

**PENGEMBANGAN MEDIA PEMBELAJARAN
FLIPBOOK PADA MATERI DASAR-DASAR *PASTRY*
DAN *BAKERY* DI SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN**



**OLEH
LUH KOMANG YUNITANINGSIH
NIM 2115081035**

**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,



Dra. Damianti, M.Kes
NIP. 196502191991032001

Pembimbing II,



Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si
NIP. 196504191990032001

Skripsi oleh Luh Komang Yunitaningsih ini
telah dipertahankan di depan dewan penguji
pada tanggal

Dewan Penguji,



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

(Ketua)



Dr. Dra. I Dewa Ayu Made Budhyani, M.Pd
NIP. 196501261992112001

(Anggota)



Dra. Damiati, M.Kes
NIP. 196502191991032001

(Anggota)



Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si
NIP. 196504191990032001

(Anggota)

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

Pada:

Hari

Jumat

Tanggal

04 JUL 2025



Mengetahui,

Ketua Ujian,

Sekretaris Ujian,

Made Windu Antara Kesiman, S.T., M.Sc., Ph.D.
NIP. 198211112008121001

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. 197912012006041001

PRAKATA

Puji syukur penulis panjatkan atas kehadiran Tuhan Yang Maha Esa karena berkat rahmat-Nya, penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul "Pengembangan Media Pembelajaran *Flipbook* Dasar-Dasar *Pastry* dan *Bakery* di Sekolah Menengah Kejuruan". Skripsi ini disusun guna memenuhi salah satu syarat untuk menyelesaikan studi dan memperoleh gelar sarjana pendidikan di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner Universitas Pendidikan Ganesha.

Dalam menyelesaikan skripsi ini, penulis banyak mendapatkan bantuan baik berupa moral maupun material dari berbagai pihak. Dalam kesempatan ini, penulis mengucapkan terima kasih banyak kepada:

1. Prof. Dr. Kadek Rihendra Dantes, S.T., M.T. selaku Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha Singaraja atas fasilitas yang diberikan dalam penyusunan skripsi ini.
2. Made Windu Antara Kesiman, S.T., M.Sc., Ph.D. selaku Wakil Dekan I Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha Singaraja atas fasilitas yang diberikan dalam penyusunan skripsi ini.
3. Ketut Udy Ariawan, S.T., M.T selaku Ketua Jurusan Teknologi Industri atas arahan dan semangat yang diberikan dalam penyusunan skripsi ini.
4. Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd. selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner sekaligus ahli isi pembelajaran *flipbook* atas arahan, motivasi dan semangat yang diberikan bagi penulis dalam penyusunan skripsi ini.
5. Dra. Damiati M.Kes. selaku Pembimbing I atas segala motivasi, semangat dan waktu untuk senantiasa memberikan waktu, arahan, bimbingan, dan saran kepada penulis dalam menyusun skripsi ini.
6. Dr. Dra Risa Panti Ariani, M.Si. selaku Pembimbing II atas segala motivasi, semangat dan waktu untuk senantiasa memberikan waktu, arahan, bimbingan, dan saran kepada penulis dalam menyusun skripsi ini.
7. Dr. Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd. selaku Penguji I sekaligus ahli media dan desain pembelajaran *flipbook* atas segala arahan, semangat dan waktu yang telah diluangkan untuk penulis dalam penyusunan skripsi ini.

8. Dr. Dra I Dewa Ayu Made Budhyani, M.Pd selaku Penguji II atas segala arahan, semangat dan waktu yang telah diluangkan untuk penulis dalam penyusunan skripsi ini.
9. Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M.Pd. selaku ahli instrumen atas arahan, motivasi dan semangat yang diberikan bagi penulis dalam penyusunan skripsi ini.
10. Dr. Made Diah Angendari, S.Pd., M.Pd. selaku ahli instrumen atas arahan, motivasi dan semangat yang diberikan bagi penulis dalam penyusunan skripsi ini.
11. Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd. selaku ahli media dan desain pembelajaran *flipbook* atas arahan, motivasi dan semangat yang diberikan bagi penulis dalam penyusunan skripsi ini.
12. Ibu Dosen di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner yang telah memberikan bantuan dan arahan kepada penulis dalam penyusunan skripsi ini.
13. Para staf dan pegawai di lingkungan Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha yang telah memberi bantuan dan arahan dalam bidang administrasi.
14. Semua pihak yang terlibat dalam penyusunan skripsi ini yang tidak bisa disebutkan satu persatu.

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

Singaraja, 10 Juni 2025

Penulis

DAFTAR ISI

	HALAMAN
LEMBAR LOGO	ii
HALAMAN JUDUL.....	iii
LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING	iv
LEMBAR PERSETUJUAN DOSEN PENGUJI	v
LEMBAR PERSETUJUAN DAN PENGESAHAN PANITIA UJIAN	vi
MOTTO.....	vii
KATA PERSEMBAHAN	viii
ABSTRAK	ix
PRAKATA.....	xi
DAFTAR ISI	xii
DAFTAR TABEL.....	xv
DAFTAR GAMBAR	xvi
DAFTAR LAMPIRAN	xvii
 BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Identifikasi Masalah	9
1.3 Pembatasan Masalah	10
1.4 Rumusan Masalah	10
1.5 Tujuan Pengembangan	11
1.6 Manfaat Hasil Pengembangan.....	11
1.7 Spesifikasi Produk Yang Diharapkan.....	13
1.8 Pentingnya Pengembangan	13
1.9 Asumsi dan Keterbatasan Pengembangan	14
1.10 Definisi Istilah.....	14
 BAB II KAJIAN PUSTAKA	
2.1 Kajian Teori.....	17
2.1.1 Media Pembelajaran.....	17

2.1.2 Jenis Media Pembelajaran.....	18
2.1.3 Media Pembelajaran <i>Flipbook</i>	22
2.1.4 Karakteristik Materi Dasar-Dasar <i>Pastry</i> dan <i>Bakery</i>	29
2.2 Kajian Penelitian yang Relevan	32
2.3 Kerangka Berpikir.....	36

BAB III METODE PENELITIAN

3.1 Jenis Penelitian.....	37
3.2 Model Penelitian Pengembangan	38
3.3 Prosedur Penelitian Pengembangan	39
3.4 Uji Coba Produk.....	46
3.4.1 Subjek Penelitian.....	46
3.4.2 Variabel dan Definisi Operasional Variabel Penelitian	47
3.4.3 Metode Pengumpulan Data	50
3.4.4 Instrumen Pengumpulan Data	51
3.4.5 Metode dan Teknik Analisis Data	53

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Hasil Penelitian	61
4.1.1 Proses Pengembangan Media Pembelajaran <i>Flipbook</i> Materi Dasar-Dasar <i>Pastry</i> dan <i>Bakery</i> Di SMK Negeri 1 Manggis Dengan Menggunakan Model 4D	61
4.1.2 Hasil Analisis Validitas dan Respon Media Pembelajaran <i>Flipbook</i> Materi Dasar-Dasar <i>Pastry</i> Dan <i>Bakery</i> Di SMK Negeri 1 Manggis Dengan Menggunakan Model 4D.....	75
4.2 Pembahasan Hasil Penelitian	81
4.2.1 Proses Pengembangan Media Pembelajaran <i>Flipbook</i> Materi Dasar-Dasar <i>Pastry</i> dan <i>Bakery</i> Di SMK Negeri 1 Manggis Dengan Menggunakan Model 4D.....	81
4.2.2 Hasil Analisis Validitas dan Respon Media Pembelajaran <i>Flipbook</i> Materi Dasar-Dasar <i>Pastry</i> Dan <i>Bakery</i> Di SMK Negeri 1 Manggis Dengan Menggunakan Model 4D	83

4.3 Implikasi Penelitian.....	86
BAB V PENUTUP	
5.1 Rangkuman	87
5.2 Simpulan	89
5.3 Saran.....	90
DAFTAR RUJUKAN	91
LAMPIRAN-LAMPIRAN.....	95
LEMBAR RIWAYAT HIDUP	191
PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN.....	192



DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
Tabel 3.1 Metode Pengumpulan Data	50
Tabel 3.2 Kisi-Kisi Instrumen Uji Ahli Isi	51
Tabel 3.3 Kisi-Kisi Instrumen Uji Ahli Media dan Desain Pembelajaran	52
Tabel 3.4 Kisi-Kisi Instrumen Respon Peserta Didik	52
Tabel 3.5 Tabulasi Penilaian Pakar	53
Tabel 3.6 Pilihan Jawaban Instrumen Kepada Ahli Instrumen	54
Tabel 3.7 Tingkat Pencapaian Kriteria Validasi Instrumen	54
Tabel 3.8 Hasil Validitas Instrumen Isi Pembelajaran.....	55
Tabel 3.9 Hasil Validitas Instrumen Media dan Desain Pembelajaran	55
Tabel 3.10 Hasil Validitas Instrumen Respon Peserta Didik.....	56
Tabel 3.11 Skor Penilaian Kuesioner Uji Ahli dan Respon Peserta Didik.....	58
Tabel 3.12 Konversi Tingkat Kelayakan <i>Flipbook</i> Oleh Ahli.....	59
Tabel 3.13 Konversi Tingkat Kualifikasi Respon Peserta Didik	60
Tabel 4.1 Hasil Tampilan Akhir <i>Flipbook</i> Dasar-Dasar <i>Pastry</i> dan <i>Bakery</i>	69
Tabel 4.2 Hasil Penilaian Validasi Ahli isi Pembelajaran	76
Tabel 4.3 Hasil Penilaian Validasi Ahli Media dan Desain Pembelajaran	79

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
Gambar 2.1 Kerangka berpikir.....	36
Gambar 3.1 Tahapan model pengembangan 4D	38
Gambar 4.1 Penyusunan materi di <i>microsoft word</i>	65
Gambar 4.2 Pembuatan desain <i>header footer</i> melalui <i>canva</i>	66
Gambar 4.3 Pembuatan desain sampul melalui <i>canva</i>	66
Gambar 4.4 Penyisipan desain sampul dan <i>header footer</i>	67
Gambar 4.5 Upload file PDF ke <i>heyzine</i>	68
Gambar 4.6 Menyimpan dan membagikan tautan <i>flipbook</i>	68



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
Lampiran 01. Surat Permohonan Pengambilan Data Penelitian	95
Lampiran 02. Surat Keterangan Telah Melakukan Penelitian.....	97
Lampiran 03. Hasil Wawancara Awal Pada Guru Mata Pelajaran	98
Lampiran 04. Kisi-Kisi Angket Analisis Kebutuhan Peserta Didik.....	100
Lampiran 05. Hasil Persentase Kuesioner Analisis Kebutuhan Peserta Didik	100
Lampiran 06. ATP Praktik Dasar Memasak Secara Menyeluruh.....	103
Lampiran 07. Modul Ajar Dasar-Dasar <i>Pastry</i> dan <i>Bakery</i>	105
Lampiran 08. Dokumentasi Pengisian Kuesioner Kebutuhan Peserta Didik.....	115
Lampiran 09. Uji Instrumen Isi <i>Flipbook</i> Oleh Ahli Instrumen 1.....	116
Lampiran 10. Uji Instrumen Isi <i>Flipbook</i> Oleh Ahli Instrumen 2.....	118
Lampiran 11. Uji Instrumen Media & Desain <i>Flipbook</i> Oleh Ahli Instrumen 1	120
Lampiran 12. Uji Instrumen Media & Desain <i>Flipbook</i> Oleh Ahli Instrumen 2.	122
Lampiran 13. Uji Instrumen Respon <i>Flipbook</i> Oleh Ahli Instrumen 1.....	124
Lampiran 14. Uji Instrumen Respon <i>Flipbook</i> Oleh Ahli Instrumen 2.....	126
Lampiran 15. Hasil Uji Validasi Isi <i>Flipbook</i> Oleh Ahli 1	128
Lampiran 16. Hasil Uji Validasi Isi <i>Flipbook</i> Oleh Ahli 2.....	130
Lampiran 17. Hasil Uji Validasi Media dan Desain <i>Flipbook</i> Oleh Ahli 1.....	132
Lampiran 18. Hasil Uji Validasi Media dan Desain <i>Flipbook</i> Oleh Ahli 2.....	134
Lampiran 19. Hasil Respon <i>Flipbook</i> Oleh Peserta Didik.....	136
Lampiran 20. Dokumentasi Uji Validasi Isi <i>Flipbook</i>	137
Lampiran 21. Dokumentasi Uji Respon <i>Flipbook</i>	137
Lampiran 22. Materi Dasar-Dasar <i>Pastry</i> dan <i>Bakery</i>	138