

IMPLEMENTASI MEDIA PEMBELAJARAN STUDENT CENTERED LEARNING PADA MATA KULIAH PENGUJIAN BAHAN PANGAN

Oleh: Wika Rinawati, Andian Ari Anggraeni, Mutiara Nugraheni, Ichda Chayati, Sri Gandini, M. Hilmi Fathurrauf, Alfian Ardian Shaleh, Eky Nursanti

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk: 1) mengembangkan video pembelajaran pada mata kuliah Pengujian Bahan Pangan untuk materi a) pengaruh pH pada zat warna sayuran, b) sifat fisik dan emulsi telur, c) peranan yeast, gula dan gluten pada pembuatan roti, dan d) pengaruh bahan pengembang pada pembuatan muffin, serta 2) melakukan penilaian kelayakan video pembelajaran pada mata kuliah Pengujian Bahan Pangan untuk materi a) pengaruh pH pada zat warna sayuran, b) sifat fisik dan emulsi telur, c) peranan yeast, gula dan gluten pada pembuatan roti, dan d) pengaruh bahan pengembang pada pembuatan muffin. Penelitian ini merupakan penelitian pengembangan. Pengembangan video pembelajaran dilakukan dengan pendekatan 4D (*Define, Design, Develop dan Dissemination*). Uji coba terbatas video pembelajaran ini dilakukan pada 30 orang mahasiswa Pendidikan Teknik Boga. Hasil penelitian ini adalah sebagai berikut. Video pembelajaran pada mata kuliah Pengujian Bahan Pangan untuk materi: a) pengaruh pH pada zat warna sayuran, b) sifat fisik dan emulsi telur, c) peranan yeast, gula dan gluten pada pembuatan roti, dan d) pengaruh bahan pengembang pada pembuatan muffin telah dikembangkan dengan pendekatan 4D (*define, design, develop dan disseminate*). Video menggunakan format mp4, dengan durasi 9-16 menit dan diunggah di YouTube Channel Pendidikan Teknik Boga UNY dengan URL berturut-turut adalah: a) <https://youtu.be/ypts-zngUUK>, b) https://youtu.be/I0b_F_2pAQU, c) https://youtu.be/_HfY84Q1aL0 dan d) <https://youtu.be/bPkKbj6yxI4>. Penilaian kelayakan video pembelajaran pada mata kuliah Pengujian Bahan Pangan untuk materi pengaruh pH pada zat warna sayuran berdasar ahli materi 95% sangat layak, ahli media 86% sangat layak dan pengguna 83% sangat layak. Video materi sifat fisik dan emulsi telur mendapat penilaian menurut ahli materi 96% sangat layak, ahli media 88% sangat layak dan pengguna 81% sangat layak. Penilaian kelayakan video untuk materi peranan yeast, gula dan gluten pada pembuatan roti berdasar ahli materi 96% sangat layak, ahli media 90% sangat layak dan pengguna 82% sangat layak. Video materi pengaruh bahan pengembang pada pembuatan muffin mendapat nilai 96% sangat layak, ahli media 89% sangat layak dan pengguna 81% sangat layak.

Kata Kunci: *Pengujian Bahan Pangan, video pembelajaran*