Pengembangan Media Pembelajaran Video Tutorial Tata Hidang

(Development of Video Tutorial Learning Food and Beverage Service)

Lita Rosita¹⁾*, Rina Febriana²⁾, Yeni Yulianti³⁾

¹Program Studi Pendidikan Tata Boga, Universitas Negeri Jakarta, Jalan Rawamangun Muka, RT.11/RW.14, Rawamangun, Pulo Gadung, Kota Jakarta Timur, Indonesia.

Diterima: 25 Mei 2021

Direvisi: 9 Juli 2021

Disetujui: 12 Juli 2021

Abstrak

Media pembelajaran video tutorial *Restaurant Mise en Place* mata kuliah Tata Hidang masih terbatas. Akibatnya nilai yang diperoleh mahasiswa pada materi *Restaurant Mise en Place* mendapatkan nilai dibawah kriteria ketuntasan minimal dan mahasiswa kurang tertarik belajar menggunakan media yang ada. Penelitian pengembangan ini bertujuan untuk mengembangkan media pembelajaran video tutorial yang dapat digunakan sebagai media pembelajaran *Restaurant Mise en Place* mata kuliah Tata Hidang. Penelitian ini menggunakan metode *Research and Development* (R&D) dengan model pengembangan ADDIE dengan tahapan (1) analisis, (2) desain, (3) pengembangan, (4) implementasi, dan (5) evaluasi, dengan menggunakan metode deskriptif dalam bentuk persentase. Sumber data diperoleh dari 3 orang ahli dibidang media, materi dan bahasa dengan menggunakan instrumen berupa kuesioner. Persentase yang diperoleh dari ahli media sebesar 86% (baik), ahli materi sebesar 89% (baik) dan ahli bahasa sebesar 92% (sangat baik). Dari hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa media video tutorial *Restaurant Mise en Place* dinyatakan layak untuk digunakan sebagai media pembelajaran pada mata kuliah Tata Hidang yang lebih menarik, efisien, praktis, dapat digunakan berulang kali, dan dapat digunakan dalam pembelajaran jarak jauh.

Kata kunci: media pembelajaran, video tutorial, tata hidang.

Abstract

Learning media for video tutorials on mise en place restaurant courses is still limited. As a result, the scores obtained by students on the error material of restaurants and places get scores below the minimum completeness criteria and students are less interested in learning to use existing media. This development research aims to develop instructional video tutorial media that can be used as a learning media for restaurants in the food and beverage service course. This study uses the Research and Development (R&D) method with the ADDIE development model with stages (1) analysis, (2) design, (3) development, (4) implementation, and (5) evaluation using the descriptive form in percentage method. Sources of data were obtained from 3 experts in the fields of media, materials, and language by using an instrument in the form of a questionnaire. The percentage obtained from media experts was 86% (good), material experts were 89% (good) and linguists experts was 92% (very good). From the results of the study, it can be concluded that the Restaurant Mise en Place video tutorial media is declared feasible to be used as a learning medium in the Food and Beverage Service course which is more attractive, efficient, practical, reusable, and can be used in distance learning.

Keywords: learning media, video tutorials, food and beverage service.

*Korespondensi Penulis. E-mail: litarositaag822@gmail.com

PENDAHULUAN

Saat ini, dunia tengah memasuki era revolusi industri 4.0 dimana teknologi telah menjadi hal yang penting dalam kehidupan manusia. Segala dapat diketahui akibat dari perkembangan internet dan teknologi digital. Revolusi industri 4.0 telah membawa perubahan dalam berbagai aspek kehidupan manusia, salah satunya pada sistem pendidikan (Lase, 2019). Pendidikan sangat penting untuk meningkatkan kualitas manusia. Dalam meningkatkan sumber daya manusia yang berkualitas, berintegritas dan membekali dengan pengetahuan serta keterampilan, dibutuhkan pendidikan yang berkualitas. Salah satu lembaga yang dapat mewujudkan hal tersebut adalah lembaga pendidikan. Suatu lembaga pendidikan telah memanfaatkan hasil teknologi sejak lama (Budiman, 2017). Salah satu lembaga pendidikan tersebut adalah lembaga perguruan tinggi.

Setiap perguruan tinggi membutuhkan seperangkat alat bantu seperti media pembelajaran. Media pembelajaran merupakan sarana penyampaian informasi dari pengirim kepada penerima sehingga apa yang disampaikan dapat diterima dengan baik pada proses pembelajaran (Sari & Setiawan, 2018). Media pembelajaran merupakan komponen yang fundamental dari bagian system pembelajaran (Salim, et. al., 2020). Dalam proses pembelajaran, banyak jenis media yang dapat digunakan dalam menyampaikan materi pembelajaran, salah satunya adalah media video tutorial. Menurut (DeVaney, 2009) video tutorial dapat memberikan efek positif pada pendidikan.

Pada program studi Pendidikan Tata Boga, mahasiswa harus menguasai berbagai hal yang menyangkut dunia kebogaan. Salah satu mata kuliah wajib yang harus ditempuh oleh seluruh mahasiswa yaitu mata kuliah Tata Hidang. Mata kuliah Tata Hidang merupakan mata kuliah teori dan praktikum. Dalam mata kuliah Tata Hidang terdapat beberapa kompetensi salah satunya tentang persiapan membuka restoran atau yang sering dikenal dengan *Restaurant Mise en Place*, dimana pramusaji harus mempersiapkan serta menjaga kebersihan peralatan dan area restoran sebelum beroperasi. Kebersihan adalah faktor yang paling penting dalam kualitas pelayanan makanan dan minuman (Suksutdhi, 2014).

Berdasarkan data awal untuk menjangkau penggunaan media pembelajaran pada materi *Restaurant Mise en Place*, disebarkan kuesioner melalui *google form*. Terhadap 41 mahasiswa Pendidikan Tata Boga yang sedang menempuh mata kuliah Tata Hidang, diketahui bahwa proses pembelajaran *Restaurant Mise en Place* masih menggunakan media konvensional dan *powerpoint*. Sebanyak 66.7% merasa media tersebut tidak menarik perhatian ketika proses pembelajaran. Sebanyak 50% merasa media tersebut tidak mudah untuk dipahami. Sebanyak 60% merasa media yang digunakan saat ini belum sesuai dengan pembelajarannya. Ramadhan, Maulana, & Rochadi, (2018) mengatakan kondisi seperti ini menjadikan siswa kurang antusias dan terlihat acuh tak acuh dengan apa yang disampaikan oleh guru, akibatnya hasil belajar kurang baik dan menjadikan mereka kurang kompeten dalam dunia kerja dan pernyataan dari (Hariyanto, Iskandar, & Rahmasari, 2018) menyatakan bahwa pembelajaran yang dilakukan dengan media konvensional secara klasikal dirasakan kurang efektif dan efisien. Berdasarkan data sekunder, nilai mahasiswa pada materi *Restaurant Mise en Place* hanya mencapai rata-rata nilai 71, yang dapat diartikan rata-rata tersebut masih dibawah kriteria ketuntasan minimal dan sebanyak 90.5% setuju bahwa materi *Restaurant Mise en Place* akan mudah dipahami dengan menggunakan media video tutorial. Hasil diskusi dengan dosen pengampu mata kuliah Tata Hidang, media pembelajaran video tutorial *Restaurant Mise en Place* baik materi maupun semua prosedur belum tersedia dan belum ada di internet. (Ljubojevic, Vaskovic, Stankovic, & Vaskovic, 2014) mengatakan bahwa konten video tambahan dalam bahan ajar mempengaruhi faktor motivasi dan efisiensi belajar.

Pembelajaran menggunakan media video tutorial akan menjadikan pembelajaran lebih seru dan mudah dipahami dibandingkan media audio maupun visual karena media pembelajaran ini melibatkan mata dan telinga sehingga lebih menarik dan mudah dipahami.

Menggunakan video untuk pembelajaran siswa sangat efektif. Selain itu, terlihat bahwa tidak terdapat perbedaan yang signifikan antara persepsi siswa (Mendoza, Caranto, & David, 2015). Media berbasis video sangat efisien karena berupa file .mp4 dan dapat langsung digunakan dengan komputer atau laptop (Fauzan & Rahdiyanta, 2017). Selain itu menurut (Oktaviani & Widodo, 2013) untuk hasil praktik siswa dengan menggunakan media *audiovisual* secara keseluruhan mencapai ketuntasan sebanyak 100% sedangkan pada kelas kontrol terdapat tiga kelompok atau enam orang siswa yang memperoleh nilai dibawah kriteria ketuntasan minimal, sehingga dapat disimpulkan bahwa hasil praktik siswa lebih baik dengan menggunakan media *audiovisual* daripada pembelajaran secara konvensional atau ceramah.

Peneliti akan mengembangkan media pembelajaran video tutorial *Restaurant Mise en Place* yang dinilai berdasarkan penilaian ahli, yaitu ahli media, ahli materi, dan ahli bahasa. Walaupun banyak peneliti yang mengembangkan media pembelajaran video, namun belum ditemukan media video tutorial *Restaurant Mise en Place*. Pernyataan tersebut dibuktikan dengan beberapa hasil penelitian tentang video pembelajaran dalam pembelajaran Tata Hidang.

Penelitian yang dilakukan (Wahyudi & Rinawati, 2016) yaitu penelitian berupa pengembangan media video tutorial tentang materi Tata Hidang dengan judul pengembangan video tutorial materi *napkin folding* di Sekolah Menengah Kejuruan Negeri 6 Yogyakarta dalam penelitiannya Wahyudi & Rinawati menyatakan bahwa media video tutorial mendapatkan respon yang positif dan layak untuk digunakan dalam pembelajaran Tata Hidang. Penelitian berikutnya dilakukan oleh (Putri, 2018) tentang pengembangan media video pembelajaran *american service* untuk mata kuliah tata hidang yang menghasilkan media yang mudah dipahami dan layak digunakan sebagai media pembelajaran Tata Hidang. Selanjutnya, penelitian dilakukan oleh (Prihatiningtyas, 2017) dengan judul pengaruh penggunaan video *table set up* untuk meningkatkan pencapaian kompetensi mata pelajaran tata hidang dalam penelitiannya Prihatiningtyas menyatakan terdapat pengaruh penggunaan media video *table set up* terhadap pencapaian kompetensi yang lebih baik pada mata pelajaran tata hidang.

Berdasarkan uraian di atas maka dibuatlah pengembangan media pembelajaran video tutorial tata hidang dengan materi *Restaurant Mise en Place* yang memiliki perbedaan materi pada penelitian sebelumnya. Penelitian ini memiliki tujuan utama yaitu untuk mengembangkan media pembelajaran yang lebih menarik, efisien, praktis, dapat digunakan berulang kali, dan dapat digunakan dalam pembelajaran jarak jauh. Media video tutorial tersebut dapat menyajikan materi serta mendemokan setiap langkah-langkah dari proses persiapan membuka restaurant atau sering disebut dengan *Restaurant Mise en Place*.

METODE PENELITIAN

Pada penelitian ini menggunakan metode *Research and Development*. Jenis penelitian pada pengembangan atau *Research and Development* (R&D) untuk memperoleh data tentang pengembangan media pembelajaran video tutorial *Restaurant Mise en Place*. Penelitian dilaksanakan di Universitas Negeri Jakarta, Fakultas Teknik, Program Studi Pendidikan Tata Boga. Waktu penelitian mulai bulan November 2019 hingga Februari 2021. Hal ini dimaksudkan untuk menunjang proses pembelajaran jarak jauh terutama pada pelajaran praktikum yang lebih menarik, efisien, praktis. Penelitian ini ditujukan untuk mahasiswa Pendidikan Tata Boga yang sedang mengambil mata kuliah Tata Hidang dengan penilaian dari ahli media, ahli materi, dan ahli bahasa.

Dalam pengembangan media ini menggunakan model pengembangan ADDIE. ADDIE merupakan singkatan dari *Analysis, Design, Development, Implementation, dan Evaluations* (Tegeh, Jampel, & Pudjawan, 2014). Pada pengembangan media pembelajaran video tutorial ini menggunakan model pengembangan ADDIE dengan semua tahapan ADDIE yaitu: Tahap 1 *analysis*, adalah mencari permasalahan yang ingin dipecahkan. Tahap 2 *design*, adalah pemilihan materi sesuai dengan kompetensi. Tahap 3 *development*, adalah kegiatan menerjemahkan desain ke dalam bentuk fisik, sehingga kegiatan ini menghasilkan produk pengembangan awal. Tahap 4 *implementation*, adalah tahap melakukan penilaian untuk mengetahui pengaruhnya terhadap kualitas pembelajaran. Tahap 5 *evaluations*, adalah tahapan memperbaiki produk pengembangan yang dihasilkan. Penelitian ini menggunakan instrumen pengumpulan data berupa kuesioner (angket) dengan skala likert. Teknik analisis data pada penelitian ini menggunakan teknik analisis deskriptif kuantitatif.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tahap pertama dari pengembangan penelitian ini adalah tahap *analysis*. Tahap *analysis* ini dilakukan pengumpulan data awal yaitu data primer dan data sekunder. Berdasarkan hasil data primer dan data sekunder, beberapa masalah dalam pembelajaran harus diselesaikan, yaitu (a) nilai siswa pada materi *Restaurant Mise en Place* hanya mencapai nilai rata-rata 71 yang dapat menunjukkan bahwa rata-rata tersebut masih dibawah kriteria ketuntasan minimal, (b) media pembelajaran yang digunakan masih menggunakan media konvensional dan *powerpoint* yang mengatakan bahwa media yang digunakan dalam pembelajaran *Restaurant Mise en Place* saat ini belum sesuai dengan pembelajarannya, (c) kurangnya media pembelajaran video yang berisi materi dan tahapan *Restaurant Mise en Place* disertai dengan proses pembelajaran, (d) media pembelajaran video tutorial *Restaurant Mise en Place* belum tersedia di internet.

Tahapan kedua adalah *design*. Tahap *desain* ini dilakukan penyusunan dokumen untuk tahap produksi. Dokumen yang dibuat yaitu Garis Besar Isi Media (GBIM), Jabaran Materi (JM), naskah video dan *storyboard* yang dibuat berdasarkan RPS *Restaurant Mise en Place* yang selama ini digunakan oleh dosen pengampu mata kuliah Tata Hidang.

Tahapan ketiga adalah tahap *development*, pada tahap ini dilakukan proses pengembangan dengan pengambilan gambar dan proses *editing*. Sehingga menghasilkan media pembelajaran video tutorial *Restaurant Mise en Place* yang sesuai. Proses *editing* video tutorial yang dilakukan yaitu pemberian efek, grafik, suara narator, dan musik ke dalam video pembelajaran yang dibuat agar video pembelajaran menjadi lebih baik. Setelah melalui proses ini, dihasilkan prototipe draf media pertama.

Gambar 1. Tampilan Prototipe Draf Pertama

Tahapan keempat dan kelima adalah *implementation* dan *evaluations*. Tahap implementasi ini dilakukan validasi media pembelajaran video tutorial kepada 3 validator ahli yaitu ahli media, ahli materi, dan ahli bahasa. Validasi ahli ini bertujuan untuk memberikan penilaian terhadap media pembelajaran video tutorial *Restaurant Mise en Place*. Pada tahap validasi, menggunakan media pembelajaran video tutorial yang dihasilkan pada prototipe pertama. Validasi ini dilakukan dengan melihat media pembelajaran video tutorial *Restaurant Mise en Place*, setelah itu validator mengisi angket atau instrumen yang telah peneliti sediakan. Validator mengisi dengan memberi tanda checklist (✓) pada kolom yang tersedia sesuai pendapat validator.

Pada tahap evaluasi dilakukan perbaikan berdasarkan saran dan masukan dari ahli materi, ahli media, dan ahli bahasa Berikut disajikan hasil validasi ahli dan evaluasi berdasarkan masukan para ahli. Validasi ahli media, dilakukan untuk menilai kelayakan media pembelajaran video tutorial *Restaurant Mise en Place* ditinjau dari aspek audio, visual, dan kemudahan media. Validasi dilakukan pada validator 1 sebagai ahli media:

Tabel 1. Hasil Validasi Ahli Media

No	Aspek Penilaian	Rerata Skor	Persentase	Kategori
1	Audio	4.5	90	Sangat Layak
2	Visual	4.4	88	Layak
3	Kemudahan Media	4	80	Layak
	Rerata		86	Layak

Dari ketiga aspek diperoleh rerata 86% termasuk dalam kategori layak digunakan sebagai media pembelajaran video tutorial *Restaurant Mise en Place*. Saran dari ahli media adalah warna huruf disamakan dan beberapa tulisan dihilangkan jika sudah dijelaskan pramusaji agar tidak terlalu penuh dengan tulisan.

Gambar 2. (a) Sebelum Direvisi, (b) Setelah Direvisi

Validasi ahli materi, dilakukan untuk menilai kelayakan media pembelajaran video tutorial *Restaurant Mise en Place* ditinjau dari aspek materi, kesesuaian media dengan materi, dan penyajian materi. Validasi dilakukan pada validator 2 sebagai ahli materi:

Tabel 2. Hasil Validasi Ahli Materi

No	Aspek Penilaian	Rerata Skor	Persentase	Kategori
1	Materi	4.3	86	Layak
2	Kesesuaian Media Dengan Materi	4.3	86	Layak
3	Penyajian Materi	4.7	94	Sangat Layak
	Rerata		89	Layak

Dari ketiga aspek diperoleh rerata 89% termasuk dalam kategori layak digunakan sebagai media pembelajaran video tutorial *Restaurant Mise en Place*. Saran dari ahli materi yaitu menambahkan materi *Restaurant Mise en Place* dengan mengubah teknik pada bagian *polishing equipment*.

Gambar 3. (a) Sebelum Direvisi, (b) Setelah Direvisi

Validasi ahli bahasa, dilakukan untuk menilai kelayakan media pembelajaran video tutorial *Restaurant Mise en Place* ditinjau dari aspek bahasa. Validasi dilakukan pada validator 3 sebagai ahli bahasa:

Tabel 3. Hasil Validasi Ahli Bahasa

No.	Aspek Penilaian	Rerata Skor	Persentase	Kategori
1	Bahasa	4.6	92	Sangat Layak
	Rerata		92	Sangat Layak

Dari segi aspek bahasa diperoleh rerata 92% termasuk dalam kategori sangat layak digunakan sebagai media pembelajaran video tutorial *Restaurant Mise en Place*. Saran dari ahli bahasa yaitu perhatikan penggunaan kalimat dalam video (kata rapih ditulis menjadi rapi).

Gambar 4. (a) Sebelum Direvisi, (b) Setelah Direvisi

Berdasarkan penjabaran di atas menunjukkan media pembelajaran video tutorial *Restaurant Mise en Place* mata kuliah Tata Hidang dapat dikatakan layak digunakan sebagai media pembelajaran untuk membantu proses pembelajaran pada mata kuliah Tata Hidang. Hal ini dapat disimpulkan bahwa media yang dikembangkan menjadi lebih menarik, efisien, praktis, dapat digunakan berulang kali, dan dapat digunakan dalam pembelajaran jarak jauh digunakan dalam proses pembelajaran pada mata kuliah Tata Hidang khususnya materi *Restaurant Mise en Place*.

Sejalan dengan hal ini, sebagaimana yang dituliskan dalam penelitian (Wahyudi & Rinawati, 2016) yang menunjukkan bahwa tingkat pemahaman responden terhadap materi *napkin folding* dengan media video tutorial termasuk ke dalam kriteria mudah dipahami. Hasil penelitian ini juga didukung penelitian (Wulandari, Nurani, & Mahmudatuss'adah, 2015) bahwa media video tutorial dapat mempermudah pemahaman materi. Sejalan dengan penelitian (Martiani & Tetep, 2018) yang mengatakan penggunaan media pembelajaran video tutorial membuat pembelajaran menjadi efektif, efisien, menyenangkan dan dapat membuat peserta didik berfikir kritis serta sejalan dengan penelitian (Erni & Farihah, 2021) media berbasis video tutorial mendukung pembelajaran dimasa pandemi Covid-19 yang praktis dan efektif.

KESIMPULAN DAN SARAN

Penelitian pengembangan media video tutorial *Restaurant Mise en Place* ini menggunakan metode penelitian R&D (*Research and Developmet*) dan menggunakan model pengembangan ADDIE (*Analyze, Design, Development, Implementation, dan Evaluation*). Pengembangan media video ini sudah melewati proses validasi dengan hasil perhitungan data validasi ahli media sebesar 86% yang masuk kedalam kualifikasi baik, sebesar 89% dari ahli materi dengan kualifikasi baik, dan sebesar 92% dari ahli bahasa dengan kualifikasi sangat baik. Maka dari itu dapat ditarik kesimpulan bahwa ahli media, ahli materi, dan ahli bahasa menyatakan media video tutorial *Restaurant Mise en Place* dinyatakan layak untuk digunakan sebagai media pembelajaran pada mata kuliah Tata Hidang.

Dari hasil pengembangan media pembelajaran video tutorial *Restaurant Mise en Place* diharapkan terdapat penelitian lanjutan berupa media video tutorial *Restaurant Mise en Place* perlu dilakukan penelitian lanjutan seperti efektifitas media video tutorial *Restaurant Mise en Place* dan peneliti berharap media pembelajaran video tutorial *Restaurant Mise en Place* ini dapat digunakan dalam proses pembelajaran materi *Restaurant Mise en Place* mata kuliah Tata Hidang.

DAFTAR PUSTAKA

- Budiman, H. (2017). Peran Teknologi Informasi dan Komunikasi dalam Pendidikan. *Al-Tadzkiyyah: Jurnal Pendidikan Islam*, 8(1), 31-43. <https://doi.org/10.24042/atjpi.v8i1.2095>
- DeVaney, T. A. (2009). Impact of video tutorials in an online educational statistics course. *Journal of Online Learning and Teaching*, 5(4), 600-608.
- Erni, E., & Farihah, F. (2021). Pengembangan Media Video Tutorial Pada Mata Kuliah Teknologi Menjahit Dalam Mendukung Pembelajaran Dimasa Pandemi Covid-19. *Jurnal Pendidikan Teknologi dan Kejuruan*, 18(1), 121-131. <http://dx.doi.org/10.23887/jptk-undiksha.v18i1.30397>
- Fauzan, M. A., & Rahdiyanta, D. (2017). Pengembangan media pembelajaran berbasis video pada teori pemesinan Frais. *Jurnal Dinamika Vokasional Teknik Mesin*, 2(2), 82-88. <https://doi.org/10.21831/dinamika.v2i2.15994>
- Hariyanto, O. I., Iskandar, I., & Rahmasari, G. (2018). Media Pembelajaran Cake Dekorasi Dengan Menggunakan Youtube di Rumah Kue Millah. *Jurnal Abdimas BSI: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 25-31.
- Lase, D. (2019). Education and Industrial Revolution 4.0. *Handayani Journal PGSD FIP Unimed*, 10(1), 48-62.

- Ljubojevic, M., Vaskovic, V., Stankovic, S., & Vaskovic, J. (2014). Using Supplementary Video in Multimedia Instruction as a Teaching Tool to Increase Efficiency of Learning And Quality of Experience. *International Review of Research in Open and Distance Learning*, 15(3), 275–291. <https://doi.org/10.19173/irrodl.v15i3.1825>
- Martiani, D. U., & Tetep. (2018). The Effectiveness Of Using Video Tutorial To Improving Learning Motivation Of Civic Education. *Journal Civics and Social Studies*, 2(2), 105–115.
- Mendoza, G. L. L., Caranto, L. C., & David, J. J. T. (2015). Effectiveness of Video Presentation to Students' Learning. *International Journal of Nursing Science*, 5(2), 81–86.
- Oktaviani, D. A., & Widodo, W. (2013). Pengaruh Penerapan Media Pembelajaran Audio Visual Terhadap Proses Adonan Cair Pada Siswa Kelas X Di SMKN 6 Surabaya. *E-Journal Boga*, 2(1), 39–43.
- Prihatiningtyas, A. (2017). Pengaruh Penggunaan Video Table Set Up Untuk Meningkatkan Pencapaian Kompetensi Mata Pelajaran Tata Hidang. *Jurnal Pendidikan Teknik Boga*, 1(1), 1–9.
- Putri, G. A. B. (2018). *Pengembangan Media Video Pembelajaran American Service Untuk Mata Kuliah Tata Hidang* (Skripsi). Retrieved from <https://eprints.uny.ac.id/58396/>
- Ramadhan, R., Maulana, A., & Rochadi, D. (2018). Pengaruh Media Pembelajaran Visual Tiga Dimensi (Sketch Up) Terhadap Hasil Belajar Siswa pada Materi Pelajaran Macam-Macam Pekerjaan Konstruksi Kayu. *Jurnal Pendidikan Teknik Sipil*, 7(1), 10. <https://doi.org/10.21009/pensil.7.1.4>
- Salim, S., Ikman, I., Suhar, S., Kodirun, K., Pabunga, D. B., & Saputra, H. N. (2020). Pelatihan Pembuatan Blog Sebagai Media Dalam Pembelajaran SMK. *Jurnal Berdaya Mandiri*, 2(2), 336-344. <https://doi.org/10.31316/jbm.v2i2.655>
- Sari, A., & Setiawan, A. (2018). The Development of Internet-Based Economic Learning Media using Moodle Approach. *International Journal of Active Learning*, 3(2), 100-109.
- Suksutdhi, T. (2014). Quality Service Standard of Food and Beverage Service Staff in Hotel. *International Journal of Humanities and Social Sciences*, 8(6), 1762–1764.
- Tegeh, M., Jampel, N., & Pudjawan, K. (2014). *Model Penelitian Pengembangan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Wahyudi, R. R., & Rinawati, W. (2016). Pengembangan Video Tutorial Materi Napkin Folding di Sekolah Menengah Kejuruan Negeri 6 Yogyakarta. *Jurnal Pendidikan Teknik Boga*, 5(8), 1–8.
- Wulandari, R. A., Nurani, A. S., & Mahmudatusa'adah, A. (2015). Pengembangan Media Video Tutorial Dalam Mata Kuliah Makanan Oriental. *Media Pendidikan, Gizi, dan Kuliner*, 4(2), 49-51.