

**PENGEMBANGAN MEDIA VIDEO TUTORIAL PEMBUATAN VARIASI
JENIS ROTI MANIS****Ghea Prasita Intan Muda, Annis Kandriasari, Cucu Cahyana**

Program Studi Pendidikan Tata Boga Universitas Negeri Jakarta

Email: gheapim@gmail.com, annis@unj.ac.id, ccahyana@unj.ac.id

Abstrak

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengembangkan media pelatihan dalam bentuk video tutorial dan menguji kelayakan produk media yang dihasilkan. Penelitian ini menggunakan metode *Research and Development* dan dikembangkan dengan model pengembangan ADDIE yang mencakup 5 tahapan pengembangan yaitu: 1) *Analyze*, 2) *Design*, 3) *Development*, 4) *Implement*, dan 5) *Evaluation*. Uji coba berupa evaluasi media dilakukan kepada ahli materi, ahli media, dan ahli bahasa. Sedangkan untuk uji coba pengguna dilakukan secara perorangan, kelompok kecil, dan uji lapangan. Evaluasi dan uji coba ini dilakukan untuk menilai kelayakan media sebagai media pelatihan roti manis. Hasil rekapitulasi yang dilakukan didapat persentase 97% oleh ahli materi, 91% oleh ahli media, dan 91% oleh ahli bahasa. Pada uji coba yang dilakukan secara perorangan didapat persentase sebesar 87%, kelompok kecil sebesar 91%, dan uji lapangan sebesar 91%. Hasil penilaian tersebut menunjukkan bahwa media video tutorial pembuatan variasi jenis roti manis dinyatakan layak digunakan sebagai media pelatihan.

Kata kunci: Media pembelajaran, video tutorial, roti manis.**Abstract**

The purpose of this research is to develop training media in the form of video tutorials and test the feasibility of the resulting media products. This study used the Research and Development method and was developed using the ADDIE development model which includes 5 stages of development, namely: 1) *Analyze*, 2) *Design*, 3) *Development*, 4) *Implement*, and 5) *Evaluation*. Trials in the form of media evaluation were carried out to material experts, media experts, and linguists. Meanwhile, user trials are carried out individually, small groups, and field trials. This evaluation and trial was carried out to assess the feasibility of the media as a training medium for sweetbreads. The results of the recapitulation carried out obtained a percentage of 97% by material experts, 91% by media experts, and 91% by linguists. In the individually trial the percentage was 87%, the small group was 91%, and the field trials was 91%. The results of the assessment showed

How to cite:Ghea Prasita Intan Muda, Annis Kandriasari, Cucu Cahyana (2023), Pengembangan Media Video Tutorial Pembuatan Variasi Jenis Roti Manis, (5) 6, <https://doi.org/10.36418/Syntax-Idea.v5i6.2248>**E-ISSN:**[2684-883x](https://doi.org/10.36418/Syntax-Idea.v5i6.2248)**Published by:**[Ridwan Institute](https://doi.org/10.36418/Syntax-Idea.v5i6.2248)

that the video tutorials media for making various types of sweet bread was declared suitable for use as a training medium.

Keywords: Learning media, video tutorials, sweetbread.

PENDAHULUAN

(Yuliani, 2017) menyatakan bahwa perkembangan bisnis industri jasa boga semakin berkembang pesat seiring dengan kebutuhan konsumen akan makanan yang praktis sehingga kualitas pelayanan menjadi hal penting yang harus diperhatikan agar tetap dijadikan pilihan oleh pelanggan. Seiring dengan pertumbuhan tersebut, persaingan dalam industri jasa boga semakin ketat dan kompetitif. Semakin bermunculan industri jasa boga maka diperlukan banyak tenaga kerja yang terlatih dan profesional. Salah satu industri jasa boga yang ada adalah *pastry & bakery* (Yani & Salam, 2020).

Tenaga kerja yang terlatih dan profesional diperlukan bagi pengusaha industri *pastry & bakery* untuk mendukung perkembangan usahanya. Hal ini menjadi peluang sekaligus tantangan khususnya bagi masyarakat yang ingin memulai berkarir ataupun mendirikan industri *pastry & bakery*-nya sendiri. Selain manajemen yang profesional, sumber daya manusia yang terlatih dibidang *pastry & bakery* juga diperlukan. Kegiatan pelatihan pengolahan produk *pastry & bakery* tentunya dapat menjadi solusi bagi masyarakat yang ingin mempelajari dasar-dasar dalam dunia jasa boga.

Terselenggaranya kursus dan pelatihan diharapkan dapat menghasilkan lulusan yang terampil dan kompetitif di masa yang akan datang. Untuk dapat bekerja para lulusan lembaga kursus harus memiliki standar kompetensi yang sesuai dengan kebutuhan dunia usaha dan industri, sehingga proses pembelajarannya dilaksanakan dengan menggunakan pendekatan berbasis kompetensi. Kompetensi menurut (Suparman, 2012) adalah kombinasi dari tiga kawasan kemampuan manusia secara terkombinasi, yaitu pengetahuan, keterampilan, dan perilaku untuk meningkatkan kinerja.

Pendidikan diklasifikasikan ke dalam tiga bagian, yaitu pendidikan informal, pendidikan formal, dan pendidikan nonformal. Dalam Undang-Undang No. 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional, pelatihan termasuk kedalam pendidikan nonformal. Dalam pasal 26 ayat (5) dikatakan bahwa kursus dan pelatihan diselenggarakan bagi masyarakat yang memerlukan bekal pengetahuan, keterampilan, kecakapan hidup dan sikap untuk mengembangkan diri, mengembangkan profesi, bekerja, usaha mandiri dan melanjutkan pendidikan ke jenjang yang lebih tinggi.

Noel et al dalam (Wahyuni & Bariyyah, 2019) menyatakan pelatihan sebagai jalan untuk menciptakan kemampuan intelektual yang meliputi ketrampilan dasar (*basic skill*), ketrampilan ahli (*advanced skill*), dan kemampuan memotivasi diri (*self motivated creativity*). Sementara Edwin B. Flippo dalam (Sedarmayanti & Rahadian, 2018) mengatakan bahwa pelatihan (*training*) adalah proses membantu pegawai untuk memperoleh efektivitas dalam pekerjaan yang digeluti sekarang atau yang akan datang melalui pengembangan kebiasaan, pikiran, tindakan, kecakapan, pengetahuan dan sikap.

Manfaat pelatihan menurut Simamora dikutip dari (Ladina, 2015) antara lain yaitu meningkatkan kuantitas dan kualitas produktivitas, mengurangi waktu pembelajaran yang diperlukan karyawan untuk mencapai standar kerja yang dapat diterima, dan membentuk sikap, loyalitas, dan kerjasama yang lebih menguntungkan.

Salah satu kegiatan pelatihan bidang *pastry & bakery* adalah pelatihan pembuatan produk roti manis. Roti manis menjadi salah satu produk *pastry & bakery* yang digemari semua kalangan usia, mulai dari anak-anak, dewasa hingga lansia. Hal tersebut didukung oleh kandungan roti yang bergizi dan kemasan yang mudah dibawa, sehingga roti mudah dikonsumsi kapan dan dimana saja. Roti manis merupakan olahan pangan dengan bahan baku utama tepung terigu berprotein tinggi dan tepung terigu protein sedang. Pada adonan roti manis, jumlah gula yang digunakan lebih banyak dibandingkan roti tawar. Roti manis memiliki cita rasa manis, bentuk yang beragam, serta isi dan topping yang bervariasi (Halawa, 2021).

Saat ini pelatihan jasa boga yang dilakukan di beberapa pelatihan pada umumnya menggunakan metode *cooking demonstration & hands on*. Pada pelatihan dengan metode *cooking demonstration*, peserta pelatihan hanya menonton pembuatan produk yang dipraktikkan atau didemonstrasikan oleh chef atau *trainer* di tempat pelatihan, sedangkan pada pelatihan metode *hands on* peserta mempraktikkan langsung produk yang dilatihkan dengan pendampingan dari pengajar/*trainer*. Selama pelatihan setiap peserta akan diberikan *hand out* berupa resep produk yang dibuat.

Pada pelatihan yang dilakukan oleh (Yuliantoro, 2020) metode pelaksanaan kegiatan dilakukan dalam bentuk presentasi, metode *hands on*, dan metode membangun kelompok. Kemudian pada pelatihan yang dilakukan oleh Liestyaningsih dkk (2019: 6) metode yang digunakan adalah pemberian materi dalam bentuk *hand out* kecil berisi bahan, cara memasak dan saran penyajian. Kemudian pelatih mempraktikkan cara memasak untuk selanjutnya peserta pelatihan mempraktikkan memasak secara berkelompok. Selanjutnya pada pelatihan yang dilakukan oleh (Ditasari et al., 2022) pelaksanaan kegiatan pelatihan menggunakan metode ceramah dan diskusi. Pelatihan dengan metode tersebut masih menggunakan media berupa resep dalam bentuk *hand out*, serta pelatihan secara tatap muka sehingga jika ada tahapan yang bersifat teknis yang terlupakan pada saat mengikuti kegiatan pelatihan akan memberikan kesulitan pada saat mempraktikkan produk kembali dikemudian hari.

Pembuatan roti manis memiliki tahapan yang cukup panjang. Tahapan dalam pembuatan roti tentunya harus dilakukan secara berurutan dari awal agar dapat menghasilkan roti dengan kualitas baik. Beberapa tahapan juga sangat teknis, sehingga memerlukan keterampilan khusus terutama pada tahapan membentuk adonan. Hal tersebut sulit diingat apabila hanya dilihat atau dilakukan sekali pada saat kegiatan pelatihan. Pemanfaatan kecanggihan teknologi yang berkembang pesat sebagai media pembelajaran dirasa perlu dilakukan. Media yang dikembangkan harus mampu memberikan peserta pelatihan kemudahan dalam mengakses materi.

Hujair dalam (Gumelar & Sudarwanto, 2020) menyatakan video adalah seperangkat media dan atau alat yang dapat memproyeksikan materi serta informasi dalam bentuk

gambar yang bergerak dan bersuara. Salah satu jenis video adalah video tutorial.

(Wind, 2014) mendefinisikan Media video tutorial sebagai media yang dapat memproyeksikan suatu ilmu pengetahuan yang dibuat atau dibentuk dalam format gerak. Sedangkan menurut Wisasmita dan Putra (2018: 37) video tutorial adalah rangkaian gambar hidup yang digunakan oleh pengajar untuk meningkatkan pemahaman peserta didik. Dari beberapa pengertian tersebut dapat disimpulkan bahwa video tutorial adalah serangkaian gambar gerak disertai suara yang diberikan oleh pengajar, dengan tujuan untuk membimbing peserta didik agar dapat mencerna materi pembelajaran dengan lebih baik. Video tutorial dapat diputar berulang dan diputar dimana saja. Video tutorial dapat disimpan di dalam gawai maupun *flashdisk*. Video tutorial juga dapat diunggah ke dalam internet melalui *youtube*, *cloud storage*, atau media internet lainnya. Hal tersebut menjadikan video tutorial praktis dalam pendistribusian dan mudah dalam pengoperasiannya.

Fungsi media tutorial menurut (Wirasasmita & Putra, 2017) sebagai media pembelajaran adalah:

1. Memandu langkah demi langkah pengaplikasian suatu kegiatan
Menurut Smaldino dkk dalam (Pramudito, 2013) video tersedia hampir untuk setiap topik dan untuk jenis pembelajar diseluruh ranah pengajaran kognitif, afektif, kemampuan motorik, dan interpersonal. Tidak terkecuali dalam bidang boga.
2. Menjelaskan sebuah instruksi yang sulit dipahami
Dalam dunia boga, khususnya *pastry & bakery*, terdapat banyak instruksi yang terkadang rumit untuk dipelajari apabila tidak terdapat contoh pelaksanaannya. Penggunaan video tutorial sebagai media pembelajaran dapat memberikan gambaran kepada pengguna dalam memahami instruksi yang rumi.
3. Memperjelas materi yang telah ditulis
Fungsi video tutorial memandu langkah demi langkah suatu kegiatan dapat memperjelas materi yang hendak dipelajari. Materi yang ditulis dapat dilihat proses nyatanya, sehingga pembelajaran lebih mudah dipahami.

Roti pada umumnya dibedakan menjadi dua jenis, yaitu roti tawar dan roti manis. Pada adonan roti manis, jumlah gula yang digunakan lebih banyak dibandingkan roti tawar. Roti manis merupakan salah satu jenis roti yang memiliki kandungan gula dalam adonan sebanyak 16-22%, bertekstur empuk, dengan atau tanpa isian. Roti manis dapat dibentuk dan diberi isian sesuai selera. Proses pembentukan dan pengisian bervariasi, roti dapat bentuk menjadi bulat, lonjong, pipih, keping dan lainnya; dan kemudian diberi topping maupun isian yang beragam seperti, selai, buah-buahan, kacang-kacangan, cokelat, keju, kelapa, abon dan lainnya. Karakteristik roti manis adalah teksturnya lebut, tingkat kekenyalannya cukup tidak terlalu keras dan tidak terlalu lembek jika ditekan roti akan kembali seperti semula, berpori kecil, warna kulit luar bagian atas kuning kecoklatan sedangkan kulit luar bawah kuning muda atau coklat muda.

METODE PENELITIAN

Pengembangan Video Tutorial Pembuatan Variasi Jenis Roti Manis menggunakan metode penelitian pengembangan *Research and Development* atau *R&D* dan model pengembangan yang digunakan adalah model pengembangan ADDIE.

Menurut (Fauzi, 2019) model pengembangan ADDIE adalah salah satu desain pembelajaran yang bersifat generik. Desain pembelajaran ini berlandaskan pada pendekatan sistem yang efektif dan efisien. Model pengembangan ADDIE menggunakan tahapan-tahapan yang dilakukan secara sistematis dimana hasil evaluasi dari setiap tahap dapat memberikan pengembangan ke tahap selanjutnya. Dalam tahapannya, ADDIE terdiri dari lima tahapan yaitu: *Analyze, Design, Development, Implement, dan Evaluasi*.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengembangan media video tutorial dilakukan di Laboratorium Pengolahan *Pastry* dan *Bakery* Program Studi Pendidikan Tata Boga, Gedung H Universitas Negeri Jakarta yang berlokasi di Jl. Rawamangun Muka, Kelurahan Rawamangun, Kecamatan Pulo Gadung, Kota Jakarta Timur.

Tahapan Pengembangan

a. *Analyze* (analisis)

Berdasarkan analisis yang telah dilakukan, maka didapat hasil sebagai berikut:

Hasil dari analisis kebutuhan yang telah dilakukan kepada peserta pelatihan mengenai media selama ini hanya berbentuk ceramah dan *print out* resep yang dibagikan saat kegiatan berlangsung, sehingga terdapat kendala ketika para peserta ingin mempraktekan pengolahan roti manis secara mandiri karena beberapa tahap tidak digambarkan secara rinci pada lembaran resep.

Hasil analisis media didapatkan bahwa media yang selama ini digunakan kurang interaktif karena hanya berbentuk visual saja. Oleh karena itu pengembangan media yang dipilih adalah media video tutorial.

b. *Design* (desain)

Pada tahap desain dilakukan penyusunan kerangka media berupa Garis-garis Besar Isi Media (GBIM), Jabaran Materi (JM), Identitas Program (IP), *Story Board*, dan Naskah. Penyusunan kerangka media tersebut dilakukan dengan arahan dosen pembimbing, serta materi yang dipakai mengacu kepada materi roti manis dalam buku pedoman pengolahan roti manis yang digunakan pada mata kuliah pengolahan roti.

c. *Development* (pengembangan)

Pada tahap development dilakukan proses pembuatan media video tutorial sesuai dengan kerangka yang sudah dibuat pada tahap sebelumnya. Selanjutnya video di sunting menggunakan aplikasi Adobe Premier untuk kemudian dijadikan video tutorial dengan durasi 27 menit. Pada tahap akhir dilakukan perekaman suara atau *dubbing* untuk mengisi suara pada video.

d. *Implement* (implementasi)

Proses implementasi media dilakukan dengan cara uji coba media video tutorial kepada Ahli materi, media, dan bahasa; serta pengguna video yang dibagi kedalam uji

coba perorangan (*one to one*), uji coba kelompok kecil (*small group*), dan uji coba lapangan (*field trial*). Dengan proses dan hasil sebagai berikut:

Data penelitian diambil dari ahli media, materi, bahasa, serta dan mahasiswa menggunakan kuisioner dengan menggunakan skala likert. Hasil penelitian yang dilakukan kepada 1) Ahli Media, 2) Ahli Materi, 3) Ahli Bahasa, 4) Uji Perorangan, 5) Uji Kelompok Kecil dan 6) Uji Lapangan yang kemudian data diolah dan disajikan dalam bentuk persentase dengan nilai konversi bulir kriteria terdiri dari lima skala yaitu sangat baik, baik, cukup, kurang, dan sangat kurang.

Persentase	Kualifikasi	Keterangan
90% – 100%	Sangat Baik	Tidak perlu revisi
75% – 89%	Baik	Revisi seperlunya
65% – 74%	Cukup	Cukup banyak revisi
55% – 64%	Kurang	Banyak revisi
0% – 54%	Sangat Kurang	Revisi total

Sumber: (Tegeh et al., 2014)

Hasil uji coba Ahli materi mendapatkan nilai sebesar 97% sehingga dinyatakan layak digunakan sebagai media pelatihan.

Hasil uji coba Ahli media mendapatkan nilai sebesar 91% sehingga dinyatakan layak digunakan sebagai media pelatihan.

Hasil uji coba Ahli bahasa mendapatkan nilai sebesar 91% sehingga dinyatakan layak digunakan sebagai media pelatihan.

Hasil uji coba *one to one* mendapatkan nilai sebesar 87% sehingga dinyatakan layak digunakan sebagai media pelatihan dengan sedikit revisi. Pada tahap ini didapatkan saran dan komentar dengan uraian seperti berikut:

Hasil uji coba *small group* mendapatkan nilai sebesar 91% sehingga dinyatakan layak digunakan sebagai media pelatihan.

Hasil uji coba *field trial* mendapatkan nilai sebesar 91% sehingga dinyatakan layak digunakan sebagai media pelatihan.

e. **Evaluation (evaluasi)**

Berdasarkan penilaian yang dilakukan oleh Ahli materi, media Video Tutorial Pembuatan Variasi Jenis Roti Manis dinyatakan layak digunakan sebagai media pelatihan roti manis. Dalam proses penilaian, Ahli materi memberikan saran dan komentar yang kemudian dijadikan acuan untuk memperbaiki media.

Saran dan komentar Ahli Materi:

1. Bagian proses penimbangan bahan sebaiknya ditambahkan dalam video.

2. Sebaiknya ditambahkan pengetahuan di proses penutupan adonan dengan plastik (tujuannya untuk apa?)
3. Angka pada timbangan kurang terlihat, sebaiknya di zoom

Saran dan komentar Ahli Media:

1. Sebaiknya cantumkan petunjuk pengoperasian media video
2. Tujuan pembuatan apabila untuk tenaga pendidik dirasa kurang pas, sehingga dapat diubah menjadi peserta pelatihan

Revisi yang dilakukan :

1. Menambahkan keterangan dalam QR code yang diberikan kepada peserta pelatihan.

Keterangan berisikan tahapan sebagai berikut:

- a. Langkah pertama, buka aplikasi scan barcode yang tersedia pada gawai anda. Scan QR code dapat dilakukan melalui aplikasi kamera bagi pengguna iOS dan aplikasi google scan image pada pengguna android.
- b. Arahkan kamera pada QR code hingga muncul sebuah link.
- c. Klik link yang tersedia dan pengguna akan langsung diarahkan kepada video yang terdapat pada aplikasi Youtube.

Saran dan komentar Ahli Bahasa:

1. Kalimat yang digunakan masih belum komunikatif, tidak terdapat interaksi dalam kalimat yang digunakan pada video
2. Kalimat belum cukup lugas
3. Masih terdapat kesalahan dalam penulisan

Revisi yang dilakukan:

1. Menambahkan kalimat ajakan seperti 'mari' dan 'yuk' untuk membangun kalimat yang komunikatif. Seperti mengubah kalimat "langkah pertama kita akan membuat adonan" menjadi "Yuk! Mari kita simak cara membuat adonan roti manis"
2. Menambahkan keterangan pada beberapa scene seperti menambahkan judul "Roti Abon" pada scene pembuatan variasi roti abon.
3. Melakukan perbaikan pada penulisan, khususnya pada penggunaan kata 'di' dan diikuti kata tempat. Seperti mengubah kata "diatas" menjadi "di atas".

Saran dan komentar pengguna pada uji coba one to one, small group, dan field trial:

1. Video kurang terang, sehingga dirasa lebih baik apabila warna grading atau contrast dibuat sedikit lebih terang
2. Artikulasi pada video kurang terdengar dengan jelas

Revisi yang dilakukan:

1. Menambahkan subtitle pada bagian yang sebelumnya tidak dicantumkan subtitle

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil uraian penelitian diatas maka dapat disimpulkan bahwa Pengembangan Video Tutorial Pembuatan Variasi Jenis Roti Manis dikategorikan sangat layak dan dapat dijadikan sebagai media pembelajaran dalam kegiatan pelatihan roti

manis. pernyataan tersebut didapat dari rata-rata penilaian yang dilakukan oleh ahli materi sebesar 97%, oleh ahli media sebesar 91%, dan oleh ahli bahasa sebesar 91%.

Kemudian berdasarkan hasil uji coba yang dilakukan oleh pengguna secara *one to one* mendapatkan hasil sebesar 87%, *small group* sebesar 91%, dan *field trial* sebesar 91%.

BLIBLIOGRAFI

- Ditasari, R. A., Aziz, A. N., Zahri, R. M., & Sari, E. W. (2022). Pendampingan Pemberdayaan Pelatihan Memasak Kue Bagi Ibu-Ibu Pkk Di Desa Gentong, Kec. Paron, Kab. Ngawi. *Jurnal Pengabdian Masyarakat" Wiryakarya"*, 1(02).
- Fauzi, M. (2019). *Tahfizh Al-Qur'an Kurikulum Dan Manajemen Pembelajaran Di Pesantren Tahfizh Darul Qur'an Tangerang Banten*.
- Gumelar, L., & Sudarwanto, T. (2020). Pengembangan Video Tutorial Sebagai Media Pembelajaran Pada Mata Pelajaran Penataan Produk Materi Shelving (Rak) Kelas Xi Bdp Smk Negeri 2 Kediri. *Jurnal Pendidikan Tata Niaga (Jptn)*, 8(2).
- Halawa, M. (2021). *Ta: Proses Pembuatan Roti Sobek Di Cv Roti Permata*. Politeknik Negeri Lampung.
- Ladina, A. (2015). *Pengaruh Pelatihan Dan Kompetensi Trainer Terhadap Kinerja Karyawan Pt. Pln (Persero) Rayon Manahan*. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Pramudito, A. (2013). Pengembangan Media Pembelajaran Video Tutorial Pada Mata Pelajaran Kompetensi Kejuruan Standar Kompetensi Melakukan Pekerjaan Dengan Mesin Bubut Di Smk Muhammadiyah 1 Playen. *Jurnal Pendidikan Teknik Mesin*, 1(1), 1–12.
- Sedarmayanti, S., & Rahadian, N. (2018). Hubungan Budaya Kerja Dan Lingkungan Kerja Terhadap Peningkatan Kinerja Pegawai Pada Lembaga Pendidikan Tinggi. *Jurnal Ilmu Administrasi: Media Pengembangan Ilmu Dan Praktek Administrasi*, 15(1), 63–77. <https://doi.org/10.31113/Jia.V15i1.133>
- Suparman, M. A. (2012). *Desain Instruksional Modern*. Jakarta: Erlangga, 88, 48.
- Tegeh, I. M., Jampel, I. N., & Pudjawan, K. (2014). Model Penelitian Pengembangan. *Yogyakarta: Graha Ilmu*, 88, 90–92.
- Wahyuni, E. N., & Bariyyah, K. (2019). Apakah Spiritualitas Berkontribusi Terhadap Kesehatan Mental Mahasiswa? *Jurnal Educatio: Jurnal Pendidikan Indonesia*, 5(1), 46–53.
- Wind, A. (2014). *Jago Membuat Video Tutorial*. Jakarta: Dunia Komputer.
- Wirasmita, R. H., & Putra, Y. K. (2017). Pengembangan Media Pembelajaran Video Tutorial Interaktif Menggunakan Aplikasi Camtasia Studio Dan Macromedia Flash. *Edumatic: Jurnal Pendidikan Informatika*, 1(2), 35–43.
- Yani, N. F., & Salam, H. B. (2020). Ritual Maccera Pea (Akikah) Pada Masyarakat Massenrempulu Di Desa Paladang Kec. Maiwa Kabupaten Enrekang. *Jurnal Onoma: Pendidikan, Bahasa, Dan Sastra*, 6(2), 704–715.

Yuliani, C. (2017). Kepuasan Konsumen Terhadap Kualitas Pelayanan Makanan Dan Minuman: Bukti Empiris Di Rumah Makan Taman Handayani/Handayani Garden Jalan Raya Prapen 35 Surabaya. *Jurnal Tata Boga*, 6(1).

Yuliantoro, N. (2020). Pengembangan Ketrampilan Dengan Pelatihan Memasak Aneka Hidangan Ikan Guramekepada Kelompok Ekstra Kurikuler Tata Boga Siswa Sma Permai Pluit Jakarta. *Jurnal Abdimas Pariwisata*, 1(1), 17–25.

Copyright holder:

Ghea Prasita Intan Muda, Annis Kandriasari, Cucu Cahyana (2023)

First publication right:

[Syntax Idea](#)

This article is licensed under:

