

PEMBUATAN VIDEO PEMBELAJARAN MINUMAN ESPRESSO DI MATA KULIAH SISTEM PELAYANAN MAKANAN DAN BARISTA

Ngabdul Munif¹, Ezra Chica'al Sandya²

¹Universitas Negeri Yogyakarta

E-mail: ngabdulmunif@uny.ac.id

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan mengembangkan video pembelajaran pembuatan minuman espresso di mata kuliah baru kurikulum merdeka belajar yaitu sistem pelayanan makanan dan barista. Metode penelitian ini menggunakan pendekatan 4D tetapi terbatas sampai tahap ketiga yaitu *define*, *design*, dan *develop*. Pengumpulan data menggunakan angket penilaian kelayakan media oleh 1 ahli media dan 1 ahli materi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa video dikembangkan dengan 1 format MP4, durasi 09 menit 19 detik. Video ini terdiri dari 4 bagian yaitu pembukaan, persiapan alat dan bahan, proses pembuatan espresso, serta evaluasi dan penutup. Video iunggah dalam channe lyoutube yaitu <https://youtu.be/OFx8MZOMLlk>. Penilaian video pembelajaran ini tahap pertama layak untuk dijadikan sebagai video pembelajaran tetapi dengan revisi baik oleh ahli media dan ahli materi yaitu dengan beberapa penambahan pengantar dan tujuan pembelajaran dalam video tersebut, tsetelah diperbaiki Kembali dinyatakan bahwa video tersebut sudah layak dijadikan sebagai media pembelajaran olh ahli media dan ahli materi.

Kata kunci: barista, minuman espresso, video pembelajaran

PENDAHULUAN

Program sarjana terapan D4 tata Boga merupakan program studi dengan komposisi kurikulum 70% pembelajaran praktikum dan 30% teori, disaat pandemic dengan penerapan pembelajaran secara online banyak perubahan dan pembenahan yang harus dilakukan sehingga selama daring dosen diusahakan untuk tetap bisa mentransferkan ilmunyaa kepada mahasiswa terutama dalam pembelajaran praktikum. Selama daring mahasiswa tidak bisa melaksanakan perkuliahan tatap muka dikampus, selain itu keterbatasan mahasiswa dalam penggunaan kuota, kualitas signal disetiap daerah berbeda-beda yang berdampak pada aksesibilitas pembelajaran daring sehingga dalam pembelajaran praktikum dosen tidak bisa memberikan pembelajaran praktik secara langsung.

Pembelajaran barista dalam mata kuliah sistem pelayanan makanan dan barista dikurikulum merdeka adalah mata kuliah baru sehingga persiapan media yang digunakan sebagai pembelajaran masih sangat terbatas, media yang digunakan dalam perkuliahan barista masih menggunakan pdf dan belum menggunakan media pembelajaran berupa video

pembelajaran sebagai pengganti demo praktikum saat pengenalan dan pembuatan minuman kopi, sehingga perlu adanya media yang bisa digunakan dalam pengganti demo tersebut dan salah satunya menggunakan media pembelajaran berupa video yang memperlihatkan kondisi dan alat yang berada di kampus sehingga harapannya saat mahasiswa masuk ke kampus dan sudah siap untuk melaksanakan praktikum.

Media pembelajaran yang menarik juga memudahkan mahasiswa dalam memahami materi. Pemanfaatan teknologi di era industry 4.0 atau era digital sangat penting dalam menunjang tercapainya pembelajaran terutama di era pembelajaran daring. Mahasiswa saat ini adalah mahasiswa generai Z dimana generasi Z lebih menyukai format audi-visual, bergantung pada teknologi, mudah memahami contoh yang akurat dan konkret. Media pembelajaran dengan bentuk video merupakan pembelajaran audio visual yang selaras dengan gaya belajar generasi Z.

Generasi Z merupakan generasi yang sangat baik. Pengusaha harus mempersiapkan untuk keterlibatan generasi Z karena mereka adalah karyawan yang efektif di era difgital [1].

Generasi Z juga disebut *Igeneration* atau generasi internet [2].

Covid-19 merupakan salah satu pandemic yang merubah pola pembelajaran di Indonesia bahkan di dunia. Pembelajaran yang sebelumnya dengan menggunakan tatap muka secara langsung dan saat ini berganti menjadi pembelajaran secara daring atau melalui dunia maya.

Media pembelajaran berupa video pembelajaran untuk saat ini sangatlah penting karena pembelajaran saat ini masih dilakukan secara daring atau jarak jauh sehingga mahasiswa dituntut untuk belajar mandiri dimanapun dan kapanpun sehingga proses pembelajaran dibutuhkan media pembelajaran yang dapat diakses secara online dengan mudah. Video pembelajaran ini diharapkan dapat menggantikan seorang dosen saat melakukan demonstrasi di kelas dan diharapkan dapat mencapai tujuan pembelajaran yang baik didukung dengan pengintegrasian pada sistem pembelajaran *besmart* yang sudah dimiliki oleh unyuntuk melaksanakan perkuliahan jarak jauh, sehingga pembelajaran dapat berlangsung secara efektif dan efisien.

METODE

Penelitian ini merupakan penelitian dan pengembangan karena penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan media pembelajaran berbasis video pembuatan minuman espresso. Prosedur Penelitian pengembangan yang digunakan adalah model 4D yaitu 1) *define*, 2) *design*, 3) *develop*, 4) *disseminate* [3]. Pembatasan pembuatan media pembelajaran minuman espresso hanya sampai pada tahap pengembangan.

Aktivitas yang dilakukan pada tahap *define* yaitu berkonsultasi dengan pihak terkait berkaitan dengan permasalahan-permasalahan krusial yang sedang terjadi dan harus diselesaikan.

Aktivitas yang dilakukan pada tahap *design* yaitu membuat perancangan video berupa menyiapkan bahan beserta alat dalam membuat video pembelajaran barista, membuat

story board dan naskah video pembelajaran barista.

Aktivitas pada tahap *develop* yaitu membuat video pembelajaran barista di laboratorium food and beverage service, mengedit hasil pengambilan video pembelajaran barista di laboratorium food and beverage service. menilai kelayakan media pembelajaran barista oleh tim pengampu dan koordinator program studi, membuat mata kuliah daring system pelayanan makanan dan barista di aplikasi *besmart*.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Tahap *Define*

Berkonsultasi dengan pihak terkait

Pembuatan media pembelajaran, sebelumnya dikonsultasikan terlebih dahulu kepada pihak terkait yaitu mentor, kaprodi Tata boa serta pengampu mata kuliah sistem pelayanan makanan dan barista. Proses konsultasi melalui berbagai cara yaitu luring dan daring. Proses tersebut membahas tentang isu-isu yang krusial yang harus segera diselesaikan supaya tidak terdapat dampak yang lebih lanjut kepada mahasiswa. Salah satu dampak yang harus segera terselesaikan yaitu pembelajaran mata kuliah sistem pelayanan makanan dan barista yang belum maksimal dikarenakan media yang digunakan sebatas power point sehingga perlu adanya pembuatan video pembelajaran yang bisa diakses dimana saja, mudah serta mahasiswa mempunyai gambaran tentang peralatan praktik yang digunakan.



Gambar 1. Berkonsultasi dengan pihak terkait

Menyiapkan bahan beserta alat dalam membuat video pembelajaran barista. Proses persiapan bahan dan alat dimulai dari berkoordinasi terlebih dahulu dengan koordinator laboratorium Tata Boga UNY Wates dan teknisi. Pelaksanaan saat pembatasan aktivitas di kampus sehingga memerlukan perencanaan seperti membuat daftar peralatan dan bahan yang dibutuhkan sehingga dalam persiapan bisa lebih efektif.

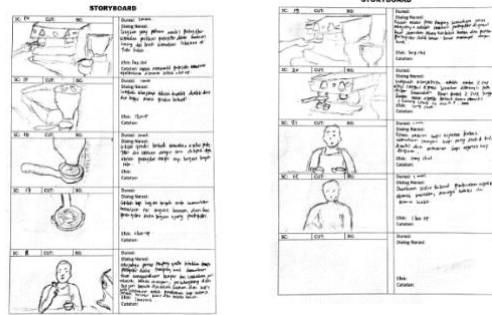
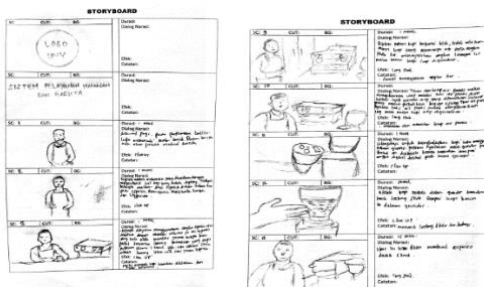


Gambar 2. Persiapan Bahan Beserta Alat dalam membuat Video pembelajaran

2. Tahap design

Membuat *Story Board* dan naskah video pembelajaran barista

Proses pembuatan *story board* dan Naskah video pembelajaran barista digunakan untuk memudahkan pembuatan video pembelajaran. *Storyboard* merupakan naskah yang dituangkan dalam bentuk gambar atau sketsa yang berguna untuk lebih memudahkan cameraman dalam pengambilan gambar [4].



Gambar 3. Story Board

3. Tahap Develop

Membuat video pembelajaran barista di laboratorium Food and beverage Service.

Proses pembuatan video pembelajaran barista menggunakan camera cannon dan dilaksanakan di laboratorium *food and beverage service*. Proses pelaksanaan dengan mematuhi protocol Kesehatan serta sebelumnya meminta ijin terlebih dahulu kepada pimpinan dan koordinator prodi. Proses pembuatan video pembelajaran dilakukan dua kali dikarenakan di proses pertama terdapat beberapa kekurangan yang harus diambil di pengambilan video berikutnya.

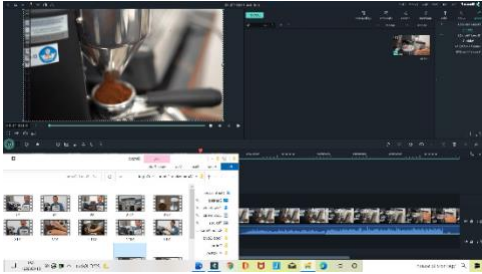


Gambar 4. Pengambilan Video Tahap 1

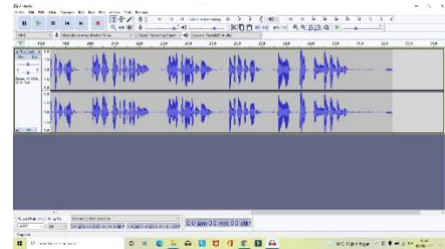


Gambar 5. Pengambilan Video Tahap 2 Mengedit hasil pengambilan video pembelajaran barista di laboratorium Food and beverage Service.

Proses mengedit hasil video dilakukan dengan menggunakan Wonder share Filmora 9 dan suara menggunakan Audicity. Proses pengeditan memerlukan waktu 1 minggu. Proses pengeditan menggunakan laptop Core i5 untuk mendukung dalam proses rendering.



Gambar 6. Proses pengeditan dengan Filmora



Gambar 7. Proses Pengeditan Suara dengan Audicity

4. Menilai kelayakan media pembelajaran barista oleh tim pengampu dan koordinator program studi Tata Boga.

Penilaian dari ahli media dan ahli materi menggunakan angket dan pada tahap pertama terdapat masukan dari ahli media yaitu penambahan prolog perkenalan dan belum ada tujuan pembelajaran di video tersebut, sehingga video pembelajaran tersebut sudah layak tetapi dengan revisi.

Penilaian dari ahli materi menyatakan untuk isi materi sudah sesuai tetapi dengan revisi yaitu sama seperti ahli media belum ada tujuan dari video pembelajaran tersebut.



Gambar 8. Hasil Video sebelum dinilai oleh Tim



Gambar 9. Hasil Video Setelah dinilai oleh Tim
Isi video pembelajaran pembuatan minuman espresso yaitu:

Pembukaan

Pembukaan video pembelajaran dimulai dengan pengenalan dan pengertian tentang kopi serta karakteristik kopi.



Gambar 10. Judul Video Pembelajaran



Gambar 11. Pengantar Video Pembelajaran



Gambar 12. Pengantar Isi Materi



Gambar 13. Pengenalan Alat Persiapan

Persiapan dalam video pembelajaran yaitu tentang cara menyiapkan peralatan, menyalakan mesin serta di dalam video tersebut menjelaskan masing-masing fungsinya.



Gambar 14. Menjelaskan bagian-bagian Mesin Kopi



Gambar 15. Menjelaskan bagian-bagian grinder Proses Pembuatan Minuman Espresso
Proses pembuatan minuman espresso dimulai, dari menghaluskan kopi sampai proses membuat minuman espresso.



Gambar 16. Membuat minuman kopi espresso



Gambar 17. Proses Tamping



Gambar 18. Proses Pembuatan Espresso

Evaluasi dan Penutup



Gambar 19. Evaluasi Pembuatan Minuman Espresso



Gambar 20. Penutup Pembelajaran

SIMPULAN

Pembuatan video pembelajaran minuman espresso dengan menggunakan prinsip 4 D (*define, design, develop* dan *disseminate*). Proses pembuatan terbatas sampai *develop* dikarenakan untuk proses pembelajaran mata kuliah sistem pelayanan makanan dan barista berada di semester genap atau semester depan. Video ini menjelaskan tentang cara membuat minuman espresso. Video terdiri dari 4 bagian yaitu pembukaan, persiapan alat dan bahan, proses produksi, evaluasi dan penutup. Durasi video 09 menit 19 detik dengan format mp4. Video diunggah di youtube dengan channel pribadi sesuai dengan instruksi dari kepegawaian dipusat saat latsar untuk dosen atau pendidik harus punya channel pembelajaran. Youtube Channel yaitu <https://youtu.be/OFx8MZ0MLik> . Kelayakan media pembelajaran dari tim media ahli dan materi sudah layak dengan revisi yaitu ada penambahan pengantar dan tujuan pembelajaran sehingga video kembali di edit dan saat ini sudah dinyatakan layak digunakan sebagai media pembelajaran mata kuliah sistem pelayanan makanan dan barista.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Elmore, T. (2014). *How Generation Z Differs from Generation Y*. Retrieved July 01, 2015, from <http://growingleaders.com/blog/generation-z-differs-generation-y/>.
- [2] Bencsik, A., Csikos, G., & Juhaz, T. (2016). Y and Z Generations at Workplaces. *Journal of Competitiveness*, 8(3), 90–106. <https://doi.org/10.7441/joc.2016.03.06>
- [3] Sugiyono. (2011). *Metode Penelitian Administrasi*. Bandung: Alfabeta
- [4] Nurhasanah, Y. I., & Destyany, S. (2011). Implementasi Model CMIFED pada Multimedia Interaktif untuk Pembelajaran anak Usia TK dan Playgroup. *Jurnal Informatika*, NO. 2 Vol.2