

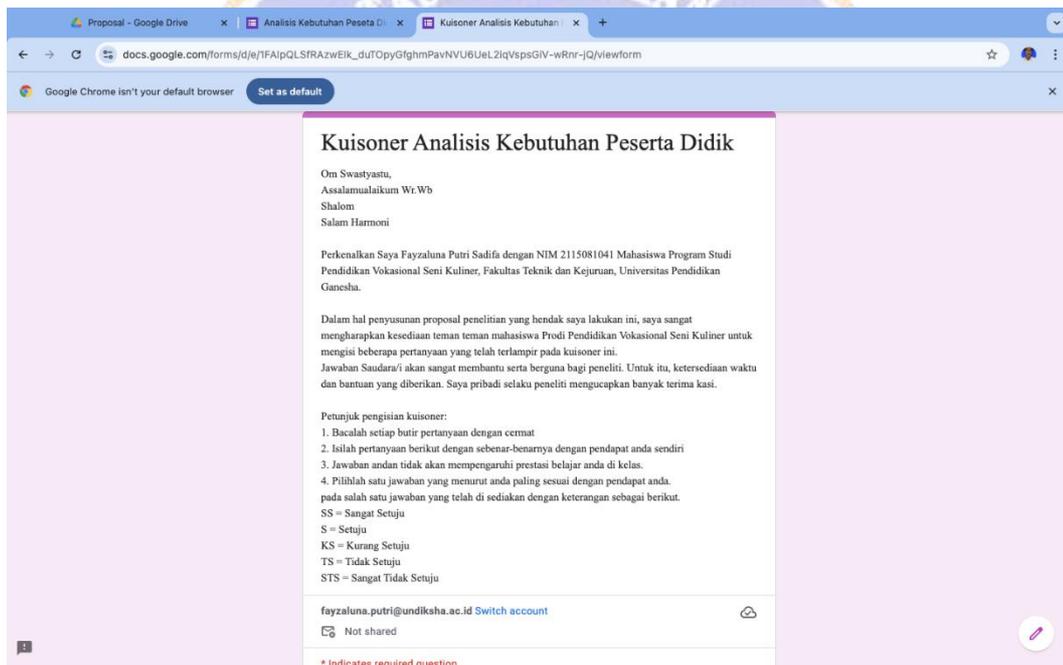


# LAMPIRAN

## Lampiran 1. Kisi-Kisi Angket Analisis Kebutuhan Peserta Didik

No.	Komponen	Indikator
1.	Karakteristik peserta didik	minat dan motivasi peserta didik terhadap materi ajar
2.	Karakteristik pembelajaran	a. media pembelajaran
		b. Sarana pembelajaran

## Lampiran 2. Hasil Kuisioner Kebutuhan Peserta Didik



Proposal - Google Drive x Analisis Kebutuhan Peserta Didik x Kuisioner Analisis Kebutuhan x +

docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSRzAwEik\_duT0pyGfghmPavNVU6UeL2lqVspGIV-wRnr-jQ/viewform

Google Chrome isn't your default browser Set as default

### Kuisioner Analisis Kebutuhan Peserta Didik

Om Swastyastu,  
Assalamualaikum Wr.Wb  
Shalom  
Salam Harmoni

Perkenalkan Saya Fayzaluna Putri Sadifa dengan NIM 2115081041 Mahasiswa Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner, Fakultas Teknik dan Kejuruan, Universitas Pendidikan Ganesha.

Dalam hal penyusunan proposal penelitian yang hendak saya lakukan ini, saya sangat mengharapkan kesediaan teman-teman mahasiswa Prodi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner untuk mengisi beberapa pertanyaan yang telah terlampir pada kuisioner ini.

Jawaban Saudara/i akan sangat membantu serta berguna bagi peneliti. Untuk itu, ketersediaan waktu dan bantuan yang diberikan. Saya pribadi selaku peneliti mengucapkan banyak terima kasih.

Petunjuk pengisian kuisioner:

- Bacalah setiap butir pertanyaan dengan cermat
- Isilah pertanyaan berikut dengan sebenar-benarnya dengan pendapat anda sendiri
- Jawaban anda tidak akan mempengaruhi prestasi belajar anda di kelas.
- Pilihlah satu jawaban yang menurut anda paling sesuai dengan pendapat anda pada salah satu jawaban yang telah di sediakan dengan keterangan sebagai berikut.

SS = Sangat Setuju  
S = Setuju  
KS = Kurang Setuju  
TS = Tidak Setuju  
STS = Sangat Tidak Setuju

fayzaluna.putri@undiksha.ac.id [Switch account](#)

Not shared

\* Indicates required question

Proposal - Google Drive x Analisis Kebutuhan Peserta Di x Kuisoner Analisis Kebutuhan x +

docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSFRzAwEik\_duTOPYG... To exit full screen, press and hold **esc**

Google Chrome isn't your default browser Set as default

\* Indicates required question

NAMA LENGKAP \*

Your answer

NIM \*

Your answer

Please fill out this field.

PROGRAM STUDI \*

S1 Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

SEMESTER \*

Your answer

Saya sudah mengambil Mata Kuliah Kuliner Nusantara \*

Sudah

Proposal - Google Drive x Analisis Kebutuhan Peserta Di x Kuisoner Analisis Kebutuhan x +

docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSFRzAwEik\_duTOPYGghmPavNVU6UeL2IqVspSGIV-wRnr-IQ/formResponse

Google Chrome isn't your default browser Set as default

Setuju

Kurang Setuju

Tidak Setuju

Sangat Kurang Setuju

Pembuatan flipbook dalam materi jajanan nusantara akan sangat membantu saya memahami materi tersebut \*

Sangat Setuju

Setuju

Kurang Setuju

Tidak Setuju

Sangat Tidak Setuju

menurut saya pembelajaran Jajanan Nusantara akan lebih interaktif jika menggunakan flipbook \*

Sangat Setuju

Setuju

Kurang Setuju

Tidak Setuju

### Lampiran 3. Hasil Analisis Kebutuhan Mahasiswa

NO	RESPONDEN	No Butir Soal								
		1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.	Saya rasa mata kuliah Kuliner Nusantara sangat menyenangkan	Sangat Setuju								
	Responden 2	Setuju	Sangat Setuju	Setuju	Setuju	Sangat Setuju	Sangat Setuju	Sangat Setuju	Sangat Setuju	Sangat Setuju
2.	Saya lebih tertarik jika materi hidangan Jajanan Nusantara lebih variatif seperti terdapat gambar, video materi maupun tutorial praktikum	Sangat Setuju	Setuju	Setuju	Sangat Setuju	Sangat Setuju				
	Responden 4	Sangat Setuju	Sangat Setuju	Sangat Setuju	Setuju	Sangat Setuju	Sangat Setuju	Sangat Setuju	Sangat Setuju	Sangat Setuju
	Responden 5	Sangat Setuju								
3.	Saya senang membaca materi yang bersifat variatif dan memuat konten gambar yang menarik	Sangat Setuju								
	Responden 6	Sangat Setuju								
4.	Kampus Menyediakan E-Learning yang memadai dalam proses pembelajaran.	Setuju	Setuju	Setuju	Sangat Setuju	Setuju	Setuju	Setuju	Sangat Setuju	Sangat Setuju
	Responden 8	Sangat Setuju								
5.	Saya membutuhkan buku atau sumber ajar yang lebih menyesuaikan era digital saat ini untuk menunjang pembelajaran yang lebih interaktif dan variatif	Sangat Setuju	Sangat Setuju	Sangat Setuju	Setuju	Setuju	Sangat Setuju	Sangat Setuju	Sangat Setuju	Setuju
	Responden 10	Setuju	Sangat Setuju	Sangat Setuju	Setuju	Sangat Setuju	Sangat Setuju	Setuju	Setuju	Setuju



## Lampiran 4. RPS dan Silabus Mata Kuliah Kuliner Nusantara

### B. Rencana Pembelajaran Semester

#### I. IDENTITAS MATA KULIAH

Program Studi : Pend. Vokasional Seni Kuliner

Mata Kuliah : Kuliner Nusantara

Kode : VSKS120212

Semester : Genap

SKS : 4

Prasyarat : -

Dosen Pengampu : Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd.

#### II. CP MATA KULIAH:

##### 1. CPL Sikap (CPL-S)

S1- Bertaqwa kepada Tuhan Yang Maha Esa

S2- Memiliki moral, etika dan kepribadian yang baik berdasarkan falsafah Tri Hita Karana di dalam menyelesaikan tugasnya

S3- Berperan sebagai warga negara yang bangga dan cinta tanah air serta mendukung perdamaian dunia

S4- Mampu bekerja sama dan memiliki kepekaan sosial dan kepedulian yang tinggi terhadap masyarakat dan lingkungannya

S5- Menghargai keanekaragaman budaya, pandangan, kepercayaan, dan agama serta pendapat / temuan original orang lain

S6- Menjunjung tinggi penegakan hukum serta memiliki semangat untuk mendahulukan kepentingan bangsa serta masyarakat luas

##### 2. CPL Pengetahuan (CPL-P)

P1- Menguasai konsep teoritis bidang pengetahuan seni kuliner secara umum

P2 - Menguasai konsep teoritis bidang pengetahuan seni kuliner secara mendalam sebagai dasar pengkajian kasus yang terkait dengan penerapan

ilmu pengetahuan dan teknologi dalam bidang seni kuliner. (teori mendalam).

P3 - Mampu memformulasikan penyelesaian masalah bidang seni kuliner melalui penelitian secara prosedural dengan memperhatikan dan menerapkan nilai humaniora sesuai dengan bidang seni kuliner dalam rangka menghasilkan prototype atau tugas akhir lainnya (Prototipe)

P4- Memiliki pengetahuan yang terkait dengan keterampilan bidang seni kuliner secara spesifik, sebagai dasar implementasi kinerja dalam bidang keahliannya

P5- Memiliki pengetahuan dan teknologi secara umum yang dibutuhkan dalam bidang seni kuliner sebagai dasar melanjutkan studi pada jenjang yang lebih tinggi atau profesi. (melanjutkan pendidikan

### 3. CPL Keterampilan Umum (CPL-KU)

KU-1 Mampu menerapkan pemikiran logis, kritis, sistematis, dan inovatif dalam konteks pengembangan atau implementasi ilmu pengetahuan dan teknologi dalam bidang pendidikan vokasional seni kuliner.

KU-2 Mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu, dan terukur

KU-3 Mampu mengkaji implikasi pengembangan atau implementasi ilmu pengetahuan, teknologi yang memperhatikan dan menerapkan nilai humaniora sesuai dengan bidang pendidikan vokasional seni kuliner yang menjadi keahliannya berdasarkan kaidah, tata cara dan etika ilmiah dalam rangka menghasilkan karya akhir.

KU-4 Mampu mengambil keputusan secara tepat dalam konteks penyelesaian masalah di bidang yang menjadi keahliannya, berdasarkan hasil analisis informasi dan data.

KU-5 Memiliki kemampuan intelektual untuk berpikir secara mandiri dan kritis sebagai pembelajar sepanjang hayat.

## 2. CPL Keterampilan Khusus (CPL-KK)

KK-1 Memiliki kemampuan mengkaji kasus yang terkait dengan penerapan ilmu pengetahuan dan teknologi dalam bidang pendidikan vokasional seni kuliner dalam rangka menghasilkan prototype atau tugas akhir lainnya.

KK-2 Memiliki keterampilan bidang pendidikan vokasional seni kuliner secara spesifik dan mampu ditunjukkan dalam bentuk kinerja sesuai bidang keahliannya.

KK-3 Menguasai keterampilan yang dibutuhkan untuk dunia kerja dalam bidang pendidikan vokasional seni kuliner dan/atau melanjutkan studi pada jenjang yang lebih tinggi ataupun profesi.

KK-4 Memiliki kemampuan mengambil keputusan secara tepat berdasarkan prosedur baku dalam bidang pendidikan vokasional seni kuliner, khususnya pengolahan makanan, sebagai persyaratan keselamatan dan keamanan kerja.

### III. GARIS-GARIS BESAR RENCANAAN PEMBELAJARAN

Capaian Pembelajaran	Indikator Pencapaian (Kemampuan Akhir Yang Diharapkan)	Bahan Kajian/Materi Pokok
A 1, 3, 7, B1,2	Memiliki pemahaman awal terkait kuliner nusantara beserta tata tertib yang harus dipatuhi	Pendahuluan dan tata tertib Praktik
A 1, 3, 7, B1,2	Memahami tentang definisi antropologi, bahan pangan Indonesia, jenis-jenis bahan pangan Indonesia, kualitas bahan pangan Indonesia, cara penyimpanan bahan pangan, hasil olah bahan pangan Indonesia	Antropologi dan Bahan Pangan Indonesia: <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Menjelaskan Pengertian antropologi</li> <li>b. Menjelaskan Pengertian pangan</li> <li>c. Menjelaskan Jenis-jenis bahan pangan Indonesia</li> <li>d. Menjelaskan Kualitas bahan pangan Indonesia</li> <li>e. Menjelaskan Cara penyimpanan bahan pangan Indonesia</li> <li>f. Menjelaskan Hasil olah</li> </ol>

			bahan pangan Indonesia
A1, 2, 3, 4, 5, 8 B 2, 3 C 1,	Memahami tentang jenis-jenis peralatan hidangan nusantara, cara pemeliharaan peralatan hidangan nusantara, teknik pengolahan hidangan	Peralatan dan Teknik Pengolahan Hidangan Nusantara:	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Pengertian peralatan hidangan nusantara</li> <li>b. Jenis – jenis peralatan memasak hidangan nusantara serta cara perawatannya</li> <li>c. Teknik pengolahan hidangan nusantara</li> <li>d. Pengoprasian peralatan dan menerapkan Teknik pengolahan hidangan nusantara</li> </ul>
A1, 2, 3, 4, 5, 8 B 2, 3 C 1,	Memahami tentang jenis-jenis makanan pokok, lauk pauk, sayur dan sayuran, jajanan dan minuman nusantara	Klasifikasi Hidangan Nusantara:	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Menjelaskan jenis-jenis makanan pokok</li> <li>b. Menjelaskan jenis-jenis lauk pauk</li> <li>c. Menjelaskan jenis-jenis sayur dan soto</li> <li>d. Menjelaskan jenis-jenis jajanan</li> <li>e. Menjelaskan jenis-jenis minuman</li> </ul>
A1, 7, 9, 10 B 3, 4 D 1,2	Memahami hidangan sebagai produk budaya nusantara dari Daerah Sumatera yaitu: makanan pokok, lauk pauk, sayur dan sayuran, jajanan dan minuman	Hidangan sebagai produk budaya nusantara dari Daerah Sumatera:	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Menjelaskan makanan pokok Daerah Sumatera</li> <li>b. Menjelaskan lauk-pauk Daerah</li> </ul>

			<p>Sumatera</p> <p>c. Menjelaskan Sayur dan sayuran daerah Sumatera</p> <p>d. Menjelaskan jajanan Daerah Sumatera</p> <p>e. Menjelaskan minuman Daerah Sumatera</p>
A1, 2, 3, 4, 5, 8 B 2, 3 C 1	Memahami hidangan sebagai produk budaya nusantara dari daerah Jawa yaitu: makanan pokok, lauk pauk, sayur dan sayuran, jajanan dan minuman	Hidangan sebagai produk budaya nusantara dari Daerah Jawa:	<p>a. Menjelaskan makanan pokok Daerah Jawa</p> <p>b. Menjelaskan lauk-pauk Daerah Jawa</p> <p>c. Menjelaskan Sayur dan sayuran daerah jawa</p> <p>d. Menjelaskan jajanan Daerah Jawa</p> <p>e. Menjelaskan minuman Daerah Jawa</p>
A1, 2, 3, 4, 5, 8 B 2, 3 C 1,2	Memahami hidangan sebagai produk budaya nusantara dari daerah Sulawesi yaitu: makanan pokok, lauk pauk, sayur dan sayuran, jajanan dan minuman	Hidangan sebagai produk budaya nusantara dari Daerah Sulawesi:	<p>a. Menjelaskan makanan pokok Daerah Sulawesi</p> <p>b. Menjelaskan lauk-pauk Daerah Sulawesi</p> <p>c. Menjelaskan Sayur dan sayuran Daerah Sulawesi</p> <p>d. Menjelaskan jajanan Daerah Sulawesi</p> <p>e. Menjelaskan minuman Daerah Sulawesi</p>
A1, 2, 3, 4, 5, 8	Memahami hidangan sebagai produk budaya	Hidangan sebagai produk budaya nusantara dari	

	B 2, 3 C 1, 2	nusantara dari daerah Kalimantan yaitu: makanan pokok, lauk pauk, sayur dan sayuran, jajanan dan minuman	Daerah Kalimantan: a. Menjelaskan makanan pokok Daerah Kalimantan b. Menjelaskan lauk-pauk Daerah Kalimantan c. Menjelaskan Sayur dan sayuran daerah Kalimantan d. Menjelaskan jajanan Daerah Kalimantan e. Menjelaskan minuman Daerah Kalimantan
	A1, 2, 3, 4, 5, 8 B 2, 3 C 1, 2	Memahami hidangan sebagai produk budaya nusantara dari Daerah NTB yaitu: makanan pokok, lauk pauk, sayur dan sayuran, jajanan dan minuman	Hidangan sebagai produk budaya nusantara dari Daerah NTB: a. Menjelaskan makanan pokok Daerah NTB b. Menjelaskan lauk-pauk Daerah NTB c. Menjelaskan Sayur dan sayuran Daerah NTB d. Menjelaskan jajanan Daerah NTB e. Menjelaskan minuman Daerah NTB
	A1, 2, 3, 4, 5, 8 B 2, 3 C 1, 2	Memahami hidangan sebagai produk budaya nusantara dari Daerah NTT dan Papua yaitu: makanan pokok, lauk pauk, sayur dan sayuran, jajanan dan minuman	Hidangan sebagai produk budaya nusantara dari Daerah NTT dan Papua: 1. Menjelaskan makanan pokok Daerah Sulawesi 2. Menjelaskan lauk-pauk Daerah Sulawesi 3. Menjelaskan Sayur dan sayuran Daerah Sulawesi 4. Menjelaskan jajanan Daerah Sulawesi 5. Menjelaskan minuman Daerah NTT dan Papua 6. Menjelaskan hidangan kesempatan khusus daerah NTT dan Papua
	A1,2,3,4,6,7,9, B3,4,C1,2, D1,2	Terampil Mengolah dan menyajikan Makanan	Praktik Mengolah dan menyajikan Makanan

		Pokok, lauk pauk dan sayur daerah Nusantara	Pokok, Lauk Pauk , dan sayur Daerah Nusantara
	A1,2,3,4,6,7,9, B3,4,C1,2, D1,2	Terampil Mengolah dan menyajikan hidangan Jajanan dan minuman daerah Nusantara	Praktik mengolah dan menyajikan makanan jajanan serta minuman Daerah Nusantara

#### IV. MEDIA, ALAT, DAN BAHAN PEMBELAJARAN

1. Media:
2. Alat:
3. Bahan Pembelajaran:

#### V. PENILAIAN (KRITERIA, INDIKATOR, BOBOT)

##### 1. Penilaian Proses (bobot 60%)

##### 1. Sikap (10%)

Sikap	Bobot	Nilai				
		100-85	84-70	69-55	54-40	39-0
Kedisiplinan	2%					
Bertanggung jawab	2%					
Aktif	2%					
Kemampuan berinteraksi	2%					
Motivasi	2%					

##### 2. Partisipasi dan aktivitas dalam proses pembelajaran

Partisipasi dan aktivitas proses pembelajaran	Bobot	Nilai				
		100-85	84-70	69-55	54-40	39-0
Absensi	2%					
Tugas	5%					
Presentasi	3%					

##### 3. Penyelesaian Produk (40%)

Penyelesaian Tugas	Bobot	Nilai				
		100-85	84-70	69-55	54-40	39-0
Produk individu	30%					
Produk kelompok	10%					

2. Penilaian kognitif (bobot 40%)

Produk	Bobot	Nilai				
		100-85	84-70	69-55	54-40	39-0
Ujian Tengah Semester	15%					
Ujian Akhir Semester	25%					

3. Acuan penilaian

Skor Persentil	Nilai Skala	Nilai Huruf
85 - 100	4,00	A
81 - 84	3,75	A-
77 - 80	3,25	B+
73 - 76	3,00	B
69 - 72	2,75	B-
65 - 68	2,50	C
61 - 64	2,00	C+
40 - 60	1,00	D
0 - 39	0,00	E

VI. SUMBER PUSTAKA

1. Menteri Koordinator Pertanian dan Agraria. Buku Masakan Indonesia Mustika rasa. 1990
2. Ganie, Suryatini N. 2002. Upaboga Indonesia, Enseklopedia pangan dan kumpulan Resep, Jakarta: PT Gramedia
3. Yasa Boga. 1997 Kue-kue Indonesia, Jakarta. PT Gramedia Pustaka Utama
4. Wiliam Wongso, 2017 Wisata Rasa Kuliner Nusantara.

Mengetahui,

Ketua Program Studi



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

NIP 197309022002122001

Dosen Pengampu,



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

NIP 19710421200222001

## Lampiran 5. Uji Instrumen Kelayakan Isi Oleh Ahli Instrumen 1

Tabel 1 Kisi- Kisi Instrumen Uji Ahli Isi

Variabel	Sub variabel	Indikator	Sub indkator	Nomor Butir
Pengembangan <i>Flipbook</i> jajanan Nusantara pada mata kuliah Kuliner Nusantara	Kelayakan isi pada <i>Flipbook</i> jajanan Nusantara	Isi	Kesesuaian materi dengan RPS	1
			Materi yang disajikan sesuai dengan Kompetensi Dasar (KD)	2
			Sistematika penyajian materi	3
			Kelengkapan materi	4
		Penulisan	Ketepatan struktur	5
			Kesesuaian Bahasa dan penulisan	6
			Penggunaan kata yang mudah dipahami	7
		Sajian	Sensasi flipping	8
			Kemenarikan tampilan	9
			Kemudahan akses	10

Tabel 2 Instrumen Kelayakan isi media *Flipbook* Untuk Ahli Isi

No.	Pernyataan	Relevan	Tidak Relevan	Keterangan
1.	Materi yang disajikan dalam media <i>flipbook</i> sesuai dengan RPS Mata Kuliah Kuliner Nusantara	✓		
2.	Materi yang disajikan sesuai dengan yang terkandung dalam Kompetensi Dasar (KD)	✓		
3.	Materi yang disajikan runtut dengan alur pembelajaran	✓		
4.	Evaluasi sesuai dengan capaian pembelajaran	✓		

5.	Penulisan materi dalam <i>flipbook</i> sesuai dengan format penulisan <i>flipbook</i> dalam pembelajaran	✓		
6.	Bahasa dalam materi <i>flipbook</i> baku sesuai EYD	✓		
7.	Penggunaan kalimat dalam <i>flipbook</i> mudah di pahami	✓		
8.	Sensasi Flipping seperti membuka buku sungguhan	✓		
9.	Sajian materi menarik sehingga meningkatkan pemahaman dalam materi Jajanan Nusantara	✓		
10.	<i>Flipbook</i> mudah diakses oleh pengguna	✓		

**Saran:**

.....

.....

.....

**Kesimpulan:**

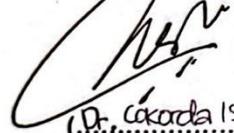
**Instrumen Kelayakan Isi pada Pengembangan Media *Flipbook* Jajanan Nusantara Pada**

**Mata Kuliah Kuliner Nusantara dinyatakan:**

- Layak digunakan tanpa revisi
- Layak digunakan dengan revisi sesuai saran
- Tidak layak

Singaraja,

Pepirai,



(Dr. Cokorda Ishi Raka Mersiti, S.Pd., M.Pd.)

## Lampiran 6. Uji Instrumen Kelayakan Isi Oleh Ahli Instrumen 2

Tabel 3 Kisi- Kisi Instrumen Uji Ahli Isi

Variabel	Sub variabel	Indikator	Sub indikator	Nomor Butir
Pengembangan <i>Flipbook</i> jajanan Nusantara pada mata kuliah Kuliner Nusantara	Kelayakan isi pada <i>Flipbook</i> jajanan Nusantara	Isi	Kesesuaian materi dengan RPS	1
			Materi yang disajikan sesuai dengan Kompetensi Dasar (KD)	2
			Sistematika penyajian materi	3
			Kelengkapan materi	4
		Penulisan	Ketepatan struktur	5
			Kesesuaian Bahasa dan penulisan	6
			Penggunaan kata yang mudah dipahami	7
		Sajian	Sensasi flipping	8
			Kemenarikan tampilan	9
			Kemudahan akses	10

Tabel 4 Instrumen Kelayakan isi media *Flipbook* Untuk Ahli Isi

No.	Pernyataan	Relevan	Tidak Relevan	Keterangan
1.	Materi yang disajikan dalam media <i>flipbook</i> sesuai dengan RPS Mata Kuliah Kuliner Nusantara	✓		
2.	Materi yang disajikan sesuai dengan yang terkandung dalam Kompetensi Dasar (KD)	✓		
3.	Materi yang disajikan runtut dengan alur pembelajaran	✓		
4.	Evaluasi sesuai dengan capaian pembelajaran	✓		

5.	Penulisan materi dalam <i>flipbook</i> sesuai dengan format penulisan <i>flipbook</i> dalam pembelajaran	✓		
6.	Bahasa dalam materi <i>flipbook</i> baku sesuai EYD	✓		
7.	Penggunaan kalimat dalam <i>flipbook</i> mudah di pahami	✓		
8.	Sensasi Flipping seperti membuka buku sungguhan	✓		
9.	Sajian materi menarik sehingga meningkatkan pemahaman dalam materi Jajanan Nusantara	✓		
10.	<i>Flipbook</i> mudah diakses oleh pengguna	✓		

**Saran:**

.....

.....

.....

**Kesimpulan:**

**Instrumen Kelayakan Isi pada Pengembangan Media *Flipbook* Jajanan Nusantara Pada**

**Mata Kuliah Kuliner Nusantara dinyatakan:**

- Layak digunakan tanpa revisi
- Layak digunakan dengan revisi sesuai saran
- Tidak layak

Singaraja,

Penilai,



(.....  
Ni Ketut Wicariati.....)

NIP.

## Lampiran 7. Uji Instrumen Kelayakan Media Oleh Ahli Instrumen 1

Tabel 9 Kisi – Kisi Instrumen Uji Ahli Media Pembelajaran

Variabel	Sub Variabel	Indikator	Sub indikator	Nomor Butir
Pengembangan <i>Flipbook</i> Jajanan Nusantara Pada Mata Kuliah Kuliner Nusantara	Kelayakan desain pembelajaran pada <i>Flipbook</i> Jajanan Nusantara	Penyusunan	Kejelasan Kesesuaian dengan perangkat ajar	1
			Kerapian penyusunan	2
			Pengunaan bahasa	3
			Memiliki petunjuk penggunaan yang jelas	4
		Manfaat Media	Efektifitas dalam pembelajaran	5
			Kemudahan media yang efisien	6
		Tampilan Media	Paduan warna tampilan	7
			Desain Ilustrasi	8
			Navigasi <i>Flipbook</i>	9
			Sensasi glipping experience	10

Tabel 10 Instrumen Kelayakan Media Flipbook Untuk Ahli Media Pembelajaran

No.	Pertanyaan	Relevan	Tidak Relevan	Keterangan
1.	Penyajian materi dalam media flipbook sesuai dengan perangkat ajar	✓		
2.	Penyusunan tata letak flipbook rapi	✓		
3.	Penggunaan bahasa sesuai dengan EYD	✓		
4.	Media flipbook yang dibuat sesuai dengan format penulisan buku ajar dalam pembelajaran	✓		

5.	Media flipbook bersifat efisien dalam pembelajaran	✓		
6.	Media flipbook dapat dibaca dipakai berulang kali	✓		
7.	Paduan warna yang digunakan menarik sehingga meningkatkan motivasi belajar mahasiswa	✓		
8.	Desain ilustrasi menunjang suasana pembelajaran	✓		
9.	Kemudahan navigasi dalam penggunaan flipbook	✓		
10.	Terdapat sensasi flipping seperti buku sungguhan	✓		

**Saran:**

.....

.....

.....

**Kesimpulan:**

**Instrumen Kelayakan Media pada Pengembangan Media *Flipbook* Jajanan Nusantara Pada Mata Kuliah Kuliner Nusantara dinyatakan:**

- Layak digunakan tanpa revisi
- Layak digunakan dengan revisi sesuai saran
- Tidak layak

Singaraja,

Penilai,

(Dr. Cucurda Isti Raka Marah, S.Pd., M.Pd.)

NIP.

## Lampiran 8. Uji Instrumen Kelayakan Media Oleh Ahli Instrumen 2

Tabel 11 Kisi – Kisi Instrumen Uji Ahli Media Pembelajaran

Variabel	Sub Variabel	Indikator	Sub indikator	Nomor Butir
Pengembangan <i>Flipbook</i> Jajanan Nusantara Pada Mata Kuliah Kuliner Nusantara	Kelayakan desain pembelajaran pada <i>Flipbook</i> Jajanan Nusantara	Penyusunan	Kejelasan Kesesuaian dengan perangkat ajar	1
			Kerapian penyusunan	2
			Penggunaan bahasa	3
			Memiliki petunjuk penggunaan yang jelas	4
		Manfaat Media	Efektifitas dalam pembelajaran	5
			Kemudahan media yang efisien	6
		Tampilan Media	Paduan warna tampilan	7
			Desain Ilustrasi	8
			Navigasi <i>Flipbook</i>	9
			Sensasi glipping experience	10

Tabel 12 Instrumen Kelayakan Media *Flipbook* Untuk Ahli Media Pembelajaran

No.	Pertanyaan	Relevan	Tidak Relevan	Keterangan
1.	Penyajian materi dalam media <i>flipbook</i> sesuai dengan perangkat ajar	✓		
2.	Penyusunan tata letak <i>flipbook</i> rapi	✓		
3.	Penggunaan bahasa sesuai dengan EYD	✓		
4.	Media <i>flipbook</i> yang dibuat sesuai dengan format penulisan buku ajar dalam pembelajaran	✓		

5.	Media flipbook bersifat efisien dalam pembelajaran	✓		
6.	Media flipbook dapat dibaca dipakai berulang kali	✓		
7.	Paduan warna yang digunakan menarik sehingga meningkatkan motivasi belajar mahasiswa	✓		
8.	Desain ilustrasi menunjang suasana pembelajaran	✓		
9.	Kemudahan navigasi dalam penggunaan flipbook	✓		
10.	Terdapat sensasi flipping seperti buku sungguhan	✓		

**Saran:**

.....

.....

.....

**Kesimpulan:**

**Instrumen Kelayakan Media pada Pengembangan Media *Flipbook* Jajanan Nusantara Pada Mata Kuliah Kuliner Nusantara dinyatakan:**

- Layak digunakan tanpa revisi
- Layak digunakan dengan revisi sesuai saran
- Tidak layak

Singaraja,

Penilai.

  
 (..... Ni Ketut Wicarianti .....)

NIP.

**Lampiran 9. Uji Instrumen Kelayakan Desain Pembelajaran Oleh Ahli Instrumen 1**

**Tabel 5 Kisi – Kisi Instrumen Uji Ahli Desain Pembelajaran**

Variabel	Sub Variabel	Indikator	Sub indikator	Nomor Butir
Pengembangan <i>Flipbook</i> Jajanan Nusantara Pada Mata Kuliah Kuliner Nusantara	Kelayakan desain pembelajaran pada <i>Flipbook</i> Jajanan Nusantara	Aspek audio visual	Kejelasan tampilan video	1
			Kesesuaian penggunaan musik	2
		Kegunaan	Kegunaan <i>Flipbook</i> dalam belajar	3,4
			Maintable (dapat dipelihara/dikelola dengan mudah)	5,6
			Tampilan	Keterbacaan teks
		Ketersediaan gambar, video dan audio		8, 9
		Komposisi dan tata letak tulisan dalam media		10
		Kemenarikan desain tampilan l		11

**Tabel 6 Instrumen Kelayakan Media Flipbook Untuk Ahli Desain Pembelajaran**

No.	Pertanyaan	Relevan	Tidak Relevan	Keterangan
1.	Lebar tata letak video dapat disaksikan dengan jelas	✓		
2.	Musik latar yang digunakan mampu mendukung suasana belajar	✓		
3.	Media flipbook mempermudah kegiatan belajar mengajar materi Jajanan Nusantara	✓		
4.	Media flipbook ini memberi variasi pembelajaran pada mata kuliah Kuliner Nusantara	✓		
5.	Media flipbook membuat pembelajaran Jajanan Nusantara fleksibel	✓		
6.	Media flipbook ini mudah digunakan tanpa perlu instal aplikasi tambahan	✓		
7.	Ukuran huruf dalam flipbook Jajanan Nusantara terbaca dengan jelas	✓		
8.	Contoh gambar terlihat jelas untuk mendukung materi ajar	✓		
9.	Visual dalam video terlihat jelas untuk mendukung materi ajar	✓		

10.	Audio dalam video terdengar jelas untuk mendukung materi ajar	✓		
11.	Tampilan desain flipbook Jajanan Nusantara menarik	✓		

**Saran:**

.....

.....

.....

**Kesimpulan:**

**Instrumen Kelayakan Desain pada Pengembangan Media *Flipbook* Jajanan Nusantara Pada Mata Kuliah Kuliner Nusantara dinyatakan:**

- Layak digunakan tanpa revisi
- Layak digunakan dengan revisi sesuai saran
- Tidak layak

Singaraja,

Pepifai,

(Dr. Cecelia Isti Raza Maristi, S.Pd., M.Pd.)

NIP.

Lampiran 10. Uji Instrumen Kelayakan Desain Pembelajaran Oleh Ahli Instrumen 2

Tabel 7 Kisi – Kisi Instrumen Uji Ahli Desain Pembelajaran

Variabel	Sub Variabel	Indikator	Sub indikator	Nomor Butir
Pengembangan <i>Flipbook</i> Jajanan Nusantara Pada Mata Kuliah Kuliner Nusantara	Kelayakan desain pembelajaran pada <i>Flipbook</i> Jajanan Nusantara	Aspek audio visual	Kejelasan tampilan video	1
			Kesesuaian penggunaan musik	2
		Kegunaan	Kegunaan <i>Flipbook</i> dalam belajar	3,4
			Maintable (dapat dipelihara/dikelola dengan mudah)	5,6
			Tampilan	Keterbacaan teks
		Ketersediaan gambar, video dan audio		8, 9
		Komposisi dan tata letak tulisan dalam media		10
		Kemenarikan desain tampilan I		11

Tabel 8 Instrumen Kelayakan Media *Flipbook* Untuk Ahli Desain Pembelajaran

No.	Pertanyaan	Relevan	Tidak Relevan	Keterangan
1.	Lebar tata letak video dapat disaksikan dengan jelas	✓		
2.	Musik latar yang digunakan mampu mendukung suasana belajar	✓		
3.	Media <i>flipbook</i> mempermudah kegiatan belajar mengajar materi Jajanan Nusantara	✓		
4.	Media <i>flipbook</i> ini memberi variasi pembelajaran pada mata kuliah Kuliner Nusantara	✓		
5.	Media <i>flipbook</i> membuat pembelajaran Jajanan Nusantara fleksibel	✓		
6.	Media <i>flipbook</i> ini mudah digunakan tanpa perlu instal aplikasi tambahan	✓		
7.	Ukuran huruf dalam <i>flipbook</i> Jajanan Nusantara terbaca dengan jelas	✓		
8.	Contoh gambar terlihat jelas untuk mendukung materi ajar	✓		
9.	Visual dalam video terlihat jelas untuk mendukung materi ajar	✓		

10.	Audio dalam video terdengar jelas untuk mendukung materi ajar	✓		
11.	Tampilan desain flipbook Jajanan Nusantara menarik	✓		

**Saran:**

.....

.....

.....

**Kesimpulan:**

**Instrumen Kelayakan Desain pada Pengembangan Media *Flipbook* Jajanan Nusantara Pada Mata Kuliah Kuliner Nusantara dinyatakan:**

- Layak digunakan tanpa revisi
- Layak digunakan dengan revisi sesuai saran
- Tidak layak

Singaraja,

Penilai,

  
 (Ni Ketut Wicariati)  
 NIP.

**Lampiran 11. Uji Instrumen Kelayakan Respon Mahasiswa Oleh Ahli Instrumen 1**

**Tabel 13 Kisi-Kisi Instrumen Respon Mahasiswa**

Variabel	Sub Variabel	Indikator	Sub indikator	Nomor Butir
Pengembangan <i>Flipbook</i> Jajanan Nusantara Pada Mata Kuliah Kuliner Nusantara	Respon mahasiswa terhadap produk <i>Flipbook</i> Jajanan Nusantara	Fungsi dan manfaat	Meningkatkan pemahaman materi	1
			Memberikan pengalaman belajar yang menyenangkan	2
			Membangkitkan kreativitas dalam belajar	3
			Meningkatkan minat dan motivasi dalam belajar	4
		Sajian dan tampilan	Kejelasan gambar pada <i>Flipbook</i>	5
			<i>Flipbook</i> memberikan kesan dalam belajar	6
			Kesesuaian audio dan video <i>Flipbook</i>	7
			Paduan warna	8
			Tampilan <i>Flipbook</i> menarik	9
			Penyajian materi	10

**Tabel 14 Instrumen Respon Mahasiswa Terhadap Media Flipbook**

No.	Pertanyaan	Relevan	Tidak Relevan	Keterangan
1.	Media <i>flipbook</i> Jajanan Nusantara mampu meningkatkan pemahaman saya dalam mempelajari materi Jajanan Nusantara	✓		
2.	Media <i>flipbook</i> Jajanan Nusantara memberikan saya pengalaman belajar yang menyenangkan	✓		
3.	Media <i>flipbook</i> Jajanan Nusantara membangkitkan kreativitas saya dalam belajar	✓		

4.	Minat dan motivasi belajar saya meningkat setelah menggunakan flipbook Jajanan Nusantara dalam Pembelajaran	✓		
5.	Hal abstrak yang terlintas saat belajar dapat terbantu dengan adanya gambar pada flipbook	✓		
6.	Media flipbook memberikan saya kesan belajar yang positif dan menyenangkan	✓		
7.	Tampilan audio dan video pada flipbook menambah kejelasan materi Jajanan Nusantara	✓		
8.	Paduan warna yang diterapkan pada flipbook menarik sehingga mengunggah semangat belajar saya	✓		
9.	Bahasa yang digunakan mampu membuat saya paham dalam pembelajaran Jajanan Nusantara	✓		
10.	Penyajian materi dalam flipbook membuat saya mudah memahami materi Jajanan Nusantara	✓		

**Saran:**

.....

.....

.....

**Kesimpulan:**

**Instrumen Respon Mahasiswa pada Pengembangan Media *Flipbook* Jajanan Nusantara Pada Mata Kuliah Kuliner Nusantara dinyatakan:**

- Layak digunakan tanpa revisi
- Layak digunakan dengan revisi sesuai saran
- Tidak layak

Singaraja,  
Pejabat,

(Dr. Cecilia Isti Rara Maristi, S.Pd., M.Pd.)

Lampiran 12. Uji Instrumen Kelayakan Respon Mahasiswa Oleh Ahli Instrumen 2

Tabel 15 Kisi-Kisi Instrumen Respon Mahasiswa

Variabel	Sub Variabel	Indikator	Sub indikator	Nomor Butir
Pengembangan <i>Flipbook</i> Jajanan Nusantara Pada Mata Kuliah Kuliner Nusantara	Respon mahasiswa terhadap produk <i>Flipbook</i> Jajanan Nusantara	Fungsi dan manfaat	Meningkatkan pemahaman materi	1
			Memberikan pengalaman belajar yang menyenangkan	2
			Membangkitkan kreativitas dalam belajar	3
			Meningkatkan minat dan motivasi dalam belajar	4
		Sajian dan tampilan	Kejelasan gambar pada <i>Flipbook</i>	5
			<i>Flipbook</i> memberikan kesan dalam belajar	6
			Kesesuaian audio dan video <i>Flipbook</i>	7
			Paduan warna	8
			Tampilan <i>Flipbook</i> menarik	9
			Penyajian materi	10

Tabel 16 Instrumen Respon Mahasiswa Terhadap Media *Flipbook*

No.	Pertanyaan	Relevan	Tidak Relevan	Keterangan
1.	Media <i>flipbook</i> Jajanan Nusantara mampu meningkatkan pemahaman saya dalam mempelajari materi Jajanan Nusantara	✓		
2.	Media <i>flipbook</i> Jajanan Nusantara memberikan saya pengalaman belajar yang menyenangkan	✓		
3.	Media <i>flipbook</i> Jajanan Nusantara membangkitkan kreativitas saya dalam belajar	✓		

4.	Minat dan motivasi belajar saya meningkat setelah menggunakan flipbook Jajanan Nusantara dalam Pembelajaran	✓		
5.	Hal abstrak yang terlintas saat belajar dapat terbantu dengan adanya gambar pada flipbook	✓		
6.	Media flipbook memberikan saya kesan belajar yang positif dan menyenangkan	✓		
7.	Tampilan audio dan video pada flipbook menambah kejelasan materi Jajanan Nusantara	✓		
8.	Paduan warna yang diterapkan pada flipbook menarik sehingga mengunggah semangat belajar saya	✓		
9.	Bahasa yang digunakan mampu membuat saya paham dalam pembelajaran Jajanan Nusantara	✓		
10.	Penyajian materi dalam flipbook membuat saya mudah memahami materi Jajanan Nusantara	✓		

**Saran:**

.....

.....

.....

**Kesimpulan:**

**Instrumen Respon Mahasiswa pada Pengembangan Media *Flipbook* Jajanan Nusantara Pada Mata Kuliah Kuliner Nusantara dinyatakan:**

- Layak digunakan tanpa revisi
- Layak digunakan dengan revisi sesuai saran
- Tidak layak

Singaraja,  
Penilai,

  
(Ni Ketut Widiastuti)

**Lampiran 13. Hasil Uji Instrumen Kelayakan Isi *Flipbook* Jajanan Nusantara Pada mata Kuliah Kuliner Nusantara oleh Ahli isi 1**

**Instrumen Kelayakan Isi Media *Flipbook* Jajanan Nusantara Pada Mata Kuliah Kuliner Nusantara**

**A. Pengantar:**

Uji validitas ini berfungsi untuk mendapatkan penilaian bapak/ibu terhadap kelayakan materi dalam suatu media pembelajaran ini akhir kata saya ucapkan terima kasi sudah bersedia mengisi lembar-lembar validasi ini

**B. Petunjuk:**

1. Berikanlah tanda (✓) pada kolom yang disediakan, pilihlah sesuai dengan penilaian Bapak/Ibu.
2. Berikanlah saran yang sesuai dalam pengembangan media *flipbook* dan lingkari opsi yang disediakan pada bagian kesimpulan
3. Keterangan skor untuk menjawab dalam lembar instrument ini adalah sebagai berikut:
  - 4 : Sangat Setuju
  - 3 : Setuju
  - 2 : Tidak Setuju
  - 1 : Sangat Tidak Setuju

No.	Pertanyaan	Skor				Keterangan
		1	2	3	4	
1.	Materi yang disajikan dalam media <i>flipbook</i> sesuai dengan RPS Mata Kuliah Kuliner Nusantara				✓	
2.	Materi yang disajikan sesuai dengan yang terkandung dalam Kompetensi Dasar (KD)				✓	
3.	Materi yang disajikan runtut dengan alur pembelajaran				✓	
4.	Evaluasi sesuai dengan capaian pembelajaran				✓	
5.	Penulisan materi dalam <i>flipbook</i> sesuai dengan format penulisan <i>flipbook</i> dalam pembelajaran				✓	
6.	Bahasa dalam materi <i>flipbook</i> baku sesuai EYD				✓	
7.	Penggunaan kalimat dalam <i>flipbook</i> mudah di pahami				✓	
8.	Sensasi Flipping seperti membuka buku sungguhan				✓	

9.	Sajian materi menarik sehingga meningkatkan pemahaman dalam materi Jajanan Nusantara				✓	
10.	Flipbook mudah diakses				✓	
<b>Perolehan Skor</b>						
<b>Skor Maksimal</b>		40				
<b>Presentase Skor</b>						

**Petunjuk Penskoran:**

Perhitungan presentase skor menggunakan rumus:

$$\frac{\text{perolehan skor}}{\text{skor maksimal}} \times 100\% = \text{Presentase Skor}$$

**Kesimpulan:**

Media pembelajaran flipbook ini dinyatakan:

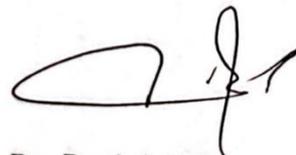
- Layak untuk digunakan tanpa revisi  
 Layak untuk digunakan dengan revisi sesuai saran  
 Tidak layak digunakan

\*(Mohon beri tanda (✓) pada kolom sesuai dengan kesimpulan Bapak/Ibu)

**Kritik dan masukan:**

.....  
 .....

Singaraja, 2 Juni 2025.  
 Penilai,



Dra. Damiati, M.Kes.

NIP. 196502191991032001

**Lampiran 14. Hasil Uji Instrumen Kelayakan Isi *Flipbook* Jajanan Nusantara Pada mata Kuliah Kuliner Nusantara oleh Ahli isi 2**

**Instrumen Kelayakan Isi Media *Flipbook* Jajanan Nusantara Pada Mata Kuliah Kuliner Nusantara**

**A. Pengantar:**

Uji validitas ini berfungsi untuk mendapatkan penilaian bapak/ibu terhadap kelayakan materi dalam suatu media pembelajaran ini akhir kata saya ucapkan terima kasi sudah bersedia mengisi lembar-lembar validasi ini

**B. Petunjuk:**

1. Berikanlah tanda (✓) pada kolom yang disediakan, pilihlah sesuai dengan penilaian Bapak/Ibu.
2. Berikanlah saran yang sesuai dalam pengembangan media *flipbook* dan lingkari opsi yang disediakan pada bagian kesimpulan
3. Keterangan skor untuk menjawab dalam lembar instrument ini adalah sebagai berikut:
  - 4 : Sangat Setuju
  - 3 : Setuju
  - 2 : Tidak Setuju
  - 1 : Sangat Tidak Setuju

No.	Pertanyaan	Skor				Keterangan
		1	2	3	4	
1.	Materi yang disajikan dalam media <i>flipbook</i> sesuai dengan RPS Mata Kuliah Kuliner Nusantara				✓	
2.	Materi yang disajikan sesuai dengan yang terkandung dalam Kompetensi Dasar (KD)				✓	
3.	Materi yang disajikan runtut dengan alur pembelajaran				✓	
4.	Evaluasi sesuai dengan capaian pembelajaran				✓	
5.	Penulisan materi dalam <i>flipbook</i> sesuai dengan format penulisan <i>flipbook</i> dalam pembelajaran				✓	
6.	Bahasa dalam materi <i>flipbook</i> baku sesuai EYD				✓	
7.	Penggunaan kalimat dalam <i>flipbook</i> mudah di pahami				✓	
8.	Sensasi Flipping seperti membuka buku sungguhan				✓	

9.	Sajian materi menarik sehingga meningkatkan pemahaman dalam materi Jajanan Nusantara				✓	
10.	Flipbook mudah diakses				✓	
<b>Perolehan Skor</b>						
<b>Skor Maksimal</b>		40				
<b>Presentase Skor</b>						

**Petunjuk Penskoran:**

Perhitungan presentase skor menggunakan rumus:

$$\frac{\text{perolehan skor}}{\text{skor maksimal}} \times 100\% = \text{Presentase Skor}$$

**Kesimpulan:**

Media pembelajaran flipbook ini dinyatakan:

- Layak untuk digunakan tanpa revisi  
 Layak untuk digunakan dengan revisi sesuai saran  
 Tidak layak digunakan

\*(Mohon beri tanda (✓) pada kolom sesuai dengan kesimpulan Bapak/Ibu)

**Kritik dan masukan:**

Sudah direvisi sesuai masukan

Singaraja,

Penilai,

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

NIP. 196504191990032001

**Lampiran 15. Hasil Uji Instrumen Kelayakan Media Pembelajaran *Flipbook* Jajanan Nusantara Pada mata Kuliah Kuliner Nusantara oleh Ahli Media Pembelajaran 1**

**Instrumen Kelayakan Media Pembelajaran *Flipbook* Jajanan Nusantara  
Pada Mata Kuliah Kuliner Nusantara**

**A. Pengantar:**

Uji validitas ini berfungsi untuk mendapatkan penilaian bapak/ibu terhadap kelayakan materi dalam suatu media pembelajaran ini akhir kata saya ucapkan terima kasi sudah bersedia mengisi lembar-lembar validasi ini

**B. Petunjuk:**

1. Berikanlah tanda (✓) pada kolom yang disediakan, pilihlah sesuai dengan penilaian Bapak/Ibu.
2. Berikanlah saran yang sesuai dalam pengembangan media *flipbook* dan lingkari opsi yang disediakan pada bagian kesimpulan
3. Keterangan skor untuk menjawab dalam lembar instrument ini adalah sebagai berikut:
  - 4 : Sangat Setuju
  - 3 : Setuju
  - 2 : Tidak Setuju
  - 1 : Sangat Tidak Setuju

No.	Pertanyaan	Skor				Keterangan
		1	2	3	4	
1.	Penyajian materi dalam media flipbook sesuai dengan perangkat ajar				✓	
2.	Penyusunan tata letak flipbook rapi				✓	
3.	Penggunaan bahasa sesuai dengan EYD			✓		
4.	Media flipbook yang dibuat sesuai dengan format penulisan buku ajar dalam pembelajaran				✓	
5.	Media flipbook bersifat efisien dalam pembelajaran				✓	
6.	Media flipbook dapat dibaca dipakai berulang kali				✓	

7.	Paduan warna yang digunakan menarik sehingga meningkatkan motivasi belajar mahasiswa			✓	
8.	Desain ilustrasi menunjang suasana pembelajaran			✓	
9.	Kemudahan navigasi dalam penggunaan flipbook				✓
10.	Terdapat sensasi flipping seperti buku sungguhan				✓
<b>Perolehan Skor</b>					
<b>Skor Maksimal</b>		40			
<b>Presentase Skor</b>					

**Petunjuk Penskoran:**

Perhitungan presentase skor menggunakan rumus:

$$\frac{\text{perolehan skor}}{\text{skor maksimal}} \times 100\% = \text{Presentase Skor}$$

**Kesimpulan:**

Media pembelajaran flipbook ini dinyatakan:

- Layak untuk digunakan tanpa revisi  
 Layak untuk digunakan dengan revisi sesuai saran  
 Tidak layak digunakan

\*(Mohon beri tanda (✓) pada kolom sesuai dengan kesimpulan Bapak/Ibu)

**Kritik dan masukan:**

.....  
 .....

Singaraja.

Penilai.



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

NIP. 197309022002122001

**Lampiran 16. Hasil Uji Instrumen Kelayakan Media Pembelajaran *Flipbook* Jajanan Nusantara Pada mata Kuliah Kuliner Nusantara oleh Ahli Media Pembelajaran 2**

**Instrumen Kelayakan Media Pembelajaran *Flipbook* Jajanan Nusantara  
Pada Mata Kuliah Kuliner Nusantara**

**A. Pengantar:**

Uji validitas ini berfungsi untuk mendapatkan penilaian bapak/ibu terhadap kelayakan materi dalam suatu media pembelajaran ini akhir kata saya ucapkan terima kasi sudah bersedia mengisi lembar-lembar validasi ini

**B. Petunjuk:**

1. Berikanlah tanda (✓) pada kolom yang disediakan, pilihlah sesuai dengan penilaian Bapak/Ibu.
2. Berikanlah saran yang sesuai dalam pengembangan media *flipbook* dan lingkari opsi yang disediakan pada bagian kesimpulan
3. Keterangan skor untuk menjawab dalam lembar instrument ini adalah sebagai berikut:
  - 4 : Sangat Setuju
  - 3 : Setuju
  - 2 : Tidak Setuju
  - 1 : Sangat Tidak Setuju

No.	Pertanyaan	Skor				Keterangan
		1	2	3	4	
1.	Penyajian materi dalam media flipbook sesuai dengan perangkat ajar				✓	
2.	Penyusunan tata letak flipbook rapi				✓	
3.	Penggunaan bahasa sesuai dengan EYD				✓	
4.	Media flipbook yang dibuat sesuai dengan format penulisan buku ajar dalam pembelajaran				✓	
5.	Media flipbook bersifat efisien dalam pembelajaran				✓	
6.	Media flipbook dapat dibaca dipakai berulang kali				✓	
7.	Paduan warna yang digunakan menarik sehingga meningkatkan motivasi belajar mahasiswa				✓	
8.	Desain ilustrasi menunjang suasana pembelajaran				✓	

9.	Kemudahan navigasi dalam penggunaan flipbook				✓	
10.	Terdapat sensasi flipping seperti buku sungguhan				✓	

**Petunjuk Penskoran:**

Perhitungan presentase skor menggunakan rumus:

$$\frac{\text{perolehan skor}}{\text{skor maksimal}} \times 100\% = \text{Presentase Skor}$$

**Kesimpulan:**

Media pembelajaran flipbook ini dinyatakan:

- Layak untuk digunakan tanpa revisi
- Layak untuk digunakan dengan revisi sesuai saran
- Tidak layak digunakan

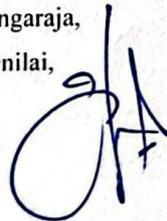
\*(Mohon beri tanda lingkaran pada nomor sesuai dengan kesimpulan Bapak/Ibu)

**Kritik dan masukan:**

- Tambahkan petunjuk pada video
- Tambahkan petunjuk pada teks format

Singaraja,

Penilai,



I Nengah Eka Mertayasa, S.Pd., M.Pd.

NIP. 1995030220190310006

**Instrumen Kelayakan Media Pembelajaran *Flipbook* Jajanan Nusantara  
Pada Mata Kuliah Kuliner Nusantara**

**A. Pengantar:**

Uji validitas ini berfungsi untuk mendapatkan penilaian bapak/ibu terhadap kelayakan materi dalam suatu media pembelajaran ini akhir kata saya ucapkan terima kasi sudah bersedia mengisi lembar-lembar validasi ini

**B. Petunjuk:**

1. Berikanlah tanda (✓) pada kolom yang disediakan, pilihlah sesuai dengan penilaian Bapak/Ibu.
2. Berikanlah saran yang sesuai dalam pengembangan media *flipbook* dan lingkari opsi yang disediakan pada bagian kesimpulan
3. Keterangan skor untuk menjawab dalam lembar instrument ini adalah sebagai berikut:
  - 4 : Sangat Setuju
  - 3 : Setuju
  - 2 : Tidak Setuju
  - 1 : Sangat Tidak Setuju

No.	Pertanyaan	Skor				Keterangan
		1	2	3	4	
1.	Penyajian materi dalam media flipbook sesuai dengan perangkat ajar				✓	
2.	Penyusunan tata letak flipbook rapi				✓	
3.	Penggunaan bahasa sesuai dengan EYD				✓	
4.	Media flipbook yang dibuat sesuai dengan format penulisan buku ajar dalam pembelajaran				✓	
5.	Media flipbook bersifat efisien dalam pembelajaran				✓	
6.	Media flipbook dapat dibaca dipakai berulang kali				✓	
7.	Paduan warna yang digunakan menarik sehingga meningkatkan motivasi belajar mahasiswa				✓	
8.	Desain ilustrasi menunjang suasana pembelajaran				✓	

9.	Kemudahan navigasi dalam penggunaan flipbook					✓	
10.	Terdapat sensasi flipping seperti buku sungguhan					✓	
<b>Perolehan Skor</b>		<b>40</b>					
<b>Skor Maksimal</b>		<b>40</b>					
<b>Presentase Skor</b>		<b>100</b>					

**Petunjuk Penskoran:**

Perhitungan presentase skor menggunakan rumus:

$$\frac{\text{perolehan skor}}{\text{skor maksimal}} \times 100\% = \text{Presentase Skor}$$

**Kesimpulan:**

Media pembelajaran flipbook ini dinyatakan:

- Layak untuk digunakan tanpa revisi
- Layak untuk digunakan dengan revisi sesuai saran
- Tidak layak digunakan

\*(Mohon beri tanda lingkaran pada nomor sesuai dengan kesimpulan Bapak/Ibu)

**Kritik dan masukan:**

Semua masukan dan saran telah dikerjakan dengan baik

Singaraja,

Penilai,



I Nengah Eka Mertayasa, S.Pd., M.Pd.

NIP. 1995030220190310006

**Lampiran 17. Hasil Uji Instrumen Kelayakan Desain Pembelajaran *Flipbook* Jajanan Nusantara Pada mata Kuliah Kuliner Nusantara oleh Ahli Desain Pembelajaran 1**

**Instrumen Kelayakan Desain Pembelajaran Media *Flipbook* Jajanan Nusantara Pada Mata Kuliah Kuliner Nusantara**

**A. Pengantar:**

Uji validitas ini berfungsi untuk mendapatkan penilaian bapak/ibu terhadap kelayakan materi dalam suatu media pembelajaran ini akhir kata saya ucapkan terima kasi sudah bersedia mengisi lembar-lembar validasi ini

**B. Petunjuk:**

1. Berikanlah tanda (✓) pada kolom yang disediakan, pilihlah sesuai dengan penilaian Bapak/Ibu.
2. Berikanlah saran yang sesuai dalam pengembangan media *flipbook* dan lingkari opsi yang disediakan pada bagian kesimpulan
3. Keterangan skor untuk menjawab dalam lembar instrument ini adalah sebagai berikut:
  - 4 : Sangat Setuju
  - 3 : Setuju
  - 2 : Tidak Setuju
  - 1 : Sangat Tidak Setuju

No,	Pertanyaan	Skor				Keterangan
		1	2	3	4	
1.	Musik latar yang digunakan mampu mendukung suasana belajar				✓	
2.	Lebar tata letak video dapat disaksikan dengan jelas				✓	
3.	Media flipbook mempermudah kegiatan belajar mengajar materi Jajanan Nusantara				✓	
4.	Media flipbook ini memberi variasi pembelajaran pada mata kuliah Kuliner Nusantara				✓	
5.	Media flipbook membuat pembelajaran Jajanan Nusantara fleksibel				✓	
6.	Media flipbook ini mudah digunakan tanpa perlu instal aplikasi tambahan				✓	
7.	Ukuran huruf dalam flipbook Jajanan Nusantara terbaca dengan jelas				✓	
8.	Contoh gambar terlihat jelas untuk mendukung materi ajar				✓	

9.	Visual dalam video terlibat jelas untuk mendukung materi ajar			✓		
10.	Audio dalam video terdengar jelas untuk mendukung materi ajar				✓	
11.	Tampilan desain flipbook Jajanan Nusantara menarik			✓		
<b>Perolehan Skor</b>		42				
<b>Skor Maksimal</b>		44				
<b>Presentase Skor</b>		95,45				

**Petunjuk Penskoran:**

Perhitungan presentase skor menggunakan rumus:

$$\frac{\text{perolehan skor}}{\text{skor maksimal}} \times 100\% = \text{Presentase Skor}$$

**Kesimpulan:**

Media pembelajaran flipbook ini dinyatakan:

- Layak untuk digunakan tanpa revisi
- Layak untuk digunakan dengan revisi sesuai saran
- Tidak layak digunakan

\*(Mohon beri tanda (✓) pada kolom sesuai dengan kesimpulan Bapak/Ibu)

**Kritik dan masukan:**

1. Pada kata pengantar, kata penyusun sebaiknya diganti penulis
2. Ada beberapa yang salah penulisan, di cek kembali
3. Perhatikan penulisan penomeran,
4. Link video pada halaman 29, 34, 37, 38 sudah tidak tersedia
5. Jajanan tamedok halaman 32, eurimoo hal 44 sebaiknya diisi video cara pembuatanya
6. Pada kahoot tidak ada soal evaluasinya
7. Pada table of contents tambahkan cover dan biografi penulis

Singaraja, 25 Mei 2022

Penilai,

Dr. Made Diah Agendari S.Pd., M.Pd

NIP. 197403162006042001

**Lampiran 18. Hasil Uji Instrumen Kelayakan Media Pembelajaran *Flipbook* Jajanan Nusantara Pada mata Kuliah Kuliner Nusantara oleh Ahli Desain Pembelajaran 2**

**Instrumen Kelayakan Desain Pembelajaran Media *Flipbook* Jajanan Nusantara Pada Mata Kuliah Kuliner Nusantara**

**A. Pengantar:**

Uji validitas ini berfungsi untuk mendapatkan penilaian bapak/ibu terhadap kelayakan materi dalam suatu media pembelajaran ini akhir kata saya ucapkan terima kasi sudah bersedia mengisi lembar-lembar validasi ini

**B. Petunjuk:**

1. Berikanlah tanda (✓) pada kolom yang disediakan, pilihlah sesuai dengan penilaian Bapak/Ibu.
2. Berikanlah saran yang sesuai dalam pengembangan media *flipbook* dan lingkari opsi yang disediakan pada bagian kesimpulan
3. Keterangan skor untuk menjawab dalam lembar instrument ini adalah sebagai berikut:
  - 4 : Sangat Setuju
  - 3 : Setuju
  - 2 : Tidak Setuju
  - 1 : Sangat Tidak Setuju

No.	Pertanyaan	Skor				Keterangan
		1	2	3	4	
1.	Musik latar yang digunakan mampu mendukung suasana belajar				✓	
2.	Lebar tata letak video dapat disaksikan dengan jelas			✓		
3.	Media flipbook mempermudah kegiatan belajar mengajar materi Jajanan Nusantara				✓	
4.	Media flipbook ini memberi variasi pembelajaran pada mata kuliah Kuliner Nusantara				✓	
5.	Media flipbook membuat pembelajaran Jajanan Nusantara fleksibel				✓	
6.	Media flipbook ini mudah digunakan tanpa perlu instal aplikasi tambahan				✓	
7.	Ukuran huruf dalam flipbook Jajanan Nusantara terbaca dengan jelas			✓		
8.	Contoh gambar terlihat jelas untuk mendukung materi ajar			✓		

9.	Visual dalam video terlibat jelas untuk mendukung materi ajar				✓	
10.	Audio dalam video terdengar jelas untuk mendukung materi ajar				✓	
11.	Tampilan desain flipbook Jajanan Nusantara menarik			✓		
<b>Perolehan Skor</b>						
<b>Skor Minimal</b>		44				
<b>Presentase Skor</b>						

**Petunjuk Penskoran:**

Perhitungan presentase skor menggunakan rumus:

$$\frac{\text{perolehan skor}}{\text{skor maksimal}} \times 100\% = \text{Presentase Skor}$$

**Kesimpulan:**

Media pembelajaran flipbook ini dinyatakan:

- Layak untuk digunakan tanpa revisi
- Layak untuk digunakan dengan revisi sesuai saran
- Tidak layak digunakan

\*(Mohon beri tanda lingkaran pada nomor sesuai dengan kesimpulan Bapak/Ibu)

**Kritik dan masukan:**

- perbaiki penulisan agar rapi  
- margin dan tata letak diperbaiki

Singaraja, 20 Mei 2025

Penilai,



I Ketut Andika Pradnyana, S.Pd., M.Pd.

NIP. 199603142024061003

**Instrumen Kelayakan Desain Pembelajaran Media *Flipbook* Jajanan Nusantara  
Pada Mata Kuliah Kuliner Nusantara**

**A. Pengantar:**

Uji validitas ini berfungsi untuk mendapatkan penilaian bapak/ibu terhadap kelayakan materi dalam suatu media pembelajaran ini akhir kata saya ucapkan terima kasi sudah bersedia mengisi lembar-lembar validasi ini

**B. Petunjuk:**

1. Berikanlah tanda (✓) pada kolom yang disediakan, pilihlah sesuai dengan penilaian Bapak/Ibu.
2. Berikanlah saran yang sesuai dalam pengembangan media *flipbook* dan lingkari opsi yang disediakan pada bagian kesimpulan
3. Keterangan skor untuk menjawab dalam lembar instrument ini adalah sebagai berikut:
  - 4 : Sangat Setuju
  - 3 : Setuju
  - 2 : Tidak Setuju
  - 1 : Sangat Tidak Setuju

No,	Pertanyaan	Skor				Keterangan
		1	2	3	4	
1.	Musik latar yang digunakan mampu mendukung suasana belajar				✓	
2.	Lebar tata letak video dapat disaksikan dengan jelas				✓	
3.	Media flipbook mempermudah kegiatan belajar mengajar materi Jajanan Nusantara				✓	
4.	Media flipbook ini memberi variasi pembelajaran pada mata kuliah Kuliner Nusantara				✓	
5.	Media flipbook membuat pembelajaran Jajanan Nusantara fleksibel				✓	
6.	Media flipbook ini mudah digunakan tanpa perlu instal aplikasi tambahan				✓	
7.	Ukuran huruf dalam flipbook Jajanan Nusantara terbaca dengan jelas				✓	
8.	Contoh gambar terlihat jelas untuk mendukung materi ajar				✓	

9.	Visual dalam video terlibat jelas untuk mendukung materi ajar				✓	
10.	Audio dalam video terdengar jelas untuk mendukung materi ajar				✓	
11.	Tampilan desain flipbook Jajanan Nusantara menarik				✓	
<b>Perolehan Skor</b>						
<b>Skor Minimal</b>		44				
<b>Presentase Skor</b>						

**Petunjuk Penskoran:**

Perhitungan presentase skor menggunakan rumus:

$$\frac{\text{perolehan skor}}{\text{skor maksimal}} \times 100\% = \text{Presentase Skor}$$

**Kesimpulan:**

Media pembelajaran flipbook ini dinyatakan:

- Layak untuk digunakan tanpa revisi  
 Layak untuk digunakan dengan revisi sesuai saran  
 Tidak layak digunakan

\*(Mohon beri tanda lingkaran pada nomor sesuai dengan kesimpulan Bapak/Ibu)

**Kritik dan masukan:**

.....  
.....

Singaraja, 26 Mei 2021

Penilai,



I Ketut Andika Pradnyana, S.Pd., M.Pd.

NIP. 199603142024061003

**Lampiran 19. Kuisisioner G-form Respon Mahasiswa terhadap *Flipbook* Jajanan Nusantara**

Pernyataan	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	
Media <i>flipbook</i> Jajanan Nusantara meningkatkan pemahaman saya dalam mempelajari materi Jajananan Nusantara	4	4	4	4	3	3	3	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	3	4	4	
Media <i>Flipbook</i> Jajanan Nusantara memberikan saya pengalaman belajar yang menyenangkan	4	3	4	4	3	4	4	4	4	4	3	4	4	4	3	4	4	3	4	3	4	4	3	4	4	4	4	3	4	4	
Media <i>Flipbook</i> Jajanan Nusantara membangkitkan kreativitas saya dalam belajar	4	4	4	3	3	3	3	4	4	4	3	3	4	4	4	4	4	4	3	4	3	4	3	3	4	4	4	4	3	4	3
Minat dan motivasi belajar saya meningkat setelah menggunakan <i>flipbook</i> Jajanan Nusantara	4	3	4	4	3	3	4	4	4	4	3	3	4	4	4	3	4	4	4	3	4	3	3	4	4	4	4	3	4	3	
Hal abstrak yang terlintas saat belajar dapat terbantu dengan adanya gambar pada <i>flipbook</i>	4	4	4	4	3	4	3	4	4	4	3	3	4	4	3	3	4	4	4	3	4	4	3	4	4	4	4	3	4	3	
Media <i>Flipbook</i> memberikan saya kesan belajar yang positif dan menyenangkan	4	4	4	3	3	3	3	4	4	4	3	3	4	3	4	3	4	3	4	3	4	4	3	3	3	4	4	4	3	4	3
Tampilan audio dan video pada <i>flipbook</i> menambah kejelasan materi Jajanan Nusantra	4	4	4	4	3	4	3	3	4	4	4	3	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	4	3	4	4	3	4	4

Paduan warna yang diterapkan pada <i>flipbook</i> menarik sehingga mengunggah semangat belajar saya	4	4	4	4	3	3	3	3	4	4	3	4	4	4	4	4	4	3	4	3	4	4	3	3	3	4	4	3	4	3	
Bahasa yang digunakan mampu membuat saya paham dalam mempelajari Jajanan Nusantara	4	4	4	4	3	4	4	3	4	4	3	3	4	3	4	3	4	4	4	3	4	3	3	3	3	4	4	3	3	4	
Penyajian materi dalam <i>flipbook</i> membuat saya mudah memahami materi Jajanan Nusantara	4	4	4	4	3	3	3	3	4	4	3	3	4	3	4	3	4	3	4	3	4	3	3	3	3	4	4	3	4	4	
<b>Total</b>	<b>40</b>	<b>38</b>	<b>40</b>	<b>38</b>	<b>30</b>	<b>34</b>	<b>33</b>	<b>36</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>31</b>	<b>33</b>	<b>40</b>	<b>36</b>	<b>38</b>	<b>35</b>	<b>40</b>	<b>35</b>	<b>40</b>	<b>30</b>	<b>40</b>	<b>30</b>	<b>33</b>	<b>33</b>	<b>33</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>30</b>	<b>33</b>	<b>33</b>	
<b>TOTAL</b>	<b>1.090</b>																														
<b>Presentase</b>																															



## Lampiran 20. Materi *flipbook* Jajanan Nusantara

### A. Pengertian Jajanan Nusantara

Jajanan Nusantara didefinisikan yang berarti makanan ringan yang merupakan bagian integral dari tradisi kuliner dari berbagai daerah. Indonesia merupakan negara kepulauan yang memiliki keanekaragaman budaya, salah satu keanekaragaman budaya di Indonesia yang harus dilestarikan adalah budaya kuliner atau biasanya dikenal dengan nama budaya kuliner tradisional Nusantara (Wibowo et al., 2024). Jajanan nusantara memiliki makna kultural, sejarah, dan sosial yang mendalam. Jajanan Nusantara merupakan salah satu komponen penting dalam wisata kuliner Indonesia, bukan saja karena jajanan tradisional mempunyai rasa yang khas atau unik, warna dan penampilannya, melainkan juga karena jajanan tradisional sangat erat dengan unsur - unsur simbolisme atau perlambangan dalam suatu daerah (Permata Sari, 2018). Pada saat ini jajanan tradisional Indonesia merupakan makanan yang telah mengalami perbaikan dan perubahan perkembangan yaitu dengan pemberian beras, singkong, jagung dan bahan pembantu lainnya untuk menunjang rasa, tekstur, aroma dan bentuk, maka jajanan tersebut dapat dikatakan bergizi Candra et al., (2022).

### B. Klasifikasi Jajanan Daerah Nusantara

Dalam jajanan nusantara terbagi menjadi dua yaitu jajanan basah dan kering, menurut Nahak, (2019) Jajanan tradisional dikategorikan berdasarkan kadar airnya yang terbagi menjadi dua yaitu:

#### 1. Kue basah

Kue basah mempunyai tekstur yang empuk, lembut dan basah. Kue basah tidak dapat bertahan lama hanya dapat bertahan beberapa hari saja. Kue basah biasanya dimasak dengan menggunakan Teknik pengolahan dikukus, direbus, ataupun digoreng. Kue basah dapat kita temui di pasar tradisional. Kue basah biasanya dapat dibungkus dengan menggunakan daun pisang ataupun daun kelapa. Kue basah biasanya didominasi dengan rasa manis, gurih serta menggunakan bahan alami seperti tepung beras, tepung ketan, gula merah, santan dan berbagai jenis daun aromatik. Kue basah biasanya memiliki klasifikasi berdasarkan beberapa aspek yaitu:

a) Berdasarkan bahan utama

Biasanya kebanyakan dari kue basah fondasi utama menggunakan beberapa bahan yaitu:

1. Tepung beras

Tepung beras biasanya menjadi salah satu fondasi utama dari banyak kue basah tradisional karena menghasilkan tekstur yang lembut namun sedikit berbutir

2. Tepung ketan

Tepung ketan peran dalam pembuatan kuee basah tradisional karena menghasilkan tekstur kenyal dan lengket. Sehingga kombinasi tepung beras dan tepung ketan menciptakan keseimbangan tekstur

3. Sagu

Sagu memberikan tekstur yang kenyal dan transparan setelah dimasak.

b) Berdasarkan metode pengolahan

Ada beberapa cara identik dengan pengolahan pada jajanan basah, yaitu:

1. Dikukus (*Steamed*)

Metode paling umum untuk kue basah sehingga menghasilkan tekstur lembut dan mempertahankan kelembaban dari jajanan basah. Contoh: Putu Ayu, klepon, lupis dan kue mangkok.

2. Direbus (*Boiled*)

Biasanya metode ini gunakana untuk jajanan yang memiliki bentuk bola atau silinder serta perlu dimatangkan di dalam air mendidih. Contoh: cenil, biji salak, dan bubur sumsum.

3. Dipanggang (*Grilled*)

Beberapa kue basah tradisional dipanggang atau dibakar diatas

bara api dengan menggunakan wajan datar. Contoh: serabi dan bandros.

## 2. Kue Kering

Kue kering mempunyai tekstur yang kering dan memiliki kadar air yang sedikit, sehingga dapat bertahan lama bila disimpan. Kue kering biasanya dimasak dengan menggunakan teknik pengolahan digoreng dan dibakar. Kue kering dapat disajikan dengan *snack* atau teman minum terbaik pada pagi atau sore hari dengan mempunyai rasa yang manis dan gurih. Kue kering biasanya memiliki klasifikasi berdasarkan beberapa aspek yaitu:

### a) Berdasarkan bahan utama

#### 1. Tepung terigu

Bahan merupakan salah satu paling umum untuk kue kering modern dan ada beberapa adaptasi tradisional, menghasilkan tekstur yang renyah dan ringan.

#### 2. Tepung tapioca

Tepung tapioka digunakan biasanya pada kue kering karena menghasilkan rasa gurih, manis sehingga cenderung rapuh dan kering.

#### 3. Kacang-kacangan

Kacang tanah, kacang mede, dan lainnya sering digunakan untuk menjadi bahan utama atau memeberikan rasa dan tekstur khas.

### b) Berdasarkan teknik pengolahan jajanan kering, yaitu:

#### 1. Dipanggang (*Baked*)

Metode utama untuk menghasilkan kue kering dengan tekstur renyah dan kadar air rendah. Contoh: kue bangkit, kue lumpur, bingka.

#### 2. Digoreng (*Fried*)

Beberapa jajanan kering tradisional diolah dengan cara digoreng

sehingga menghasilkan jajanan yang renyah, gurih serta awet.  
Contoh: rengginang, jalangkote dan emping.

### 3. Dijemur/ pengeringan alami

Teknik pengolahan ini biasanya lain untuk pengawetan.  
Sehingga menghasilkan tekstur kaku sebelum digoreng.  
Contoh: sale pisang, manco, dan rengginang.

## B. Jenis – Jenis Jajanan Khas Daerah Nusantara

Secara umum, jajanan nusantara memiliki ragam jajanan, penuh rasa, dan memperkenalkan kekayaan serta alam yang ada di Indonesia dari Sabang hingga Merauke. Jenis-jenis jajanan khas daerah mengarah pada makanan ringan atau camilan yang berasal dari berbagai daerah-daerah di Indonesia. Jajanan khas daerah nusantara memiliki variasi rasa mulai dari rasa manis, gurih, pedas, hingga asam yang mencerminkan dengan perpaduan daerah yang ada di setiap daerah Sabang hingga Merauke. Dengan memiliki cita rasa, bahan dan cara pengolahan yang khas dengan tradisi budaya serta sumber daya alam pada masing-masing daerah.

### 1. Sumatera

Jajanan nusantara khas daerah sumatera mencerminkan kekayaan budaya serta penggunaan rempah dan santan. Dengan memiliki karakteristik rasa yang lebih kaya dan berani dalam bumbu serta rempah, penggunaan santan dan rempah yang melimpah, tekstur yang padat, legit dan kenyal. Jajanan khas sumatera ini ada cara penyajian tradisionalnya dengan menggunakan daun atau Loyang yang sudah disusun daun pisang atau daun rumbia.

#### a. Lappet

Lappet adalah makanan khas batak yang menggunakan tepung beras dan tepung ketan yang dicampur dengan kelapa. Dengan diisi dengan gula merah legit dan lumer.

#### b. Benjak Enjak

Jajanan ini berasal dari Lampung yang biasanya digunakan untuk menjamu tamu yang datang ke rumah. Bahan dasar kudapan ini adalah beras ketan, pisang raja yang sudah tua.

c. Keukarah

Jajanan ini berasal dari Aceh dengan campuran tepung dan santan berbentuk lembing dengan ukuran yang besar. Jajanan ini memiliki rasa manis dan renyah kue ini biasa disebut dengan kue sarang burung (eumpueng miriek).

d. Kue Bangkit

Kue bangkit merupakan kue yang menggunakan bahan dasar tepung sago. Kue bangkit memiliki rasa yang manis dan aroma jahe yang khas. Kata bangkit merujuk pada bentuk yang 2x lebih besar ketika dipanggang.

e. Bika Ambon

Bika Ambon berasal dari Medan, Sumatera Utara. Pembuatan bika memerlukan fermentasi sebelum dipanggang sehingga menghasilkan tekstur yang unik, bika ambon salah satu jajanan basah yang memiliki jarring-jarring pada bagian dalam.

2. Jawa

Jajanan nusantara khas daerah Jawa biasanya memiliki ciri khas tersendiri yang dimana mencerminkan dengan budaya, selera masyarakat Jawa serta bahan yang digunakan. Ada beberapa karakteristik utama dari jajanan khas daerah Jawa seperti rasa yang dominan manis, bahan yang digunakan alami sehingga mudah ditemukan, tekstur lembut dan kenyal.

a. Klepon

Klepon singkatan dari kanti lelaku pesti ono yang merupakan jenis kue yang berbentuk bulat berwarna hijau dengan taburan parutan kelapa di atasnya. Kue ini bertekstur kenyal. Ciri khas dari klepon ini terdapat isian gula merah cair.

b. Gethuk

Makanan khas Magelang dengan menggunakan bahan dasar singkong atau ketela yang direbus kemudian ditumbuk halus, karena pada zaman dulu sulit menemukan beras sehingga singkong menjadi alternatif sebagai makanan pokok, gethuk dikreasikan dengan menambah

pewarna dan menambahkan rasa manis dan asin dalam proses pembuatan. Gethuk biasanya disajikan dengan menggunakan parutan kelapa sebagai *topping*.

c. Serabi

Serabi merupakan jajanan khas Solo, Jawa Tengah. Serabi menggunakan bahan utama yaitu adonan tepung beras. Dengan ciri khas masak yang tidak biasa digunakan yaitu menggunakan merupakan jajanan khas Jawa Tengah, Semarang dengan menggunakan bahan dasar tepung beras.

d. Putu Ayu

Kue putu ayu merupakan kue basah yang memiliki tekstur yang sangat lembut dan beraroma pandan, biasanya kue putu ayu adapada acara penting seperti khitanan dan cantik”.

e. Onde – onde

Onde -onde merupakan jajanan khas Mojokerto, Jawa Timur. Adonan yang terbuat dari tepung ketan, yang memiliki bentuk bulat, warna keemasan dan taburan wijen diatasnya. Biasanya onde – onde berisi kacang hijau yang sudah di haluskan.

### 3. Kalimantan

Ciri khas dari jajanan nusantara khas daerah Kalimantan yaitu dimana bahan yang digunakan berasal dari hutan dan sungai sehingga cara pengolahan tradisional masih tetap lestari hingga kini. Karakteristik dari jajanan nusantara Kalimantan yaitu rasa yang didominasi dengan rasa manis dan gurih, gula merah, santan dan kelapa merupakan bahan yang selalu ada.

a. Kue sari muka

Kue yang berasal dari Kalimantan selatan nama kue ini bersal dari kata lain yaitu sari dari pohon dikenal dengan kue ketan sari kaya gula merah, jajan ini merupakan jajanan basah dari suku banjar.

b. Bingka barandam

Bingka barandam berasal dari banjar, Kalimantan selatan. Kue ini disajikan dalam bentuk berendam atau barandam didalam kuah gula kue ini betekstur bolu lembut. Dengan menggunakan bahan dasar tepung terigu.

c. Chai kue

Chai kue atau yang biasa disebut choipan artinya kue yang berisikan sayuran, choipan ini dikenal beberapa daerah seperti bangka belitung dan kalimantan barat. memiliki bahan dasar tepung beras sebagai kulit tipis khas dari choipan, dengan menggunakan teknik kukus sebelum disajikan.

d. Kue Puracit

Kue puracit berasal dari Kalimantan Selatan, Banjar. Kue ini biasa disajikan dengan kuah santan yang dicampur dengan gula merah. Tampilan kue ini mirip dengan putu mayang tetapi puracit umumnya bewarna putih, serta terlihat lebih kecil seperti bihun.

e. Amparan Tatak

Amparan Tatak yang berati “lapisan yang dihamparkan” merupakan Jajanan Daerah khas Banjarmasin, Kalimantan Selatan. Kue ini termasuk jajanan basah yang menggunakan bahan utama tepung beras dan

#### 4. Sulawesi

Jajanan khas Sulawesi memiliki karakteristik yang unik karena memiliki perpaduan budaya lokal dan luar. Dengan perpaduan rasa yang manis gurih atau bahkan sedikit asin, bahan pokok menggunakan ketan, pisang dan kelapa, dengan memiliki tekstur yang padat dan legit.

a. Taripang

Nama lainnya lemo-lemo atau kukis kelapa yang merupakan salah satu kue tradisional yang berasal dari bugis-Makassar. Kue ini dikenal dengan tekstur kenyal dengan rasa manis dan gurih. Bahan dasar jajanan ini adalah ketan.

b. Jalangkote

Jalangkote merupakan jajanan khas Sulawesi Selatan, jajanan ini mirip dengan pastel namu yang membedakan adalah kulit yang lebih tipis dan biasanya jalangkote menggunakan renpah berupa pala dan jintan.

c. Kue Tetu

Kue tetu yang artinya perahu yang disajikan dengan daun pisang yang dibentuk seperti perahu. Kudapan ini biasa pada acara-acara Sulawesi Barat. Kue perahu ini memiliki rasa gurih dan manis

d. Panada

Panada merupakan makanan khas Manado, bentuk panada sangat mirip dengan jalangkote tetapi bahan serta isian yang menjadi perbedaannya, pana berisikan ikan cakalang dan parutan papaya, sehingga memiliki rasa yang pedas.

5. Nusa Tenggara Barat (NTB)

Jajanan nusantara khas daerah Nusa Tenggara Barat memiliki perpaduan budaya lokal, islam serta pengaruh dari jawa dan bali. Memiliki karakteristik rasa yang manis dan gurih, bahan yang digunakan menggunakan pokok lokal dan sederhana

a. Tameredok

Jajanan tradisional khas Lombok yang berasal dari daerah Sakra. Tameredok merupakan jajanan budaya suku sasak yang dimana menggunakan bahan utama yaitu tepung ketan

b. Kue Cerorot

kue cerorot berasal dari lombok dengan menggunakan bahan dasar santan, tepung, dan dicampurkan dengan gula merah sehingga kue ini memiliki karakter rasa yang manis.

c. Kue Tarek

Kue tarek merupakan jajanan nusantara yang berasal dari Lombok atau Nusa Tenggara Barat (NTB), kue renyah yang berbentuk bunga, kue tarek memiliki tekstur yang renyah dengan menggunakan bahan dasar tepung beras. Pada umumnya jajanan NTB memiliki tekstur kenyal yang

berasal dari ketan atau tepung ketan dan lembut yang bersal dari santan dan gula.

d. Kue Putri Mandi

Kue putri mandi berasal dari Sumbawa, Nusa Tenggara Barat. Biasanya disajikan pada acara khusus atau perayaan meriah. Bentuknya mirip dengan bugis tetapi yang membedakan adalah penyajiannya dengan menggunakan piring/cup dan disirami santan.

e. Jaje Tujak

Jaje Tujak atau biasa disebut Jajanan Tumbuk. Jajanan ini biasa disajikan saat lebaran hari raya idul fitri atau idul adha karena dibuat hanya dalam keadaan suci (tidak haid), dengan menggunakan bahan dasar ketan, kelapa parut dan gula merah.

6. **Nusa Tenggara Timur (NTT)**

Jajanan nusantara khas NTT memiliki ciri-citi yang mencerminkan gaya hidup masyarakat agraris dan nelayan dengan kuatnya berbagai suku seperti suku sabu, rote, dan flores. Karakteristik dari jajanan nusantara khas daerah NTT yaitu menggunakan bahan lokal yang kuat dan sederhana dengan mengandalkan pahan lokal yang tahan lama dan mudah diolah, tekstur kasar dan padat karan biasanya menggunakan bahan dasar seperti jagung dan singkong, lebih tahan lama dan praktis. Cita rasa yang dominan manis dan gurih sehingga tidak telalu kompleks dalam bumbu.

a. Kue Cucur eosan

kue cucur berasal dari Nusa Tenggara Timur, dengan menggunakan bahan utam dari air gula asli dan dicapur dengan tepung beras. Jajanan khas ini dinikmati secara turun temurun oleh warga Oesao, Kabupaten Kupang

b. Kue Jawada

Kue Jawada atau biasa disebut Kue Rambut karena menyerupai dengan rambut, jajanan khas Pulau Flores dan Pulau Alor yang biasanya dihidangkan pada saat acara istimewa maupun upacara adat. Terbuat

dari bahan dasar tepung beras dan pati jagung dengan rasa manis dari gula pasir.

c. Kue Lekun

Kue lekun merupakan kue adat yang berasal dari wilayah Maumere Kabupaten Sikka, Flores, Nusa Tenggara Timur. Lekun olahan tepung beras yang dimasukan kedalam bambu lalu di panggang menggunakan bara api.

d. Roti Kompyang

Roti kompyang atau kompia ini merupakan Jajanan khas Labuan Bajo, Flores, Nusa Tenggara Timur. Bentuknya bulat pipih memiliki tekstur yang renyah dan beraroma wijen yang kuat. Roti ini sering dihidangkan Bersama roti dan teh.

7. Papua

Jajanan nusantara khas papua biasanya sebagian besar menggunakan bahan dasar sagu karena sagu merupakan bahan pokok utama masyarakat papua, biasanya rasa yang mendominasi adalah netral dan gurih sehingga jajanan papua biasanya tidak terlalu manis, memiliki tekstur yang padat, kenyal dan tahan lama karena biasa tidak menggunakan bahan pengawet sehingga tahan lama secara alami.

a. Kue lempeng sagu

Salah satu jajanan tradisional khas papua yang terbuat dari bahan dasar tepung sagu, kelapa dan gula merah. Kue ini memiliki tekstur yang kenyal dan padat. Biasanya disajikan dengan cara dipanggang atau dibakar dalam bentuk pipih atau bulat menggunakan daun pisang sehingga memiliki aroma yang khas.

b. Kue lontar

Kue lontar memiliki bentuk seperti mangkuk dan bentuknya tak ada berbeda dengan pie susu. Pada umumnya kue ini dibuat dengan menggunakan cetakan berukuran 20 sentimeter, tetapi ada juga kue yang dibuat dengan menggunakan diameter 8cm. biasanya jajanan bagian Indonesia timur menggunakan bahan utama sagu, namun kue lontar ini tidak menggunakan sagu tetapi hanya tepung terigu.

c. Abon Gulung

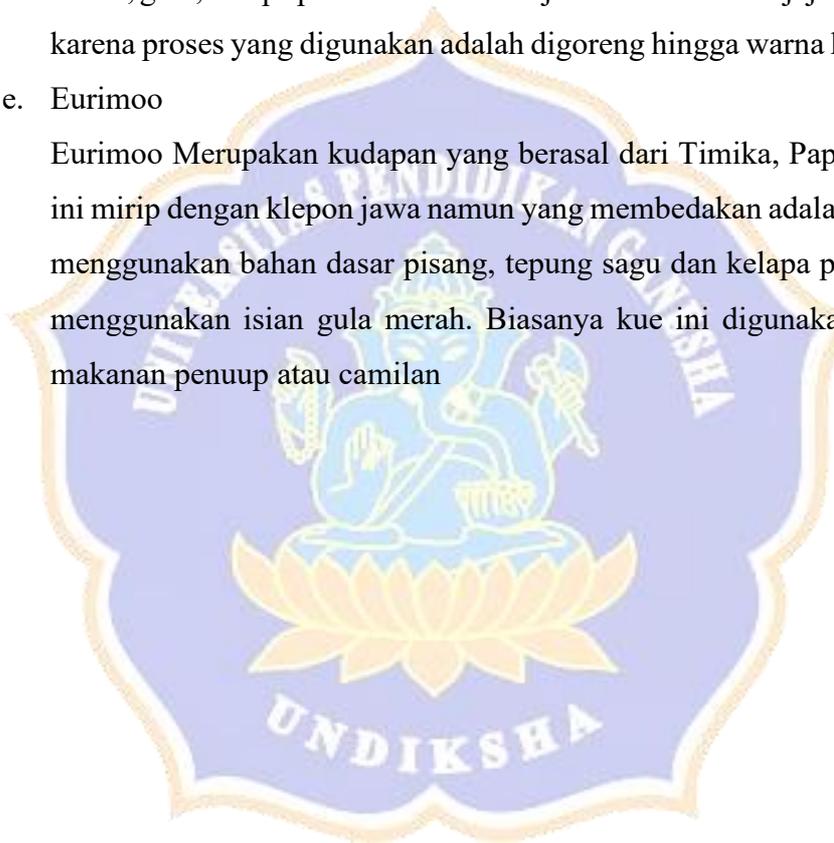
Abon gulung merupakan jajana khas dari Manokwari, Papua Barat. Menggunakan bahan utama yaitu abon sapi dengan digulung menggunakan roti. Dinamakan abon gulung karena jajanan ini menggunakan abon dalam jumlah banyak yang dibungkus dengan roti.

d. Kue Dadar Sagu

Kue dadar sagu atau sinyole merupakan camilan yang terbuat dari tepung sagu, selain itu kue dadar sagu biasa diisi dengan menggunakan bahan, gula, kelapa parut dan kenari. Jajanan ini termasuk jajanan kering karena proses yang digunakan adalah digoreng hingga warna keemasan.

e. Eurimoo

Eurimoo Merupakan kudapan yang berasal dari Timika, Papua. Jajana ini mirip dengan klepon jawa namun yang membedakan adalah eurimoo menggunakan bahan dasar pisang, tepung sagu dan kelapa parut tanpa menggunakan isian gula merah. Biasanya kue ini digunakan sebagai makanan penutup atau camilan



## RIWAYAT HIDUP



Fayzaluna Putri Sadifa lahir di Tangerang pada tanggal 28 Juni 2003. Penulis lahir dari pasangan Tia Fatia dan Dedi. Penulis berkembangsaan Indonesia dan memeluk keyakinan agama Islam. Penulis berasal dari Kota Tangerang, Provinsi Banten. Penulis menyelesaikan pendidikan sekolah dasar di SDN 5 Kota Tangerang dan lulus pada tahun 2015. Kemudian melanjutkan pendidikan ke jenjang sekolah menengah pertama di SMPN 2 Kota Tangerang dan lulus pada tahun 2018. Dilanjutkan ke jenjang pendidikan sekolah menengah atas di SMAN 4 Kota Tangerang dan lulus pada tahun 2021. Pada tahun 2021 penulis melanjutkan pendidikan ke jenjang perguruan tinggi di Universitas Pendidikan Ganesha dengan mengambil program studi S1 Pendidikan Vokasional Seni Kuliner.

