

Pengembangan Model Pembelajaran Berbasis Website Ilmu Bahan Makanan dan Kesiapan Belajar untuk Optimalisasi Hasil Praktek Mengolah Makanan pada Mahasiswa Tata Boga

Author:

Mawadda Azizah Sari
Waruwu¹
Surani²

Afiliation:

Universitas Negeri
Medan^{1,2}

Corresponding email

mawaddaasw@gmail.com



This is an Creative Commons License This work is licensed under a Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License

Abstrak:

Pengetahuan dan kesiapan belajar mahasiswa berperan penting dalam keberhasilan praktik mengolah makanan. Penelitian ini ingin mengetahui pengetahuan dan kesiapan belajar mahasiswa, hasil praktik mengolah makanan, serta keefektifan model pembelajaran berbasis website terhadap hasil praktik. Penelitian dilaksanakan di Fakultas Teknik Universitas Negeri Medan. Teknik pengambilan sampel secara Total Sampling dengan jumlah sampel 30 mahasiswa. Teknik pengumpulan data menggunakan tes, angket, dan pengamatan. Data penggunaan model pembelajaran website ilmu bahan makanan dikumpulkan menggunakan tes, data kesiapan belajar dengan angket, dan data hasil praktek mengolah makanan menggunakan Pengamatan. Teknik analisis data menggunakan deskripsi data, tingkat kecenderungan, dan uji persyaratan analisis dengan uji normalitas dan uji linearitas. Tingkat kecenderungan pengetahuan mahasiswa tentang ilmu bahan makanan termasuk kategori cenderung baik sebesar 87,00 persen. Tingkat kecenderungan kesiapan belajar mahasiswa termasuk kategori cenderung tinggi sebesar 93,00 persen. Tingkat kecenderungan hasil praktek mahasiswa mengolah makanan termasuk kategori cenderung tinggi sebesar 88 persen. Hasil analisis korelasi parsial menunjukkan terdapat hubungan yang positif dan signifikan antar pengetahuan mahasiswa dengan hasil praktek mahasiswa pada pelajaran mengolah makanan dengan nilai $r_{yx} \cdot x_1 x_2 = 0,623$ dan nilai koefisien korelasi parsial thitung $>$ ttabel ($5,60 > 1,79$) pada taraf signifikan 5 persen. Penelitian menunjukkan bahwa makin tinggi pengetahuan ilmu bahan makanan dan kesiapan belajar maka makin tinggi pula hasil praktek mengolah makanan pada mahasiswa Tata Boga.

Kata kunci: Hasil Praktek Mengolah Makanan, Ilmu Bahan Makanan, Kesiapan Belajar, Model Pembelajaran, Website

Pendahuluan

Pendidikan Tata Boga memiliki peran yang signifikan dalam mempersiapkan tenaga kerja yang kompeten di industri kuliner. Kualitas pembelajaran praktek mengolah makanan menjadi tolak ukur utama dalam menentukan keahlian mahasiswa mampu menguasai keterampilan dan pengetahuan yang relevan untuk mendukung kesuksesan karies dalam dunia memasak. Salah satu faktor yang penting dalam pembelajaran praktek ini adalah pengetahuan bahan makanan, yang mencakup pemahaman, karakteristik, serta pengolahan bahan makanan secara tepat (Darwis, 2021). Penelitian Rasni dkk. (2019) mengemukakan bahwa pengolahan makanan yang berdasarkan dengan pengetahuan baik dapat meningkatkan kualitas status gizi

makanan tersebut. Pengetahuan yang mendalam tentang bahan makanan tidak hanya membantu dalam menciptakan produk kuliner yang berkualitas tetapi juga mendukung inovasi dalam bidang kuliner.

Tantangan dalam mengoptimalkan pembelajaran praktek di Pendidikan Tata Boga sering kali berkaitan dengan keterbatasan waktu tatap muka, kurangnya akses terhadap sumber belajar yang memadai, serta variasi kesiapan belajar mahasiswa (Novita dkk., 2022). Kesiapan belajar yang mencakup motivasi, kemandirian, dan keterampilan belajar yang efektif, mempengaruhi kemampuan mahasiswa untuk menyerap dan mengaplikasikan pengetahuan saat praktik. Dalam konteks pengolahan makanan, kesiapan belajar dapat memengaruhi kemampuan individu untuk memahami dan menerapkan teknik pengolahan yang optimal. Penelitian Hermawan (2023) menunjukkan bahwa kesiapan belajar yang baik dapat meningkatkan hasil belajar dan keterampilan praktis dalam pengolahan makanan, yang pada gilirannya berkontribusi pada kesehatan masyarakat. Oleh karena itu, diperlukan model pembelajaran yang mampu mengintegrasikan sumber belajar yang kaya dan fleksibel agar dapat menunjukkan kesiapan belajar mahasiswa.

Seiring dengan perkembangan teknologi informasi, pemanfaatan media digital dalam pendidikan telah menjadi tren yang semakin berkembang. Website edukatif merupakan salah satu solusi yang potensial untuk mengatasi kendala tersebut. Website yang didesain secara interaktif dan informatif dapat menjadi sumber belajar yang efektif bagi mahasiswa, terutama dalam mendalami teori dan aplikasi praktis (Chastanti dkk., 2024). Dengan menggunakan media berbasis website, mahasiswa dapat mengakses materi belajar yang lebih bervariasi, termasuk teks, video, kuis interaktif, dan forum diskusi, yang membantu memperkaya pengalaman belajar. Hal ini sejalan dengan penelitian Siahaan dan Chandra (2023) yang menunjukkan bahwa aplikasi mobile learning dapat meningkatkan pemahaman siswa mengenai materi tertentu. Pembelajaran berbasis teknologi seperti website, dapat meningkatkan motivasi dan hasil belajar mahasiswa jika didukung oleh kesiapan belajar yang memadai. Kesiapan belajar melibatkan aspek-aspek seperti kemauan untuk belajar, kemandirian dalam mengakses dan memanfaatkan sumber belajar, serta kemampuan mengelola waktu dengan efektif. Jika mahasiswa memiliki kesiapan belajar yang baik, maka integrasi website berbasis ilmu bahan makanan ke dalam proses pembelajaran dapat lebih optimal dalam meningkatkan hasil praktik.

Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan model pembelajaran berbasis website yang dirancang khusus untuk menyajikan materi ilmu bahan makanan, serta mengukur dampak kesiapan belajar mahasiswa terhadap hasil praktik mengolah makanan. Melalui pengembangan model ini, diharapkan bahwa mahasiswa tata boga dapat mengoptimalkan proses belajar mereka, memperoleh pemahaman yang lebih mendalam tentang bahan makanan, dan menerapkannya dengan lebih efektif dalam praktik kuliner. Optimalisasi hasil praktik kuliner bukan hanya berdampak pada kualitas lulusan pendidikan kejuruan, tetapi juga pada peningkatan daya saing mereka di dunia industri.

Dengan demikian, pengembangan model pembelajaran berbasis website ini diharapkan dapat menjadi solusi inovatif dalam mengatasi tantangan yang dihadapi pendidikan kejuruan. Selain memberikan fleksibilitas belajar bagi mahasiswa, model ini juga menawarkan pendekatan pembelajaran yang lebih adaptif dan berbasis kebutuhan, sehingga dapat meningkatkan kualitas pendidikan dan kompetensi lulusan.

Studi Literatur

Pengembangan model pembelajaran berbasis website untuk ilmu bahan makanan dan kesiapan belajar mahasiswa Tata Boga dapat dijelaskan melalui beberapa penelitian yang relevan akan dibahas untuk memberikan gambaran secara singkat. Pengembangan media pembelajaran berbasis website telah terbukti efektif dalam meningkatkan literasi sains dan hasil belajar siswa. Penelitian oleh Fasya (2023)

menunjukkan bahwa pengembangan website pembelajaran berbasis literasi sains dapat meningkatkan pemahaman siswa yang mencerminkan pentingnya media digital dalam pendidikan. Selain itu, Ginting dan Sari (2022) juga mengembangkan bahan ajar audiovisual berbasis website yang menunjukkan bahwa media pembelajaran berbasis website dapat diterima dan efektif dalam konteks pendidikan. Hal tersebut juga sejalan dengan temuan Jumriana (2022) yang menekankan pentingnya pengembangan model pembelajaran berbasis komputer yang sistematis untuk meningkatkan hasil belajar.

Kesiapan belajar mahasiswa sangat dipengaruhi oleh metode pembelajaran yang digunakan. Penelitian oleh Vhalery dkk. (2021) menunjukkan bahwa pembelajaran berbasis online dapat mempengaruhi kesiapan belajar mahasiswa, yang menunjukkan bahwa adaptasi terhadap teknologi informasi dan komunikasi sangat penting dalam pendidikan saat ini. Hal ini juga didukung oleh penelitian oleh Husniyah dkk. (2022) yang menunjukkan bahwa penggunaan website dalam pembelajaran dapat membantu siswa memahami materi dengan lebih baik.

Pentingnya validasi dan evaluasi dalam pengembangan media pembelajaran tidak dapat diabaikan. Penelitian Pratiwi dan Wahyudi (2021) menunjukkan bahwa pengembangan bahan ajar tematik berbasis website melalui model ADDIE menghasilkan produk yang valid dan efektif untuk peserta didik. Proses pengembangan yang sistematis ini juga diakui oleh Ariani dan Ujjanti (2021) yang menekankan pentingnya evaluasi dalam meningkatkan kualitas media pembelajaran. Dengan demikian, penerapan model pengembangan yang terstruktur seperti ADDIE dalam pengembangan model pembelajaran berbasis website untuk ilmu bahan makanan dapat meningkatkan kualitas dan efektivitas pembelajaran.

Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode pengembangan Research and Development (R&D). Pengembangan Research and Development (R&D) adalah metode penelitian yang bertujuan menciptakan, mengembangkan, atau menyempurnakan produk, layanan, atau prosedur tertentu (Sugiyono, 2019). Penelitian menggunakan model pengembangan ADDIE (*Analysis, Design, Development, Implementation, Evaluation*). Pendekatan ADDIE adalah model pengembangan pembelajaran yang terdiri dari lima tahap sistematis yaitu tahap analisis, desain, pengembangan, implementasi, dan evaluasi untuk membangun dan mengevaluasi model pembelajaran berbasis *website*. Pendekatan ini dipilih untuk mengembangkan dan menguji efektivitas model pembelajaran berbasis website yang dirancang dalam meningkatkan pemahaman tentang ilmu bahan makanan dan kesiapan belajar mahasiswa dalam praktek mengolah makanan (Rachma dkk., 2023).

Teknik pengambilan sampel yang digunakan adalah *Total Sampling*, dengan jumlah sampel sebanyak 30 mahasiswa. Teknik *Total Sampling* berarti bahwa seluruh anggota populasi yang ada dalam penelitian dipilih sebagai sampel (Sugiyono, 2019). Dalam hal ini, semua 30 mahasiswa yang terlibat akan menjadi sampel penelitian tanpa pemilihan acak, karena mungkin semua mahasiswa dianggap relevan untuk penelitian ini.

Instrumen untuk mengukur pengetahuan bahan makanan menggunakan tes yang terdiri dari 50 butir soal, masing-masing dengan lima alternatif jawaban, di mana jawaban yang benar diberi skor 1 dan jawaban yang salah diberi skor 0. Ini adalah cara untuk mengukur sejauh mana mahasiswa memahami materi yang telah diajarkan. Instrumen untuk mengukur kesiapan belajar menggunakan angket yang disusun berdasarkan skala Likert dengan empat opsi jawaban. Penetapan skor dilakukan berdasarkan sifat pernyataan: untuk pernyataan positif, 'Selalu' (SL) diberi skor 4, 'Sering' (SR) diberi skor 3, 'Kadang-Kadang' (KD) diberi skor 2, dan 'Tidak Pernah' (TP) diberi skor 1. Sedangkan untuk pernyataan negatif,

'Selalu' (SL) diberi skor 1, 'Sering' (SR) diberi skor 2, 'Kadang-Kadang' (KD) diberi skor 3, dan 'Tidak Pernah' (TP) diberi skor 4.

Hasil

Berdasarkan data hasil penelitian diperoleh nilai Mean (M) = 33,5 dan Standar deviasi (Sd) = 95,1 dimana skor tertinggi 45 dan skor terendah 22. Distribusi frekuensi ilmu bahan makanan persentasi tertinggi ada pada kelas interval 34-37 dan kelas interval 30-33 sebesar 30,00 persen dan persentase terendah pada kelas interval 22-25 dan kelas interval 42-45 sebesar 6,66 persen. Hasil perhitungan dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Frekuensi Penggunaan Website Ilmu Bahan Makanan

No	Interval kelas	Frekuensi	Frekuensi relative (%)
1	22 – 25	2	6,66
2	26 – 29	4	13,33
3	30 – 33	9	30,00
4	34 – 37	9	30,00
5	38 – 41	4	13,33
6	42 – 45	2	6,66
Total		30	100,00

Berdasarkan data hasil penelitian diperoleh nilai Mean (M) = 153 dan Standar deviasi (SD) = 7,8 dimana skor tertinggi 172 dan skor terendah 137. Distribusi frekuensi kesiapan belajar persentasi tertinggi ada pada kelas interval 155-160 sebesar 30,00 persen dan persentase terendah pada kelas interval 137-142 dan kelas interval 167-172 sebesar 6,66 persen. Hasil perhitungan dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Frekuensi Kesiapan Belajar

No	Interval kelas	Frekuensi	Frekuensi relative (%)
1	137-142	2	6,66
2	143-148	5	16,66
3	149-154	8	26,66
4	155-160	9	30,00
5	161-166	4	13,33
6	167-172	2	6,66
Total		30	100,00

Berdasarkan data hasil penelitian diperoleh nilai Mean (M) = 30,5 dan Standar deviasi (Sd) = 2,4 dimana skor tertinggi 172 dan skor terendah 25. Distribusi frekuensi hasil praktek mengolah makanan persentasi tertinggi ada pada kelas interval 29-30 dan kelas interval 31-32 sebesar 33,33 persen dan persentase terendah pada kelas interval 35-36 dan kelas interval 25-26 sebesar 6,66 persen. Hasil perhitungan dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Frekuensi Hasil Praktik Mengolah Makanan

No	Interval kelas	Frekuensi	Frekuensi relative (%)
1	25-26	2	6,66
2	27-28	3	10,00
3	29-30	10	33,33
4	31-32	10	33,33
5	33-34	3	10,00
6	35-36	2	6,66
Total		30	100,00

Hasil penelitian menunjukkan bahwa sebagian besar mahasiswa memiliki kecenderungan yang cukup dalam hal pengetahuan bahan makanan, dengan 87% berada dalam kategori "cukup". Kesiapan belajar mahasiswa sebagian besar berada dalam kategori "tinggi", yakni 93%, sedangkan hasil praktek mengolah makanan juga menunjukkan kecenderungan yang tinggi, dengan 88% mahasiswa berada dalam kategori "tinggi". Secara keseluruhan, mayoritas mahasiswa menunjukkan hasil yang cukup baik dalam pengetahuan bahan makanan, kesiapan belajar, dan hasil praktek mengolah makanan.

Tabel 3. Hasil Kategorisasi Data Penelitian

No	Kategori	Ilmu Bahan Makanan (%)	Kesiapan Belajar (%)	Hasil Praktek Mengolah Makanan (%)
1	Tinggi	13	93	88
2	Cukup	87	7	12
3	Kurang	3	0	0
4	Rendah	0	0	0
Total		100	100	100

Penelitian ini menggunakan analisis chi-kuadrat (χ^2) untuk uji normalitas, dengan hasil menunjukkan bahwa nilai χ^2 hitung lebih kecil dari χ^2 tabel, yang berarti data berdistribusi normal pada taraf signifikansi 5%. Uji linearitas dilakukan untuk mengetahui hubungan linear antar variabel, dan diperoleh persamaan regresi $\hat{Y} = 26,63 + 0,12X_1$ (Ilmu Bahan Makanan), yang dinyatakan signifikan dan linear. Hal serupa berlaku untuk regresi $\hat{Y} = 25,77 + 0,31X_2$ (Kesiapan Belajar), yang juga dinyatakan signifikan dan linear.

Analisis korelasi menunjukkan hubungan positif dan signifikan antara Ilmu Bahan Makanan dan Hasil Praktek Mengolah Makanan ($r = 0,800$), serta Kesiapan Belajar dan Hasil Praktek Mengolah Makanan ($r = 0,702$). Analisis korelasi ganda menunjukkan hubungan signifikan antara Ilmu Bahan Makanan, Kesiapan Belajar, dan Hasil Praktek Mengolah Makanan dengan nilai $R = 0,64$ dan $F_{hitung} > F_{tabel}$ ($9,71 > 3,35$). Berdasarkan hal ini maka disimpulkan bahwa Artinya makin tinggi pengetahuan bahan makanan dan makin tinggi kesiapan belajar siswa, maka akan diikuti dengan makin tingginya hasil praktek mengolah makanan pada mahasiswa.

Pembahasan

Penelitian ini menunjukkan bahwa pengembangan model pembelajaran berbasis website ilmu bahan makanan memiliki dampak positif terhadap hasil praktik mahasiswa dalam pelajaran mengolah makanan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tingkat pengetahuan mahasiswa tentang ilmu bahan makanan cenderung baik dengan persentase 87%, sementara kesiapan belajar berada dalam kategori tinggi, mencapai 93%. Hal ini menandakan bahwa penguasaan materi teoretis yang memadai dan kesiapan belajar yang optimal merupakan faktor penting dalam mendukung keberhasilan pembelajaran praktik (Yuberti, 2013).

Website yang dirancang sebagai media pembelajaran memungkinkan mahasiswa untuk mengakses informasi dan materi belajar secara fleksibel, yang dapat meningkatkan minat dan pemahaman mereka terhadap topik yang dipelajari (Chastanti dkk., 2024). Dalam konteks pendidikan kejuruan, terutama di bidang tata boga, penguasaan ilmu bahan makanan memiliki dampak langsung pada praktik kuliner, karena pemahaman yang baik tentang karakteristik dan komposisi bahan makanan memungkinkan mahasiswa untuk mengolah makanan dengan lebih kreatif dan efisien.

Hasil penelitian ini konsisten dengan studi lain yang menyatakan bahwa penggunaan teknologi dalam pendidikan dapat meningkatkan kualitas pembelajaran dan hasil belajar mahasiswa. Sakti (2023) menjelaskan bahwa integrasi teknologi berbasis web dalam proses pembelajaran dapat meningkatkan partisipasi aktif siswa dan hasil belajar secara signifikan. Demikian pula, Shaifuddin (2023) menunjukkan

bahwa pembelajaran berbasis teknologi meningkatkan kemandirian belajar dan motivasi siswa dalam mengakses sumber daya pendidikan.

Hasil juga menunjukkan adanya hubungan yang signifikan antara pengetahuan mahasiswa tentang ilmu bahan makanan dan hasil praktik mengolah makanan. Hal ini berarti bahwa makin tinggi pengetahuan mahasiswa tentang bahan makanan, semakin tinggi pula kualitas hasil praktik mereka. Temuan ini sejalan dengan penelitian oleh Mayer (2010), yang menekankan pentingnya pengetahuan dasar dalam meningkatkan keterampilan praktik dan kemampuan problem-solving. Pemahaman teoretis memfasilitasi proses pembelajaran aktif yang berkontribusi pada hasil praktik yang lebih baik.

Kesiapan belajar mahasiswa juga ditemukan memiliki peran penting dalam mendukung hasil belajar praktik. Mahasiswa yang memiliki kesiapan belajar yang tinggi cenderung lebih mampu mengelola waktu, memanfaatkan sumber daya, dan beradaptasi dengan model pembelajaran yang berbasis teknologi. Hal ini didukung oleh temuan Zimmerman (2012), yang menunjukkan bahwa kesiapan belajar, yang mencakup motivasi dan strategi belajar mandiri, secara signifikan memengaruhi keberhasilan belajar siswa. Dalam penelitian ini, kesiapan belajar mahasiswa yang tinggi berperan sebagai penguat dalam mengoptimalkan hasil praktik mengolah makanan.

Model pembelajaran berbasis website yang dirancang dan diimplementasikan dalam penelitian ini juga menjadi solusi efektif untuk mengatasi keterbatasan waktu dan ruang dalam pembelajaran tatap muka. Dengan menyediakan berbagai materi interaktif, seperti video tutorial, kuis, dan forum diskusi, mahasiswa dapat memperdalam pemahaman mereka secara mandiri. Pendekatan ini mendukung konsep blended learning, yang menggabungkan keunggulan pembelajaran tatap muka dan online untuk mencapai hasil yang optimal. Secara keseluruhan, penelitian ini menyimpulkan bahwa pengembangan model pembelajaran berbasis website ilmu bahan makanan tidak hanya meningkatkan pengetahuan dan kesiapan belajar mahasiswa, tetapi juga secara langsung memengaruhi hasil praktik mereka. Penerapan model ini dalam lingkungan pendidikan kejuruan, seperti di Fakultas Teknik Universitas Negeri Medan, dapat meningkatkan kualitas lulusan yang lebih siap bersaing di dunia industri. Penelitian ini memberikan kontribusi penting dalam literatur pendidikan kejuruan dan menjadi referensi bagi pengembangan strategi pembelajaran berbasis teknologi di bidang lainnya.

Kesimpulan

Secara keseluruhan, penelitian ini menegaskan bahwa integrasi model pembelajaran berbasis website dalam kurikulum pendidikan kejuruan, khususnya di bidang tata boga, dapat menjadi solusi efektif untuk meningkatkan kualitas hasil belajar praktik mahasiswa. Model ini memberikan fleksibilitas belajar, memfasilitasi akses terhadap sumber belajar yang beragam, dan meningkatkan kesiapan serta kemampuan mahasiswa dalam menerapkan ilmu bahan makanan dalam praktik. Dengan demikian, penerapan pembelajaran berbasis teknologi ini sangat direkomendasikan untuk diadopsi oleh institusi pendidikan lainnya untuk meningkatkan kualitas pendidikan dan kesiapan lulusan menghadapi dunia industri.

Referensi

- Ariani, N. & Ujjianti, P. (2021). Media Video Animasi untuk Meningkatkan Listening Skill Anak Usia Dini. *Jurnal Pendidikan Anak Usia Dini Undiksha*, 9(1), 43. <https://doi.org/10.23887/paud.v9i1.35690>
- Chastanti, I., Layyinnati, I., Srimulat, F. E., Fiqri, C. I., Syafriyati, R., Afriani, D. T. Pratiw. (2024). *Inovasi Pembelajaran dan Pendidikan Teknologi untuk Peningkatan Kualitas Pendidikan*. Yogyakarta: Bildung Nusantara.

-
- Darwis, D. (2021). *Konsep dasar ilmu gizi*. <https://doi.org/10.31219/osf.io/egwnf>
- Fasya, N. (2023). Pengembangan Website Pembelajaran Berbasis Literasi Sains pada Topik Global Warming Siswa Kelas VII SMP. *Jurnal Pendidikan MIPA*, 13(2), 367-374. <https://doi.org/10.37630/jpm.v13i2.951>
- Ginting, D. & Sari, D. (2022). Pengembangan Bahan Ajar Audiovisual Berbasis Website Materi Teks Hikayat Siswa Kelas X SMA Negeri 2 Kabanjahe Tahun Pembelajaran 2020/2021. *Basastra*, 11(2). <https://doi.org/10.24114/bss.v11i2.34239>
- Hermawan, A. (2023). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Olahan Makanan di Kelurahan Abadijaya Kecamatan Sukmajaya Kota Depok. *Syntax Idea*, 5(11), 2316-2326. <https://doi.org/10.46799/syntax-idea.v5i11.2891>
- Husniyah, R., Widiatsih, A., Fajarisman, F., Kunrozazi, K., & Kurniawan, N. (2022). Pengembangan Website Menggunakan Google Sites Materi Produksi pada Tumbuhan dan Hewan untuk SMP/MTS Pada Masa Pandemi Covid 19. *Education Journal Journal Educational Research and Development*, 6(1), 47-58. <https://doi.org/10.31537/ej.v6i1.616>
- Jumriana, J. (2022). Pengembangan Model Pembelajaran Tutorial Berbasis Komputer (MP-TBK) pada Mata Pelajaran TIK Kelas X SMA Negeri 2 Palopo. *d'computare*, 12(2), 19-29. <https://doi.org/10.30605/dcomputare.v12i2.44>
- Mayer, R. E. (2010). Applying the Science of Learning to Medical Education. *Technology and Control*, 39, 169-175. <http://dx.doi.org/10.1111/j.1365-2923.2010.03624.x>
- Novita, H., Miranti, M. G., Soeyono, R. D., & Purwidiani, N. (2022). Analisis Kesiapan Mahasiswa Pendidikan Tata Boga dalam Menghadapi Pengenalan Lapangan Persekolahan (PLP) dalam Masa New Normal di SMK Pariwisata. *Jurnal Tata Boga*, 11(1), 12-21.
- Pratiwi, S. & Wahyudi, W. (2021). Pengembangan Bahan Ajar Tematik Berbasis Website untuk Peserta Didik di Sekolah Dasar. *Edukatif Jurnal Ilmu Pendidikan*, 3(2), 333-340. <https://doi.org/10.31004/edukatif.v3i2.307>
- Rachma, A. F., Iriani, T., & Handoyo, S. S. (2023). Penerapan Model ADDIE dalam Pengembangan Media Pembelajaran Berbasis Video Simulasi Mengajar Keterampilan Memberikan Reinforcement. *Jurnal Pendidikan West Science*, 1(8), 506-516.
- Rasni, H., Susanto, T., Nur, K., & Anoegrajekti, N. (2019). Pengembangan Budaya Masak Abereng dalam Peningkatan Status Gizi Balita Stunting di Desa Glagahwero, Kecamatan Panti, Kabupaten Jember dengan Pendekatan Agronursing. *Journal of Community Empowerment for Health*, 1(2), 121. <https://doi.org/10.22146/jcoemph.42852>
- Sakti, A. (2023). Meningkatkan Pembelajaran Melalui Teknologi Digital. *Jurnal Penelitian Rumpun Ilmu Teknik (JUPRIT)*, 2(2), 212-219. doi:<https://doi.org/10.55606/juprit.v2i2.2025>
- Shaifuddin, I. (2023). Peran Teknologi Pembelajaran Terhadap Motivasi Belajar Siswa dalam Pendidikan MIPA. *Konstanta: Jurnal Matematika dan Ilmu Pengelatan Alam*, 37-45. doi:<https://doi.org/10.59581/konstanta-widyakarya.v1i4.1443>

- Siahaan, M. and Chandra, R. (2023). Analisis dan Pengembangan Aplikasi Mobile Learning Tanaman Jamur Edible Menggunakan Framework Addie. *Intecom Journal of Information Technology and Computer Science*, 6(1), 151-157. <https://doi.org/10.31539/intecom.v6i1.5712>
- Sugiyono. (2019). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Vhalery, R., Setyastanto, A., & Alfilail, S. (2021). Pembelajaran Berbasis Online “Zoom” pada Kesiapan Belajar Mahasiswa di Masa Pandemi Covid-19. *Research and Development Journal of Education*, 7(1), 215. <https://doi.org/10.30998/rdje.v7i1.9329>
- Yuberti. (2013). *Teori Pembelajaran dan Pengembangan Bahan Ajar dalam Pendidikan*. Bandar Lampung: Anugrah Utama Raharja.
- Zimmerman, B. J., & Labuhn, A. S. (2012). Self-regulation of learning: Process approaches to personal development. In K. R. Harris, S. Graham, T. Urdan, C. B. McCormick, G. M. Sinatra, & J. Sweller (Eds.), *APA educational psychology handbook, Vol. 1. Theories, constructs, and critical issues* (399–425). American Psychological Association. <https://doi.org/10.1037/13273-014>