

**PENGEMBANGAN MEDIA PEMBELAJARAN
POWERPOINT INTERAKTIF PADA MATERI
KULINER KOREA DAH PHILIPINA 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
Kadek Indah Sevy Septisia
NIM 2115081003**

**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 Kadek Indah Sevy Septisia ini
telah dipertahankan di depan dewan penguji
pada tanggal 4 Agustus 2025

Dewan Penguji,



Dra. Damiati, M.Kes.
NIP. 196502191991032001

(Ketua)



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

(Anggota)



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

(Anggota)



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

(Anggota)

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

Pada :

Hari : Jumat
Tanggal : 08 AUG 2025



Menyetujui

Ketua Ujian

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

Sekretaris Ujian

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 Materi Kuliner Korea dan Philipina pada Mata Kuliah Kuliner Asia”** beserta isinya adalah benar-benar karya sendiri dan tidak melakukan penjiplakan dan pengutipan dengan cara-cara tidak sesuai dengan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan. Atas pernyataan ini, saya siap menanggung risiko/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, 4 Agustus 2025
Yang membuat pernyataan,



Kadek Indah Sevy Septisia
NIM 2115081003

KATA PERSEMBAHAN

“OM SWASTYASTU, OM AWIGHNAM ASTU NAMO SIDHAM”

Puja dan puji syukur penulis haturkan kepada

IDA SANG HYANG WIDHI WASA/TUHAN YANG MAHA ESA

Karena atas berkat rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik dan atas segala kemudahan dan kelancaran yang diberikan.

Skripsi ini penulis persembahkan untuk:

KELUARGA TERCINTA BAPAK DAN IBU TERSAYANG

(I Made Nuryata, S.Pd., M.Pd dan Made Purnama Dewi Yanti)

Terimakasih karena sudah memberikan penulis dukungan penuh, mengasuh dan membimbing penulis dengan penuh kasih sayang dan doa yang diberikan sampai penulis berada pada titik ini.

KAKAK TERKASIH

(Putu Agustina Wednes Dewansa, A.Md.Tra)

Yang selalu menyemangati dan memberi dukungan serta atas doa yang diberikan dalam skripsi ini.

SELURUH STAF DOSEN PRODI PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER

Yang telah membimbing dengan penuh kesabaran dan memberikan saran dan masukan saat menuntaskan skripsi ini khususnya kepada:

Ibu Dr. Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd. dan Ibu Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M.Pd.

TEMAN-TEMAN SEPERJUANGAN SELURUH TEMAN-TEMAN SEPERJUANGAN

khususnya mahasiswa Pendidikan Vokasional Seni Kuliner Angkatan 2021 yang sudah berbagi kenangan dan berjuang bersama-sama dalam menyelesaikan pendidikan.



MOTTO

ALL YOU HAVE TO DO NOW IS LISTEN TO YOUR SOUL
YANG PERLU KAMU LAKUKAN SEKARANG ADALAH
MENDENGARKAN JIWAMU
-Paulo Coelho

PRAKATA

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa karena berkat rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **“Pengembangan Media Pembelajaran *PowerPoint* Interaktif Materi Kuliner Korea dan Philipina Pada Mata Kuliah Kuliner Asia”**. Skripsi ini disusun dengan tujuan untuk memenuhi salah satu syarat dalam menyelesaikan studi untuk memperoleh gelar sarjana dalam bidang Pendidikan Vokasional Seni Kuliner di Universitas Pendidikan Ganesha. Dalam proses penyelesaian skripsi ini, penulis banyak mendapatkan bantuan, motivasi, arahan, saran dan kritik yang bersifat membangun dari berbagai pihak. Untuk itu, pada kesempatan ini, penulis mengucapkan terimakasih serta penghargaan sebagai rasa syukur dan hormat kepada:

1. Bapak Prof. Dr. I Wayan Lasmawan, M.Pd., selaku Rektor Universitas Pendidikan Ganesha Singaraja yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk mengikuti Pendidikan di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner, Fakultas Teknik dan Kejuruan.
2. Bapak Prof. Dr. Kadek Rihendra Dantes, S.T., M.T., selaku Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan atas kesempatan dan dukungan fasilitas yang diberikan untuk penyelesaian skripsi ini.
3. Bapak Made Windu Antara Kesiman, S.T., M.Sc. Ph.D. selaku Wakil Dekan I Fakultas Teknik dan Kejuruan atas dukungan dan fasilitas yang diberikan untuk penyelesaian skripsi ini.
4. Bapak Ketut Udy Ariawan, S.T., M.T., selaku Ketua Jurusan Teknologi Industri atas motivasi yang diberikan dalam penyelesaian skripsi ini.
5. Ibu Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd. selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner atas dukungan dan motivasi yang diberikan dalam penyelesaian skripsi ini.
6. Ibu Dr. Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd., selaku dosen pembimbing I yang telah banyak memberikan penulis bimbingan, motivasi, dukungan, nasihat dan saran dalam penyusunan skripsi ini.
7. Ibu Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M.Pd. selaku dosen pembimbing II yang

telah banyak memberikan penulis bimbingan, motivasi, dukungan , nasihat dan saran dalam penyusunan skripsi ini.

8. Ibu Dra. Damiati, M.Kes., selaku dosen penguji I yang telah banyak memberikan penulis bimbingan, motivasi, dukungan , nasihat dan saran dalam penyusunan skripsi ini.
9. Ibu Dr. Putu Agus Mayuni, S.Pd., M.Si. selaku dosen penguji II yang telah banyak memberikan penulis bimbingan, motivasi, dukungan , nasihat dan saran dalam penyusunan skripsi ini.
10. Seluruh staf dosen dan pegawai Fakultas Teknik dan Kejuruan yang telah banyak membantu kelancaran pelaksanaan penelitian ini.
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 kata sempurna dikarenakan keterbatasan kemampuan penulis memiliki. Untuk itu demi kesempurnaan skripsi ini, penulis mengharapkan segala kritik maupun saran yang bersifat membangun dari berbagai pihak. Penulis berharap skripsi ini dapat bermanfaat dan berguna bagi kita semua khususnya bagi pengembangan dunia Pendidikan.

Singaraja, 4 Agustus 2025

Penulis

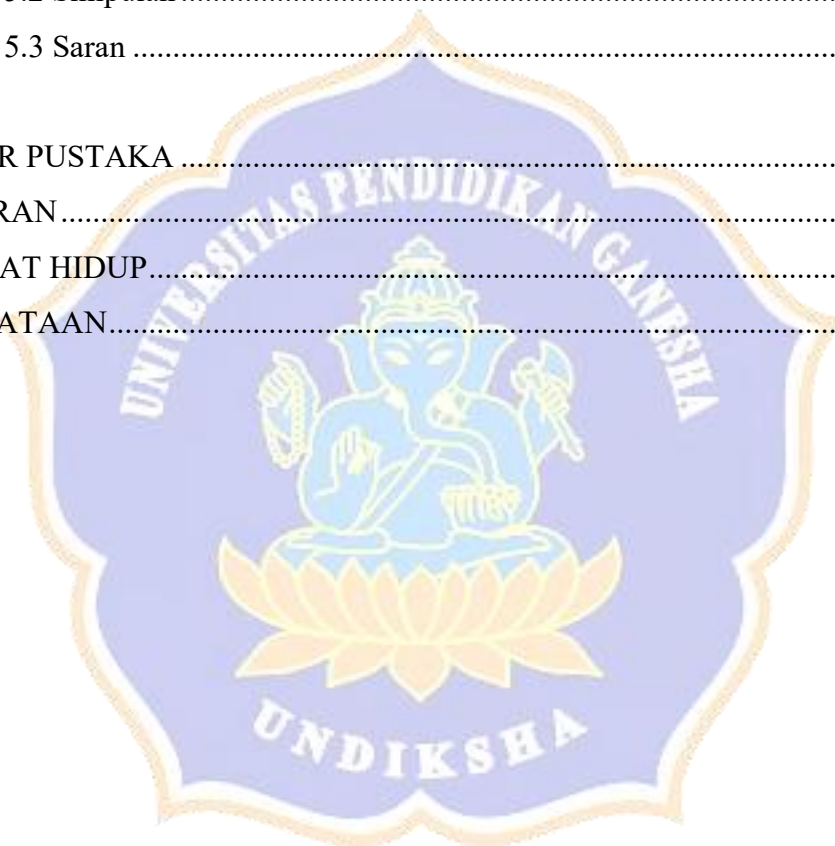
DAFTAR ISI

	HALAMAN
KATA PERSEMBAHAN	vi
MOTTO.....	vii
PRAKATA	viii
ABSTRAK	x
<i>ABSTRACT</i>	xi
DAFTAR ISI.....	xii
DAFTAR TABEL.....	xvi
DAFTAR BAGAN.....	xvii
DAFTAR GAMBAR	xviii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xix
 BAB I PENDAHULUAN	 1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	11
1.3 Pembatasan Masalah.....	12
1.4 Rumusan Masalah.....	12
1.5 Tujuan Penelitian	12
1.6 Manfaat Penlitian.....	13
 BAB II KAJIAN PUSTAKA.....	 15
2.1 Media Pembelajaran.....	15
2.1.1 Definisi Media Pembelajaran.....	15
2.1.2 Tujuan Pembelajaran	17
2.1.3 Manfaat Media Pembelajaran	19
2.1.4 Jenis Media Pembelajaran dan Cara Pemilihan Media.....	21
2.1.5 Fungsi Media Pembelajaran.....	22
2.1.6 Ciri – Ciri Media Pembelajaran	24
2.1.7 Pengembangan Media.....	25
2.2 PowerPoint.....	26

2.2.1 Definisi PowerPoint.....	26
2.2.2 PowerPoint Interaktif.....	28
2.2.3 Manfaat PowerPoint Interaktif.....	29
2.2.4 Kelebihan dan Kekurangan PowerPoint Interaktif.....	30
2.2.5 Karakteristik PowerPoint Interaktif.....	32
2.2.6 Prinsip-prinsip Pembuatan Media Pembelajaran PowerPoint Interaktif.....	33
2.2.7 Langkah-langkah Pembuatan dan Penggunaan Media PowerPoint Interaktif.....	34
2.2.8 Hal yang Harus Dihindari dalam Pembuatan Media Pembelajaran PowerPoint Interaktif.....	35
2.2.9 Kriteria PowerPoint Interaktif yang baik berdasarkan aspek Materi, Media dan Desain.....	36
2.3 Aplikasi Canva.....	40
2.3.1 Definisi Aplikasi Canva dan Manfaat Aplikasi Canva.....	40
2.3.2 Kelebihan dan Kekurangan Aplikasi Canva.....	41
2.3.3 Langkah Penggunaan Aplikasi Canva.....	42
2.4 Mata Kuliah Kuliner Asia.....	43
2.4.1 Kuliner Korea.....	48
2.4.2 Kuliner Filipina.....	57
2.5 Kajian Penelitian Relevan.....	64
2.6 Kerangka Berfikir.....	70
BAB III METODE PENELITIAN.....	73
3.1 Rancangan Penelitian.....	73
3.2 Prosedur Penelitian.....	74
3.2.1 Tahap Pendefinisian (<i>Define</i>).....	74
3.2.2 Tahap Perancangan (<i>Design</i>).....	75
3.2.3 Tahap Pengembangan (<i>Development</i>).....	76
3.2.4 Tahap Diseminasi (<i>Disseminate</i>).....	77
3.3 Subjek Penelitian.....	78
3.4 Variabel Penelitian.....	79

3.5 Definisi Operasional Variabel.....	79
3.5.1 Pengembangan PowerPoint Interaktif Dengan Model 4D.....	79
3.5.2 Uji Kelayakan Media Pembelajaran PowerPoint Interaktif pada Mata Kuliah Kuliner Asia.....	81
3.5.3 Respon Mahasiswa Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner Terhadap Media Pembelajaran PowerPoint Interaktif Berbasis Canva.....	81
3.6 Metode Pengumpulan Data.....	82
3.7 Instrumen Penelitian	82
3.8 Uji Validitas Instrumen.....	86
3.9 Teknik Analisis Data.....	90
3.10 Analisis data deskriptif kuantitatif.....	91
3.10.1 Analisis Validitas Media Pembelajaran PowerPoint interaktif Materi Kuliner Korea dan Philipina oleh Ahli	91
3.10.2 Analisis Respon Mahasiswa	92
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	94
4.1 Hasil Penelitian	94
4.1.1 Pengembangan Media Pembelajaran PowerPoint interaktif pada materi Kuliner Korea dan Philipina pada Mata Kuliah Kuliner Asia	94
4.1.2 Kelayakan Media Pembelajaran PowerPoint interaktif pada Materi Kuliner Korea dan Philipina pada Mata Kuliah Kuliner Asia	112
4.1.3 Respon Mahasiswa Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner Terhadap PowerPoint Interaktif Materi Kuliner Korea dan Philipina	118
4.2 Pembahasan Hasil Penelitian	119
4.2.1 Tahapan Pengembangan Media Pembelajaran PowerPoint Interaktif pada Materi Kuliner Korea dan Philipina pada Mata Kuliah Kuliner Asia	119
4.2.2 Kelayakan Media Pembelajaran PowerPoint Interaktif Materi	

Kuliner Korea dan Philipina pada Mata Kuliah Kuliner Asia	124
4.2.3 Respon Mahasiswa Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner terhadap PowerPoint Interaktif Materi Kuliner Korea dan Philipina	126
4.3 Implikasi	127
 BAB V PENUTUP.....	129
5.1 Rangkuman	129
5.2 Simpulan	130
5.3 Saran	131
 DAFTAR PUSTAKA	132
LAMPIRAN.....	136
RIWAYAT HIDUP.....	205
PERNYATAAN.....	206



DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
Tabel 2.1 Kompetensi Dasar Materi Kuliner Asia	43
Tabel 3.1 Kisi-kisi Instrumen Kelayakan Media Pembelajaran <i>PowerPoint</i> Interaktif untuk Ahli Materi	83
Tabel 3.2 Kisi-kisi Instrumen Kelayakan Media Pembelajaran <i>PowerPoint</i> Interaktif untuk Ahli Media.....	84
Tabel 3.3 Kisi-kisi Instrumen Kelayakan Media Pembelajaran <i>PowerPoint</i> Interaktif untuk Ahli Desain Pembelajaran.....	84
Tabel 3.4 Kisi-kisi Instrumen Kelayakan Media Pembelajaran <i>PowerPoint</i> Interaktif untuk Mahasiswa	85
Tabel 3.5 Uji Validitas Instrumen Berdasarkan Rumus Gregory.....	87
Tabel 3.6 Skor Penilaian Kuantitatif	91
Tabel 3.7 Kategori Hasil Validasi Ahli	92
Tabel 3.8 Kriteria Respon Mahasiswa	93
Tabel 4.1 Hasil Pengembangan PPT Interaktif Kuliner Asia.....	103
Tabel 4.2 Penilaian Kelayakan Oleh Ahli Materi	112
Tabel 4.3 Penilaian Kelayakan Oleh Ahli Media Pembelajaran	114
Tabel 4.4 Penilaian Kelayakan Oleh Ahli Desain Pembelajaran	116

DAFTAR BAGAN

Bagan	Halaman
Bagan 2.1 Kerangka Berpikir.....	70



DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
Gambar 4.1 Proses penyusunan Materi <i>PowerPoint</i> Interaktif pada <i>Microsoft Word</i>	98
Gambar 4.2 Tampilan PPT Interaktif Kuliner Asia.....	99
Gambar 4.3 Hasil Desain Visual PPT Interaktif Kuliner Asia	101
Gambar 4.4 Proses Editing PPT Interaktif Kuliner Asia	102



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
Lampiran 1. Pedoman Wawancara Analisis Kebutuhan	137
Lampiran 2. Hasil Analisis Kebutuhan.....	139
Lampiran 3. Hasil Uji Kelayakan Ahli Materi 1	144
Lampiran 4. Hasil Uji Kelayakan Ahli Materi 2	149
Lampiran 5. Hasil Uji Kelayakan Ahli Media 1	154
Lampiran 6. Hasil Uji Kelayakan Ahli Media 2	159
Lampiran 7. Hasil Uji Kelayakan Ahli Desain 1	164
Lampiran 8. Hasil Uji Kelayakan Ahli Desain 2	167
Lampiran 9. Hasil Uji Instrumen Kelayakan Oleh Mahasiswa	170
Lampiran 10. Silabus Mata Kuliah Kuliner Asia	177
Lampiran 11. Dokumentasi.....	202
Lampiran 12. Surat Permohonan Uji Hedonic.....	203

