

PENGEMBANGAN VIDEO TUTORIAL PENGOLAHAN DODOL DAN MINUMAN DARI BUAH KAWISTA

Nurul Diniyah¹, Any Sutiadiningsih², Sri Handajani³, Asrul Bahar⁴
nurul.20074@mhs.unesa.ac.id
Universitas Negeri Surabaya

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini yaitu 1) mengetahui kelayakan materi dan media video tutorial pengolahan dodol dan minuman dari buah kawista, 2) mengetahui respon wanita usia 17-40 tahun di Kabupaten Bima terhadap pengembangan video tutorial pengolahan dodol dan minuman dari buah kawista. Model Pengembangan yang digunakan dalam penelitian ini adalah 4D terdiri dari define (pendefinisian), design (perancangan), develop (pengembangan), dan disseminate (penyebaran). Namun, karena keterbatasan waktu maka penelitian ini hanya sampai pada develop (pengembangan). Teknik pengumpulan data menggunakan angket dengan subjek 2 validator materi yang merupakan pegawai pemerintah pertanian, 2 validator media yang merupakan dosen dan guru SMK, dan 55 orang wanita usia 17-40 tahun di Kabupaten Bima. Jenis penelitian yang digunakan adalah deskriptif kuantitatif dan analisis data dilakukan secara persentase. Penelitian ini menunjukkan 1) kelayakan materi menunjukkan hasil sangat baik (98,57%) dan kelayakan media menunjukkan hasil sangat baik (98,33%), 2) respon uji coba kepada 55 wanita usia 17-40 tahun menunjukkan hasil sangat baik (89,5%). Dapat ditarik kesimpulan bahwa video tutorial pengolahan dodol dan minuman dari buah kawista sangat layak digunakan.

Kata Kunci: Pengembangan, video tutorial, pengolahan, buah kawista.

ABSTRACT

The objectives of this research are 1) to determine the feasibility of video tutorial materials and media for processing dodol and drinks from kawista fruit, 2) to determine the response of women aged 17-40 years in Bima Regency to the development of video tutorials on processing dodol and drinks from kawista fruit. The development model used in this research is 4D consisting of define, design, develop and disseminate. However, due to time constraints, this research only reached development. The data collection technique used a questionnaire with the subjects being 2 material validators who were agricultural government employees, 2 media validators who were vocational school lecturers and teachers, and 55 women aged 17-40 years in Bima Regency. The type of research used is descriptive quantitative and data analysis is carried out in percentages. This research shows 1) the feasibility of the material shows very good results (98.57%) and the feasibility of the media shows very good results (98.33%), 2) the response to the trial on 55 women aged 17-40 years shows very good results (89.5%). It can be concluded that video tutorials on processing dodol and drinks from kawista fruit are very suitable for use.

Keywords: Development, video tutorials, processing, kawista fruit.

PENDAHULUAN

Seiring berkembangnya teknologi di era globalisasi, manusia semakin mudah dalam menjalankan tugas sehari-hari. Teknologi sendiri kini memegang peranan penting dalam perkembangan dunia pendidikan. Teknologi telah menciptakan terobosan-terobosan baru yang memudahkan proses pembelajaran masyarakat di lingkungan sekitar. Salah satu teknologi yang dapat membantu masyarakat dalam proses pengajarannya adalah media video yang memberikan informasi kepada masyarakat dengan sangat jelas. Materi

pembelajaran dalam bentuk video dapat menjadi perantara dalam komunikasi pembelajaran karena dapat digunakan untuk menyampaikan informasi dari pengirim ke penerima, merangsang pikiran, perasaan, minat dan perhatian. Informasi pembelajaran yang dirancang dalam bentuk video akan membuat komunikasi menjadi lebih efektif dan efisien (Susanti, 2021).

Melalui teknologi dalam bentuk video, potensi masyarakat harus dapat dikembangkan melalui adanya pemanfaatan bahan-bahan hasil alam sekitar yang melimpah dan jarang ditemui di daerah lain yang kemudian dapat di olah sebagai olahan yang memiliki harga jual tinggi. Masyarakat yang dimaksud dalam penelitian ini adalah wanita usia 17 - 40 tahun karena umumnya wanita terbiasa mengolah bahan makanan serta usia 17- 40 tahun termasuk kedalam usia produktif yang dapat menggunakan gadget, internet, serta alat-alat yang dibutuhkan untuk proses pengolahan hasil alam tersebut. Jenis-jenis bahan hasil alam tersebut di antaranya buah buni, buah cempedak, buah ciplukan, buah kawista, dll.

Hasil alam yang digunakan dalam penelitian ini adalah buah kawista di karenakan buah tersebut tidak dimanfaatkan secara efisien, dan pada generasi sekarang ini banyak yang tidak mengetahui bagaimana cara pengolahannya, untuk itu penelitian ini bertujuan sebagai upaya memanfaatkan bahan pangan lokal, hasil olahannya dapat dikonsumsi sendiri atau juga sebagai ide bisnis yang hasil olahannya dapat dijual kembali. Menurut Sukanto (2000) Buah kawista (*limonia acidissima*) merupakan salah satu buah langka yang berasal dari India, buah ini tumbuh di daerah yang beriklim tropis kering dan daerah gersang seperti India, Sri Lanka, Myanmar, Malaysia, dan termasuk Indonesia (Hasnita, Safrizal, & Ratna, 2022). Di Indonesia penyebarannya terdapat di beberapa daerah, salah satunya adalah di Rembang Jawa timur dan di Kabupaten Bima Nusa Tenggara Barat.

Penelitian ini dilakukan di Kabupaten Bima karena terdapat banyak pohon buah kawista yang dibudidayakan oleh masyarakat yang dijadikan sebagai produk olahan dodol dan minuman yaitu sari buah serta sirup.

Pembuatan olahan dodol dari buah kawista dimaksudkan untuk memanfaatkan hasil alam guna meningkatkan nilai ekonomi karena pada saat musim buah kawista harganya tergolong rendah serta dodol juga banyak digemari oleh banyak kalangan. Menurut (Dwinanda, Adelia, Kurniati, Putra, & Thareq., 2024) Dodol buah merupakan makanan dari daging buah matang yang dihancurkan, kemudian dimasak dengan menambahkan gula dan bahan makanan lainnya atau tanpa penambahan bahan makanan lainnya. Maka dari itu dibuatlah dodol buah kawista.

Selain dodol buah kawista, pembuatan sari buah juga dimaksudkan untuk menganeekaragamkan pangan, meningkatkan nilai ekonomi, memperpanjang masa simpan dan mempertahankan atau memperbaiki mutu gizi buah. Proses pembuatan sari buah pada umumnya sama, yaitu penghancuran daging buah masak yang masih segar kemudian dipres. Sari buah yang diperoleh kemudian disaring, dibotolkan dan disterilisasi supaya tahan lama (Murtini, et al., 2022). Maka dari itu dibuatlah minuman sari buah dari buah kawista.

Tidak hanya minuman sari buah, buah kawista juga diolah menjadi sirup dimaksudkan untuk upaya memanfaatkan bahan pangan lokal, memperpanjang umur simpan, dan menghilangkan aroma yang kurang disukai pada buah kawista bagi yang tidak menyukai aromanya. Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh (Dwicahyo & Nugroho., 2018) bahwa pengolahan buah kawista menjadi sediaan sirup merupakan salah satu cara untuk menghilangkan kelemahan dari aroma yang disukai pada buah kawista.

Dari berbagai hasil olahan buah kawista tersebut tidak banyak yang mengetahui bagaimana proses pengolahannya. Berdasarkan observasi langsung yang dilakukan, wanita

di Kabupaten Bima usia 17 – 40 tahun kurang mengetahui bagaimana cara pengolahan buah kawista menjadi dodol, sari buah, dan sirup, dikarenakan keterbatasan waktu, tempat, dan biaya untuk ke lembaga pelatihan secara langsung mempelajari hal tersebut. Sehingga yang dibutuhkan sesuai kondisi dan keadaannya adalah adanya media berupa video tutorial. Pemilihan video tutorial dikarenakan dapat memberikan informasi dengan jelas mengenai alat, bahan, serta proses pengolahan dari produk yang akan dibuat serta video tutorial dapat dipelajari secara mandiri dan bisa di lihat secara berulang.

Media mengenai video tutorial pengolahan buah kawista belum banyak tersedia. Maka, upaya yang dilakukan pada penelitian ini adalah fokus pada media video tutorial pengolahan buah kawista apakah materi serta medianya layak atau tidak untuk di gunakan serta ujjcobakan.

METODE

Penelitian ini menggunakan metode Research and Development (R&D) dengan model pengembangan 4D yang terdiri dari empat tahap: Define, Design, Develop, dan Disseminate (Sugiyono, 2017). Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan video tutorial pengolahan dodol dan minuman dari buah kawista, dengan fokus hingga tahap pengembangan karena keterbatasan waktu. Dalam tahap pendefinisian, analisis dilakukan untuk menentukan masalah dan kebutuhan pengembangan, mengidentifikasi kondisi sasaran, menilai keterampilan yang ada, menentukan isi materi, dan merumuskan tujuan pembuatan video tutorial.

Tahap perancangan melibatkan penyusunan standar tes, pemilihan media yang relevan, pemilihan format, dan rancangan awal video tutorial. Penilaian ahli dilakukan oleh dua ahli materi dan dua ahli media untuk mengevaluasi kelayakan video tutorial. Setelah validasi, revisi produk dilakukan berdasarkan masukan dari para ahli sebelum uji coba terbatas pada 55 wanita usia 17-40 tahun di Kabupaten Bima. Angket responden digunakan untuk mengumpulkan data tentang respon terhadap video tutorial yang dikembangkan.

Penelitian ini berlangsung di Desa Cenggu, Kabupaten Bima, dari Maret hingga Juni 2024. Subjek penelitian meliputi ahli materi, ahli media, dan wanita usia 17-40 tahun sebagai peserta uji coba. Data yang dikumpulkan dianalisis secara kuantitatif menggunakan skala Likert untuk menentukan kelayakan video tutorial. Hasil penelitian ini menunjukkan pendekatan yang sistematis dalam pengembangan media pembelajaran yang berkualitas, dengan validasi dan uji coba untuk memastikan efektivitas dan penerimaan oleh masyarakat sasaran.

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Pengembangan Video Tutorial

Hasil dari penelitian ini yaitu berupa video tutorial dengan materi pengolahan dodol dan minuman dari buah kawista dengan durasi 10 menit 8 detik dan bisa di akses menggunakan link youtube. Penelitian ini menggunakan model pengembangan 4D yang telah dimodifikasi menjadi 3D yang terdiri dari tahap define, design, dan development. Tahapan pengembangan dijabarkan sebagai berikut:

1. Tahap Pendefinisian (define)

Pada tahap define yaitu terdiri dari analisis awal akhir, analisis sasaran, analisis tugas, analisis konsep, dan perumusan tujuan video tutorial.

a. Analisis Awal Akhir

Kegiatan awal pada tahap ini yaitu dilakukannya observasi secara langsung terhadap sasaran yaitu wanita usia 17-40 tahun di Kabupaten Bima. Peneliti

melakukan observasi langsung dengan cara menanyakan beberapa pertanyaan kepada para sasaran yang ditemui secara langsung dan tidak langsung. Beberapa pertanyaan diantaranya yaitu apakah sudah pernah mengonsumsi buah kawista atau produk olahannya, apakah mengetahui proses pengolahan dodol dari buah kawista, apakah mengetahui proses pengolahan minuman dari buah kawista, dan apakah pernah mempelajari cara mengolah dodol dan minuman dari buah kawista.

Berdasarkan fakta-fakta dari hasil observasi tersebutlah yang melatar belakangi penelitian ini. Fakta-fakta tersebut diantaranya yaitu proses pengolahan dodol dan minuman dari buah kawista tidak banyak diketahui karena keterbatasan waktu, tempat, dan biaya ke lembaga pelatihan, serta media yang membahas terkait pengolahan dodol dan minuman dari buah kawista ini terbatas.

Berdasarkan hasil analisis tersebut maka dapat disimpulkan bahwa sasaran penelitian ini memerlukan media yang dapat memudahkan dalam memahami langkah-langkah proses pengolahan dodol dan makanan dari buah kawista yang disertai dengan video, gambar, dan audio. Berdasarkan hal tersebut, maka dalam penelitian ini yaitu difokuskan kepada pembuatan video tutorial yang akan membantu sasaran dalam mengetahui proses pengolahan dodol dan minuman dari buah kawista.

b. Analisis Sasaran

Hasil analisis yang dilakukan terhadap sasaran yaitu wanita usia 17-40 tahun di Kabupaten Bima menunjukkan bahwa mereka sudah pernah mengonsumsi buah kawista, akan tetapi sasaran memiliki kebiasaan mengonsumsi buah kawista secara langsung tanpa di olah menjadi produk dodol ataupun minuman terlebih dahulu. Salah satu faktor yang mempengaruhi hal tersebut karena sasaran tidak mengetahui apa saja tahapan-tahapan yang harus dilakukan untuk mengolah buah kawista menjadi produk dodol atau minuman.

Berdasarkan hal tersebut maka hasil analisis sasaran yang dilakukan terkait kebutuhan media yang digunakan untuk proses belajar mandiri pengolahan dodol dan minuman dari buah kawista yang kemudian hasil produknya bisa untuk di konsumsi sendiri atau juga sebagai ide bisnis untuk meningkatkan ekonomi. Maka, hal yang dibutuhkan dalam analisis sasaran ini adalah pembuatan media berupa video tutorial.

c. Analisis Tugas

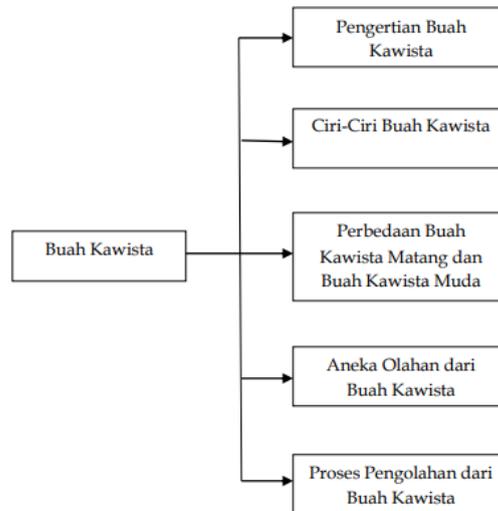
Dari hasil observasi yang dilakukan adalah terdapat 3 dari 10 orang mengetahui proses pengolahan dodol dan minuman dari buah kawista, sedangkan 7 dari 10 orang tidak mengetahui proses pengolahan dodol dan minuman dari buah kawista.

Berdasarkan hasil analisis tersebut maka pembuatan video tutorial merupakan hal yang tepat untuk dilakukan agar sasaran dari penelitian ini dapat mengetahui langkah-langkah pengolahan dari buah kawista menjadi produk dodol dan minuman. Materi yang disajikan dalam penelitian ini menggunakan gambar, teks, suara, dan musik yang terdapat didalam media dapat mempermudah sasaran dalam mempelajari hal tersebut sehingga belajar menjadi lebih mudah.

d. Analisis Konsep

Analisis konsep pada penelitian ini yaitu isi materi yang ditampilkan pada media yang akan dibuat. Materi tersebut berisi penjelasan mengenai buah kawista, aneka pengolahannya, bagaimana proses pengolahannya hingga menjadi produk dodol dan minuman, serta peralatan dan bahan apasaja yang dibutuhkan selama proses pengolahan. Berdasarkan hal tersebut, maka materi buah kawista juga

terlampir pada Lampiran 1. Analisis konsep dengan menggunakan peta konsep tersaji pada gambar berikut:



Gambar 1 Peta Konsep Materi Buah Kawista

e. Perumusan Tujuan Video Tutorial

Berdasarkan tahapan-tahapan analisis yang telah dilakukan, maka tujuan dari dibuatnya video tutorial ini adalah sasaran dapat mengolah buah kawista menjadi produk dodol dan minuman yang memiliki tujuan untuk hasil olahannya dapat dikonsumsi sendiri, dapat dijadikan ide bisnis untuk meningkatkan ekonomi, upaya pemanfaatan bahan lokal dan penganekaragaman pangan. Selain itu juga dapat menambah media untuk sumber belajar mandiri mengenai proses pengolahan dari buah kawista.

Pada penelitian ini yaitu mengembangkan media video tutorial yang memvisualisasikan buah kawista dan pengolahannya, karena dapat memudahkan sasaran dalam memahami terkait materi buah kawista dan proses pengolahannya. Hal tersebut sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh (Walangadi & Pratama, 2020), bahwa media video pembelajaran dapat menampilkan sebuah konsep materi pembelajaran dalam bentuk audio-visual yang bisa membuat peserta didik lebih mudah memahami materi.

2. Tahap Perancangan (design)

a. Penyusunan Standar Tes Acuan

Pada tahap ini yaitu sudah dilakukan penyusunan instrumen untuk mengukur kelayakan media yang dibuat. Instrumen yang digunakan dalam penelitian ini yaitu penilaian oleh validasi ahli materi, ahli media dan lembar angket responden. Penyusunan instrumen ini menggunakan skala likert dengan lima tipe jawaban yang kemudian diberi tanda centang sesuai dengan jawaban yang diinginkan. Lembar validasi terlampir pada lampiran 9 dan lampiran 10. Lembar angket respon masyarakat terlampir pada lampiran 11.

b. Pemilihan Media

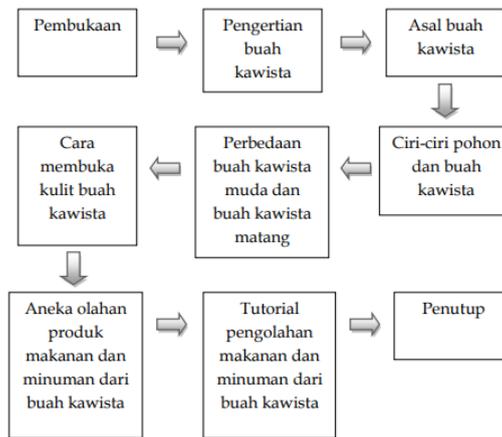
Pemilihan media yang tepat pada penelitian ini adalah media video tutorial, untuk mengetahui tahapan-tahapan proses pengolahan dodol dan minuman dari buah kawista. Media yang disajikan terdapat gambar, teks, suara, dan musik yang dapat mempermudah sasaran dalam mempelajari materi yang terdapat didalam video tutorial.

Pada penelitian ini menggunakan aplikasi inshot untuk mengedit video

tutorial yang telah dibuat. Produk yang dihasilkan yaitu berupa file video tutorial yang akan di upload pada aplikasi kasi youtube dan di akses menggunakan link, serta dapat di unduh serta digunakan secara offline.

c. Pemilihan Format

Pada tahap ini yaitu melakukan desain dari materi yang akan dibuat desain materi yang dibuat harus menarik dan memudahkan dalam kegiatan belajar mandiri. Berikut merupakan bagan alir sebagai dasar petunjuk agar pembuatan media lebih terarah. Bagan alir tersaji pada gambar berikut



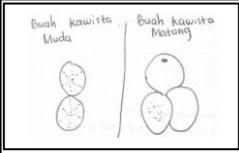
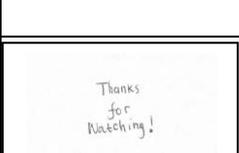
Gambar 2 Bagan Alir Media Video Tutorial

d. Rancangan Awal

Materi, naskah, audio, dan gambar disusun sesuai dengan bagan alir kedalam storyboard. Hasil dari storyboard tersebut akan digunakan untuk membuat media video tutorial pengolahan dodol dan minuman dari buah kawista. Storyboard tersaji pada tabel berikut.

Tabel 1. Storyboard Video

No	Gambar	Keterangan
1		Bagian pembuka menampilkan tampilan awal media video
2		Menampilkan materi pengertian buah kawista
3		Menampilkan materi asal buah kawista
4		Menampilkan ciri-ciri pohon dan buah kawista

5		Menampilkan perbedaan buah kawista muda dan buah kawista matang
6		Menampilkan proses cara membuka kulit buah kawista
7		Menampilkan materi aneka pengolahan dari buah kawista
8		Menampilkan proses tutorial pengolahan makanan dan minuman dari buah kawista
9		Bagian penutup menampilkan akhir video

Proses pengeditan media video ini menggunakan aplikasi inshot karena video yang dihasilkan menarik dan menyajikan materi yang mudah untuk dipahami, serta video tutorial tersebut dapat di akses melalui link youtube sehingga dapat di akses berkali-kali. Hal ini sejalan dengan penelitian sebelumnya yang dilakukan oleh (Rachmawati, Astuti, Miranti, & Romadhoni, 2023) yang mengungkapkan bahwa media video yang dibuat, layak digunakan dan dapat meningkatkan pemahaman belajar. Perbedaan penelitian ini dan penelitian sebelumnya adalah penggunaan aplikasi pengeditan video yaitu inshot dan powtoon. Serta penggunaan aplikasi pendukung lainnya dikarenakan ada beberapa animasi dan fitur edit yang tidak terdapat dalam aplikasi tersebut, dan juga subjek penelitiannya berbeda.

3. Tahap Pengembangan (development)

Pada tahap ini dihasilkan media pembelajaran video yang belum di uji cobakan yang disebut prototype I. Tampilan media pembelajaran prototype I tersaji pada tabel berikut.

Tabel 2. Tampilan Media Video

Tampilan Awal

Tampilan Isi



Prototype I kemudian dilakukan penilaian oleh validator ahli media untuk melihat kelayakan media video tutorial yang dibuat.

B. Kelayakan Materi dan Media Terhadap Video Tutorial

Pada tahap ini dilakukan penilaian untuk melihat kelayakan media video tutorial yang dibuat. Prototype I yang telah dibuat kemudian dilakukan validasi oleh expert judgement yang terdiri dari dua ahli materi dan dua ahli media dan memperoleh saran sebagai perbaikan.

1. Kelayakan Materi Video Tutorial

Kelayakan materi didapatkan dari hasil validasi yang dilakukan oleh expert judgement, yaitu dua ahli materi merupakan pegawai pemerintah pertanian dari BPP Belo,

yaitu Rohani dan Rudi Hartono S.Pt. Para validator menilai sesuai dengan tiga aspek yang tersedia sesuai dengan instrumen validasi materi yaitu materi, pengajaran, dan bahasa. Hasil penilaian dan perhitungan oleh ahli materi terlampir pada lampiran 12. Adapun hasil rata-rata dari uji kelayakan oleh ahli materi tersaji pada tabel berikut

Tabel 3. Hasil Kelayakan Materi

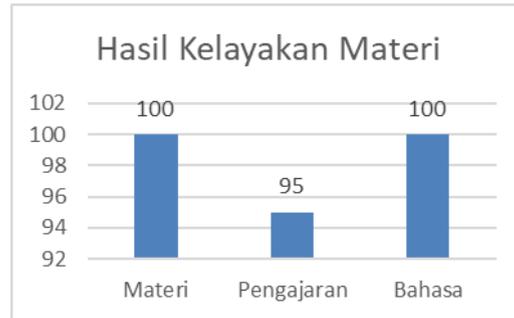
No	Aspek	No Butir	Jumlah Skor	NP (%)	NP (%) Per-Aspek	Kriteria
1	Materi	1	10	100	100	Sangat Baik
		2	10	100		
		3	10	100		
		4	10	100		
		5	10	100		
		6	10	100		
		7	10	100		
		8	10	100		
2	Pengajaran	9	8	80	95	Sangat Baik
		10	10	100		
		11	10	100		
		12	10	100		
3	Bahasa	13	10	100	100	Sangat Baik
		14	10	100		
Presentase Keseluruhan					98,57	
Kategori Keseluruhan					Sangat Baik	

Berdasarkan tabel diatas, pada penilaian aspek materi diperoleh nilai sebesar 100% dengan kriteria sangat baik, hal tersebut karena materi yang disajikan sudah sesuai dengan kebutuhan sasaran yaitu proses pengolahan buah kawista menjadi produk dodol dan minuman. Pada penilaian aspek pengajaran diperoleh nilai sebesar 95% dengan kategori sangat baik, hal tersebut karena aspek tersebut dapat menarik minat sasaran dalam mempelajari materi pengolahan dodol dan minuman dari buah kawista. Pada penilaian aspek bahasa diperoleh nilai sebesar 100% dengan kategori sangat baik. Diperoleh rata-rata nilai keseluruhan sebesar 98,57% dengan kriteria sangat baik, hal tersebut karena bahasa yang digunakan didalam materi dapat dipahami oleh sasaran. Dengan demikian materi pengolahan dodol dan minuman dari buah kawista dinyatakan baik dan layak digunakan dalam pembelajaran mandiri dari segi materi.

Hal tersebut didukung oleh (Astuti, Mutmainnah, & Rosiyanti, 2021) dalam penelitiannya bahwa hasil validasi dari ahli materi memperoleh skor secara keseluruhan dengan rata-rata 100% dalam kategori sangat valid bahwa materi yang terdapat pada media sudah sesuai dengan SK dan KD, hasil validasi dari aspek penggunaan memperoleh skor secara keseluruhan dengan rata-rata 100% dalam kategori sangat valid, hasil validasi dari aspek bahasa memperoleh skor secara keseluruhan dengan rata-rata 100% dalam kategori sangat valid.dan layak untuk digunakan.

Hal tersebut sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh (Ramadani, 2022) bahwa pada materi pastry bakery layak digunakan dengan beberapa aspek yaitu materi, pembelajaran, dan penggunaan layak untuk digunakan para SMKN 2 Mojokerto.

Adapun aspek yang disajikan dalam bentuk diagram disajikan pada gambar berikut:



Gambar 3. Diagram Validasi Ahli Materi

2. Kelayakan Media Video Tutorial

Kelayakan media didapatkan dari hasil validasi yang dilakukan oleh expert judgement, yaitu dua ahli media. Ahli media atau validator pertama merupakan Dosen S1 Pendidikan Tata Boga yaitu Andika Kuncoro Widagdo, M.Pd. dan Ahli media atau validator kedua merupakan guru multimedia dari SMK Negeri 1 Dlanggu. Para validator menilai sesuai dengan tiga aspek yang tersedia sesuai dengan instrumen validasi materi yaitu visual, audio, dan penggunaan. Hasil penilaian dan perhitungan oleh ahli media terlampir pada lampiran 13. Adapun hasil rata-rata dari uji kelayakan oleh ahli media tersaji pada tabel berikut .

Tabel 4. Hasil Validasi Media

No	Aspek	No Butir	Jumlah Skor	NP (%)	NP (%) Per-Aspek	Kriteria
1	Visual	1	10	100	95	Sangat Baik
		2	9	90		
		3	8	80		
		4	9	90		
		5	10	100		
		6	10	100		
		7	10	100		
		8	10	100		
2	Audio	9	10	100	100	Sangat Baik
		10	10	100		
		11	10	100		
3	Penggunaan	12	10	100	100	Sangat Baik
		13	10	100		
Presentase Keseluruhan					98,33	
Kategori Keseluruhan						Sangat Baik

Berdasarkan tabel di atas pada penilaian aspek visual diperoleh nilai sebesar 95%, pada penilaian aspek audio diperoleh nilai sebesar 100% dengan kriteria sangat baik, hal tersebut karena audio dan visual yang ditampilkan pada video tutorial pengolahan dodol dan minuman dari buah kawista dapat mempermudah pemahaman sasaran dalam menerima materi. Pada penilaian aspek penggunaan diperoleh nilai sebesar 100% dengan kriteria sangat baik, hal tersebut karena video tutorial pengolahan dodol dan minuman dari buah kawista yang disajikan mudah untuk digunakan dan di akses Rata-rata nilai keseluruhan diperoleh nilai sebesar 98,33% dengan kriteria sangat baik. Dengan demikian media video pada materi pengolahan dodol dan minuman dari buah kawista dinyatakan baik dan layak digunakan dalam pembelajaran mandiri dari segi media.

Hal tersebut di dukung oleh penelitian yang dilakukan oleh (Apriansyah, Sambowo, & Maulana, 2020) bahwa penggunaan media pembelajaran video akan sangat membantu

C. Respon Sasaran Terhadap Kelayakan Video Tutorial

Respon sasaran bertujuan untuk mengetahui kelayakan video tutorial terhadap media yang dikembangkan, pada tahap ini dilakukan uji coba terbatas kepada 55 orang wanita usia 17-40 tahun di Kabupaten Bima. Hasil penilaian dan perhitungan angket responden terlampir pada lampiran 14. Adapun hasil rata-rata dari angket responden tersaji pada tabel berikut.

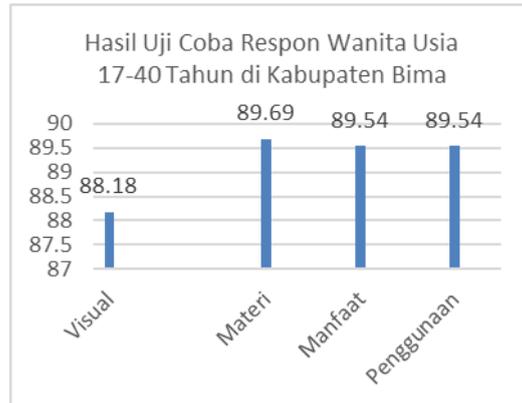
Tabel 6. Hasil Uji Coba Reponden

No	Aspek	No Butir	Jumlah Skor	NP (%)	NP (%) Per-Aspek	Kriteria
1	Visual	1	201	91,4	88,18	Sangat Baik
		2	188	85,5		
		3	20	91,4		
		4	181	82		
		5	199	90,5		
2	Materi	6	201	91,4	89,69	Sangat Baik
		7	194	88,2		
		8	197	89,5		
3	Audio	9	197	89,5	89,54	Sangat Baik
		10	193	87,7		
		11	201	91,4		
4	Penggunaan	12	199	90,5	89,54	Sangat Baik
		13	195	88,6		
Presentase Keseluruhan					89,5	
Kategori Keseluruhan						Sangat Baik

Berdasarkan tabel diatas, pada penilaian aspek visual diperoleh presentase 88,18% dengan kriteria sangat baik, pada aspek materi diperoleh presentase 89,69% dengan kriteria sangat baik. Pada penilaian aspek manfaat diperoleh presentase sebesar 89,54% dengan kriteria sangat baik, sedangkan pada penilaian aspek penggunaan diperoleh presentase sebesar 89,54% dengan kriteria sangat baik. Berdasarkan presentase diatas, diperoleh presentase skor kelayakan rata-rata sebesar 89,5% dengan kriteria sangat baik.

Dengan demikian video tutorial yang dikembangkan pada materi pengolahan dodol dan minuman dari buah kawista mendapatkan respon dengan kriteria sangat baik dan dapat digunakan untuk belajar mandiri. Hal tersebut sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh (Rachmawati, Astuti, Miranti, & Romadhoni, 2023), dengan judul "Pengembangan Media Pembelajaran Video Animasi Powtoon Pada Materi Telur", bahwa media pembelajaran video animasi materi telur untuk siswa kelas X kuliner 2 memperoleh skor validitas media sebesar 0,959 dengan kategori tinggi, skor validitas materi sebesar 0,954 dengan kategori tinggi, serta video animasi materi telur untuk siswa kelas X kuliner 2 memperoleh skor dari uji coba ke 33 siswa sebesar 80,6% dengan kategori sangat tinggi. Hal ini di dukung oleh penelitian sebelumnya oleh (Ekawati, 2012) dengan judul "Pengembangan Video Tutorial Sebagai Media Dalam Belajar Mandiri Materi Bunyi Siswa Sekolah Menengah Pertama" bahwa media video di nyatakan layak dan valid untuk proses belajar mandiri

Adapun hasil respon sasaran terhadap kelayakan video tutorial dari masing-masing aspek yang disajikan dalam bentuk diagram tersaji pada gambar berikut.



Gambar 5. Diagram Hasil Uji Coba Respon Masyarakat

a. Prototype II

Prototype II merupakan media video tutorial yang telah melalui tahap validasi oleh ahli, sudah melalui tahap revisi, dan sudah di uji cobakan kepada sasaran. Adapun produk dari hasil penelitian ini adalah video tutorial pengolahan dodol dan minuman dari buah kawista.

KESIMPULAN

1. Media video tutorial pada materi pengolahan dodol dan minuman dari buah kawista di validasi oleh expert judgement yang terdiri dari 2 ahli media dan 2 ahli materi. Berdasarkan hasil validasi materi, diperoleh rata-rata presentase keseluruhan sebesar 98,57% dengan kategori sangat baik. Sedangkan pada hasil validasi media rata-rata presentase keseluruhan diperoleh sebesar 98,33% dengan kategori sangat baik. Berdasarkan hal tersebut dapat disimpulkan bahwa video tutorial pengolahan dodol dan minuman dari buah kawista di nyatakan layak dan dapat digunakan untuk proses belajar secara mandiri.
2. Video tutorial pengolahan dodol dan minuman dari buah kawista memperoleh respon sangat baik pada uji coba terbatas kepada wanita usia 17-40 tahun di Kabupaten Bima dengan presentase sebesar 89,5%.

Saran

1. Instrumen penilaian harus sesuai dengan dasar teori yang disajikan.
2. Sasaran media video tutorial ditujukan ke lembaga kursus.

DAFTAR PUSTAKA

Apriansyah, M. R., Sambowo, K. A., & Maulana, A. (2020). Pengembangan Media Pembelajaran Video Berbasis Animasi Mata Kuliah Ilmu Bahan Bangunan Di Program Studi Pendidikan Teknik Bangunan Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta. *Jurnal Pensil: Pendidikan Teknik Sipil*, 9(1), 9–18.

Astuti, V. D., Mutmainnah, R. N., & Rosiyanti, H. (2021). Pengembangan Media Pembelajaran Aplikasi POKAMATH Pada Materi Aljabar Kelas VII. *Jurnal Pendidikan Matematikadan Matematika*, 7(1), 1-10.

Dwicahyo, W. P., & Nugroho., R. P. (2018). UJI HEDONIK SIRUP BUAH KAWISTA (*Limonia Acidissima L.*) DENGAN PENGAROMA JAHE, CENGKEH, DAN KAYU MANIS. *Diss. Akademi Farmasi Putra Indonesia Malang*.

Dwinanda, I. G., Adelia, K. A., Kurniati, E., Putra, K. N., & Thareq., S. I. (2024). PEMBUATAN DODOL PAKEN (*DURIO ZIBETHINUS SP.*) KHAS KALIMANTAN PADA IBU PKK KELURAHAN MENTENG UNTUK Mendukung EKONOMI KREATIF KOTA PALANGKA RAYA. *Jurnal Abdimas Bina Bangsa*, 656-662.

Hasnita, M., Safrizal, S., & Ratna, R. (2022). Pengolahan Minuman Sari Buah Kawista (*Limonia*

- acidissima L) Sebagai Minuman Kesehatan. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 545-554.
- Murtini, E. S., Yuwono, S. S., Putri, W. D., Nisa, F. C., Mubarak, A. Z., Ali, D. Y., & Fathuroya, V. (2022). *Teknologi Pengolahan Buah Tropis Indonesia*. Universitas Brawijaya Press.
- Rachmawati, N., Astuti, N., Miranti, M. G., & Romadhoni, I. F. (2023). Pengembangan Media Pembelajaran Video Animasi Powtoon pada Materi Telur. *Jurnal Bintang Pendidikan Indonesia*, 1(2), 54–65.
- Ramadani, R. E. (2022). PENGEMBANGAN E-MODULE PRODUK PASTRY & BAKERY BERBASIS ANDROID SMK KOMEPTENSI KEAHLIAN TATA BOGA. *Jurnal Penelitian Pendidikan Indonesia* 7 (2).
- Sugiyono. (2017). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, R & D*. Bandung: CV Alfabeta.
- Sumiharsono, R., & Hasanah., H. (2017). *Media pembelajaran: buku bacaan wajib dosen, guru dan calon pendidik*. Pustaka Abadi.
- Susanti, A. I. (2021). *Media pembelajaran berbasis teknologi informasi dan komunikasi (TIK)*. Penerbit NEM.
- Walangadi, H., & Pratama, W. P. (2020). Meningkatkan Pemahaman Belajar Siswa Menggunakan Media Video Animasi 2D. *Aksara: Jurnal Ilmu Pendidikan Nonformal* 4 (3), 201-208.