik diberikan pemahaman mengenai ukuran dari jenis-jenis potongan bahan makanan dari sayuran agar peserta didik memiliki persepsi yang sama.

Ucapan Terimakasih

Ucap syukur alhamdulillah dipanjatkan kepada Allah SWT atas berkat dan rahmatnya telah membantu menyelesaikan artikel ilmiah yang menjadi prasyarat kelulusan S1 Pendidikan Tataboga Universitas Negeri Surabaya. Terima kasih juga saya sampaikan kepada Bapak/Ibu Guru SMKN 3 Kediri Khususnya Ibu Eni Retnaningsari, S.Pd., selaku Kaprodi Jasa Boga Ibu Rohma Maulina, S.Pd., selaku Guru Kelas Jasa Boga, dan Ibu Nita Elyasari, ST., M.Pd, selaku pendidik Multimedia. Tanpa bantuan dari Ibu saya tidak akan bisa menyelesaikan artikel ilmiah ini.

REFERENSI

- [1] M. Ali, C. Prawening, and M. H. Samiaji, "Inovasi Model Pembelajaran Jarak Jauh Program Kesetaraan Paket C Di Masa Pandemi Covid-19," *JIV-Jurnal Ilm. Visi*, vol. 15, no. 2, pp. 107–116, 2020, doi: 10.21009/jiv.1502.2.
- [2] J. Gikas and M. M. Grant, "Mobile computing devices in higher education: Student perspectives on learning with cellphones, smartphones & social media," *Internet High. Educ.*, vol. 19, pp. 18–26, 2013, doi: 10.1016/j.iheduc.2013.06.002.
- [3] J. Oliver, *Hilos Tensados*, vol. 1, no., pp. 1–476, 2019, doi: 10.1017/CBO9781107415324.004.
- [4] A. Prastowo, *Panduan Kreatif Membuat Bahan Ajar Inovatif*. Yogyakarta: Diva Press, 2012.
- [5] Rusman, *Pembelajaran berbasis teknologi informasi dan komunikasi mengembangkan profesionalitas guru*. Jakarta: Raja Grafindo, 2015.
- [6] E. Suprpto and N. Suprpto, "Analisis Kelayakan Video Pembelajaran Fisika Berbasis Platform Youtube Pada Materi Usaha Dan Energi," *IPF Inov. Pendidik. Fis.*, vol. 10, no. 1, pp. 21–31, 2021.
- [7] A. Busyaeri, T. Udin, and A. Zaenudin, "Pengaruh Penggunaan Video Pembelajaran Terhadap Peningkatan Hasil Belajar Mapel Ipa Di Min Kroya Cirebon," *Al Ibtida J. Pendidik. Guru MI*, vol. 3, no. 1, pp. 116–137, 2016, doi: 10.24235/al.ibtida.snj.v3i1.584.
- [8] E. Chandra, "Youtube, Citra Media Informasi Interaktif Atau Media Penyampaian Aspirasi Pribadi," *J. Muara Ilmu Sos. Humaniora, dan Seni*, vol. 1, no. 2, p. 406, 2018, doi: 10.24912/jmishumsen.v1i2.1035.
- [9] I. Gunawan, *Metode Penelitian Kualitatif Teori & Praktik*. Jakarta: Bumi Aksara, 2017.
- [10] Roth, K. J., Garnier, H. E., Chen, C., Lemmens, M., Schwille, K., & Wickler, N. I. Z. (2011). Videobased lesson analysis: Effective science PD for teacher and student learning. *Journal of Research in Science Teaching*, 48(2), 117–148. <https://doi.org/10.1002/tea.20408>
- [11] F. T. Samosir, D. N. Pitasari, and P. E. Tjahjono, "Open access under Creative Commons Attribution-Non Commercial-Share A like 4.0 International Licence (CC-BY-SA) Record and Library Journal The Effectiveness of Youtube as a Student Learning Media (Study at the Faculty of Social and Political Sciences,

- Uni," *Rec. Libr. J.*, vol. 4, no. 2, pp. 81–91, 2018.
- [12] Sa'diah Multi Karina, *Pengembangan Kuliner*, Pertama. Jakarta: Pusdiknakes, 2017.
- [13] S. Manzuzatun, *MENU SEIMBANG DAN PERALATAN PELAYANAN MAKANAN*, 3rd ed. Jakarta: ERLANGGA, 2017.
- [14] F. Firman and S. Rahayu, "Pembelajaran Online di Tengah Pandemi Covid-19," *Indones. J. Educ. Sci.*, vol. 2, no. 2, pp. 81–89, 2020, doi: 10.31605/ijes.v2i2.659.
- [15] S. Manzuzatun, *MENU SEIMBANG DAN PERALATAN PELAYANAN MAKANAN*, 3rd ed. Jakarta: ERLANGGA, 2017.
- [16] J. Moskin, *Basic Knife Skills Guide*. Story Publishing, LLC, 2018.
- [17] F. Firman and S. Rahayu, "Pembelajaran Online di Tengah Pandemi Covid-19," *Indones. J. Educ. Sci.*, vol. 2, no. 2, pp. 81–89, 2020, doi: 10.31605/ijes.v2i2.659.
- [18] S. Purwanti and R. Z. Anggraini Putri, "Pengembangan Modul Berbasis Hots Pada Tema 6 Materi Membandingkan Siklus Makhluk Hidup Kelas Iv Sekolah Dasar," *Elem. Sch. J. Pendidik. dan Pembelajaran ke-SD-an*, vol. 8, no. 1, pp. 155–160, 2021, doi: 10.31316/esjurnal.v8i1.1080.
- [19] M. A. Hamid, *MEDIA PEMBELAJARAN*, 1st ed. Yayasan Kita Menulis, 2020.