

**PENGEMBANGAN MEDIA PEMBELAJARAN
POWERPOINT INTERAKTIF BERBASIS *CANVA*
UNTUK MATERI HIDANGAN ASIA TENGGARA
PADA MATA KULIAH KULINER ASIA**

SKRIPSI

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



**Oleh
Putu Puspa Utami
NIM 2115081002**

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

Pembimbing II,



Dra. Damiati, M.Kes
NIP. 196502191991032001

Skripsi oleh Putu Puspa Utami ini
telah dipertahankan di depan dewan penguji
pada tanggal 31 Juli 2025

Dewan Penguji,



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

(Ketua)



Dr. Putu Agus Mayuni, M.Si
NIP. 197108281997032001

(Anggota)



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

(Anggota)



Dra. Damjati, M.Kes
NIP 196502191991032001

(Anggota)

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

Pada:

Hari : Kamis
Tanggal : 07 AUG 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 Pembelajaran *PowerPoint* Interaktif Berbasis *Canva* Untuk Materi Hidangan Asia Tenggara Pada Mata Kuliah Kuliner Asia**” beserta seluruh isinya adalah benar-benar karya saya sendiri dan saya tidak melakukan penjiplakan dan pengutipan dengan cara yang tidak sesuai dengan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan. Atas pernyataan ini saya siap menanggung resiko/sanksi yang dijatuhkan kepada saya apabila kemudian ditemukan adanya pelanggaran atas etika keilmuan dalam karya saya ini atau ada klaim terhadap keaslian karya saya ini.

Singaraja, 31 Juli 2025
Yang membuat pernyataan,



Putu Puspa Utami
NIM 2115081002

KATA PERSEMBAHAN

“Om Swastiastu, Om Awighnam Astu Namō Sidham”

Puja dan puji Syukur penulis haturkan kepada

Ida Sang Hyang Widhi Wasa

Karena berkat Rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik.

Dengan mengucapkan puji syukur penulis mempersembahkan karya ini untuk:

ORANG TUA TERCINTA

(Ibu Wayan Mastrining dan Bapak Nyoman Susena)

Terima kasih atas kasih sayang, doa, serta dukungan yang tidak pernah berhenti diberikan. Doa tulus kalian adalah kekuatan terbesar dalam setiap langkah penulis.

SAUDARA TERCINTA

(Kadek Sri Supadi dan Ketut Anggla Subakti)

Terima kasih untuk saudara tersayang, yang selalu memberi semangat dan menemani perjalanan ini dengan perhatian dan dukungan.

TEMAN-TEMAN SEPERJUANGAN

(Mahasiswa Pendidikan Vokasional Seni Kuliner Angkatan 2021)

Terima kasih untuk segala kekompakan, kebersamaan, dan kesan menyenangkan yang kita lalui. Tetap Semangat! Kita bisa.

SELURUH STAF DOSEN PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER

Terima kasih atas segala ilmu, bimbingan, dan bantuan yang penuh kasih dan kesabaran selama masa perkuliahan ini.

MOTTO

“Dalam setiap keberhasilan, terdapat ketulusan doa seorang ibu yang senantiasa mengiringi langkah, menjadi cahaya dalam gelap, dan menjadi kekuatan saat raga dan hati mulai lelah”



PRAKATA

Puji Syukur penulis panjatkan ke hadapan Tuhan Yang Maha Esa karena berkat rahmatNya-lah penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **“Pengembangan Media Pembelajaran *PowerPoint* Interaktif Berbasis *Canva* Untuk Materi Hidangan Asia Tenggara Pada Mata Kuliah Kuliner Asia ”**. Skripsi ini disusun guna memenuhi persyaratan mencapai gelar sarjana pendidikan pada Universitas Pendidikan Ganesha.

Dalam menyelesaikan skripsi ini, penulis banyak mendapat bantuan baik berupa moral maupun material dari berbagai pihak. Untuk itu, dalam kesempatan ini penulis mengucapkan terimakasih kepada:

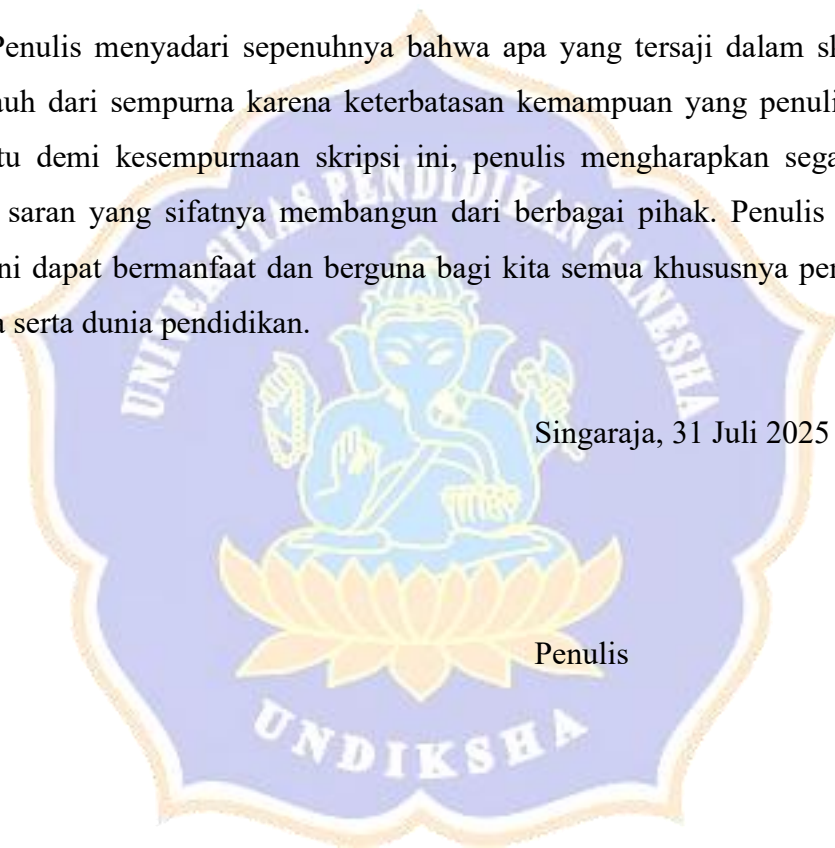
1. Prof. Dr. I Wayan Lasmawan, M.Pd. selaku Rektor Universitas Pendidikan Ganesha.
2. Prof. Dr. Kadek Rihendra Dantes, S.T., M.T. selaku Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan atas dukungan dan fasilitas yang diberikan sehingga bisa menyelesaikan skripsi ini.
3. Made Windu Antara Kesiman, S.T., M.Sc., Ph.D. selaku Wakil Dekan I Fakultas Teknik dan Kejuruan atas dukungan dan fasilitas yang diberikan sehingga bisa menyelesaikan skripsi ini.
4. Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd, selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner yang telah memberikan dukungan, arahan dan petunjuk kepada penulis dalam penyelesaian skripsi ini.
5. Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M.Pd. selaku Pembimbing I yang telah memberikan dukungan, bimbingan, motivasi, arahan dan petunjuk kepada penulis dalam penyelesaian skripsi ini.
6. Dra. Damiati, M.Kes selaku Pembimbing II yang telah memberikan dukungan, bimbingan, motivasi, arahan dan petunjuk kepada penulis dalam penyelesaian skripsi ini.
7. Dr. Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd. selaku penguji I yang telah memberikan arahan, motivasi, dan semangat dalam penyusunan skripsi ini.
8. Dr. Putu Agus Mayuni, M.Si selaku Penguji II yang telah memberikan arahan, motivasi, dan semangat dalam penyusunan skripsi ini.

9. Bapak, Ibu Dosen dan laboran di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner, yang selalu membimbing, mengarahkan, dan mendidik selama penulis belajar dan menyelesaikan skripsi ini.
10. Para staf pegawai di lingkungan Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha yang banyak memberikan bantuan dan arahan di bidang administrasi.
11. Semua pihak yang tidak bisa disebutkan satu persatu yang telah membantu penyusunan skripsi ini.

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 penulis dan pembaca serta dunia pendidikan.

Singaraja, 31 Juli 2025

Penulis



DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PERSEMBAHAN.....	vii
MOTTO	viii
PRAKATA.....	viii
ABSTRAK	x
ABSTRACK.....	xii
DAFTAR ISI.....	xiii
DAFTAR TABEL	xivv
DAFTAR GAMBAR	xv
DAFTAR LAMPIRAN	xvii
 BAB I PENDAHULUAN.....	 1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Identifikasi Masalah	9
1.3 Pembatasan Masalah	10
1.4 Rumusan Masalah	11
1.5 Tujuan Penelitian.....	11
1.6 Manfaat Penelitian.....	12
1.7 Spesifikasi Produk yang Diharapkan.....	13
1.8 Pentingnya Pengembangan.....	13
1.9 Asumsi dan Keterbatasan Pengembangan.....	14
 BAB II KAJIAN PUSTAKA	 16
2.1 Kajian Teori	16
2.1.1 Media Pembelajaran	16
2.1.2 <i>PowerPoint</i>	21
2.1.3 Pengembangan Media <i>PowerPoint</i>	25
2.1.4 Aplikasi <i>Canva</i>	31
2.1.5 Karakteristik Kuliner Asia	34
2.1.6 Pengertian Respon	38
2.2 Kajian Hasil Penelitian yang Relevan	39
2.3 Kerangka Berpikir	46

BAB III METODE PENELITIAN	50
3.1 Metode Penelitian Pengembangan	50
3.2 Prosedur Penelitian Pengembangan	51
3.2.1 Tahap Pendefinisian (<i>Define</i>).....	52
3.2.2 Tahap Perancangan (<i>Design</i>)	53
3.2.3 Tahap Pengembangan (<i>Develop</i>)	53
3.2.4 Tahap Penyebarluasan (<i>Disseminate</i>)	54
3.3 Uji Coba Produk.....	54
3.3.1 Desain Uji Coba.....	54
3.3.2 Subjek Uji Coba.....	54
3.3.3 Variabel dan Definisi Operasional Variabel Penelitian	56
3.3.4 Metode dan Instrumen Pengumpulan Data.....	60
3.3.5 Metode dan Teknik Analisis Data.....	68
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PENGEMBANGAN	72
4.1 Hasil Penelitian.....	72
4.2 Pembahasan Hasil Penelitian.....	90
BAB V PENUTUP	99
5.1 Rangkuman.....	99
5.2 Simpulan.....	102
5.3 Saran.....	103
DAFTAR PUSTAKA.....	105
LAMPIRAN.....	109

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
Tabel 2.1 Kompetensi Dasar Mata Kuliah Kuliner Asia.....	38
Tabel 3.1 Kisi-Kisi Instrumen Uji Kelayakan Media Untuk Ahli Materi	61
Tabel 3.2 Kisi-Kisi Instrumen Uji Kelayakan Media Untuk Ahli Media	61
Tabel 3.3 Kisi-Kisi Instrumen Uji Kelayakan untuk Ahli Desain.....	62
Tabel 3.4 Kisi-Kisi Instrumen Untuk Mahasiswa	63
Tabel 3.5 Uji Validitas Instrumen Berdasarkan Rumus Gregory	64
Tabel 3.6 Kriteria Validitas Instrumen	64
Tabel 3.7 Tabulasi Silang Hasil Penilaian Pakar Pada Instrumen Ahli Materi	65
Tabel 3.8 Tabulasi Silang Hasil Penilaian Pakar Pada Instrumen Ahli Media.....	69
Tabel 3.9 Tabulasi Silang Hasil Penilaian Pakar Pada Instrumen Ahli Desain....	66
Tabel 3.10 Tabulasi Silang Hasil Penilaian Pakar Pada Instrumen Mahasiswa...	67
Tabel 3.11 Kriteria Skor Kuesioner Uji Ahli dan Respon Mahasiswa.....	69
Tabel 3.12 Kategori Hasil Validasi Ahli.....	70
Tabel 3.13 Kategori Respon Mahasiswa.....	70
Tabel 4.1 Tampilan <i>PowerPoint</i> Interaktif Berbasis <i>Canva</i>	79
Tabel 4.2 Penilaian Kelayakan Oleh Ahli Materi.....	86
Tabel 4.3 Penilaian Kelayakan Oleh Ahli Media Pembelajaran	87
Tabel 4.4 Penilaian Kelayakan Oleh Ahli Desain	88

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
Gambar 2.1 Kerangka Berpikir	49
Gambar 3.1 Prosedur pengembangan 4-D	51
Gambar 4.1 Proses Penyusunan Materi <i>PowerPoint</i> Interaktif	77
Gambar 4.2 Tema Dan Desain Media	77
Gambar 4.3 Slide Dan Tampilan Media	78



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
Lampiran 01. Kusioner Analisis Kebutuhan Mahasiswa	110
Lampiran 02. Data Hasil Analisis Kebutuhan Mahasiswa.....	112
Lampiran 03. Uji Validitas Instrumen oleh Ahli I.....	114
Lampiran 04. Uji Validitas Instrumen oleh Ahli II.....	125
Lampiran 05. Hasil Uji Instrumen Kelayakan Materi pada Media Pembelajaran PowerPoint Interaktif pada Mata Kuliah Kuliner Asia oleh Ahli Materi I.....	136
Lampiran 06. Hasil Uji Instrumen Kelayakan Materi pada Media Pembelajaran PowerPoint Interaktif pada Mata Kuliah Kuliner Asia oleh Ahli Materi II.....	138
Lampiran 07. Hasil Uji Instrumen Kelayakan Media pada Media Pembelajaran PowerPoint Interaktif pada Mata Kuliah Kuliner Asia oleh Ahli Media I.....	140
Lampiran 08. Hasil Uji Instrumen Kelayakan Media pada Media Pembelajaran PowerPoint Interaktif pada Mata Kuliah Kuliner Asia oleh Ahli Media II	143
Lampiran 09. Hasil Uji Instrumen Kelayakan Desain pada Media Pembelajaran PowerPoint Interaktif pada Mata Kuliah Kuliner Asia oleh Ahli Desain I.....	146
Lampiran 10. Hasil Uji Instrumen Kelayakan Desain pada Media Pembelajaran PowerPoint Interaktif pada Mata Kuliah Kuliner Asia oleh Ahli Desain II	148
Lampiran 11. Hasil Respon Mahasiswa	150
Lampiran 12. RPS Mata Kuliah Kuliner Asia.....	152
Lampiran 13. Dokumentasi Penelitian.....	158
Lampiran 14. Materi Kuliner Laos, Kamboja dan Vietnam.....	159