

**PENGEMBANGAN MEDIA *FLIPBOOK* JAJANAN
NUSANTARA PADA MATA KULIAH KULINER
NUSANTARA**



OLEH:

FAYZALUNA PUTRI SADIFA

NIM 2115081041

PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER

JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI

FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN

UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA

SINGARAJA

2025

**PENGEMBANGAN MEDIA *FLIPBOOK* JAJANAN
NUSANTARA PADA MATA KULIAH KULINER
NUSANTARA**

SKRIPSI

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



**Oleh
Fayzaluna Putri Sadifa
NIM 2115081041**

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

Pembimbing II



Dr. Ni Wayan Sukerti S.Pd., M.Pd
NIP. 197107111999032001

Skripsi oleh Fayzaluna Putri Sadifa ini
telah dipertahankan di depan dewan penguji pada
tanggal 4 Juli 2015
Dewan Penguji,



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

(Ketua)



Made Riki Ponga Kusyanda, S.Tr.Par., M.Par.
NIP. 199410262020121015

(Anggota)



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

(Anggota)



Dr. Ni Wayan Sukerti S.Pd., M.Pd.
NIP. 197107111999032001

(Anggota)

LEMBAR PERSETUJUAN DAN PENGESAHAN PANITIA UJIAN

Diterima oleh Panitia Ujian Fakultas Teknik dan Kejuruan
Universitas Pendidikan Ganesha
Guna memenuhi syarat-syarat untuk mencapai Gelar Sarjana Pendidikan

Pada:

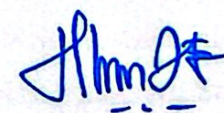
Hari : Selasa
Tanggal : 12 9 JUL 2025



Mengetahui,
Ketua Ujian

Sekretaris Ujian

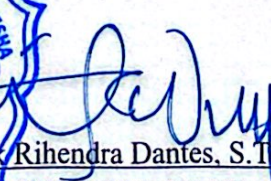

Made Windu Antara Kesiman, S.T., M.Sc., Ph.D.
NIP. 198211112008121001


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

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa karya tulis yang berjudul **“Pengembangan Media *Flipbook* Jajanan Nusantara Pada Mata Kuliah Kuliner Nusantara”** beserta seluruh isinya adalah benar-benar karya sendiri, dan saya tidak melakukan penjiplakan dan pengutipan dengan cara-cara yang tidak sesuai dengan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan. Atas pernyataan ini, saya siap menanggung resiko atau sanksi yang dijatuhkan kepada saya apabila kemudian ditemukan pelanggaran atas etika keilmuan dalam karya saya ini atau ada klaim terhadap keaslian karya saya ini.

Singaraja, 28 Juni 2025



Fayzaluna Putri Sadifa
NIM. 2115081041

KATA PERSEMBAHAN

“Alhamdulillahirobbilallaamiin”

SAYA PERSEMBAHKAN KARYA INI UNTUK

TUHAN YANG MAHA ESA

Atas berkat dan rahmat-Nya, penulis bisa menyelesaikan skripsi ini. Atas segala kemudahan dan kelancaran yang diberikan.

ORANG TUA

(Dedi dan Tia Fatia)

Terima kasih banyak saya ucapkan kepada orang tua saya yang tiada hentinya dalam memanjatkan doa, memberikan kasih sayang, motivasi, dukungan, perhatian dan didikan yang telah diberikan selama ini. Serta terima kasih atas segala hal yang telah diusahakan untuk saya. Semoga nantinya saya bisa menjadi orang yang selalu membanggakan untuk kalian.

Terima kasih.

SAUDARA

(Shameera Olivia Sadifa, dan Muhammad Axel Sadifa)

Teruntuk saudara tersayang, terima kasih atas dukungan, motivasi, dan kasih sayang yang diberikan selama penyelesaian skripsi. Serta terima kasih karena senantiasa memanjatkan doa untuk saya. Terima kasih.

TEMAN-TEMAN

Terima kasih saya ucapkan kepada Chia, Melly, Gung Gita serta teman-teman yang senantiasa memberikan dukungan selama pembuatan skripsi ini yang tidak bisa saya sebutkan namanya satu per satu. Terima kasih karena selalu membantu dan memberikan support untuk saya selama pengerjaan skripsi ini. Terima kasih.

MOTTO

***“Jangan Pernah Mengatakan
Tidak Bisa”***



PRAKATA

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan penelitian skripsi yang berjudul **“Pengembangan Media *Flipbook* Jajanan Nusantara Pada Mata Kuliah Kuliner Nusantara”**. Penyusunan penelitian skripsi ini bertujuan untuk memenuhi persyaratan dalam menyelesaikan program sarjana Pendidikan, Universitas Pendidikan Ganesha.

Penyusunan penelitian skripsi ini dapat penulis selesaikan tepat pada waktunya berkat adanya bimbingan serta arahan yang bersifat membangun dari berbagai pihak. Maka dari itu pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih kepada:

1. Prof. Dr. Kadek Rihendra Dantes, S.T., M.T. selaku Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan, Universitas Pendidikan Ganesha.
2. Made Windu Antara Kesiman, S.T., M.Sc., Ph.D. selaku Wakil Dekan I Fakultas Teknik dan Kejuruan, Universitas Pendidikan Ganesha
3. Ketut Udy Ariawan, S.T., M.T. selaku Ketua Jurusan Teknologi Industri.
4. Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani S.Pd., M.Pd. selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner.
5. Dr. Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd. selaku Pembimbing I yang telah banyak meluangkan waktu untuk memberikan arahan, bantuan, dukungan, saran, dan motivasi dalam penyusunan skripsi ini.
6. Dr. Ni Wayan Sukerti S.Pd., M.Pd. selaku Pembimbing II yang telah banyak meluangkan waktu untuk memberikan dukungan, arahan, saran, dan motivasi dalam penyusunan skripsi ini.
7. Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si. selaku Penguji I yang telah memberikan arahan, saran, serta motivasi dalam menyusun skripsi ini.
8. Made Riki Ponga Kusyanda, S.Tr.Par., M.Par., MCE. selaku Penguji II yang telah memberikan arahan, saran, dukungan, dan motivasi dalam menyusun skripsi ini.

9. Seluruh staff dosen dan pegawai Fakultas Teknik dan Kejuruan yang telah banyak membantu dan mendukung kelancaran penulis dalam penyusunan skripsi ini.
10. Kepada seseorang yang tidak kalah penting kehadirannya, seseorang yang sedang Bersama penulis saat ini yang tidak bisa penulis sebutkan Namanya, seseorang yang selalu ada untuk saya, sudah mendukung, mendengarkan keluh kesah, menyaksikan setiap tangisan sehingga menemani hingga titik ini.
11. Dan yang terakhir, kepada diri saya sendiri. Terima kasih sudah bertahan sejauh ini *you're always one decision away from a completely different life*. Terima kasih sudah menerima kehilangan teman dan apapun dalam proses pendewasaan ini serta, terima kasih sudah menghargai diri sendiri dengan meninggalkan orang-orang yang tidak bisa menghargai saya.

Penulis menyadari bahwa dalam penyajian skripsi ini masih terdapat kekurangan, sehingga saran dan kritik yang membangun dari pembaca sangat berarti bagi penulis dalam menyempurnakan skripsi ini. Akhir kata, penulis berharap laporan skripsi ini dapat bermanfaat bagi penulis dan pembaca.

Singaraja, 8 April 2025

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PERSEMBAHAN	vii
MOTTO	viii
PRAKATA	ix
ABSTRAK	xi
DAFTAR ISI.....	xiii
DAFTAR TABEL	xvi
DAFTAR GAMBAR.....	xvii
DAFTAR LAMPIRAN	xviii
 BAB I PENDAHULUAN.....	 1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	6
1.3 Batasan Masalah.....	7
1.4 Rumusan Masalah	7
1.5 Tujuan Penelitian	8
1.6 Manfaat Penelitian	8
 BAB II KAJIAN TEORI DAN LANDASAN TEORI	 10
2.1 Kajian Penelitian Yang Relevan	10
2.2 Kajian Teori	14
2.2.1 Media Pembelajaran.....	14
2.2.2 Jenis Media Pembelajaran.....	16
2.2.3 <i>Flipbook</i>	18
2.2.4 Karakteristik Kuliner Nusantara	24
2.2.5 Jajanan Nusantara.....	26
2.3 Kerangka Berpikir.....	28

BAB III METODE PENELITIAN	31
3.1 Jenis Penelitian.....	31
3.2 Metode Penelitian.....	32
3.3 Subjek Penelitian.....	38
3.4 Variabel Penelitian	40
3.5 Definisi Operasional Variabel.....	40
3.5.1 Tahapan Pengembangan <i>Flipbook</i> Jajanan Nusantara Dengan Model 4D	40
3.5.2 Uji Kelayakan <i>Flipbook</i> Jajanan Nusantara pada Mata Kuliah Kuliner Nusantara di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner.....	41
3.5.3 Respon Mahasiswa Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner Terhadap <i>Flipbook</i> Jajanan Nusantara.....	42
3.6 Metode dan Instrumen Pengumpulan Data.....	42
3.7 Uji Validitas Instrumen	47
3.8 Metode dan Teknik analisis Data	50
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	54
4.1 Hasil Penelitian	54
4.1.1 Tahapan Pengembangan <i>Flipbook</i> Jajanan Nusantara dengan Model 4D	54
4.1.2 Uji Kelayakan <i>Flipbook</i> Jajanan Nusantara pada Mata Kuliah Kuliner Nusantara di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner.....	65
4.1.3 Respon Mahasiswa Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner Terhadap <i>Flipbook</i> Jajanan Nusantara.....	69
4.2 Pembahasan.....	70
BAB V PENUTUP	75
5.1 Rangkuman	75
5.2 Simpulan	77
5.3 Saran.....	78

DAFTAR PUSTAKA.....	80
LAMPIRAN.....	86



DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 3. 1 Kompetensi Dasar Materi Jajanan Nusantara	34
Tabel 3. 2 Rubrik Penilaian Respon.....	43
Tabel 3. 3 Kisi – Kisi Instrumen Uji Ahli Isi.....	44
Tabel 3. 4 Kisi-Kisi Instrumen Uji Ahli Desain Pembelajaran.....	44
Tabel 3. 5 Kisi-kisi Instrumen Uji Ahli Media Pembelajaran	45
Tabel 3. 6 Kisi-kisi Instrumen Respon Mahasiswa.....	46
Tabel 3. 8 Tingkat Kriteria Validasi Instrumen	47
Tabel 3. 9 Hasil Validitas Instrumen Ahli Isi	48
Tabel 3. 10 Hasil Validitas Instrumen Ahli Media Pembelajaran	48
Tabel 3. 11 Hasil Validitas Instrumen Ahli Desain Pembelajaran	49
Tabel 3. 12 Hasil Validitas Instrumen Respon Mahasiswa	50
Tabel 3. 13 Skor Penilaian Kuantitatif Pada Kuisisioner Uji ahli dan Respon Mahasiswa.....	51
Tabel 3. 14 Konversi tingkat kelayakan <i>Flipbook</i> Jajanan Nusantara Oleh Masing - Masing Ahli	52
Tabel 3. 15 Konversi Tingkat Kualifikasi Respon Mahasiswa Terhadap <i>Flipbook</i> Jajanan Nusantara	53
Tabel 4. 1 Tampilan <i>Flipbook</i> Jajanan Nusantara.....	60
Tabel 4. 2 Penilaian Kelayakan Oleh Ahli Isi.....	66
Tabel 4. 3 Penilaian Kelayakan Oleh Ahli Desain Pembelajaran.....	67
Tabel 4. 4 Penilaian Kelayakan Oleh Ahli Media Pembelajaran.....	68
Tabel 4. 5 Hasil Respon Mahasiswa	70

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 3. 1 Kerangka Berpikir	30
Gambar 3. 2 Prosedur pengembangan 4-D	33
Gambar 4. 1 Proses Penyusunan Materi <i>Flipbook</i> Pada Microsoft Word ...	57
Gambar 4. 2 Menghias desain tampilan <i>Flipbook</i> Pada Canva	58
Gambar 4. 3 Hasil file PDF setelah selesai Desain di Aplikasi Microsoft Word.....	58
Gambar 4. 4 Proses input audio dan video menggunakan Heyzine.....	59
Gambar 4. 5 proses menyimpan dan share <i>flipbook</i>	60



DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Kisi-Kisi Angket Analisis Kebutuhan Peserta Didik	87
Lampiran 2. Hasil Kuisioner Kebutuhan Peserta Didik.....	87
Lampiran 3. Hasil Analisis Kebutuhan Mahasiswa	89
Lampiran 4. RPS dan Silabus Mata Kuliah Kuliner Nusantara	91
Lampiran 5. Uji Instrumen Kelayakan Isi Oleh Ahli Instrumen 1.....	99
Lampiran 6. Uji Instrumen Kelayakan Isi Oleh Ahli Instrumen 2.....	101
Lampiran 7. Uji Instrumen Kelayakan Media Oleh Ahli Instrumen 1	103
Lampiran 8. Uji Instrumen Kelayakan Media Oleh Ahli Instrumen 2	105
Lampiran 9. Uji Instrumen Kelayakan Desain Pembelajaran Oleh Ahli Instrumen 1	107
Lampiran 10. Uji Instrumen Kelayakan Desain Pembelajaran Oleh Ahli Instrumen 2	109
Lampiran 11. Uji Instrumen Kelayakan Respon Mahasiswa Oleh Ahli Instrumen 1	111
Lampiran 12. Uji Instrumen Kelayakan Respon Mahasiswa Oleh Ahli Instrumen 2	113
Lampiran 13. Hasil Uji Instrumen Kelayakan Isi <i>Flipbook</i> Jajanan Nusantara Pada mata Kuliah Kuliner Nusantara oleh Ahli isi 1	115
Lampiran 14. Hasil Uji Instrumen Kelayakan Isi <i>Flipbook</i> Jajanan Nusantara Pada mata Kuliah Kuliner Nusantara oleh Ahli isi 2	117
Lampiran 15. Hasil Uji Instrumen Kelayakan Media Pembelajaran <i>Flipbook</i> Jajanan Nusantara Pada mata Kuliah Kuliner Nusantara oleh Ahli Media Pembelajaran 1	119
Lampiran 16. Hasil Uji Instrumen Kelayakan Media Pembelajaran <i>Flipbook</i> Jajanan Nusantara Pada mata Kuliah Kuliner Nusantara oleh Ahli Media Pembelajaran 2	121

Lampiran 17. Hasil Uji Instrumen Kelayakan Desain Pembelajaran <i>Flipbook</i> Jajanan Nusantara Pada mata Kuliah Kuliner Nusantara oleh Ahli Desain Pembelajaran 1	125
Lampiran 18. Hasil Uji Instrumen Kelayakan Media Pembelajaran <i>Flipbook</i> Jajanan Nusantara Pada mata Kuliah Kuliner Nusantara oleh Ahli Desain Pembelajaran 2	127
Lampiran 19. Kuisisioner G-Form Respon Mahasiswa terhadap <i>Flipbook</i> Jajanan Nusantara	131
Lampiran 20. Materi <i>flipbook</i> Jajanan Nusantara	133

