

Digitalisasi Kursus Produksi Patiseri Berbasis MOOC di Universitas Negeri Malang

Nonny Aji Sunaryo¹⁾, Riana Nurmalasari²⁾,
Anggi MJ Saputri³⁾, Abdul Rahman Prasetyo⁴⁾
^{1,2,3,4} Universitas Negeri Malang

Corresponding Author : nonny.sunaryo.ft@um.ac.id

ABSTRAK: Belajar secara online saat ini semakin mudah dan digemari oleh masyarakat dengan adanya pengembangan-pengembangan yang terus dilakukan oleh penyelenggara pendidikan. Tak ketinggalan Universitas Negeri Malang sebagai learning university berkomitmen untuk menyelenggarakan pembelajaran digital yang bermutu dan inovatif. MOOC adalah salah satu platform LMS yang dikembangkan oleh UM untuk pelaksanaan pembelajaran bagi masyarakat umum. Tujuan Penelitian ini untuk mengembangkan konten pembelajaran digital untuk kursus daring berbasis MOOC. Kegiatan ini juga mewujudkan RENSTRA UM sebagai penyelenggara pembelajaran digital yang berkualitas yang dapat diakses oleh masyarakat umum. Sasaran peserta merupakan masyarakat umum yang ingin mempelajari tentang seluk beluk produksi patiseri, sehingga pengetahuan dan keahlian mereka bertambah. Kursus produksi patiseri merupakan salah satu bidang kajian yang diminati masyarakat, ilmu dan keterampilan yang didapat bisa menjadi bekal mereka untuk mandiri dengan berwirausaha memproduksi produk patiseri yang dapat menjadi mata pencaharian mereka. Pengembangan konten yang berkualitas dapat meningkatkan kepercayaan masyarakat kepada UM sebagai penyelenggara pendidikan tinggi yang profesional dan berkualitas.

Kata Kunci : Digitalisasi kursus, MOOC, E-learning, Patiseri

ABSTRACT: *Online learning is currently increasingly easy and popular with the public with the developments that continue to be carried out by education providers. State University of Malang as a learning university is committed to organizing quality and innovative digital learning. MOOC is one of the LMS platforms developed by UM for the implementation of learning for the general public. The purpose of this research is to develop digital learning content for MOOC-based online courses. This activity also realizes UM's RENSTRA as a provider of quality digital learning that can be accessed by the general public. The target participants are the general public who want to learn about the ins and outs of patisserie production, so that their knowledge and skills increase. The patisserie production course is one of the fields of study that the community is interested in, the knowledge and skills gained can equip them to be independent with entrepreneurship in producing patisserie products which can become their livelihood. Quality content development can increase public trust in UM as a professional and quality higher education provider.*

Keywords: *Course digitization, MOOC, E-learning, Patisserie*

PENDAHULUAN

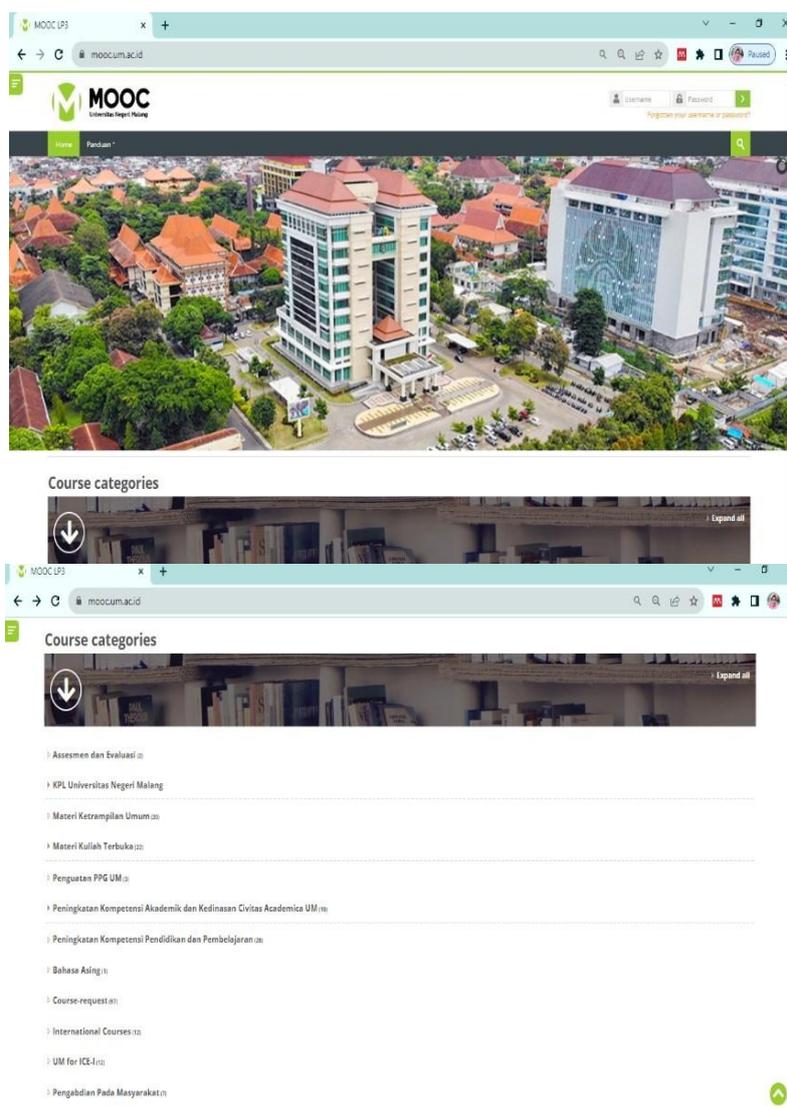
Belajar secara online saat ini semakin mudah dan digemari oleh masyarakat dengan adanya pengembangan-pengembangan yang terus dilakukan oleh penyelenggara pendidikan (Wonorahardjo & Dasna, 2021). Tak ketinggalan Universitas Negeri Malang sebagai *learning university* berkomitmen untuk menyelenggarakan pembelajaran digital yang bermutu dan inovatif. MOOC adalah salah satu platform LMS yang dikembangkan oleh UM untuk pelaksanaan pembelajaran bagi masyarakat umum. Hal ini sebagai bentuk

implementasi Tri Darma, UM tidak hanya menyediakan pendidikan untuk mahasiswanya saja, tetapi juga untuk umum.

UM dalam upayanya mengembangkan inovasi belajar kita menyepakati mengembangkan pembelajaran berbasis teknologi. Universitas Negeri Malang telah menyediakan *Learning Management System*, yang pertama adalah Sipejar, Mooc, Umooos, dan Rumah Inovasi (“Pelatihan Massive Open Online Course (MOOC) Universitas Negeri Malang – LP3 UM,” n.d.). Pembelajaran melalui MOOC merupakan bentuk sumbangsih IPTEKS nyata UM untuk masyarakat luas, khususnya mereka yang memiliki minat belajar tinggi sehingga mengikuti kelas-kelas yang ada di MOOC yang dimiliki UM. Massive Online Open Course (MOOC) adalah kursus online terbuka yang meningkatkan dan memberikan kesempatan belajar, khususnya di pendidikan tinggi, dengan menggunakan teknologi informasi (You & You, 2019).

Penelitian pengembangan konten pembelajaran digital untuk MOOC penting dilakukan agar menambah ragam *course* yang dapat diakses oleh masyarakat luas agar mereka dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan yang diminati serta dibutuhkan. Pengembangan konten yang berkualitas dapat meningkatkan kepercayaan masyarakat kepada UM sebagai penyelenggara pendidikan tinggi yang profesional dan berkualitas. Kursus produksi patiseri merupakan salah satu bidang kajian yang diminati masyarakat, ilmu dan keterampilan yang didapat bisa menjadi bekal mereka untuk mandiri dengan berwirausaha memproduksi produk patiseri yang dapat menjadi mata pencaharian mereka.

Sistem pembelajaran online MOOC (Massive Online Open Course) adalah kuliah singkat online yang tersedia secara gratis atau murah. MOOC adalah Massive Online Open Course, yaitu kelas online dengan pendaftaran sebesar-besarnya dan tidak terbatas, yang terbuka untuk siapa pun di seluruh dunia. Kuliah singkat secara online atau MOOC ini biasanya disampaikan dalam bentuk video penjelasan singkat yang dapat ditonton kapan saja, teks bacaan, forum diskusi serta tes, dan penilaian secara online (“Massive Online Open Course (MOOC): Belajar Ilmu dari Universitas Top Dunia!,” n.d.). MOOC menurut Ketua LP3 UM merupakan suatu sistem pembelajaran online (LMS Online) yang difokuskan kepada course/kursus di luar reguler, konten yang ada dalam MOOC UM ditujukan tidak hanya untuk mahasiswa tetapi juga alumni dan masyarakat pada umumnya (“Pelatihan Massive Open Online Course (MOOC) Universitas Negeri Malang – LP3 UM,” n.d.). Pada Gambar 1 dapat dilihat tampilan MOOC UM.



Gambar 1 Tampilan MOOC Sumber: <http://mooc.um.ac.id/>

Konten pembelajaran digital yang dimaksud adalah segala bentuk bahan ajar digital yang digunakan dalam proses pembelajaran. Konten Pembelajaran Digital berisi materi pembelajaran yang dibuat dalam berbagai bentuk format teks, gambar, video, audio atau kombinasinya yang diubah oleh mesin pembaca kedalam bentuk kode sehingga dapat dibaca, ditampilkan atau dimainkan oleh mesin digital atau komputer serta dapat dishare atau diakses dengan mudah ke siswa/peserta didik (“apdipd2021: Konten Pembelajaran Digital,” n.d.).

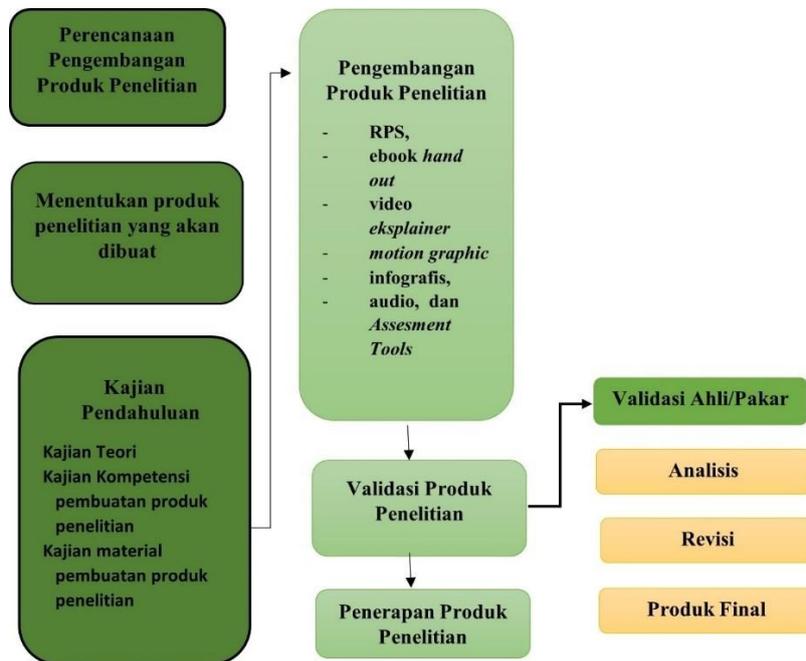
Pada penelitian ini yang dimaksud dengan konten pembelajaran digital adalah, video explainer, infografis, hand out elektronik, audio. Adapun konten yang dikembangkan harus menarik, disebut menarik apabila menyenangkan, membangkitkan

rasa suka, dan memengaruhi atau membangkitkan hasrat untuk memperhatikan. Semua itu berbicara mengenai visualisasi, sehingga ciri konten menarik harus memiliki visualisasi yang baik (“Konten Digital yang Menarik dan Berkualitas Itu Seperti...,” n.d.). *Project based learning* (PjBL) adalah model pembelajaran yang menjadikan peserta didik sebagai subjek atau pusat pembelajaran, menitikberatkan proses belajar yang memiliki hasil akhir berupa produk. Artinya, peserta didik diberi kebebasan untuk menentukan aktivitas belajarnya sendiri, mengerjakan proyek pembelajaran secara kolaboratif sampai diperoleh hasil berupa suatu produk.

Kursus produksi patiseri merupakan kursus yang mempelajari teori dan praktikum pembuatan kue baik kue-kue dari Asia dan Kontinental (Tim Pengembang Kurikulum S1 Pendidikan Tata Boga, 2020). Tujuan pembelajaran pada kursus produksi patiseri merujuk pada SCPL matakuliah Teknologi Pengolahan Patiseri yang dirancang berdasarkan pada Konstruksi SCPL 4 yaitu 1) mahasiswa mampu merancang, mengaplikasikan, dan menganalisis teknik pengolahan dan penyajian makanan dan minuman berdasarkan pemikiran logis, kritis, sistematis, dan kreatif melalui penelitian pendidikan boga, penciptaan desain pembelajaran dalam bidang ilmu pengetahuan dan teknologi yang memperhatikan dan menerapkan nilai humaniora sesuai dengan bidang ilmu pendidikan teknologi dan boga. (Tim Pengembang Kurikulum S1 Pendidikan Tata Boga, 2020). Adapun bahan bacaan yang dapat dipelajari mahasiswa sebagai sumber belajar diantaranya adalah buku *Understanding Food (Principles and Preparation)* (Brown, 2019), *Professional Baking (fourth edition)* (Gisslen, 2017), *Professional Cooking (sixth edition)* (Gisslen, 2007), *The Professional Pastry Chef: Fundamentals Of Baking And Pastry (fourth edition)* (Stamm, 2011).

METODE PENELITIAN

Metode penelitian yang digunakan adalah Research and Development (R&D) berbasis ADDIE model (analysis, design, development, and implement, and evaluate) (Richey & James D. Klein, 2013) dengan tahapan 1) perancangan pengembangan produk penelitian, 2) pengembangan produk penelitian, 3) validasi dan penerapan produk penelitian. Produk penelitian yang dimaksud adalah 1) konten berbasis mikro learning (RPS, hand out perkuliahan, video explainer, motion graphics, infografis, audio, dan Assesment Tools) untuk kursus produksi patiseri selama 8 kali pertemuan lengkap. Pada penelitian ini pengembangan konten dilakukan sampai validasi saja, karena keterbatasan waktu penelitian. Data hasil uji validitas dianalisis dengan analisis deskriptif. Kelayakan dinilai pada skala 1-4, kemudian dikategorikan sebagai berikut rerata > 3.20 = sangat valid, $2,40 < \text{rerata} \leq 3,20$ = valid, $1,60 < \text{rerata} \leq 2,40$ = cukup valid, $0,80 < \text{rerata} \leq 1,60$ = kurang valid, $\leq 0,80$ = tidak valid (Suswina, 2016). Pada Gambar 2 berikut dapat dilihat tahapan penelitian pengembangan konten MOOC pada kajian ini.



Gambar 2. Tahapan Penelitian Pengembangan Konten MOOC

HASIL DAN PEMBAHASAN

Perencanaan Produk Penelitian

Kursus pelatihan patiseri berbasis digital dengan platform MOOC dirancang untuk 8 kali pertemuan, secara sistematis tertuang pada Rancangan Pembelajaran Semester (RPS). Format RPS yang digunakan sesuai dengan format RPS perkuliahan di Universitas Negeri Malang, pada Gambar 3 berikut dapat dilihat halaman muka RPS Kursus Patiseri.

 RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER (RPS) PROGRAM MASSIVE ONLINE OPEN COURSE (MOOC) UNIVERSITAS NEGERI MALANG	
Nama Matakuliah	: Pengolahan Patiseri
Kode Matakuliah	: -
Semester	: -
SKS/ JS	: -
Prasyarat	: -
Pengampu	: Nonny Aji Sunaryo, S.Pd., M.Par
Standar CPL	: Mampu merancang, mengaplikasikan, dan menganalisis teknik pengolahan dan penyajian makanan dengan mahir
CPMK	: Memahami konsep pengolahan patiseri Mengaplikasikan pengolahan patiseri
Sub-CPMK	: -
Bahan Kajian	: Mata kuliah pendalaman pengolahan makanan merupakan mata kuliah pengaplikasian teori dan praktik pengolahanmakanan yang telah dipelajari.
Referensi	: Christopher Felder. 2016. <i>Patisserie: Mastering the Fundamentals of Frech Pastry</i> . Penerbit: Rizzoli Internaional Publications, New York, United State., Yasa Boga Buku Memasak. 2017. <i>Terampil Membuat Cake & Pastry</i> . Gramedia Pustaka Utama., Anne Cazor & Melanie Duppus. 2016. <i>Patisserie at Home</i> . Penerbit: Harper Design., Maria Sobinina. 2018. <i>Cakes: Chocolate Cakes-Step by Step Recipes of Decadent Cakes (Cook Book: Bake the Cake Book 2)</i> . Understanding Food (Principles and Preparation) (Brown, 2019), Professional Baking (fourth edition) (Gisslen, 2017), Professional Cooking (sixth edition) (Gisslen, 2007), The Professional Pastry Chef: Fundamentals Of Baking And Pastry (fourth edition) (Stamm, 2011)

Gambar 3. RPS Kursus Patiseri

Produk penelitian yang dibuat direncanakan sesuai dengan Rancangan Pembelajaran Semester (RPS) yang telah dibuat. Terdapat 6 produk yang dibuat diantaranya adalah ebook *hand out* perkuliahan, video *eksplainer*, *motion graphics*, infografis, audio, dan *Assesment Tools*.

Pengembangan Validasi Produk Penelitian

Produk-produk yang telah direncanakan kemudian dibuat dan dikembangkan sebagai bahan ajar, kemudian di uji validasi sebagai penilaian kelayakannya untuk pelaksanaan kursus pembuatan produk patiseri berbasis digital MOOC, uji validasi meliputi aspek materi, penyajian, dan bahasa (Suswina, 2016). Pada Tabel 1 Berikut dapat dilihat hasil uji validitas-validitas materi, penyajian, bahasa.

Tabel 1 Hasil Uji Validitas Aspek Materi

No	Penilaian Aspek Materi	Skor Rerata	Kategori
1	Materi mendukung ketercapaian SCPL	3,92	Sangat Valid
2	Materi sesuai dengan RPS	3,88	Sangat Valid
3	Kebenaran materi	3,78	Sangat Valid
4	Bahan ajar sesuai kebutuhan pebelajar	3,52	Sangat Valid
5	Kegiatan dan Soal sesuai konsep dan materi	3,69	Sangat Valid
Jumlah		18,79	-
Rerata		3,76	Sangat Valid
No	Penilaian Aspek Penyajian	Skor Rerata	Kategori
1	Ukuran bahan ajar proporsional	3,83	Sangat Valid
2	Ukuran huruf proporsional	3,42	Sangat Valid
3	Bahan ajar menarik	3,68	Sangat Valid
4	Materi disajikan dengan jelas	3,87	Sangat Valid
5	Materi logis dan sistematis	3,76	Sangat Valid
6	Gambar disajikan dengan baik	3,55	Sangat Valid
7	Ukuran gambar proporsional	3,65	Sangat Valid
8	Video disajikan dengan baik	3,89	Sangat Valid
9	Audio dapat didengarkan dengan jelas	3,32	Sangat Valid
10	Penilaian disajikan dengan jelas	3,65	Sangat Valid
Jumlah		36,62	-
Rerata		3,66	Sangat Valid
No	Penilaian Aspek Bahasa	Skor Rerata	Kategori
1	Bahasa sesuai kaidah Bahasa Indonesia yang baik dan benar	3,45	Sangat Valid
2	Bahasa sesuai ejaan yang disempurnakan (EYD)	3,55	Sangat Valid
3	Istilah-istilah yang digunakan sesuai dengan pokok bahasan	3,60	Sangat Valid
4	Bahasa yang digunakan komunikatif	3,54	Sangat Valid
5	Bahasa yang digunakan lugas dan gampang dipahami	3,63	Sangat Valid
Jumlah		17,77	-
Rerata		3,55	Sangat Valid

Pada Tabel 1 dapat dilihat bahwa rerata skor penilaian aspek materi reratanya 3,76 masuk kategori sangat valid, penilaian aspek penyajian 3,66 masuk kategori sangat valid, dan penilaian aspek bahasa 3,55 masuk kategori sangat valid. Dari data tersebut dapat didiskripsikan bahwasanya semua aspek penilaian dinyatakan sangat valid sehingga sangat

layak dijadikan materi kursus. Validasi bahan ajar sangat penting dilakukan, dikarenakan bahan ajar yang valid dapat mewujudkan tujuan belajar pebelajar (Prastiyo, Djohar, & Purnawan, 2018), selain validitas bahan ajar yang baik juga harus inovatif sehingga pembelajaran dapat berjalan dengan baik. Pembelajaran menggunakan MOOC untuk kursus menurut (Ismail, Utami, Ismail, Hamzah, & Harun, 2018) dapat meningkatkan kemampuan pebelajar menggunakan komputer, meningkatkan minat belajar, meningkatkan pengalaman belajar menjadi lebih menarik. Hal-hal tersebut akhirnya berimplikasi pada peningkatan performa dan ketercapaian tujuan belajar peserta didik. (Sumarsono, 2021) berpendapat kursus pada MOOC dapat menjadi solusi positif, penggunaan media pembelajaran yang bebas diakses dapat mengurangi kesenjangan pengetahuan yang dimiliki masyarakat, pembelajaran berbasis digital memberikan kemudahan belajar bagi pebelajar dan dapat dengan maksimal meningkatkan pengalaman dan pengetahuan belajarnya.

KESIMPULAN

Saat ini kursus digital pengolahan patiseri masih dalam taraf pengembangan dan belum dibuka untuk umum, tetapi dengan adanya upaya pengembangan konten MOOC berupa konten pembelajaran digital nantinya dapat mendukung misi UM untuk menyelenggarakan pendidikan bagi masyarakat luas diluar kampus. Digitalisasi kursus produksi patiseri berbasis MOOC di Universitas Negeri Malang diharapkan dapat meningkatkan pengalaman dan pengetahuan pebelajar dengan maksimal, sehingga tujuan pembelajaran dapat tercapai, hal lain yang perlu menjadi perhatian adalah menyiapkan infrastruktur sistem, promosi kursus, serta pembuatan panduan cara akses dan penggunaan akun kursus bagi masyarakat.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terimakasih kepada Universitas Negeri Malang yang telah mendanai penelitian ini melalui Hibah Kompetitif Dana Internal 2023 Skema Pengembangan Konten MOOC.

DAFTAR PUSTAKA

- apdipd2021: Konten Pembelajaran Digital. (n.d.). Retrieved March 4, 2022, from <https://lmsspada.kemdikbud.go.id/mod/forum/discuss.php?d=2884>
- Brown, A. C. (2019). *Understanding Food (Principles and Preparation)*. Cengage.
- Gisslen, W. (2007). *Professional Cooking (sixth)*. New Jersey: Jhon Wiley and Sons, Inc.
- Gisslen, W. (2017). *Professional baking*. Retrieved from <http://library1.nida.ac.th/termpaper6/sd/2554/19755.pdf>
- Ismail, M. E., Utami, P., Ismail, I. M., Hamzah, N., & Harun, H. (2018). Development of massive open online course (MOOC) based on addie model for catering courses. *Jurnal Pendidikan Vokasi*, 8(2), 184. <https://doi.org/10.21831/jpv.v8i2.19828>

- Konten Digital yang Menarik dan Berkualitas Itu Seperti.... (n.d.). Retrieved March 4, 2022, from <https://www.industry.co.id/read/91035/konten-digital-yang-menarik-dan-berkualitas-itu-seperti-apa>
- Massive Online Open Course (MOOC): Belajar Ilmu dari Universitas Top Dunia! (n.d.). Retrieved March 4, 2022, from [https://www.ekrut.com/media/mooc-adalah-Pelatihan-Massive-Open-Online-Course-\(MOOC\)-Universitas-Negeri-Malang-LP3-UM](https://www.ekrut.com/media/mooc-adalah-Pelatihan-Massive-Open-Online-Course-(MOOC)-Universitas-Negeri-Malang-LP3-UM). (n.d.). Retrieved March 4, 2022, from <http://lp3.um.ac.id/index.php/2021/05/05/pelatihan-massive-open-online-course-mooc-universitas-negeri-malang/>
- Prastiyo, W., Djohar, A., & Purnawan, P. (2018). Development of Youtube integrated google classroom based e-learning media for the light-weight vehicle engineering vocational high school. *Jurnal Pendidikan Vokasi*, 8(1), 53. <https://doi.org/10.21831/jpv.v8i1.17356>
- Richey, R. C., & James D. Klein. (2013). *Design and Development Research*. Retrieved from https://link.springer.com/chapter/10.1007/978-1-4614-3185-5_12
- Stamm, M. (2011). *the Pastry Chef ' S Apprentice*.
- Sumarsono, S. (2021). Peran Massive Open Online Courses dalam Pendidikan Agama Islam di era digital. *Ta'dibuna: Jurnal Pendidikan Islam*, 10(1), 28. <https://doi.org/10.32832/tadibuna.v10i1.3451>
- Suswina, M. (2016). Hasil Validitas Pengembangan Bahan Ajar Bergambar Disertai Peta Konsep Untuk Pembelajaran Biologi Sma Semester 1 Kelas Xi. *Ta'dib*, 14(1). <https://doi.org/10.31958/jt.v14i1.196>
- Tim Pengembang Kurikulum S1 Pendidikan Tata Boga. (2020). *DOKUMEN PROSES PENGEMBANGAN KURIKULUM S1 PENDIDIKAN TATA BOGA LEMBAGA*.
- Wonorahardjo, S., & Dasna, I. W. (2021). MOOC untuk Kegiatan Pengabdian pada Masyarakat di Universitas Negeri Malang. *Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat (SINAPMAS) 2021*. Retrieved from https://scholar.googleusercontent.com/scholar?q=cache:nemDGhR_LDcJ:scholar.google.com/+kursus+mooc&hl=id&as_sdt=0,5
- You, H., & You, H. (2019). Students' Perception about Learning using MOOC. *International Journal of Emerging Technologies in Learning (IJET)*, 14(18), 203–208.