

# **PENGEMBANGAN VIDEO PEMBELAJARAN PEMBUATAN PRODUK OLAHAN PANGAN HEWANI DAN NABATI UNTUK MOOC TEKNOLOGI PENGAWETAN MAKANAN**

Oleh: Andian Ari Anggraeni, Wika Rinawati, Dewi Eka Murniati, Adam Halim Nusantara, Ahmadi Shalih Al Mustaqim, Dian Nurtriyanti

## **ABSTRAK**

Mata kuliah Teknologi Pengawetan Makanan (TPM) diharapkan akan dapat ditawarkan sebagai MOOC (massive open online course) di UNY, sehingga menjadi MOOC praktik pertama di UNY yang dapat menjadi income generating UNY. Supaya dapat menjadi MOOC praktik, jumlah total tatap muka asinkron minimal 14 kali. Oleh karena itu, MOOC TPM masih memerlukan beberapa buah video pembelajaran. Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan, menilai kelayakan dan menilai efektivitas video tutorial pembuatan produk olahan pangan hewani dan nabati, yaitu pada materi garlic snack, minuman yogurt, sosis, tepung ubi ungu, manisan, sorbet, abon, dan sale pisang.

Penelitian ini merupakan penelitian pengembangan, dengan pendekatan 4D (define, design, develop dan disseminate). Penilaian kelayakan dilakukan oleh ahli materi, ahli media dan calon pengguna. Uji efektivitas dilakukan pada pengguna, yaitu mahasiswa yang mengikuti perkuliahan Teknologi Pengawetan Makanan tahun ajaran 2019/2020 semester gasal.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa: 1) Penelitian ini telah mengembangkan video pembelajaran pembuatan produk olahan pangan hewani dan nabati untuk MOOC TPM pada materi pembuatan garlic snack, minuman yogurt, sosis, tepung ubi ungu, manisan, sorbet, abon, dan sale pisang.. Video dikembangkan dengan format mp4 dan durasi 10-15 menit. Video ini merupakan video tutorial yang terdiri dari beberapa bagian, yaitu a) pembukaan, yang disampaikan oleh presenter, b) persiapan alat dan bahan, yang disampaikan oleh narator dan diperagakan oleh talent, c) proses produksi, yang disampaikan oleh narator dan diperagakan oleh talent, d) pengujian waktu kadaluarsa, yang disampaikan oleh narator dan diperagakan oleh talent dan e) penutupan, yang disampaikan oleh presenter. Video diunggah di YouTube channel Boga UNY dan disematkan di course Teknologi Pengawetan Makanan. 2) Berdasar penilaian oleh ahli materi, ahli media dan calon pengguna, 8 buah video pembelajaran ini dinyatakan sangat layak untuk digunakan sebagai media pembelajaran. 3) Uji efektivitas 5 buah video, yaitu pada materi garlic snack, minuman yogurt, sosis, tepung ubi ungu dan manisan menunjukkan bahwa video ini mampu meningkatkan prestasi belajar mahasiswa. Luaran penelitian ini adalah 8 buah video pembelajaran, 8 buah HKI yang berupa hak cipta video rekaman, dan 1 buah artikel seminar internasional.

*Kata kunci:* video pembelajaran, media pembelajaran, MOOC