

**PENGEMBANGAN *FLIPBOOK* ADONAN CAKE PADA  
MATA KULIAH *PASTRY* DI PROGRAM STUDI  
PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER  
UNDIKSHA**



**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER**

**JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI**

**FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN**

**UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA**

**SINGARAJA**

**2025**



**PENGEMBANGAN *FLIPBOOK* ADONAN CAKE PADA  
MATA KULIAH *PASTRY* DI PROGRAM STUDI  
PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER  
UNDIKSHA**

**SKRIPSI**



**JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI  
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN  
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA  
SINGARAJA**

**2025**

**SKRIPSI**  
**DIAJUKAN UNTUK MELENGKAPI TUGAS DAN**  
**MEMENUHI SYARAT-SYARAT UNTUK MENCAPI**  
**GELAR SARJANA PENDIDIKAN**

Menyetujui

Pembimbing I



Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd

NIP. 197103031997032001

Pembimbing II



Dr. Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd

NIP. 197104212002122001

Skripsi oleh Ni Luh Putu Rani Utami ini  
telah dipertahankan di depan dewan pengaji  
Pada tanggal 22 Januari 2025

Dewan Pengaji,

Ni Made Suriahi, S.Pd., M.Par  
NIP. 197212072002122003

(Ketua)

Dr. Ni Ketut Widiartini, S.Pd., M.Pd  
NIP. 197508012006042001

(Anggota)

Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd  
NIP. 197103031997032001

(Anggota)

Dr. Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd  
NIP. 197104212002122001

(Anggota)

**LEMBAR PERSETUJUAN DAN PENGESAHAN PANITIA UJIAN SKRIPSI**

Diterima oleh Panitia Ujian Fakultas Teknik dan Kejuruan  
Universitas Pendidikan Ganesha  
Guna memenuhi syarat-syarat untuk mencapai gelar sarjana pendidikan

Pada:

Hari : Selasa

Tanggal : 11 FEB 2025



Mengetahui,

Ketua Ujian

Sekretaris Ujian

Made Windu Antara Kesiman, S.T., M.Sc., Ph.D  
NIP. 19821112008121001

Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd  
NIP. 197309022002122001

Mengesahkan

Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan

 Prof. Dr. Kadek Rihendra Dantes, S.T., M.T.  
NIP. 197012012006041001

NIP. 197912012006041001

## KATA PERSEMBAHAN

**“Om Swastyastu, Om Awighnam Astu Namo Sidham”**

Puja dan puji Syukur penulis haturkan kepada **Ida Sang Hyang Widhi Wasa/Tuhan Yang Maha Esa**

Karena berkat ramhat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.

Skripsi ini penulis persembahkan untuk:

### **KEDUA ORANG TUA PENULIS**

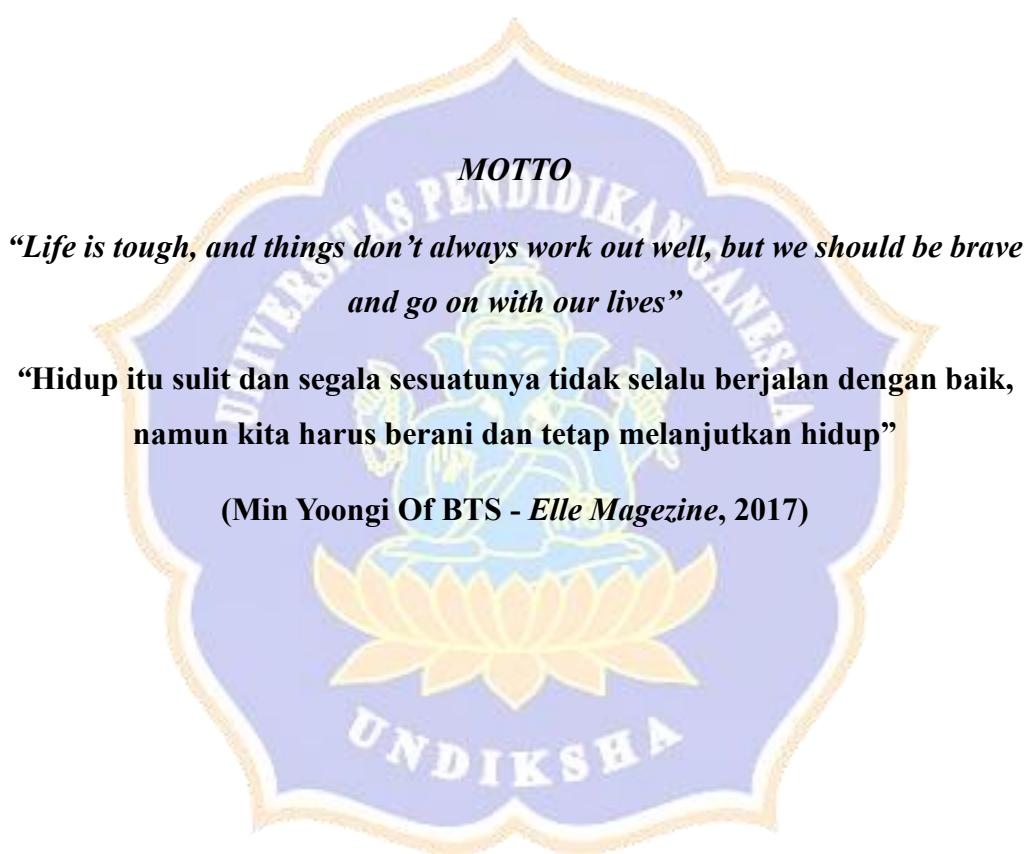
Skripsi ini penulis persembahkan kepada orang tua penulis, dimana skripsi ini menjadi bukti penulis dalam berproses selama menempuh jenjang perkuliahan, Terimakasih penulis ucapkan kepada orang tua penulis karena telah bersabar menunggu penulis berproses sampai saat ini. Penulis berharap kedepannya penulis bisa berproses lebih giat lagi dengan dukungan orang tua dan seluruh keluarga.

### **SAUDARI PENULIS**

Skripsi ini penulis persembahkan kedapada kedua saudari penulis, dimana perjalanan penulis menyelesaikan skripsi ini bisa menjadi motivasi kepada mereka untuk merancang masa depan, penulis juga sangat berterimakasih karena telah membantu dalam memotivasi penulis dan menjadi alasan penulis untuk tetap bersemangat menyelesaikan skripsi ini.

### **SEORANG MOTIVATOR BAGI PENULIS**

Terimakasih karena telah memotivasi penulis, penulis belajar banyak hal tentang kehidupan yang dimana tidak hanya berporos pada penulis sendiri, segala hal yang terjadi pada penulis merupakan di luar kendali penulis namun karena adanya motivasi kalian, penulis belajar untuk tetap berjalan dan menyelesaikan apa yang telah penulis mulai, hingga nantinya penulis akan merasakan kemajuan tanpa penulis sadari.

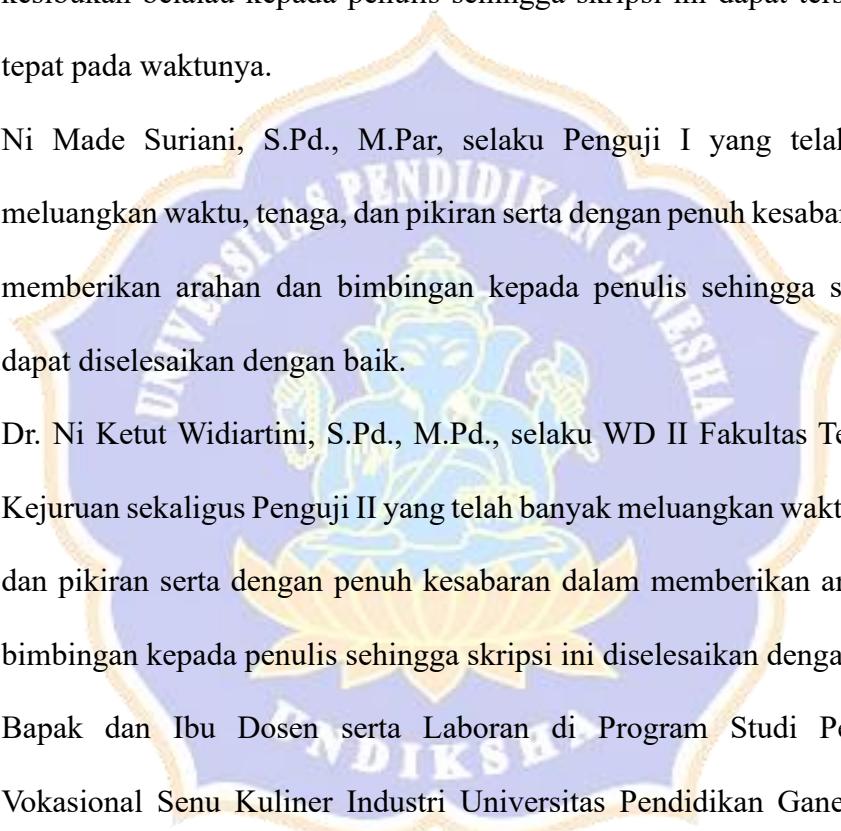


## PRAKATA

Puji Syukur penulis panjatkan kehadirat Ida Sang Hyang Widi Wasa, Tuhan Yang Maha Esa karena berkat dan rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “**Pengembangan *Flipbook* Adonan Cake Mata Kuliah Pastry Di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner Undiksha**”. Skripsi ini disusun dalam rangka memenuhi salah satu persyaratan dalam menyelesaikan studi untuk memperoleh gelar sarjana dalam bidang Pendidikan Vokasional Seni Kuliner di Universitas Pendidikan Ganesha.

Skripsi ini diselesaikan penulis berkat berbagai petunjuk dan bimbingan Tuhan Yang Maha Esa serta dukungan, kerjasama, arahan, motivasi, kritik, dan saran dari berbagai pihak. Pada kesempatan ini penulis menyampaikan ungkapan terimakasih sebagai rasa Syukur dan hormat penulis kepada:

1. Prof. Dr. Kadek Rihendra Dantes, S.T., M.T., selaku Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan yang telah memberikan pengarahan baik selama perkuliahan maupun selama penyusunan skripsi ini.
2. Made Windu Antara Kesiman, S.T., M.Sc., Ph.D., selaku Wakil Dekan I Fakultas Teknik dan Kejuruan yang telah memberikan pengaruh baik selama perkuliahan maupun selama penyusunan skripsi.
3. Ketut Udy Ariawan, S.T., M.T., selaku Ketua Jurusan Teknologi Industri Universitas Pendidikan Ganesha yang telah memberikan banyak bantuan dan motivasi kepada penulis dalam penyusunan skripsi.
4. Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani., S.Pd., M.Pd., selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner atas segala motivasi dan dukungan yang diberikan dalam penyusunan skripsi ini.

- 
5. Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd., selaku Pembimbing I atas segala motivasi, bimbingan, dan waktu yang telah diluangkan di tengah-tengah kesibukan beliau kepada penulis sehingga skripsi ini dapat terselesaikan tepat pada waktunya.
  6. Dr. Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd., selaku Pembimbing II atas segala motivasi, bimbingan, dan waktu yang telah diluangkan di tengah-tengah kesibukan beliau kepada penulis sehingga skripsi ini dapat terselesaikan tepat pada waktunya.
  7. Ni Made Suriani, S.Pd., M.Par, selaku Pengaji I yang telah banyak meluangkan waktu, tenaga, dan pikiran serta dengan penuh kesabaran dalam memberikan arahan dan bimbingan kepada penulis sehingga skripsi ini dapat diselesaikan dengan baik.
  8. Dr. Ni Ketut Widiartini, S.Pd., M.Pd., selaku WD II Fakultas Teknik dan Kejuruan sekaligus Pengaji II yang telah banyak meluangkan waktu, tenaga, dan pikiran serta dengan penuh kesabaran dalam memberikan arahan dan bimbingan kepada penulis sehingga skripsi ini diselesaikan dengan baik.
  9. Bapak dan Ibu Dosen serta Laboran di Program Studi Pendidikan Vokasional Senu Kuliner Industri Universitas Pendidikan Ganesha yang telah banyak memberikan bantuan dan motivasi kepada penulis dalam penyusunan skripsi ini.
  10. Para staff pegawai di lingkungan Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha yang banyak memberikan bantuan dan arahan di bidang administrasi.

11. Semua pihak yang tidak bisa disebutkan satu persatu dalam membantu penyusunan skripsi ini.

Semoga Tuhan Yang Maha Esa memberikan karunia atas segala budi baik dari semua pihak yang telah berkontribusi dan membantu penyelesaian skripsi ini. Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih belum sempurna. Oleh karena itu, penulis mengharapkan saran dan kritik yang membangun dari segala pihak pembaca guna menyempurnakan skripsi ini. Penulis berharap skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi semua pihak dan bagi perkembangan dunia pendidikan terutama Pendidikan Vokasional Seni Kuliner di masa depan.

Singaraja, 10 Januari 2025

Penulis,



## DAFTAR ISI

ABSTRAK .....	Error! Bookmark not defined.
ABSTRACT .....	Error! Bookmark not defined.
DAFTAR ISI .....	xii
DAFTAR TABEL.....	xv
DAFTAR GAMBAR .....	xvi
DAFTAR BAGAN.....	17
BAB I PENDAHULUAN.....	Error! Bookmark not defined.
1.1    Latar Belakang .....	Error! Bookmark not defined.
1.2    Identifikasi Masalah .....	Error! Bookmark not defined.
1.3    Pembatasan Masalah .....	Error! Bookmark not defined.
1.4    Rumusan Masalah .....	Error! Bookmark not defined.
1.5    Tujuan Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
1.6    Manfaat Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
BAB II KAJIAN TEORI.....	Error! Bookmark not defined.
2.1    Media Pembelajaran .....	Error! Bookmark not defined.
2.2    Flipbook.....	Error! Bookmark not defined.
2.3    Kriteria Flipbook yang Layak .....	Error! Bookmark not defined.
2.4    Mata Kuliah Pastry .....	Error! Bookmark not defined.
2.5    Adonan Cake .....	Error! Bookmark not defined.
2.6    Kajian Hasil Penelitian yang Relevan .....	Error! Bookmark not defined.
2.7    Kerangka Berpikir .....	Error! Bookmark not defined.
BAB III METODE PENELITIAN.....	Error! Bookmark not defined.

3.1	Rancangan Penelitian .....	Error! Bookmark not defined.
3.2	Prosedur Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
3.3	Subjek Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
3.4	Variabel Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
3.5	Definisi Operasioanl Variabel.....	Error! Bookmark not defined.
3.6	Metode Pengumpulan Data .....	Error! Bookmark not defined.
3.7	Instrumen Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
3.8	Uji Validitas Instrumen.....	Error! Bookmark not defined.
3.9	Teknik Analisis Data.....	Error! Bookmark not defined.
	BAB IV .....	Error! Bookmark not defined.
	HASIL DAN PEMBAHASAN .....	Error! Bookmark not defined.
4.1	Hasil Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
4.2	Pembahasan .....	Error! Bookmark not defined.
	BAB V .....	Error! Bookmark not defined.
	PENUTUP .....	Error! Bookmark not defined.
5.1	Rangkuman.....	Error! Bookmark not defined.
5.2	Simpulan.....	Error! Bookmark not defined.
5.3	Saran .....	Error! Bookmark not defined.
	DAFTAR PUSTAKA .....	Error! Bookmark not defined.
	LAMPIRAN .....	Error! Bookmark not defined.

## DAFTAR TABEL

- Tabel 2. 1 RPS PASTRY PVSK Undiksha.....**Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 3. 1 Kisi-kisi Instrumen Kelayakan Media Flipbook Adonan Cake Pada Mata Kuliah Pastry.....**Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 3. 2 Kisi-kisi Instrumen Kelayakan Isi (Ahli Materi) Media Flipbook Adonan Cake Pada Mata Kuliah Pastry.....**Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 3. 3 Kisi-kisi Instrumen Respon Mahasiswa Terhadap Media Flipbook Adonan Cake Pada Mata Kuliah Pastry.....**Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 3. 4 Tabulasi Silang .....**Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 3. 5 Kriteria Koefisien Validitas Isi .....**Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 3. 6 Tabulasi Silang Hasil Penilaian Pakar Pada Intrumen Ahli Media**Error!**  
**Bookmark not defined.**
- Tabel 3. 7 Tabulasi Silang Hasil Penilaian Pakar Pada Instrumen Kelayakan Isi (Ahli Materi) .....**Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 3. 8 Tabulasi Silang Hasil Penilaian Pakar Pada Instrumen Respon Pesertadidik .....**Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 3. 9 Skor Penilaian Kuantitatif .....**Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 4. 1 Rekapan Skor Penilaian dari Ahli Media**Error!**      **Bookmark**      **not**  
**defined.**
- Tabel 4. 2 Rekapan Skor Penilaian dari Ahli Materi**Error!**      **Bookmark**      **not**  
**defined.**

## **DAFTAR GAMBAR**

Gambar 4. 1 Materi Adonan Cake.....**Error! Bookmark not defined.**

Gambar 4. 2 Tema dan Design Media.....**Error! Bookmark not defined.**

Gambar 4. 3 Slide dan Tampilan Media.....**Error! Bookmark not defined.**

Gambar 4. 4 Penambahan Vidio Pada Flipbook ....**Error! Bookmark not defined.**

Gambar 4. 5 Sinkronasi Audio dan Vidio Flipbook**Error! Bookmark not defined.**



## DAFTAR BAGAN

Bagan 2. 1 Kerangka Berpikir.....**Error! Bookmark not defined.**

Bagan 3. 1 Langkah-langkah Pengembangan 4D (Thiagarajan et al., 1974). **Error!**  
**Bookmark not defined.**

Bagan 3. 2 Desain Uji Coba Produk .....**Error! Bookmark not defined.**

