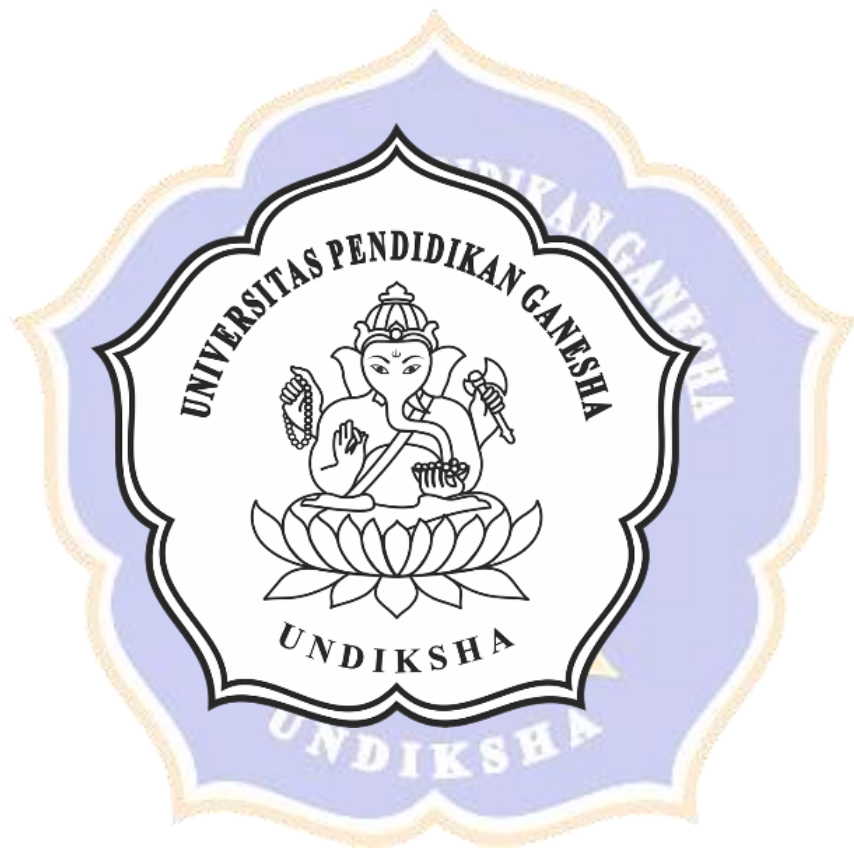


**PENGEMBANGAN *FLIPBOOK* SEBAGAI  
MEDIA PEMBELAJARAN PADA MATERI  
PELAYANAN PRIMA BAGI SISWA KELAS XI  
TATA BOGA DI SMKS PARIWISATA TRIATMA JAYA  
SINGARAJA**



**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER  
JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI  
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN  
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA  
SINGARAJA**

**2025**



**PENGEMBANGAN *FLIPBOOK* SEBAGAI  
MEDIA PEMBELAJARAN PADA MATERI  
PELAYANAN PRIMA BAGI SISWA KELAS XI  
TATA BOGA DI SMKS PARIWISATA TRIATMA JAYA  
SINGARAJA**

**SKRIPSI**

**Diajukan kepada  
Universitas Pendidikan Ganesha  
Untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan dalam Menyelesaikan  
Program Sarjana Pendidikan Vokasional Seni Kuliner**



**Oleh  
Ni Luh Putu Mita Kasih Pratiwi  
NIM 2015081027**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER  
JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI  
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN  
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA  
SINGARAJA**

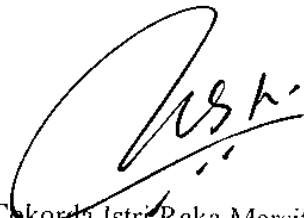
**2025**

**SKRIPSI**

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

**Menyetujui**

Pembimbing I,



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

Pembimbing II,



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

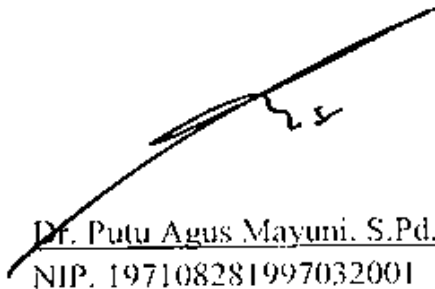
Skripsi oleh Ni Luh Putu Mita Kasih Pratiwi  
telah dipertahankan didepan dewan penguji  
pada tanggal, 22 Januari 2025

Dewan penguji,



Dra. Damiani, M.Kes.  
NIP. 196502191991032001

(Ketua)



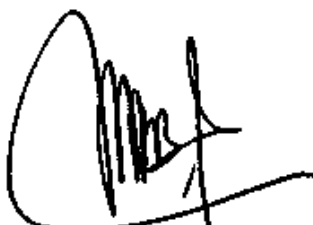
Dr. Putu Agus Mayumi, S.Pd., M.Si.  
NIP. 197108281997032001

(Anggota)



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

(Anggota)



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

(Anggota)

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



Radek Rihendra Dantes, S.T., M.T.  
NIP. 197912012006041001

## MOTTO

**“Tidak masalah seberapa lambat kamu berjalan,  
asalkan kamu tidak pernah berhenti.”**

-Aji Tri Prasetyo-



## **KATA PERSEMBAHAN**

**“Om Swastyatu, Om Awighman Astu Namu Sidham”**

Dalam syukur yang mendalam saya berujar terimakasih kepada

**Ida Sang Hyang Widhi Wasa**

Atas berkat dan rahmat-Nya yang melimpah sehingga skripsi ini bisa terselesaikan.

SKRIPSI INI SAYA PERSEMBAHKAN UNTUK:

**Orang Tua Tercinta**

**( I Nyoman Sugiana Putra, Ni Nyoman Sri Ardani)**

Terima kasih atas segala doa restunya, kesabaran, keikhlasan, dukungan, dan motivasi hingga segala bentuk materi yang telah diberikan tanpa mengenal lelah.

**Adik Tersayang**

**(Kadek Bayu Cakra Pradipta)**

Terima kasih untuk semua doa, bantuan, perhatian, dan semangat yang telah diberikan sehingga saya bisa menyelesaikan skripsi ini.

**Diri Sendiri**

Terimakasih untuk diri saya sendiri (Ni Luh Putu Mita Kasih Pratiwi), karena telah mampu berusaha keras berjuang sampai sejauh ini hingga tidak menyerah dan terus berusaha sampai akhirnya dapat menyelesaikan skripsi ini.



## PRAKATA

Puji dan syukur penyusun panjatkan ke hadapan Tuhan Yang Maha Esa karena berkat rahmat-Nya-lah, penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul berjudul **“Pengembangan *Flipbook* Sebagai Media Pembelajaran Pada Materi Pelayanan Prima Bagi Siswa Kelas XI Tata Boga di SMKS Pariwisata Triatma Jaya Singaraja”** Skripsi ini disusun guna memenuhi persyaratan mencapai gelar sarjana pendidikan di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner Universitas Pendidikan Ganesha. Dalam menyelesaikan skripsi ini, penulis banyak mendapat bantuan baik berupa moral maupun material dari beberapa pihak. Untuk itu, dalam kesempatan ini, penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Prof. Dr. I Wayan Lasmawan, M.Pd., selaku Rektor Universitas Pendidikan Ganesha Singaraja yang telah memberi sarana dan prasarana selama penulis mengikuti perkuliahan.
2. Prof. Dr. Kadek Rihendra Dantes, S.T., M.T., selaku Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan yang telah memberikan arahan baik selama masa studi maupun selama penyusunan skripsi ini.
3. Made Windu Antara Kesiman, S.T., M.Sc., Ph.D., selaku Wakil Dekan I Fakultas Teknik dan Kejuruan yang telah memberikan arahan baik selama masa studi maupun selama penyusunan skripsi ini.
4. Ketut Udy Ariawan, S.T., M.T., selaku Ketua Jurusan Teknologi Industri Fakultas Teknik dan Kejuruan yang telah memberikan arahan baik selama masa studi maupun selama penyusunan skripsi ini.
5. Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani S.Pd., M.Pd., selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner atas segala motivasi yang diberikan dalam penyusunan skripsi ini.
6. Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti S.Pd., M.Pd., selaku Pembimbing I atas segala motivasi, semangat dan waktu untuk senantiasa memberikan arahan dan bimbingan kepada penulis dalam menyusun skripsi ini.
7. Ni Made Suriani, S.Pd., M.Par., selaku Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan, arahan, petunjuk, dan motivasi kepada penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.

8. Dra. Damiati, M.Kes., selaku Dewan Penguji I yang telah memberikan masukan dari pembahasan proposal dan waktu yang diluangkan untuk penulis penulis dalam penyelesaian skripsi ini.
9. Dr. Putu Agus Mayuni, S.Pd., M.Si., selaku Dewan Penguji II yang telah memberikan masukan dari pembahasan proposal dan waktu yang diluangkan untuk penulis penulis dalam penyelesaian skripsi ini.
10. Teman-teman mahasiswa Program Studi S1 Pendidikan Vokasional Seni Kuliner angkatan 2020, terima kasih atas segala suka dan duka yang telah kita lalui, semoga kita semua menjadi orang yang sukses.
11. Kepada semua pihak yang tidak bisa disebutkan satu persatu yang telah membantu penyusunan skripsi ini.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa apa yang termuat dalam skripsi ini masih jauh dari sempurna karena keterbatasan kemampuan yang penulis miliki. Untuk itu demi kesempurnaan skripsi ini, penulis mengharapkan segala kritik dan saran yang bersifat membangun dari berbagai pihak. Penulis berharap skripsi ini dapat bermanfaat bagi kita semua khususnya bagi pengembangan dunia pendidikan dalam bidang pendidikan kuliner

Singaraja, 2 Januari 2025

Penulis,



Ni Luh Putu Mita Kasih Pratiwi

## DAFTAR ISI

	Halaman
PRAKATA.....	i
ABSTRAK.....	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN.....	ix
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	7
1.3 Pembatasan Masalah.....	8
1.4 Rumusan Masalah.....	8
1.5 Tujuan Penelitian.....	8
1.6 Manfaat Penelitian.....	9
BAB II KAJIAN PUSTAKA.....	11
2.1 Kajian Teori.....	11
2.1.1 Pengembangan.....	11
2.1.2 Media Pembelajaran.....	12
2.1.3 Ciri – ciri Media Pembelajaran.....	12
2.1.4 Fungsi dan Manfaat Media Pembelajaran.....	13
2.1.5 Klasifikasi Media Pembelajaran.....	14
2.1.6 <i>Flipbook</i> .....	15
2.1.7 Kelebihan Dan Kekurangan <i>Flipbook</i> .....	16
2.1.8 Kriteria <i>Flipbook</i> .....	16
2.1.9 <i>Heyzine Flipbooks</i> .....	17
2.1.10 Kelebihan dan Kekurangan <i>Heyzine</i> .....	19
2.1.11 Materi Pelayanan Prima.....	19
2.1.12 Kajian Penelitian Yang Relevan.....	21
2.2 Kerangka Berfikir.....	24

	Halaman
BAB III METODE PENELITIAN.....	26
3.1 Rancangan Penelitian .....	26
3.1.1 <i>Define</i> (Pendefinisian) .....	27
3.1.2 <i>Design</i> (Perancangan).....	27
3.1.3 <i>Develop</i> (Pengembangan).....	27
3.1.4 <i>Disseminate</i> (Penyebaran) .....	28
3.2 Subjek penelitian .....	28
3.3 Lokasi Penelitian dan Waktu Penelitian.....	29
3.4 Variabel Penelitian .....	29
3.4.1 Definisi Operasional Variabel .....	29
3.4.2 Metode dan Instrumen Pengumpulan Data.....	33
3.5 Teknik Analisis Data.....	36
3.5.1 Uji Validitas .....	36
3.5.2 Uji Coba Lapangan .....	37
3.6 Jadwal Penelitian.....	39
 BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN .....	 40
4.1 Hasil Penelitian .....	40
4.1.1 Hasil Tahap <i>Define</i> (Pendefinisian).....	40
4.1.2 Hasil Tahap <i>Design</i> (Perancangan).....	44
4.1.3 Hasil Tahap <i>Development</i> (Pengembangan).....	54
4.1.4 Hasil Tahap <i>Disseminate</i> (Penyebaran).....	61
4.2 Pembahasan .....	62
 BAB V PENUTUP.....	 67
5.1 Rangkuman.....	67
5.2 Kesimpulan.....	69
5.3 Saran.....	70
 DAFTAR PUSTAKA .....	 71
LAMPIRAN.....	73

## DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
Tabel 3.1 Kisi - kisi Uji Ahli Materi .....	34
Tabel 3.2 Kisi - kisi Ahli Media.....	34
Tabel 3.3 Kisi-kisi Uji Coba Lapangan .....	35
Tabel 3.4 Tabulasi Uji Gregory .....	36
Tabel 3.5 Skor Penilaian Uji Coba Lapangan.....	38
Tabel 3.6 Presentase Kelayakan Media .....	38
Tabel 3.7 Jadwal Penelitian.....	39
Tabel 4.1 Tampilan <i>flipbook</i> pelayanan prima.....	48
Tabel 4.2 Uji Validitas Isi/Materi .....	56
Tabel 4.3 Tabulasi Uji Gregory .....	56
Tabel 4.4 Keterangan .....	56
Tabel 4.5 Uji Validitas Media.....	58
Tabel 4.6 Tabulasi Uji Gregory .....	58
Tabel 4.7 Keterangan .....	58



## DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
Gambar 2.1 Tampilan <i>Heyzine</i> .....	18
Gambar 2.2 Kerangka Berpikir .....	24
Gambar 3.1 Alur Model 4-D.....	26
Gambar 4.1 Penyusunan materi di <i>Microsoft word</i> .....	45
Gambar 4.2 Pembuatan desain, tampilan, animasi, gambar .....	46
Gambar 4.3 Tampilan <i>convert PDF &amp; Heyzine</i> .....	46
Gambar 4.4 Proses <i>input</i> video & audio .....	47
Gambar 4.5 Simpan dan publikasi <i>flipbook</i> .....	48



## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
Lampiran 1. Angket Analisis Kebutuhan.....	74
Lampiran 2. Data Hasil Analisis Kebutuhan .....	77
Lampiran 3. Hasil Wawancara .....	79
Lampiran 4. Alur Tujuan Pembelajaran (ATP).....	81
Lampiran 5. Uji Validasi Instrumen .....	83
Lampiran 6. Lembar Uji Ahli Isi/Materi.....	87
Lampiran 7. Lembar Uji Ahli Media .....	90
Lampiran 8. Lembar Uji Coba Lapangan .....	93
Lampiran 9. Surat Observasi.....	96
Lampiran 10. Surat Pemberian Izin Observasi .....	98
Lampiran 11. Foto Kegiatan Observasi .....	99
Lampiran 12. Hasil Validasi Instrumen .....	100
Lampiran 13. Hasil Uji Validitas Instrumen.....	130
Lampiran 14. Hasil Uji Ahli Isi/Materi.....	132
Lampiran 15. Hasil Uji Ahli Media .....	141
Lampiran 16. Hasil Perhitungan Uji Coba Lapangan .....	147
Lampiran 17. Dokumentasi.....	148