

PENERAPAN VIDEO TUTORIAL RESTAURANT MISE EN PLACE UNTUK MENINGKATKAN PENGETAHUAN SISWA

Rina Febriana, Yeni Yulianti

Technological and Vocational Education Magister Program, Faculty of Engineering,
Universitas Negeri Jakarta, Indonesia,
Culinary Arts Vocational Education Study Program, Faculty of Engineering, Universitas
Negeri Jakarta, Indonesia,
rinafebriana@unj.ac.id, yeni.yulianti@unj.ac.id

Abstract

Education is one of the focuses in the UNJ PPM Strategic Plan for 2021-2025. To realize a program that focuses on education, this Community Service (P2M) activity applies research technology to be applied to learning at Vocational High Schools (SMK) in the North Jakarta area. This service activity aims to improve learning about cuisine in the Mise En Place Restaurant subject at SMK. P2M is done through the use of Restaurant Mise En Place video tutorial media. The location of the activity was carried out at SMKN 33 Jakarta. The method of data analysis in this activity uses descriptive quantitative methods. The technique of collecting data is through test instruments to measure the effectiveness of activities and questionnaires to measure the satisfaction of activity participants. The results of the P2M activity showed that participants experienced an increase in knowledge of the Restaurant Mise En Place material with an average score of 55.9 and post test 85.9 and P2M participants were satisfied with this activity, seen from the scores obtained through the evaluation of the satisfaction of the questionnaire participants, as many as 83 % said they were very satisfied and 17% said they were satisfied. The material provided can be viewed again via social media youtube.

Keywords: Video tutorial, mise en place restaurant, knowledge, SMK students

Abstract

Pendidikan merupakan salah satu fokus dalam Renstra PPM UNJ tahun 2021-2025. Untuk merealisasikan program pada fokus pendidikan maka kegiatan Pengabdian pada Masyarakat (P2M) ini adalah menerapkan teknologi hasil penelitian untuk diterapkan pada pembelajaran di Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) di wilayah Jakarta Utara. Kegiatan pengabdian ini bertujuan meningkatkan pembelajaran Tata Hidang pada pokok bahasan Restaurant Mise En Place di SMK. P2M dilakukan melalui pemanfaatan media video tutorial Restaurant Mise En Place. Lokasi kegiatan dilakukan di SMKN 33 Jakarta. Metode analisis data pada kegiatan ini menggunakan metode deskriptif kuantitatif. Teknik pengumpulan data melalui instrumen tes untuk mengukur efektivitas kegiatan dan kuesioner untuk mengukur kepuasan peserta kegiatan. Hasil kegiatan P2M menunjukkan bahwa peserta mengalami peningkatan pengetahuan pada materi Restaurant Mise En Place dengan nilai rata-rata 55,9 dan post test 85,9 dan peserta P2M merasa puas dengan kegiatan ini, dilihat dari skor yang diperoleh melalui angket evaluasi kepuasan peserta, sebanyak 83% menyatakan sangat puas dan 17% menyatakan puas. Materi yang diberikan dapat dilihat kembali melalui media sosial youtube.

Kata kunci: Video tutorial, restaurant mise en place, pengetahuan, siswa SMK

1. PENDAHULUAN (Introduction)

Pendidikan kejuruan dibangun dengan tujuan untuk membentuk tenaga kerja yang terampil, kompetitif dan berkompotensi sejak dini. SMK merupakan lembaga pendidikan kejuruan yang dalam proses belajar mengajarnya melakukan banyak praktek maka dari itu guru SMK dituntut harus lebih kreatif dalam masalah media pembelajaran, agar siswa lebih cepat mengerti serta dapat meningkatkan praktek yang dilakukannya. Seperti yang diungkapkan oleh Kustandi (2013:23) bahwa ada beberapa manfaat dari penggunaan media pembelajaran diantaranya yaitu: media pembelajaran dapat memperjelas penyajian pesan dan informasi sehingga dapat memperlancar sertameningkatkan proses dan hasil belajar siswa, media pembelajaran dapat meningkatkan dan mengarahkan perhatian siswa sehingga dapat

menimbulkan motivasi belajar. Walters et.al, (2017) menyatakan diperlukan kelas praktek secara langsung untuk menilai mahasiswa dalam 3 (tiga) aspek yaitu kognitif (pengetahuan), psikomotorik (keterampilan), dan afektif (sikap).

Peningkatan kompetensi siswa SMK dapat dilakukan dengan model pembelajaran klasikal. Hasil penelitian ini menyatakan kebanyakan guru memberikan ceramah, tanya jawab dan diskusi sehingga peserta fokus untuk menerima materi yang diberikan, karena peserta sudah siap untuk memberikan jawaban apabila guru bertanya. Pembelajaran klasikal mencerminkan kemampuan utama, karena pembelajaran klasik merupakan kegiatan mengajar yang efektif. Pembelajaran klasikal artinya melakukan dua kegiatan sekaligus yaitu mengelola kelas dan pembelajaran. Pengelolaan kelas adalah menciptakan kondisi yang memungkinkan adanya kegiatan belajar yang baik dan menarik di dalam kelas (Sulandari, 2020).

Salah satu bentuk pembaharuan pembelajaran terlebih dalam mata pelajaran Tata Hidang adalah dengan menggunakan media pembelajaran yang efektif, menarik dan bermakna bagi peserta didik. Untuk mencapai tujuan tersebut, guru dapat menggunakan media pembelajaran yang inovatif. Pengoptimalan hasil pengembangan media terkait materi *Restaurant Mise En Place* pada mata pelajaran Tata Hidang oleh Lita Rosita, Rina Febriana dan Yeni Yulianti tahun 2021 menghasilkan penilaian media 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 (Rosita, et.al., 2021). Sementara itu, Hayati (2017) menyatakan dalam jurnalnya bahwa media pembelajaran audio visual adalah media perantara yang penyerapannya melalui pandangan dan pendengaran sehingga membangun kondisi yang dapat membuat siswa mampu memperoleh pengetahuan, keterampilan, atau sikap yang digunakan untuk membantu tercapainya tujuan belajar.

Pemilihan pembelajaran klasikal dengan menggunakan media video pembelajaran materi *Restaurant Mise En Place*. Melalui penggunaan media video pembelajaran, maka guru dapat memanfaatkan media video dalam proses pembelajaran untuk menarik perhatian siswa, menumbuhkan minat siswa, merangsang siswa untuk mempelajari lebih lanjut mengenai materi dan memudahkan siswa dalam memahami materi yang disampaikan oleh guru. Selain itu memilih media video pembelajaran dikarenakan media video pembelajaran tersebut dapat menampilkan informasi atau peristiwa tanpa harus mengalami secara langsung. Siswa dapat melihat secara nyata mengenai kegiatan rangkaian praktik yang berlangsung dalam materi tersebut. Menurut Sukiman (2012:29) media pembelajaran adalah segala sesuatu yang dapat digunakan untuk menyalurkan pesan dari pengirim ke penerima sehingga merangsang pikiran, perasaan, perhatian dan minat serta kemauan siswasehingga proses belajar terjadi untuk mencapai tujuan pembelajaran secara efektif.

Kelebihan yang dimiliki media video, yaitu: video dapat memberikan pesan yang dapat diterima lebih merata oleh siswa, video sangat bagus untuk menerangkan suatu proses, mengatasi keterbatasan ruang dan waktu, lebih realistis dan dapat diulang atau dihentikan sesuai kebutuhan (Kurniawan, 2016). Dari uraian di atas tentang Pendidikan Kejuruan (SMK), maka akan dilakukan kegiatan pengabdian masyarakat berupa kuliah umum tentang *Restaurant Mise*

En Place untuk meningkatkan pengetahuan siswa pada mata pelajaran Tata Hidang melalui pembelajaran klasik dengan pemanfaatan video tutorial.

2. TINJAUAN LITERATUR (*Literature Review*)

Pengabdian kepada masyarakat (P2M) merupakan pelaksanaan pengamalan ilmu pengetahuan, teknologi dan seni budaya langsung pada masyarakat secara kelembagaan melalui metodologi ilmiah sebagai penyebaran Tri Dharma Perguruan Tinggi serta tanggung jawab yang luhur dalam usaha mengembangkan kemampuan masyarakat, sehingga dapat mempercepat laju pertumbuhan tercapainya tujuan pembangunan nasional.

Kegiatan belajar klasikal berfungsi sebagai dasar atau landasan bagi kegiatan belajar kelompok dan kegiatan belajar mandiri, serta berfungsi sebagai usaha dalam membuat kesamaan pendapat dari hasil belajar yang diperoleh siswa. Oleh sebab itu, kegiatan belajar klasikal biasanya digunakan pada awal proses pengajaran dan akhir pengajaran (Nana Sudjana 2014: 73). Dapat diartikan dalam kegiatan mengajar seorang guru dapat menggabungkan beberapa metode sekaligus, misalnya ceramah dengan tanya jawab untuk sebuah kombinasi.

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. Video tutorial adalah salah satu model video pembelajaran yang cocok untuk mengajarkan berbagai macam pembelajaran yang bersifat praktikum. Video tutorial yang digunakan dalam pembelajaran pada materi *restaurant mise en place*.

Mise en place berasal dari Bahasa Perancis yang berarti mengatur dan menempatkan segala sesuatu pada tempatnya, lebih ringkas dapat diartikan sebagai persiapan sebelum operasional Restaurant (Ali & Murianto, 2019: 1968). Nurlaila dan Yulianti, (2017: 87) mengatakan *mise en place* adalah mengumpulkan segala sesuatu yang dibutuhkan baik berupa bahan atau peralatan pada tempatnya sebelum dimulainya suatu pekerjaan.

3. METODE PELAKSANAAN (*Materials and Method*)

Problem-solving framework

Peningkatan pembelajaran klasikal materi *Restaurant Mise En Place* pada Mata Pelajaran Tata Hidang di SMK dilakukan melalui pemanfaatan media video tutorial *Restaurant Mise En Place* yang merupakan hasil kegiatan penelitian. Dalam video tutorial tersebut dijelaskan secara sistematis mengenai tahapan dari *Restaurant Mise En Place* agar dapat membantu siswa dalam mata pelajaran Tata Hidang. Tahapan *Restaurant Mise En Place* dalam video tutorial dapat di lihat dalam desain CD Video tutorial:



Gambar 1. Sub Materi pada Video Tutorial *Restaurant Mise en Place*

Implementasi

Pelatihan yang diberikan kepada masyarakat melalui beberapa tahapan :

1. Pemberian materi, yaitu dengan memanfaatkan video hasil penelitian tentang *Restaurant Mise En Place*.

Sebelum penjelasan materi, peserta pelatihan diberikan pre-test untuk mengukur pemahaman awal peserta dalam materi *Restaurant Mise en Place* melalui *platform google form* dengan link <https://bit.ly/37pCwxq>

2. Pelatihan menerapkan *Restaurant Mise En Place* yang dipandu dengan *chanel YouTube* agar mahasiswa dapat melihat kembali materi yang diberikan melalui link: <https://m.youtube.com/watch?v=hHWtIRMz7mo&feature=youtu.be>



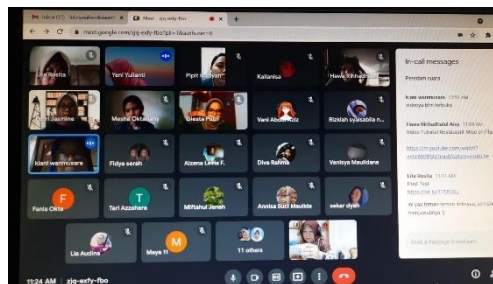
Gambar 2. Tampilan pada *Chanel YouTube "Restaurant Mise en Place"*

3. Selain video yang dapat dibuka dalam *platform YouTube*, peserta juga diberikan buku saku *Restaurant Mise En Place*. Sesuai dengan Namanya, buku saku ini dibuat sederhana dengan ukuran yang kecil dengan tujuan agar lebih mudah digunakan dan dibawa oleh peserta pelatihan.



Gambar 3. Buku Saku Restaurant Mise en Place

- Setelah peserta diberikan penjelasan materi Restaurant Mise en Place kemudian diakhir penjelasan diberikan post test dan instrumen untuk menilai kepuasan peserta terhadap kegiatan P2M melalui *platform google form* dengan link: <https://bit.ly/37TPC6u>



Gambar 4. Peserta mengerjakan post test dan mengisi instrumen kepuasan.

Target

Sasaran untuk kegiatan ini adalah siswa di SMK Negeri 33 Jakarta yang mengambil mata pelajaran Tata Hidang. Indikator keberhasilan dari kegiatan ini adalah :

- Meningkatkan pengetahuan siswa pada materi *Restaurant Mise En Place*
- Meningkatkan keterampilan siswa dalam menerapkan *Restaurant Mise En Place* saat melaksanakan praktek.

Metode

Metode kegiatan yang digunakan adalah metode deskriptif kualitatif dengan subjek 25 siswa SMKN 33 Jakarta yang menjadi peserta pelatihan. Teknik pengumpulan data melalui evaluasi hasil pengetahuan berupa pre dan post test, angket kepuasan peserta kegiatan, dan dokumentasi. Berikut metode yang dilakukan dalam kegiatan ini adalah :

1. Penerapan pembelajaran klasikal melalui metode ceramah dan diskusi oleh dosen Program Studi Pendidikan Tata Boga, Guru SMK dan siswa.
2. Melihat tayangan video sebagai hasil penelitian tentang *Restaurant Mise En Place*.
3. Evaluasi kepuasan masyarakat/siswa SMK Negeri 33 Jakarta.
4. Melakukan *pre test* dan *post test* untuk mengukur kemampuan siswa. Terdapat 20 butir pertanyaan tingkat pengetahuan dengan soal pilihan ganda

Perolehan data yang akan dianalisis adalah data skor *test* yang merupakan hasil belajar pengetahuan peserta didik dalam muatan pelajaran Tata Hidang materi *Restaurant Mise en Place* yang dilakukan secara berurutan sebagai berikut: 1). Memberi skor pada *pretest* dan *posttest*. 2). Menghitung skor *N-Gain* yang dinormalisasi. Analisis data hasil belajar *pretest* dan *posttest* dengan cara membandingkan skor *pretest* dan *posttest* dengan rumus *N-Gain* seperti dibawah ini akan diinterpretasikan dengan menggunakan *gain* standar sebagai berikut (Melzer dalam Syahfitri, 2008:33) :

Tabel 1. Pembagian Skor Gain

Nilai N-Gain	Kategori
$G > 0,7$	Tinggi
$0,3 \leq g \leq 0,7$	Sedang
$G < 0,3$	Rendnah

4. HASIL DAN PEMBAHASAN (*Results and Discussion*)

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini secara umum diikuti oleh 25 siswa di SMK Negeri 33 Jakarta. Dihadiri oleh Kepala Sekolah, Wakil Kepala Sekolah Bidang Kurikulum, dan 3 orang guru SMK. Serta mahasiswa Praktik Keterampilan Mengajar Tata Boga UNJ sebanyak 5 orang. Sehingga total peserta yang mengikuti kegiatan 30 orang.

Hasil dan Pembahasan

Materi penyuluhan yang diberikan sangat menarik minat peserta sehingga membuat para peserta sangat antusias mengikuti kegiatan. Hal tersebut diperoleh dari hasil *output* pelatihan adalah siswa di SMK Negeri 33 Jakarta mendapatkan wawasan pengetahuan dan keterampilan tentang berbagai tahapan dalam *Restaurant Mise En Place*.

Berdasarkan hasil pembelajaran klasikal yang diikuti peserta, mengenai pembelajaran tentang "*Restaurant Mise En Place*" yang dilakukan melalui *google meet*:

1. Semua peserta tertarik dengan kegiatan yang dilakukan, hal ini terlihat dari sangat antusiasnya peserta dalam mengajukan pertanyaan terkait dengan materi dan pelatihan yang telah diberikan.
2. Setelah mengikuti pembelajaran *Restaurant Mise En Place* peserta didik terjadi peningkatan pengetahuan peserta didik. Data ini dilihat dari selisih nilai *pre test* dan *post test*.
3. Hasil evaluasi angket kepuasan pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat sebagai berikut:

Tabel 2. Hasil Kepuasan Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian Masyarakat

No	Aspek Penilaian	Persentase Tingkat Kepuasan (%)			
		Sangat puas	Puas	Tidak puas	Sangat tidak puas
1	Materi pelaksanaan kegiatan P2M	68	32		
2	Kegiatan menambah pengetahuan baru	92	8		
3	Hubungan materi yang disajikan dengan kesesuaian mata pelajaran	92	8		
4	Materi yang disampaikan	80	20		
5	Kejelasan materi	76	24		
6	Personil/anggota yang terlibat dalam kegiatan	76	12	12	
7	Waktu yang dipergunakan dalam pemberian materi	12	24	48	16
8	Tanggapan atas pertanyaan	84	16		
9	Kesediaan berpartisipasi kembali	52	48		
10	Kepuasan terhadap kegiatan	84	16		
Rata-Rata		71,6	20,8	6	1,6

Berdasarkan hasil evaluasi angket kepuasan pada aspek 1 yaitu materi pelatihan yang disampaikan dari total peserta 25 SMK 33 Jakarta. Diperoleh data sebanyak 17 peserta (68%) menyatakan sangat suka dan sebanyak 8 peserta (32%) menyatakan suka. Hal tersebut bermakna kegiatan P2M yang dilakukan sangat disukai oleh peserta didik. Materi yang disampaikan menarik dan sesuai dengan sasaran pada mata pelajaran tata hidang pokok bahasan *Restaurant Mise En Place*. Materi yang disampaikan melalui link *youtube* dalam bentuk video sebagai aplikasi yang dapat dijadikan sumber belajar dan penyampaian materi secara langsung oleh narasumber menggunakan *google meet*.

Diperoleh data sebanyak 23 peserta (92%) menyatakan sangat puas dan sebanyak 2 peserta (8%) menyatakan puas bahwa kegiatan ini menambah pengetahuan baru. Kategori tertinggi pada pernyataan sangat puas sebanyak 92% menunjukkan bahwa melalui kegiatan P2M dengan penerapan video tutorial *Restaurant Mise En Place* dapat menambah pengetahuan pada mata pelajaran tata hidang. Data yang diperoleh juga menunjukkan respon positif dilihat antusias peserta yang hadir dengan bergabung pada *google meet*, tanya jawab, dan hasil evaluasi yang diberikan pula positif.

Butir hubungan materi yang disajikan dengan kesesuaian mata pelajaran diperoleh data sebanyak 23 peserta (92%) menyatakan sangat sesuai dan sebanyak 2 peserta (8%) menyatakan sesuai. Kategori tertinggi pada pernyataan sangat sesuai sebanyak 16 peserta (92%) dengan demikian materi yang disampaikan sangat sesuai dengan mata pelajaran Tata Hidang di SMK. Materi tersebut dapat diaplikasikan pada praktikum *Restaurant Mise En Place* di laboratorium Tata Hidang.

Pada butir materi yang disampaikan diperoleh data sebanyak 20 peserta (80%) menyatakan sangat puas dan sebanyak 5 peserta (20%) menyatakan menarik. Kategori tertinggi pada

pernyataan sangat menarik sebanyak 20 peserta (80%) dengan demikian materi yang disajikan sangat menarik. Data ini juga menunjukkan respon positif dilihat antusias peserta yang hadir dengan bergabung pada *google meet*, tanya jawab, dan hasil evaluasi yang diberikan pula positif.

Pada kejelasan materi diperoleh data sebanyak 19 peserta (76%) menyatakan sangat puas dan sebanyak 6 peserta (24%) menyatakan jelas. Kategori tertinggi pada pernyataan sangat puas sebanyak 19 peserta (76%) dengan demikian materi yang disajikan memiliki tingkat kejelasan yang tinggi, baik dari media yang digunakan maupun penjelasan dari narasumber, kegiatan diskusi dan tanya jawab.

Personil/anggota yang terlibat dalam kegiatan diperoleh data sebanyak 19 peserta (76%) menyatakan sangat puas bahwa personil/anggota yang terlibat sangat membantu dalam memberikan penjelasan, sebanyak 3 peserta (12%) menyatakan puas bahwa personil/anggota yang terlibat sangat membantu dalam memberikan penjelasan dan 3 peserta (12%) menyatakan tidak puas bahwa personil/anggota yang terlibat sangat membantu dalam memberikan penjelasan. Kategori tertinggi pada pernyataan sangat puas sebanyak 19 peserta (76%). Hal tersebut menunjukkan bahwa bahwa personil/anggota yang terlibat sangat membantu dalam memberikan penjelasan amteri pada saat kegiatan.

Waktu yang dipergunakan dalam pemberian materi/pelatihan diperoleh data sebanyak 3 peserta (12%) menyatakan sangat setuju jika waktu yang digunakan terlalu lama, sebanyak 6 peserta (24%) menyatakan setuju jika waktu yang digunakan terlalu lama, sebanyak 12 peserta (48%) menyatakan tidak setuju jika waktu yang digunakan dalam kegiatan ini terlalu lama, dan hanya 4 peserta (16%) menyatakan sangat tidak setuju jika waktu yang digunakan dalam kegiatan ini terlalu lama. Kategori tertinggi pada pernyataan puas sebanyak 12 peserta (48%). Hal tersebut menunjukkan bahwa waktu yang diberikan dalam kegiatan P2M ini tidak terlalu lama. Data ini menunjukkan pula bahwa waktu yang digunakan cukup efektif dan efisien, karena sudah mencakup sambutan, kegiatan inti, pre dan post test serta menilai kepuasan peserta pada kegiatan P2M. Waktu kegiatan dilakukan dalam rentang waktu 09:00 – 09.30 WIB terdiri diberikan untuk waktu mengisi presensi dan sambutan kepala sekolah/wakil kepala sekolah, 09.30 – 11.00 merupakan kegiatan dilakukan pemaparan materi oleh narasumber dan disertai dengan melihat video tutorial *Restaurant Mise En Place*. Pukul 11:00 – 11:30 dilakukan sesi tanya jawab serta diakhir kegiatan waktu pengisian angket kepuasan peserta terhadap kegiatan P2M.

Tanggapan atas pertanyaan diperoleh data sebanyak 21 peserta (84%) menyatakan sangat setuju jika pertanyaan ditanggapi dengan sangat baik dan sebanyak 4 peserta (16%) menyatakan setuju jika pertanyaan ditanggapi dengan baik. Kategori tertinggi pada pernyataan sangat puas sebanyak 21 peserta (84%). Hal tersebut menunjukkan bahwa personil/anggota kegiatan P2M menanggapi pertanyaan peserta dengan sangat baik.

Kesediaan berpartisipasi Kembali diperoleh data sebanyak 13 peserta (52%) menyatakan sangat bersedia dan sebanyak 12 peserta (48%) menyatakan bersedia mengikuti jika kegiatan P2M akan dilakukan kembali. Kategori tertinggi pada pernyataan sangat puas dan puas sebanyak 13 peserta (52%). Hal tersebut menunjukkan bahwa minat peserta tinggi terhadap kegiatan P2M.

Kepuasan terhadap kegiatan diperoleh data sebanyak 21 peserta (84%) menyatakan sangat puas, dan sebanyak 4 peserta (16%) menyatakan puas. Kategori tertinggi pada pernyataan sangat puas dan puas sebanyak 21 peserta (84%). Dengan demikian pelaksanaan kegiatan P2M Penerapan Media Pembelajaran Video Tutorial *Restaurant Mise En Place* dinilai sangat memuaskan dan bermanfaat bagi peserta didik terutama dalam mata pelajaran Tata Hidang.

Berdasarkan tabel 2. hasil kepuasan kegiatan pelaksanaan P2M dari 25 peserta didik menunjukkan rata-rata 71,6% menyatakan sangat puas, sebesar 20,8% peserta menyatakan puas, selanjutnya sebesar 6% peserta didik menyatakan tidak puas, dan sebesar 1,6% menyatakan sangat tidak puas terhadap kegiatan P2M. persentase sangat tidak puas krn durasi waktu yang dilaksanakan terlalu Panjang. Hal ini dikarenakan pelatihan yang dilakukan untuk menuju sasaran pengatahuan dan keterampilan praktik *restaurant mise en place*.

Hasil nilai rata-rata *pre test* sebesar 55,9 dan *post test* peserta didik sebesar 85,9 dengan peningkatan rata-rata sebesar 30. Kemudian skor uji Gain sebesar 0,69 berada pada kategori sedang. Hal ini menunjukkan bahwa setelah dilakukan pembelajaran klasikal melalui menonton video tutorial *Restaurant Mise En Place* peserta memahami materi yang terdapat dalam video tutorial tersebut, karena menurut hasil Kuswardhani (2015) mengenai media video tutorial yang berkaitan dengan penggunaan media pembelajaran, media video tutorial dapat meningkatkan pemahaman peserta didik, dapat membuat lebih efektif dan efisien dalam mencapai tujuan pembelajaran dan dapat meningkatkan motivasi peserta didik dalam suatu pembelajaran. (Erman, dkk. 2001) yang dikutip oleh Fida, bisa diartikan pembelajaran sebagai secara klasik yang menyatakan bahwa kondisi yang sudah lama terjadi, bisa diartikan sebagai bersifat kelas. Sifat dari pembelajaran metode klasikal adalah *direct learning* atau dengan pembelajaran langsung.

Dengan demikian hasil pelatihan ini dapat membuktikan bahwa peningkatan hasil belajar kognitif setiap kelas bukan adanya faktor kebetulan, tetapi adanya faktor perlakuan pada masing-masing kelas dan tentunya didukung oleh faktor-faktor penentu seperti kemampuan pendidik dalam mengelola pembelajaran meliputi penggunaan model pembelajaran, penggunaan media pembelajaran, kesesuaian dengan materi ajar, kesiapan pendidik dalam menyampaikan materi, dan lain sebagainya (Novita, dkk., 2019). Hasil penelitian ini didukung oleh penelitian Khalistiana (2015) bahwa media pembelajaran dapat mempengaruhi hasil belajar. Dari uraian di atas dapat mengetahui bahwa media video pembelajaran memberikan pengaruh positif terhadap peningkatan belajar siswa. Oleh karena itu, media video pembelajaran perlu untuk diterapkan dalam kegiatan belajar mengajar agar prestasi belajar siswa lebih maksimal. Kesimpulan yang diperoleh adalah pembelajaran dengan media video pembelajaran lebih efektif dan menghasilkan hasil belajar materi *Restaurant Mise en Place* yang lebih baik, sehingga ada peningkatan hasil belajar siswa kelas XI mata pelajaran Tata Hidang.

5. KESIMPULAN (*Conclusions*)

Berdasarkan hasil pelaksanaan program Pengabdian pada Masyarakat (P2M), berikut beberapa kesimpulannya Peserta didik kelas XI Boga 1 di SMK Negeri 33 Jakarta telah mengalami peningkatan pengetahuan pada materi *Restaurant Mise En Place* dengan nilai rata-rata 55,9 dan post test 85,9. hasil kepuasan kegiatan pelaksanaan P2M dari 25 peserta didik

menunjukkan rata-rata 71,6% menyatakan sangat puas, sebesar 20,8% peserta menyatakan puas, selanjutnya sebesar 6% peserta didik menyatakan tidak puas, dan sebesar 1,6% menyatakan sangat tidak puas terhadap kegiatan P2M. persentase sangat tidak puas karena durasi waktu yang dilaksanakan terlalu panjang. Hal ini dikarenakan pelatihan yang dilakukan untuk menuju sasaran pengatahuan dan keterampilan praktik *restaurant mise en place*. Berdasarkan pembahasan hasil kegiatan yang telah dilakukan, maka dapat ditarik kesimpulan bahwa terdapat pengaruh yang positif dan signifikan antara penggunaan media pembelajaran video tutorial *restaurant mise en place* terhadap peningkatan hasil belajar siswa. Pelaksana kegiatan mendapatkan pernyataan rekognisi sebagai bukti pengakuan dari masyarakat dalam bidang penerapan IPTEKS video tutorial dalam peningkatan dan pemahaman peserta didik. Pelaksanaan kegiatan yang berkesinambungan dan materi pelatihan dibuat berdasarkan kepada kebutuhan peserta kegiatan.

6. DAFTAR PUSTAKA (*References*)

- Ali, M., & Murianto. (2019). *Pengaruh Mise en place Terhadap Mutu Pelayanan Restaurant di Pulau Lombok*. 14(2), 1967–1974.
- Cahyana Ucu, et.al. (2021). *Rencana Strategis Pengabdian Kepada Masyarakat 2021-2025 Universitas Negeri Jakarta*. Jakarta : LPPM UNJ
- Fida Z, Eva. (2015). *Metode Pembelajaran Klasikal dan Metode1*, diakses 30 September 2021, available at: <http://id.scribd.com/doc/109351861/MetodePembelajaran-Klasikal-Dan-Metode1#scribd>
- Hayati. M. dkk. (2017). Hubungan Penggunaan Media Pembelajaran Audio Visual dengan Minat Peserta Didik pada Pembelajaran Pendidikan Agama Islam di SMAN 1 Bangkinang Kota NAJMI. *Jurnal: Al-hikmah*, 14 (2), hlm. 160- 180.
- Kustandi dan Sutjipto, Bambang. (2013). *Media Pembelajaran Manual dan Digital Edisi Kedua*. Bogor: Ghalia Indonesia.
- Kuswardani, D. (2015). *Penggunaan Media Video Dalam Pembelajaran Seni Budaya Di SMP Negeri 29 Bandung*. Skripsi pada FIP UPI BANDUNG : Tidak diiterbitkan
- Meltzer. (2008). *The relationship between mathematics preparation and conceptual learning gains in physics: a possible, hidden variable*. In diagnostic pretest scores, Department of physics and Astronomy, Iowa State University, Annes, Iowa 50011 2002, *Jurnal Am.J.Physic*.
- Novita, Lina; Sukmanasa, Elly; Yudistira Pratama, Mahesa. (2019). Penggunaan Media Pembelajaran Video terhadap Hasil Belajar Siswa SD. *Indonesian Journal of Primary Education – Vol .3, No. 2 (2019) 64-72* - <http://ejournal.upi.edu/index.php/IJPE/index>
- Nurlaila, & Yulianti, Y. (2017). *Food Service (Tata Hidang)*. Jakarta: Abdiya Tama.
- 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>
- Sudjana, Nana. (2014). *Dasar-Dasar Proses Belajar Mengajar*. Bandung: Sinar Baru Algesindo.
- Sukiman. (2013). *Pengembangan Media Pembelajaran*. Yogyakarta: Pedagogia.

- Sulandari. (2020) *Analisis Terhadap Metoda Pembelajaran Klasikal Dan Metoda Pembelajaran E-Learning Di Lingkungan Badiklat Kemhan. Jurnal Pendidikan Indonesia* Vol. 1 No. 2 Oktober 2020 p-ISSN : 2745-7141 e-ISSN : 2746-1920
- Khalistiana, T.M. (2015). Pengaruh Penggunaan Media Audio-Visual Terhadap Hasil Belajar Siswa Kelas V Materi Keragaman Kenampakan Alam Dan Buatan Indonesia. *Jurnal: Pedadidaktika, Jurnal Ilmiah Mahasiswa PGSD*, 2 (1), hlm. 129-140.
- Kurniawan, Taufik Dwi. (2016). Pengaruh Penggunaan Media Video Pembelajaran Terhadap Prestasi Belajar Ilmu Pengetahuan Sosial Siswa Kelas V SD Se-Kecamatan Gedangsari Gunungkidul Tahun Ajaran 2015/2016. *Trihayu: Jurnal Pendidikan Ke-SD-an*, Vol. 3, Nomor 1, September 2016, hlm. 21-26
- Walters, A. U. ., Lawrence, W., & Jalsa, N. K. (2017). *Chemical Laboratory Safety Awareness, Attitudes, and Practices of Tertiary Students. Safety Science*, 96, 161–171.