



Lampiran 1 . Pedoman Wawancara Awal pada Dosen Pengampu

Pedoman Wawancara Analisis Kebutuhan Sumber Belajar Pengembangan *Flipbook* Materi Adonan Sus Berbasis Canva Pada Mata Kuliah Pastry Di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner (Dosen Pengajar)

1. Berapa jumlah tenaga pendidik atau dosen yang mengajar pada mata kuliah Pastry?
Jawaban: 1
2. Sumber belajar apa saja yang digunakan dalam kegiatan belajar mengajar mata Pastry khususnya pada materi *Adonan Sus*?
Jawaban: Jobsite sendiri, dan dari dosen lain, video pembelajaran.
3. Pendekatan, metode dan model pembelajaran apa saja yang ibu gunakan selama ini dalam proses pembelajaran Pastry khususnya pada materi *Adonan Sus*?
Jawaban: Teori - Ceramah, diskusi kelompok, praktikum, postofolio & Perencanaan praktek
4. Apa saja media pembelajaran yang ibu gunakan dalam kegiatan belajar mengajar materi *Adonan Sus* pada mata kuliah Pastry?
Jawaban: Ppt, Modul Ajar, serta link video dari youtube.
5. Bagaimana proses pemaparan materi serta praktikum *Adonan Sus* pada mata kuliah Pastry yang ibu lakukan saat pembelajaran?
Jawaban: Teori, pengkasi adonan sus, praktek berdasarkan jenis-jenisnya.
6. Sarana dan prasarana apa saja yang tersedia di kampus untuk mendukung proses pembelajaran materi *Adonan Sus* pada mata kuliah Pastry?
Jawaban: Kulup, tidak ada masalah

7. Bagaimana karakteristik belajar mahasiswa prodi PVS Kuliner dalam proses pembelajaran *Adonan Sus* pada mata kuliah Pastry?

Jawaban: pembelajaran kurang teori, ~~teori~~ praktik

8. Apa yang menjadi faktor permasalahan atau kendala yang sekiranya menghambat proses pembelajaran *Adonan Sus* pada mata kuliah Pastry?

Jawaban: teori = agak ada masalah, materi berpukul pada mahasiswa
praktik = mahasiswa tidak takut resiko
dalam praktik, ketika mereka sering salah, kurang sabar.

9. Apakah ibu sebelumnya sudah pernah menerapkan media pembelajaran *flipbook* pada pembelajaran *Adonan Sus* pada mata kuliah Pastry?

Jawaban: Belum

10. Jika terdapat suatu masalah atau kendala dalam proses pembelajaran mata kuliah Pastry, menurut ibu apakah perlu dikembangkan media belajar *flipbook* sebagai sarana untuk menunjang proses pembelajaran agar lebih mudah dan efisien?

Jawaban: Sangat perlu, semakin banyak semakin bagus

11. Konten atau format apa saja yang diharapkan ibu dimuat di dalam *flipbook* ini untuk membantu proses pembelajaran materi *Adonan Sus* pada mata kuliah Pastry?

Jawaban: konten dan format yang jelas harus sesuai dg silabus dan indikator materi adonan sus yang mampu membuat mahasiswa lebih senang mempelajarinya.

12. Bagaimana respon ibu terhadap pengembangan *flipbook* sebagai salah satu referensi dosen dalam mendukung proses pembelajaran *Adonan Sus* pada mata kuliah Pastry?

Jawaban: Selama media bisa berfungsi dgn baik, sangat respek, prodi beruntung ada materi yg akan disajikan

13. Apa harapan ibu dengan dibuatnya pengembangan *flipbook* dalam pembelajaran

Adonan Sus pada mata kuliah Pastry?

Jawaban: hasil pengembangan *flipbook* ini, nantinya
mampu menambah bahan ajar yang sudah ada
menjadi lebih terbani, dan saya tunggu hasil product
dari mahasiswa PUSK lainya.

Singaraja, 20 Februari 2025

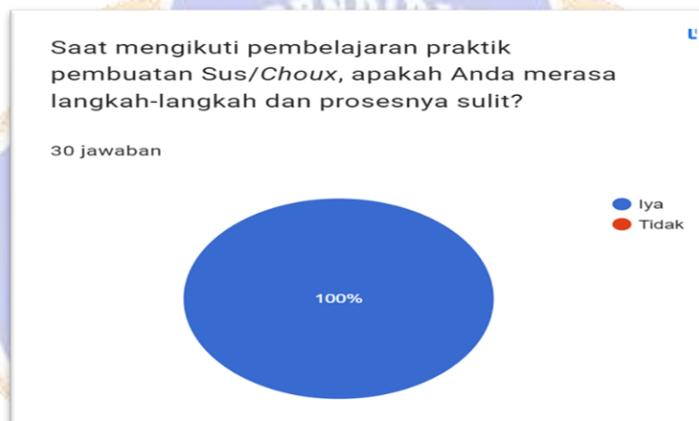
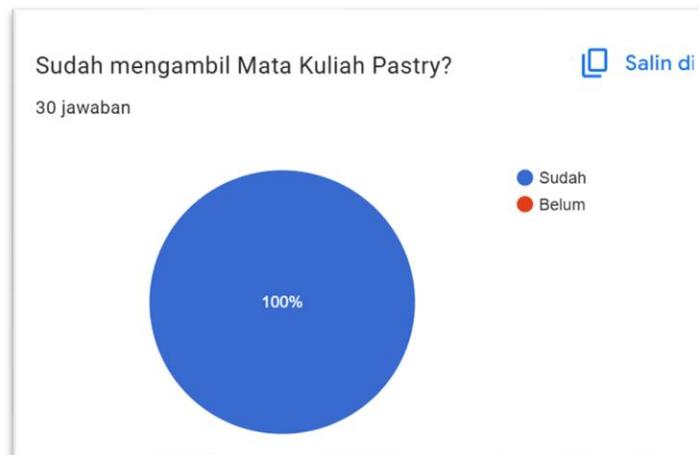
Mengetahui Dosen Pengampu Mata Kuliah



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

NIP: 197309022002122001

Lampiran 2 Hasil Kuesioner Analisis Kebutuhan Peserta Didik





Apa yang kamu ketahui tentang media pembelajaran *flipbook* dalam proses pembelajaran?

30 jawaban

Flipbook merupakan buku digital interaktif dengan tampilan dan efek membalik halaman yang realistis, mirip dengan buku cetak.

Media pembelajaran flipbook adalah media digital interaktif yang menyajikan materi dalam bentuk buku digital yang dapat dibuka lembar per lembar seperti buku fisik.

semacam buku digital yang menarik

Semacam buku digital

Media buku berbasis online

Modul digital

Bagaimana pendapat kamu jika materi adonan sus pada mata kuliah *pastry* disajikan melalui media *flipbook*?

30 jawaban

sangat setuju

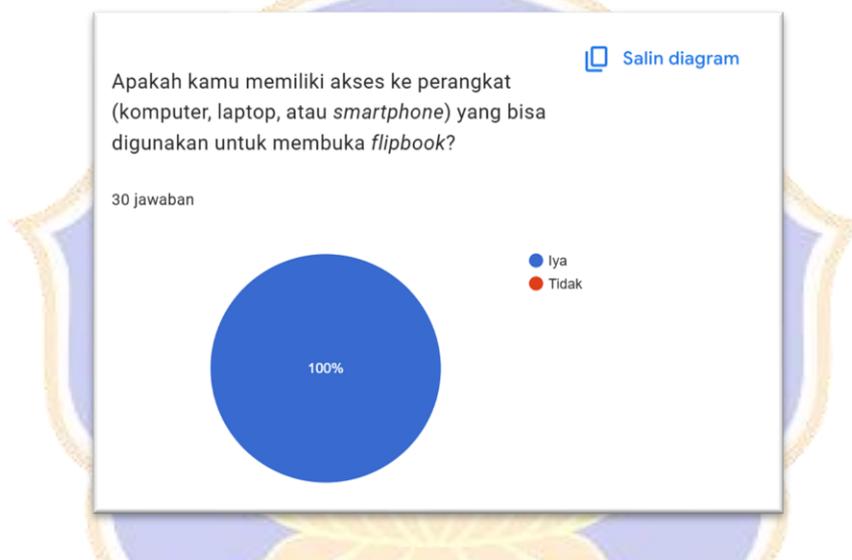
Sangat setuju

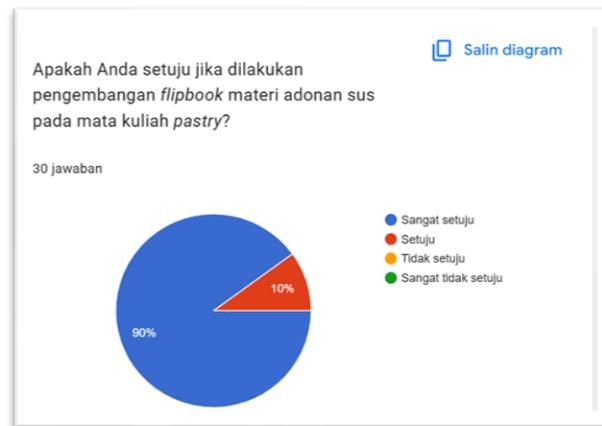
Sangat bagus

Iya, bagus. Flipbook dapat menyajikan materi adonan sus secara visual dan interaktif, sehingga memudahkan mahasiswa memahami langkah-langkah pembuatan melalui gambar, animasi, atau video yang disisipkan, serta lebih menarik dibandingkan teks biasa.

setuju, karena dapat membantu saya dalam memahami teori dasar adonan sus

Sangat setuju karna mudah diakses dan fleksibel.





Lampiran 3 Dokumentasi Wawancara Bersama Dosen Pengampu



Lampiran 4 RPS Mata Kuliah *Pastry*



RPS

Mata Kuliah : Pastry
Kode Mata Kuliah : VSKS120306

SKS : 4 sks
Semester : 3 (tiga)
Dosen : Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd.,M.Pd

PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
2024

	UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA	
	FAKULTAS	: TEKNIK DAN KEJURUAN
	JURUSAN	: TEKNOLOGI INDUSTRI
	PROGRAM STUDI	: PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER (RPS)					
Mata Kuliah (MK)	Kode	Rumpun MK	Bobot (sks)	Semester	Tanggal Penyusunan
Pastry	VSKS120306	Akademik Kependidikan	4	III	Juni 2023
Otorisasi	Dosen Pengembang RPS		Koordinator Rumpun MK	Ketua Program Studi	
FTK	Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd.M.Pd	Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd.M.Pd	Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd.,M.Pd		
Revisi dan Pengesahan	Tanggal Revisi/Pengesahan				
	Pebruari 2024				
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL yang Dibebankan pada Mata Kuliah "Bakery"				
	Sikap (S)				

S4	Mampu bekerja sama dan memiliki kepekaan sosial dan kepedulian yang tinggi terhadap masyarakat dan lingkungannya.
Pengetahuan (P)	
P4	Memiliki pengetahuan yang terkait dengan keterampilan bidang bakery secara spesifik, sebagai dasar implementasi kinerja dalam bidang keahliannya.
P5	Memiliki pengetahuan dan teknologi secara umum yang dibutuhkan dalam bidang pastry sebagai dasar melanjutkan studi pada jenjang yang lebih tinggi atau profesi.
Keterampilan Umum (KU)	
KU1	Mampu menerapkan pemikiran logis, kritis, sistematis, dan inovatif dalam konteks pengembangan atau implementasi ilmu pengetahuan dan teknologi dalam bidang pendidikan vokasional seni kuliner.
Keterampilan Khusus (KK)	
KK2	Memiliki keterampilan bidang bakery secara spesifik dan mampu ditunjukkan dalam bentuk kinerja sesuai bidang keahliannya
KK3	Menguasai keterampilan yang dibutuhkan untuk dunia kerja dalam bidang pastry dan/atau melanjutkan studi pada jenjang yang lebih tinggi ataupun profesi.
CP MK	
CPMK1	Mampu memahami konsep dasar tentang adonan goreng
CPMK2	Mampu memahami konsep dasar tentang adonan cake
CPMK3	Mampu memahami konsep dasar tentang adonan Pasir
CPMK4	Mampu memahami konsep dasar adonan sus
CPMK5	Mampu memahami konsep dasar adonan puding
CPMK6	Mampu memahami konsep dasar adonan lembaran
Deskripsi Singkat MataKuliah	Mata kuliah ini membahas tentang: (1) Adonan goreng, (2) Adonan cake, (3) Adonan pasir, dan (4) Adonan sus.
Materi Pembelajaran/ PokokBahasan/Tema	1. Adonan goreng 2. Adonan cake 3. Adonan Pasir 4. Adonan sus 5. Adonan puding

	6. Adonan lembaran
Pustaka	Utama 1. Anon. 2004. <i>TehnikBoga</i> . Selera: Indonesia Gourment U.s.wheat 2. U.s.WheatAssosition. 1981. <i>PedomanPembuatan Roti danKue</i> . Djambatan.
	Pendukung 3. Tirta, Ida bagus. 1990. <i>Pastry and Bakery</i> . Denpasar

Dosen Pengampu	Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd						
Mata Kuliah	Pastry						
Mg ke-	Kemampuan Akhir Tiap Tahapan Belajar (Sub-CPMK)	Penilaian		Bentuk Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan Mahasiswa		Materi pembelajaran	Bobot Penilaian (%)
(1)	(2)	Indikator	Kreteria & Bentuk	Luring (offline)	Daring (Online)	(7)	(8)
(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)		

1-2	konsep dasar tentang adonan goreng	1. Mampu memahami konsep dasar tentang adonan goreng	Project based learning	1.1 Pengertian adonan goreng 1.2 Bahan-bahan yang dibutuhkan untuk adonan goreng 1.3 Pembagian adonan goreng	e-learning Undiksha Kursus: Pastry	Mengkaji konsep dasar adonan goreng	a. sikap 10% b. partisipasi 10% c. penyelesaian produk 40% d. koqnitif 40%
3	Praktik adonan goreng	1. Mampu membuat berbagai jenis adonan goreng	Project based learning	1. Mampu membuat berbagai jenis adonan	luring	Mengkaji konsep dasar adonan goreng	a. sikap 10% b. partisipasi 10% c. penyelesaian produk 40% d. koqnitif 40%
4-6	Mampum emahami konsep dasar tentang adonan cake	Proje ct based learni ng		2.1Mengatasi kegagalan pembuatan cake 2.2Macam-macam cake dasar 2.3Fungsi tiap bahan cake	e-learning Undiksha Kursus: Pastry Pembelajaran secara asincronos dengan mengimplem etasi hasil- hasil penelitian	Mengkaji cara mengatasi kegagalan pembuatan cake Mengkaji macam-macam cake dasar	a. sikap 10% b. partisipasi 10% c. penyelesaian produk 40%

					dan PKM. a. https://go.un diksha.ac.id/m ediainteraktifc ake b. https://youtu.b e/Ayg_VIG_m Ww?si= vMbj qMAN445Nhe -	Mengkaji fungsi setiap bahan cake Intergrasi Hasil Pnelitian (implemtasi dari penelitian pengembangan media interatif (Penelitian 2024) dan pelatihan dan pendampingan pembuatan media pembelajaran (PKM 2023)	d. koqnitif 40%
7	Praktik adonan cake	Mampu membua t berbagai jenis adonan cake	Proj ect bas ed lear nin g		https://youtu.be/Ayg_VIG_mWw?si=vMbjqMAN445Nhe- https://www.youtube.com/watch?v=SwsxFTw3rR0		a. sikap 10% b. partisipasi 10% c. penyelesaian produk 40% d. koqnitif 40%
8	Ujian Tengah Semester				e-learning Undiksha Kursus: Pastry		
9-10	Mampu memaha mi konsep	Mengkaji pengerti	Proj ect bas ed	3.1 Pengertian adonan pasir 3.2 Pembuatan kue dengan adonan pasir	e-learning Undiksha Kursus: Pastry	Mengkaji pengertian adonan pasir	. sikap 10% b. partisipasi 10%

	dasar tentang adonan Pasir	an adonan pasir Mengkaji pembuatan kue dengan adonan	learning	3.3 Resep dasar		Mengkaji pembuatan kue dengan adonan	c. penyelesaian produk 40% d. koqnitif 40%
11	Praktik adonan cake	Mampu membuat berbagai jenis adonan cake	Project based learning	Mampu membuat			a. sikap 10% b. partisipasi 10% c. penyelesaian produk 40% d. koqnitif 40%
12	Mampu memahami konsep dasar adonan sus		Project based learning	4.1 Pengertian sus 4.2 Bahan dan resep dasar kulit sus 4.3 Tips-tips membuat kulit sus	e-learning Undiksha Kursus: Pastry	Mengkaji pengertian sus Mengkaji bahan dan resep dasar kulit sus	. sikap 10% b. partisipasi 10% c. penyelesaian produk 40% d. koqnitif 40%

13	Praktik adonan sus	Mampu membuat berbagai macam adonan sus	Project based learning	Praktik Membuat adonan berbagai adonan sus			sikap 10% b. partisipasi 10% c. penyelesaian produk 40% d. koqnitif 40%
14	Adonan Rebus	Mampu memahami konsep dasar adonan puding	Project based learning	4.4 Pengertian puding 4.5 Bahan dan resep puding 4.6 Tips-tips membuat puding -	e-learning Undiksha Kursus: Pastry	Mengkaji pengertian puding Mengkaji bahan dan resep puding	. sikap 10% b. partisipasi 10% c. penyelesaian produk 40% d. koqnitif 40%
15	Praktik adonan sus	Mampu membuat berbagai macam adonan puding	Project based learning	- Praktik Membuat adonan berbagai adonan puding			. sikap 10% b. partisipasi 10% c. penyelesaian produk 40% d.

16	Kognitif 40%
Ujian Akhir Semester	

Penilaian (Kriteria, Indikator, Bobot)

a. 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 (10%)

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%					

b. 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%					

c. 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

Mengetahui
Ketua Prodi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner



Dr Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M. Pd.
NIP 197309022002122001

Singaraja, 24 Juni 2024

Dosen Pengampu,



Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd.
NIP 197103031997032001

Lampiran 5 Silabus Mata Kuliah *Pastry*

	UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA		
	FAKULTAS	: TEKNIK DAN KEJURUAN	
	JURUSAN	: TEKNOLOGI INDUSTRI	
	PROGRAM STUDI	: PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER	

SILABUS					
Mata Kuliah (MK)	Kode	Rumpun MK	Beban Belajar (sks)	Semester	Tanggal Penyusunan
Pastry		Dasar Kependidikan	2	Genap	Juni 2024
Otorisasi	Dosen Pengembang RPS	Koordinator Rumpun MK	Koordinator Program Studi		
Wakil Dekan I FTK	Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd.,M.Pd	Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd.,M.Pd		Dr Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M. Pd	
Revisi dan Pengesahan	Tanggal Revisi/Pengesahan				
Koordinator Program Studi	Juni 2024				

CPL YANG DIBEBANKAN PADA MATA KULIAH		
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL	Menguasai konsep teoritik <i>tentang pastry</i> ; Menguasai konsep teoritik keterampilan mempersiapkan alat, bahan dan tehnik pengolahan serta penyajian masing-masing adonan pada pastry
	CPMK PEMBELAJARAN MATA KULIAH	
	CPMK1	Mampu memahami konsep dasar tentang adonan goreng
	CPMK2	Mampu memahami konsep dasar tentang adonan cake
	CPMK3	Mampu memahami konsep dasar tentang adonan Pasir
	CPMK4	Mampu memahami konsep dasar adonan sus
	CPMK5	Mampu memahami konsep dasar adonan puding
CPMK6	Mampu memahami konsep dasar adonan lembaran	
Deskripsi Singkat Mata Kuliah	Mata kuliah ini membahas tentang: (1) Adonan goreng, (2) Adonan cake, (3) Adonan pasir, dan (4) Adonan sus.	

Materi Pembelajaran/ Pokok Bahasan/Tema	Adonan goreng	
	Adonan cake	
	Adonan Pasir	
	Adonan sus	
	Adonan puding	
	Adonan lembaran	
Pustaka	Referensi Utama	
	1. Anon. 2004. <i>Tehnik Boga</i> . Selera: Indonesia Gourment U.s.wheat	
	2. U.s.Wheat Assosition. 1981. <i>Pedoman Pembuatan Roti dan Kue</i> . Djambatan.	
	Referensi Pendukung	
Tirta, Ida bagus. 1990. <i>Pastry and Bakery</i> . Denpasar		
Media Pembelajaran	Perangkat Lunak	Perangkat Keras
	Media Audio Visual, Zoom, Google meet, Elearning Undiksha, <i>Google classroom</i> .	LCD, Laptop, Sound system, camera
<i>Team Teaching</i>	-	
<i>Mata Kuliah Prasyarat</i>	-	

Pertemuan	Sub CPMK	Indikator	Bahan Kajian/Materi Pokok	Metode Pembelajaran	Alokasi Waktu
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
1	konsep dasar tentang adonan goreng	Mampu memahami konsep dasar tentang adonan goreng	1.1 Pengertian adonan goreng 1.2 Bahan-bahan yang dibutuhkan untuk adonan goreng 1.3 Pembagian adonan goreng	Project based learning	TM: 4 x 45.28 menit BM: 2 x 45.28 menit
2	konsep dasar tentang adonan cake	Mampu memahami konsep dasar tentang adonan cake	2.1 Mengatasi kegagalan pembuatan cake 2.2 Macam-macam cake dasar 2.3 Fungsi tiap bahan cake	Project based learning	TM: 4 x 45.28 menit BM: 2 x 45.28 menit
3	konsep dasar tentang adonan Pasir	Mampu memahami konsep dasar tentang adonan Pasir	3.1 Pengertian adonan pasir 3.2 Pembuatan kue dengan adonan pasir 3.3 Resep dasar adonan pasir 3.4 Peralatan untuk pembuatan kue kering (adonan pasir) 3.5 Hal-hal yang diperhatikan dalam	Project based learning	TM: 4 x 45.28 menit BM: 2 x 45.28 menit

			pembuatan kue kering (adonan pasir)		
4	Konsep dasar adonan sus	Mampu memahami konsep dasar adonan sus	4.1 Pengertian sus 4.2 Bahan dan resep dasar kulit sus 4.3 Tips-tips membuat kulit sus	Project based learning	TM: 4 x 45.28 menit BM: 2 x 45.28 menit
5	Konsep dasar adonan puding	Mampu memahami konsep dasar adonan puding	4.4 Pengertian puding 4.5 Bahan dan resep dasar puding 4.6 Tips-tips membuat puding	Project based learning	TM: 4 x 45.28 menit BM: 2 x 45.28 menit
6	Konsep dasar adonan lembaran	Mampu memahami konsep dasar adonan lembaran	4.7 Pengertian lembaran 4.8 Bahan dan resep dasar lembaran 4.9 Tips-tips membuat adonan lembaran	Project based learning	TM: 4 x 45.28 menit BM: 2 x 45.28 menit

Keterangan: TM = Tatap Muka; PT = Penugasan Terstruktur; BM = Belajar Mandiri; Pt = Praktikum/Praktek; T: Tes

Penilaian Proses (bobot 60 %)

1. Sikap.
2. Partisipasi dan aktivitas dalam proses pembelajaran.
3. Penyelesaian tugas perkuliahan.

Penilaian Produk (bobot 40 %)

1. Portofolio
2. Produk aplikasi berbasis web

Mengetahui
Ketua Prodi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner



Dr Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M. Pd.
S.Pd.,M.Pd
NIP 197309022002122001

Singaraja, 20 Juni 2024

Dosen Pengampu,



Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti,
NIP 197103031997032001



Lampiran 6 Surat Permohonan Sebagai Expert Judgement 1

Hal : Permohonan Sebagai *Expert Judgement*
Lampiran : 19
Kepada : Yth. Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M.Pd.
Fakultas Teknik Dan Kejuruan
Universitas Pendidikan Ganesha

Dengan hormat,

Saya Mahasiswa Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha

Nama : Ni Putu Susrita Maharani

NIM : 2115081004

Program Studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Dengan ini bermaksud untuk mengajukan permohonan sebagai *Expert Judgement* dalam uji kelayakan instrumen yang akan digunakan dalam penelitian skripsi saya dengan judul “Pengembangan *Flipbook* Materi Adonan Sus dengan Model Pengembangan 4D pada Mata Kuliah *Pastry* Di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner”

Demikian surat permohonan ini saya sampaikan. Atas perhatian dan kesediaan ibu/bapak saya mengucapkan terima kasih.

Singaraja, 1 Juli 2025

Hormat saya,



Ni Putu Susrita Maharani

NIM. 2115081004

Lampiran 7 Surat Permohonan Sebagai *Expert Judgement* 2

Hal : Permohonan Sebagai *Expert Judgement*
Lampiran : 19
Kepada : Yth. Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd. .
Fakultas Teknik Dan Kejuruan
Universitas Pendidikan Ganesha

Dengan hormat,

Saya Mahasiswa Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha

Nama : Ni Putu Susrita Maharani

NIM : 2115081004

Program Studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Dengan ini bermaksud untuk mengajukan permohonan sebagai *Expert Judgement* dalam uji kelayakan instrumen yang akan digunakan dalam penelitian skripsi saya dengan judul “Pengembangan *Flipbook* Materi Adonan Sus dengan Model Pengembangan 4D pada Mata Kuliah *Pastry* Di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner”

Demikian surat permohonan ini saya sampaikan. Atas perhatian dan kesediaan ibu/bapak saya mengucapkan terima kasih.

Singaraja, 1 Juli 2025

Hormat saya,



Ni Putu Susrita Maharani

NIM. 2115081004

Lampiran 8 Uji Instrumen Validitas Isi Oleh Ahli Instrumen 1

KISI-KISI INSTRUMEN UJI AHLI ISI/MATERI

No.	Aspek yang dinilai	Kriteria	No. Butir
1	Isi	Kejelasan petunjuk belajar.	1
		Kesesuaian materi dengan RPS (Rencana Pembelajaran Semester)	2
		Kesesuaian materi dengan sub CPMK	3
		Kesesuaian penyajian materi pendukung (gambar, dan video).	4,5
		Kesesuaian evaluasi dengan capaian pembelajaran.	6
2	Penulisan	Kesesuaian bahasa dan kalimat	7,8
3	Sajian	Sensasi <i>flipping</i>	9
		Kemudahan akses	10
4	Kemandirian belajar	<i>Flipbook</i> membantu mahasiswa belajar secara mandiri	11

Sumber: Saparina (2020)



**INSTRUMEN KELAYAKAN MEDIA *FLIPBOOK* PADA MATERI
ADONAN SUS PADA MATA KULIAH *PASTRY* BERDASARKAN ASPEK
MATERI**

Mata Kuliah : *Pastry*
 Judul Penelitian : Pengembangan *Flipbook* Materi Adonan Sus Dengan Model Pengembangan 4d Pada Mata Kuliah *Pastry* Di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
 Hari, Tanggal : Selasa, 1 Juli 2025
 Validator : Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M.Pd.

Petunjuk :

1. Mohon dibaca dengan cermat setiap butir pernyataan, kemudian berilah tanda *checklist* (✓) pada kolom yang tersedia sesuai pendapat Bapak/Ibu secara obyektif.
2. Kriteria yang digunakan dalam setiap pertanyaan adalah:
 Relevan : jika butir instrumen dinyatakan relevan.
 Tidak Relevan : jika butir instrumen dinyatakan tidak relevan.
3. Saran dan Kesimpulan dapat ditulis pada kolom yang telah disediakan.
 Terima kasih atas kesediaan Bapak/Ibu telah mengisi kuesioner ini.

No	Aspek Penilaian	Relevan	Tidak Relevan	Keterangan
1	Petunjuk belajar yang disajikan dalam <i>flipbook</i> untuk kegiatan pembelajaran sudah jelas.	✓		
2	Materi yang disajikan sudah sesuai dengan RPS	✓		
3	Materi yang disajikan sudah sesuai dengan sub CPMK	✓		
4	<i>Flipbook</i> menyajikan gambar yang tepat untuk mendukung penyampaian materi	✓		
5	<i>Flipbook</i> menyajikan video yang tepat untuk mendukung penyampaian materi	✓		
6	Evaluasi sudah sesuai dengan CPMK	✓		

7	Bahasa yang digunakan dalam <i>flipbook</i> sesuai dengan EYD	✓		
8	Penggunaan kalimat dalam <i>flipbook</i> mudah dipahami	✓		
9	Sensasi <i>flipping</i> seperti membaca buku sungguhan	✓		
10	<i>Flipbook</i> mudah diakses oleh pengguna	✓		
11	<i>Flipbook</i> membantu mahasiswa belajar secara mandiri	✓		

Sumber: Adaptasi Saparina (2020)

Saran

.....

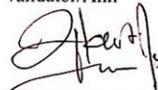
Kesimpulan :

Instrumen kelayakan isi *flipbook* materi adonan sus pada mata kuliah *pastry* dinyatakan:

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

*(Mohon diberi tanda *checklist* (✓) pada kotak sesuai dengan kesimpulan Ibu)

Singaraja, 1 Juli 2025
 Validator/Ahli



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

Lampiran 9 Uji Instrumen Validitas Isi Oleh Ahli Instrumen 2

INSTRUMEN KELAYAKAN MEDIA *FLIPBOOK* PADA MATERI ADONAN SUS PADA MATA KULIAH *PASTRY* BERDASARKAN ASPEK MATERI

Mata Kuliah : *Pastry*
 Judul Penelitian : Pengembangan *Flipbook* Materi Adonan Sus Dengan Model Pengembangan 4d Pada Mata Kuliah *Pastry* Di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
 Hari, Tanggal : Selasa, 1 Juli 2025
 Validator : Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd.

Petunjuk :

- Mohon dibaca dengan cermat setiap butir pernyataan, kemudian berilah tanda *checklist* (✓) pada kolom yang tersedia sesuai pendapat Bapak/Ibu secara obyektif.
- Kriteria yang digunakan dalam setiap pertanyaan adalah:
 Relevan : jika butir instrumen dinyatakan relevan.
 Tidak Relevan : jika butir instrumen dinyatakan tidak relevan.
- Saran dan Kesimpulan dapat ditulis pada kolom yang telah disediakan. Terima kasih atas kesediaan Bapak/Ibu telah mengisi kuesioner ini.

No	Aspek Penilaian	Relevan	Tidak Relevan	Keterangan
1	Petunjuk belajar yang disajikan dalam <i>flipbook</i> untuk kegiatan pembelajaran sudah jelas.	✓		
2	Materi yang disajikan sudah sesuai dengan RPS	✓		
3	Materi yang disajikan sudah sesuai dengan sub CPMK	✓		
4	<i>Flipbook</i> menyajikan gambar yang tepat untuk mendukung penyampaian materi	✓		
5	<i>Flipbook</i> menyajikan video yang tepat untuk mendukung penyampaian materi	✓		
6	Evaluasi sudah sesuai dengan CPMK	✓		

7	Bahasa yang digunakan dalam <i>flipbook</i> sesuai dengan EYD	✓		
8	Penggunaan kalimat dalam <i>flipbook</i> mudah dipahami	✓		
9	Sensasi <i>flipping</i> seperti membaca buku sungguhan	✓		
10	<i>Flipbook</i> mudah diakses oleh pengguna	✓		
11	<i>Flipbook</i> membantu mahasiswa belajar secara mandiri	✓		

Sumber: Adaptasi Saparina (2020)

Saran

.....

Kesimpulan :

Instrumen kelayakan isi *flipbook* materi adonan sus pada mata kuliah *pastry* dinyatakan:

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

*(Mohon diberi tanda *checklist* (✓) pada kotak sesuai dengan kesimpulan Ibu)

Singaraja, 1 Juli 2025
 Validator/Ahli



Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd.
 NIP. 197309022002122001

Lampiran 10 Uji Instrumen Validitas Desain Oleh Ahli Instrumen 1

KISI-KISI INSTRUMEN UJI AHLI DESAIN PEMBELAJARAN

No.	Aspek yang dinilai	Kriteria	No. butir
1	Kesesuaian Sub CPMK	Sub CPMK tersaji secara jelas	1
		Sub CPMK sesuai dengan CPMK (Capaian Pembelajaran Mata Kuliah)	2
3	Alur penyajian konten	Terdapat pengantar, inti, dan penutup yang terstruktur jelas	3
		Terdapat gambar dan video yang mendukung penyampaian materi	4,5
		Disediakan evaluasi sebagai bentuk keterlibatan peserta didik	6

Sumber: Saparina (2020)

**INSTRUMEN KELAYAKAN MEDIA *FLIPBOOK* PADA MATERI
ADONAN SUS PADA MATA KULIAH *PASTRY* BERDASARKAN ASPEK
DESAIN PEMBELAJARAN**

Mata Kuliah : *Pastry*
 Judul Penelitian : Pengembangan *Flipbook* Materi Adonan Sus Dengan Model Pengembangan 4d Pada Mata Kuliah *Pastry* Di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
 Hari, Tanggal : Selasa, 1 Juli 2025
 Validator : Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M.Pd..

Petunjuk :

1. Mohon dibaca dengan cermat setiap butir pernyataan, kemudian berilah tanda *checklist* (✓) pada kolom yang tersedia sesuai pendapat Bapak/Ibu secara obyektif.
2. Kriteria yang digunakan dalam setiap pertanyaan adalah:
 Relevan : jika butir instrumen dinyatakan relevan.
 Tidak Relevan : jika butir instrumen dinyatakan tidak relevan.
3. Saran dan Kesimpulan dapat ditulis pada kolom yang telah disediakan.
 Terima kasih atas kesediaan Bapak/Ibu telah mengisi kuesioner ini.

No	Aspek Penilaian	Relevan	Tidak Relevan	Keterangan
1	Sub CPMK dalam <i>flipbook</i> ditampilkan secara jelas dan mudah dipahami	✓		
2	Sub CPMK yang disajikan telah sesuai dengan CPMK dalam perangkat ajar:	✓		
3	<i>Flipbook</i> menyajikan bagian pengantar, inti, dan penutup secara terstruktur dan logis.	✓		
4	<i>Flipbook</i> menyajikan gambar yang tepat untuk mendukung penyampaian materi	✓		
5	<i>Flipbook</i> menyajikan video yang tepat untuk mendukung penyampaian materi	✓		
6	Terdapat evaluasi dalam <i>flipbook</i> yang	✓		

	melibatkan peserta didik secara aktif.			
--	--	--	--	--

Sumber: Adaptasi Saparina (2020)

Saran

.....
.....
.....

Kesimpulan :

Instrumen kelayakan desain pembelajaran *flipbook* materi adonan sus pada mata kuliah *pastry* dinyatakan:

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

*(Mohon diberi tanda *checklist* (✓) pada kotak sesuai dengan kesimpulan Ibu)

Singaraja, 1 Juli 2025

Validator/Ahli



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

NIP. 197107111999032001

Lampiran 11 Uji Instrumen Validitas Desain Oleh Ahli Instrumen 2

INSTRUMEN KELAYAKAN MEDIA *FLIPBOOK* PADA MATERI ADONAN SUS PADA MATA KULIAH *PASTRY* BERDASARKAN ASPEK DESAIN PEMBELAJARAN

Mata Kuliah : *Pastry*
 Judul Penelitian : Pengembangan *Flipbook* Materi Adonan Sus Dengan Model Pengembangan 4d Pada Mata Kuliah *Pastry* Di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
 Hari, Tanggal : Selasa, 1 Juli 2025
 Validator : Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd.
 Petunjuk :

- Mohon dibaca dengan cermat setiap butir pernyataan, kemudian berilah tanda *checklist* (✓) pada kolom yang tersedia sesuai pendapat Bapak/Ibu secara obyektif.
- Kriteria yang digunakan dalam setiap pertanyaan adalah:
 Relevan : jika butir instrumen dinyatakan relevan.
 Tidak Relevan : jika butir instrumen dinyatakan tidak relevan.
- Saran dan Kesimpulan dapat ditulis pada kolom yang telah disediakan. Terima kasih atas kesediaan Bapak/Ibu telah mengisi kuesioner ini.

No	Aspek Penilaian	Relevan	Tidak Relevan	Keterangan
1	Sub CPMK dalam <i>flipbook</i> ditampilkan secara jelas dan mudah dipahami	✓		
2	Sub CPMK yang disajikan telah sesuai dengan CPMK dalam perangkat ajar.	✓		
3	<i>Flipbook</i> menyajikan bagian pengantar, inti, dan penutup secara terstruktur dan logis.	✓		
4	<i>Flipbook</i> menyajikan gambar yang tepat untuk mendukung penyampaian materi	✓		
5	<i>Flipbook</i> menyajikan video yang tepat untuk mendukung penyampaian materi	✓		
6	Terdapat evaluasi dalam <i>flipbook</i> yang	✓		

	melibatkan peserta didik secara aktif.			
--	--	--	--	--

Sumber: Adaptasi Saparina (2020)

Saran

.....

.....

.....

Kesimpulan :

Instrumen kelayakan desain pembelajaran *flipbook* materi adonan sus pada mata kuliah *pastry* dinyatakan:

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

*(Mohon diberi tanda *checklist* (✓) pada kotak sesuai dengan kesimpulan Ibu)

Singaraja, 1 Juli 2025

Validator/Ahli



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

NIP. 197309022002122001

Lampiran 12 Uji Instrumen Validitas Media Oleh Ahli Instrumen 1

KISI-KISI INSTRUMEN UJI AHLI MEDIA PEMBELAJARAN

No.	Aspek yang dinilai	Kriteria	No Butir
1	Tampilan media	Sampul pada <i>flipbook</i> menarik	1
		Komposisi warna	2,3
		Penempatan komponen	4
		Kualitas dan keterbacaan teks	5,6,7
		Kejelasan dan ketepatan (audio, gambar, dan video)	8,9,10
		Sensasi <i>flipping experience</i>	11
2	Bahasa	Penggunaan bahasa.	12
3	Penggunaan media	Flipbook mudah diakses	13

Sumber: Saparina (2020)

**INSTRUMEN KELAYAKAN MEDIA *FLIPBOOK* PADA MATERI
ADONAN SUS PADA MATA KULIAH *PASTRY* BERDASARKAN ASPEK
MEDIA**

Mata Kuliah : *Pastry*
 Judul Penelitian : Pengembangan *Flipbook* Materi Adonan Sus Dengan Model Pengembangan 4d Pada Mata Kuliah *Pastry* Di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
 Hari, Tanggal : Selasa, 1 Juli 2025
 Validator : Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M.Pd..
 Petunjuk :

1. Mohon dibaca dengan cermat setiap butir pernyataan, kemudian berilah tanda *checklist* (✓) pada kolom yang tersedia sesuai pendapat Bapak/Ibu secara obyektif.
2. Kriteria yang digunakan dalam setiap pertanyaan adalah:
 Relevan : jika butir instrumen dinyatakan relevan.
 Tidak Relevan : jika butir instrumen dinyatakan tidak relevan.
3. Saran dan Kesimpulan dapat ditulis pada kolom yang telah disediakan.
 Terima kasih atas kesediaan Bapak/Ibu telah mengisi kuesioner ini.

No	Aspek Penilaian	Relevan	Tidak Relevan	Keterangan
1	Sampul pada media <i>flipbook</i> menarik	✓		
2	Komposisi warna pada <i>flipbook</i> serasi	✓		
3	Penggunaan warna <i>font</i> dengan <i>background</i> dalam <i>flipbook</i> sudah tepat	✓		
4	Penempatan komponen dalam <i>flipbook</i> proporsional	✓		
5	Penggunaan jenis <i>font</i> dalam teks untuk materi pada <i>flipbook</i> sudah sesuai	✓		
6	Penggunaan ukuran <i>font</i> dalam teks pada <i>flipbook</i> sudah sesuai.	✓		
7	Spasi dan pengetikan teks materi pada <i>flipbook</i> sudah sesuai.	✓		

8	Bakcsound yang digunakan pada <i>flipbook</i> sudah sesuai.	✓		
9	Kualitas resolusi gambar yang digunakan sudah jelas	✓		
10	Kualitas resolusi video yang digunakan sudah jelas	✓		
11	Terdapat sensasi <i>flipping</i> seperti membaca buku sungguhan	✓		
12	Penggunaan bahasa sesuai dengan EYD	✓		
13	Media <i>flipbook</i> mudah diakses kapan saja dan di mana saja	✓		

Sumber: Adaptasi Saparina (2020)

Saran

.....

Kesimpulan :

Instrumen kelayakan media *flipbook* materi adonan sus pada mata kuliah *pastry* dinyatakan:

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

*(Mohon diberi tanda *checklist* (✓) pada kotak sesuai dengan kesimpulan Ibu)

Singaraja, 1 Juli 2025
 Validator/Ahli



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

Lampiran 13 Uji Instrumen Validitas Media Oleh Ahli Instrumen 2

INSTRUMEN KELAYAKAN MEDIA *FLIPBOOK* PADA MATERI ADONAN SUS PADA MATA KULIAH *PASTRY* BERDASARKAN ASPEK MEDIA

Mata Kuliah : *Pastry*
 Judul Penelitian : Pengembangan *Flipbook* Materi Adonan Sus Dengan Model Pengembangan 4d Pada Mata Kuliah *Pastry* Di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
 Hari, Tanggal : Selasa, 1 Juli 2025
 Validator : Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd.
 Petunjuk :

1. Mohon dibaca dengan cermat setiap butir pernyataan, kemudian berilah tanda *checklist* (✓) pada kolom yang tersedia sesuai pendapat Bapak/Ibu secara obyektif.
2. Kriteria yang digunakan dalam setiap pertanyaan adalah:
 Relevan : jika butir instrumen dinyatakan relevan.
 Tidak Relevan : jika butir instrumen dinyatakan tidak relevan.
3. Saran dan Kesimpulan dapat ditulis pada kolom yang telah disediakan. Terima kasih atas kesediaan Bapak/Ibu telah mengisi kuesioner ini.

No	Aspek Penilaian	Relevan	Tidak Relevan	Keterangan
1	Sampul pada media <i>flipbook</i> menarik	✓		
2	Komposisi warna pada <i>flipbook</i> serasi	✓		
3	Penggunaan warna <i>font</i> dengan <i>background</i> dalam <i>flipbook</i> sudah tepat	✓		
4	Penempatan komponen dalam <i>flipbook</i> proporsional	✓		
5	Penggunaan jenis <i>font</i> dalam teks untuk materi pada <i>flipbook</i> sudah sesuai	✓		
6	Penggunaan ukuran <i>font</i> dalam teks pada <i>flipbook</i> sudah sesuai.	✓		
7	Spasi dan pengetikan teks materi pada <i>flipbook</i> sudah sesuai.	✓		

8	Bakcsound yang digunakan pada <i>flipbook</i> sudah sesuai.	✓		
9	Kualitas resolusi gambar yang digunakan sudah jelas	✓		
10	Kualitas resolusi video yang digunakan sudah jelas	✓		
11	Terdapat sensasi <i>flipping</i> seperti membaca buku sungguhan	✓		
12	Penggunaan bahasa sesuai dengan EYD	✓		
13	Media <i>flipbook</i> mudah diakses kapan saja dan di mana saja	✓		

Sumber: Adaptasi Saparina (2020)

Saran

.....

Kesimpulan :

Instrumen kelayakan media *flipbook* materi adonan sus pada mata kuliah *pastry* dinyatakan:

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

*(Mohon diberi tanda *checklist* (✓) pada kotak sesuai dengan kesimpulan Ibu)

Singaraja, 1 Juli 2025
 Validator/Ahli



Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd.
 NIP. 197309022002122001

Lampiran 14 Uji Instrumen Untuk Responden Oleh Ahli Instrumen 1

KISI-KISI INSTRUMEN MEDIA FLIPBOOK UNTUK RESPONDEN

No.	Aspek yang dinilai	Kriteria	No Butir	
			Positif	Negatif
1	Sajian dan tampilan	Bahasa yang digunakan mudah dipahami	1	
		<i>Flipbook</i> menyajikan media pendukung (gambar, video)	2,3	
		Penggunaan warna cocok dan nyaman dilihat	4	
		Ukuran teks mudah dibaca	5	
2	Manfaat media	Kemudahan mengakses media <i>flipbook</i> melalui <i>smarphone</i>	6	
		<i>Flipbook</i> memudahkan untuk belajar secara mandiri	7	
3	Aspek materi	<i>Flipbook</i> tidak menambah semangat belajar dalam materi adonan sus		8
		Materi yang disajikan dalam <i>flipbook</i> mudah dipahami	9	

Sumber: Pratiwi et al., 2025

INSTRUMEN MEDIA FLIPBOOK UNTUK RESPONDEN

Mata Kuliah : *Pastry*
 Judul Penelitian : Pengembangan *Flipbook* Materi Adonan Sus Dengan Model Pengembangan 4d Pada Mata Kuliah *Pastry* Di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
 Hari, Tanggal : Selasa, 1 Juli 2025
 Validator : Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M.Pd.
 Petunjuk :

1. Mohon dibaca dengan cermat setiap butir pernyataan, kemudian berilah tanda *checklist* (✓) pada kolom yang tersedia sesuai pendapat Bapak/Ibu secara obyektif.
2. Kriteria yang digunakan dalam setiap pertanyaan adalah:
 Relevan : jika butir instrumen dinyatakan relevan.
 Tidak Relevan : jika butir instrumen dinyatakan tidak relevan.
3. Saran dan Kesimpulan dapat ditulis pada kolom yang telah disediakan. Terima kasih atas kesediaan Bapak/Ibu telah mengisi kuesioner ini.

No	Aspek Penilaian	Relevan	Tidak Relevan	Keterangan
1	Bahasa yang digunakan dalam flipbook mudah dipahami	✓		
2	Gambar pendukung yang digunakan dalam <i>flipbook</i> menarik	✓		
3	Video yang disisipkan dalam <i>flipbook</i> memperjelas penjelasan materi dan membuat pembelajaran lebih menarik	✓		
4	Penggunaan warna pada <i>flipbook</i> cocok dan nyaman dilihat	✓		
5	Ukuran teks dalam flipbook mudah dibaca	✓		
6	Media <i>flipbook</i> mudah diakses menggunakan <i>smarphone</i>	✓		
7	<i>Flipbook</i> memudahkan untuk belajar secara mandiri	✓		
8	<i>Flipbook</i> ini tidak menambah semangat	✓		

	belajar saya dalam materi adonan sus			
9	Materi yang disajikan dalam <i>flipbook</i> mudah dipahami	✓		

Sumber: Adaptasi Pratiwi et al., 2025

Saran

.....

Kesimpulan :

Instrumen untuk responden media *flipbook* materi adonan sus pada mata kuliah *pastry* dinyatakan:

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

*(Mohon diberi tanda *checklist* (✓) pada kotak sesuai dengan kesimpulan Ibu)

Singaraja, 1 Juli 2025
 Validator/Ahli



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

Lampiran 15 Uji Instrumen Untuk Responden Oleh Ahli Instrumen 1

INSTRUMEN MEDIA FLIPBOOK UNTUK RESPONDEN

Mata Kuliah : *Pastry*
 Judul Penelitian : Pengembangan *Flipbook* Materi Adonan Sus Dengan Model Pengembangan 4d Pada Mata Kuliah *Pastry* Di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
 Hari, Tanggal : Selasa, 1 Juli 2025
 Validator : Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd.
 Petunjuk :

- Mohon dibaca dengan cermat setiap butir pernyataan, kemudian berilah tanda *checklist* (✓) pada kolom yang tersedia sesuai pendapat Bapak/Ibu secara obyektif.
- Kriteria yang digunakan dalam setiap pertanyaan adalah:
 Relevan : jika butir instrumen dinyatakan relevan.
 Tidak Relevan : jika butir instrumen dinyatakan tidak relevan.
- Saran dan Kesimpulan dapat ditulis pada kolom yang telah disediakan. Terima kasih atas kesediaan Bapak/Ibu telah mengisi kuesioner ini.

No	Aspek Penilaian	Relevan	Tidak Relevan	Keterangan
1	Bahasa yang digunakan dalam <i>flipbook</i> mudah dipahami	✓		
2	Gambar pendukung yang digunakan dalam <i>flipbook</i> menarik	✓		
3	Video yang disisipkan dalam <i>flipbook</i> memperjelas penjelasan materi dan membuat pembelajaran lebih menarik	✓		
4	Penggunaan warna pada <i>flipbook</i> cocok dan nyaman dilihat	✓		
5	Ukuran teks dalam <i>flipbook</i> mudah dibaca	✓		
6	Media <i>flipbook</i> mudah diakses menggunakan <i>smarphone</i>	✓		
7	<i>Flipbook</i> memudahkan untuk belajar secara mandiri	✓		
8	<i>Flipbook</i> ini tidak menambah semangat belajar saya dalam materi adonan sus	✓		

9	Materi yang disajikan dalam <i>flipbook</i> mudah dipahami	✓		
---	--	---	--	--

Sumber: Adaptasi Pratiwi et al., 2025

Saran

.....

.....

.....

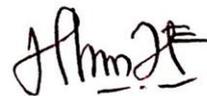
Kesimpulan :

Instrumen untuk responden media *flipbook* materi adonan sus pada mata kuliah *pastry* dinyatakan:

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

*(Mohon diberi tanda *checklist* (✓) pada kotak sesuai dengan kesimpulan Ibu)

Singaraja, 1 Juli 2025
Validator/Ahli



Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd.
NIP. 197309022002122001

Lampiran 16 Hasil Uji Validitas Isi Oleh Ahli Materi 1

Hal : Permohonan Sebagai Ahli Materi
Lampiran : 4
Kepada : Yth. Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd.
Fakultas Teknik Dan Kejuruan
Universitas Pendidikan Ganesha

Dengan hormat,

Saya Mahasiswa Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha

Nama : Ni Putu Susrita Maharani

NIM : 2115081004

Program Studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Dengan ini bermaksud untuk mengajukan permohonan sebagai ahli materi dalam penelitian skripsi saya dengan judul "Pengembangan *Flipbook* Materi Adonan Sus dengan Model Pengembangan 4D pada Mata Kuliah *Pastry* di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner"

Demikian surat permohonan ini saya sampaikan. Atas perhatian dan kesediaan ibu/bapak saya mengucapkan terima kasih.

Singaraja, 14 Juli 2025

Hormat saya,



Ni Putu Susrita Maharani
NIM. 2115081004

**Kisi – Kisi Instrumen Uji Validitas Pengembangan *Flipbook* Materi Adonan
Sus Untuk Ahli Materi**

No.	Aspek yang dinilai	Kriteria	No. Butir
1	Isi	Kejelasan petunjuk belajar.	1
		Kesesuaian materi dengan RPS (Rencana Pembelajaran Semester)	2
		Kesesuaian materi dengan sub CPMK	3
		Kesesuaian penyajian materi pendukung (gambar, dan video).	4,5
		Kesesuaian evaluasi dengan capaian pembelajaran.	6
2	Penulisan	Kesesuaian bahasa dan kalimat	7,8
3	Sajian	Sensasi <i>flipping</i>	9
		Kemudahan akses	10
4	Kemandirian belajar	<i>Flipbook</i> membantu mahasiswa belajar secara mandiri	11

No	Aspek Penilaian	Jawaban					Keterangan
		1	2	3	4	5	
1	Petunjuk belajar yang disajikan dalam <i>flipbook</i> untuk kegiatan pembelajaran sudah jelas.					✓	
2	Materi yang disajikan sudah sesuai dengan RPS					✓	
3	Materi yang disajikan sudah sesuai dengan sub CPMK					✓	
4	<i>Flipbook</i> menyajikan gambar yang tepat untuk mendukung penyampaian materi					✓	
5	<i>Flipbook</i> menyajikan video yang tepat untuk mendukung penyampaian materi					✓	
6	Evaluasi sudah sesuai dengan CPMK					✓	
7	Bahasa yang digunakan dalam <i>flipbook</i> sesuai dengan EYD				✓		
8	Penggunaan kalimat dalam <i>flipbook</i> mudah dipahami				✓		
9	Sensasi <i>flipping</i> seperti					✓	

	membaca buku sungguhan					
10	<i>Flipbook</i> mudah diakses oleh pengguna				✓	
11	<i>Flipbook</i> membantu mahasiswa belajar secara mandiri				✓	

Kritik/Saran

.....

.....

.....

Kesimpulan

Penggunaan *flipbook* materi adonan sus ini dinyatakan :

- Valid digunakan untuk pembelajaran
- Valid digunakan dengan revisi
- Tidak valid digunakan untuk pembelajaran

Singaraja, 14 Juli 2025

Penilai



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

NIP. 197309022002122001

Lampiran 17 Hasil Uji Validitas Isi Oleh Ahli Materi 2

Hal : Permohonan Sebagai Ahli Materi
Lampiran : 4
Kepada : Yth. Dra. Damiati, M.Kes.
Fakultas Teknik Dan Kejuruan
Universitas Pendidikan Ganesha

Dengan hormat,

Saya Mahasiswa Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha

Nama : Ni Putu Susrita Maharani

NIM : 2115081004

Program Studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Dengan ini bermaksud untuk mengajukan permohonan sebagai ahli materi dalam penelitian skripsi saya dengan judul "Pengembangan *Flipbook* Materi Adonan Sus dengan Model Pengembangan 4D pada Mata Kuliah *Pastry* di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner"

Demikian surat permohonan ini saya sampaikan. Atas perhatian dan kesediaan ibu/bapak saya mengucapkan terima kasih.

Singaraja, 14 Juli 2025

Hormat saya,



Ni Putu Susrita Maharani
NIM. 2115081004

**Kisi – Kisi Instrumen Uji Validitas Pengembangan *Flipbook* Materi Adonan
Sus Untuk Ahli Materi**

No.	Aspek yang dinilai	Kriteria	No. Butir
1	Isi	Kejelasan petunjuk belajar.	1
		Kesesuaian materi dengan RPS (Rencana Pembelajaran Semester)	2
		Kesesuaian materi dengan sub CPMK	3
		Kesesuaian penyajian materi pendukung (gambar, dan video).	4,5
		Kesesuaian evaluasi dengan capaian pembelajaran.	6
2	Penulisan	Kesesuaian bahasa dan kalimat	7,8
3	Sajian	Sensasi <i>flipping</i>	9
		Kemudahan akses	10
4	Kemandirian belajar	<i>Flipbook</i> membantu mahasiswa belajar secara mandiri	11

No	Aspek Penilaian	Jawaban					Keterangan
		1	2	3	4	5	
1	Petunjuk belajar yang disajikan dalam <i>flipbook</i> untuk kegiatan pembelajaran sudah jelas.					✓	
2	Materi yang disajikan sudah sesuai dengan RPS					✓	
3	Materi yang disajikan sudah sesuai dengan sub CPMK					✓	
4	<i>Flipbook</i> menyajikan gambar yang tepat untuk mendukung penyampaian materi					✓	
5	<i>Flipbook</i> menyajikan video yang tepat untuk mendukung penyampaian materi					✓	
6	Evaluasi sudah sesuai dengan CPMK					✓	
7	Bahasa yang digunakan dalam <i>flipbook</i> sesuai dengan EYD					✓	
8	Penggunaan kalimat dalam <i>flipbook</i> mudah dipahami					✓	
9	Sensasi <i>flipping</i> seperti					✓	

	membaca buku sungguhan						
10	<i>Flipbook</i> mudah diakses oleh pengguna					✓	
11	<i>Flipbook</i> membantu mahasiswa belajar secara mandiri					✓	

Kritik/Saran

.....

.....

.....

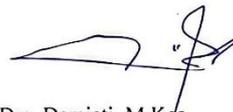
Kesimpulan

Penggunaan *flipbook* materi adonan sus ini dinyatakan :

- Valid digunakan untuk pembelajaran
- Valid digunakan dengan revisi
- Tidak valid digunakan untuk pembelajaran

Singaraja, 14 Juli 2025

Penilai



Dra. Damiati, M.Kes.

NIP. 196502191991032001

Lampiran 18 Hasil Uji Validitas Desain Oleh Ahli Desain 1

Hal : Permohonan Sebagai Ahli Desain dan Media Pembelajaran
Lampiran : 7
Kepada : Yth. Dr. I Gede Partha Sindu, S.Pd., M.Pd.
Fakultas Teknik Dan Kejuruan
Universitas Pendidikan Ganesha

Dengan hormat,

Saya Mahasiswa Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha

Nama : Ni Putu Susrita Maharani

NIM : 2115081004

Program Studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Dengan ini bermaksud untuk mengajukan permohonan sebagai ahli desain dan media pembelajaran dalam penelitian skripsi saya dengan judul "Pengembangan *Flipbook* Materi Adonan Sus dengan Model Pengembangan 4D pada Mata Kuliah *Pastry* di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner"

Demikian surat permohonan ini saya sampaikan. Atas perhatian dan kesediaan ibu/bapak saya mengucapkan terima kasih.

Singaraja, 14 Juli 2025

Hormat saya,



Ni Putu Susrita Maharani
NIM. 2115081004

**Kisi – Kisi Instrumen Uji Validitas Pengembangan *Flipbook* Materi Adonan
Sus Untuk Ahli Desain Pembelajaran**

No.	Aspek yang dinilai	Kriteria	No. butir
1	Kesesuaian sub CPMK	Sub CPMK tersaji secara jelas	1
		Sub CPMK sesuai dengan CPMK (Capaian Pembelajaran Mata Kuliah)	2
3	Alur penyajian konten	Terdapat pengantar, inti, dan penutup yang terstruktur jelas	3
		Terdapat gambar dan video yang mendukung penyampaian materi	4,5
		Disediakan evaluasi sebagai bentuk keterlibatan peserta didik	6

No	Aspek Penilaian	Jawaban					Keterangan
		1	2	3	4	5	
1	Sub CPMK dalam <i>flipbook</i> ditampilkan secara jelas dan mudah dipahami					✓	
2	Sub CPMK yang disajikan telah sesuai dengan CPMK dalam perangkat ajar:					✓	
3	<i>Flipbook</i> menyajikan bagian pengantar, inti, dan penutup secara terstruktur dan logis.					✓	
4	<i>Flipbook</i> menyajikan gambar yang tepat untuk mendukung penyampaian materi				✓		
5	<i>Flipbook</i> menyajikan video yang tepat untuk mendukung penyampaian materi				✓		
6	Terdapat evaluasi dalam <i>flipbook</i> yang melibatkan peserta didik secara aktif.				✓		

Kritik/Saran

Harus diuji materi bisa di mahasiswa

.....

.....

Kesimpulan

Penggunaan *flipbook* materi adonan sus ini dinyatakan :

- Valid digunakan untuk pembelajaran
- Valid digunakan dengan revisi
- Tidak valid digunakan untuk pembelajaran

Singaraja, 14 Juli 2025

Penilai



Dr. I Gede Partha Sindu, S.Pd., M.Pd.

NIP. 198709072015041001

Lampiran 19 Hasil Uji Validitas Desain Oleh Ahli Desain 2

Hal : Permohonan Sebagai Ahli Desain dan Media Pembelajaran
Lampiran : 7
Kepada : Yth. Dr. Made Diah Angendari, S.Pd., M.Pd.
Fakultas Teknik Dan Kejuruan
Universitas Pendidikan Ganesha

Dengan hormat,

Saya Mahasiswa Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha

Nama : Ni Putu Susrita Maharani

NIM : 2115081004

Program Studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Dengan ini bermaksud untuk mengajukan permohonan sebagai ahli desain dan media pembelajaran dalam penelitian skripsi saya dengan judul "Pengembangan *Flipbook* Materi Adonan Sus dengan Model Pengembangan 4D pada Mata Kuliah *Pastery* di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner"

Demikian surat permohonan ini saya sampaikan. Atas perhatian dan kesediaan ibu/bapak saya mengucapkan terima kasih.

Singaraja, 16 Juli 2025

Hormat saya,



Ni Putu Susrita Maharani
NIM. 2115081004

**Kisi – Kisi Instrumen Uji Validitas Pengembangan *Flipbook* Materi Adonan
Sus Untuk Ahli Desain Pembelajaran**

No.	Aspek yang dinilai	Kriteria	No. butir
1	Kesesuaian sub CPMK	Sub CPMK tersaji secara jelas	1
		Sub CPMK sesuai dengan CPMK (Capaian Pembelajaran Mata Kuliah)	2
3	Alur penyajian konten	Terdapat pengantar, inti, dan penutup yang terstruktur jelas	3
		Terdapat gambar dan video yang mendukung penyampaian materi	4,5
		Disediakan evaluasi sebagai bentuk keterlibatan peserta didik	6

No	Aspek Penilaian	Jawaban					Keterangan
		1	2	3	4	5	
1	Sub CPMK dalam <i>flipbook</i> ditampilkan secara jelas dan mudah dipahami					✓	
2	Sub CPMK yang disajikan telah sesuai dengan CPMK dalam perangkat ajar:				✓		<i>tidak tersedia perangkat ajar</i>
3	<i>Flipbook</i> menyajikan bagian pengantar, inti, dan penutup secara terstruktur dan logis.					✓	
4	<i>Flipbook</i> menyajikan gambar yang tepat untuk mendukung penyampaian materi					✓	
5	<i>Flipbook</i> menyajikan video yang tepat untuk mendukung penyampaian materi					✓	
6	Terdapat evaluasi dalam <i>flipbook</i> yang melibatkan peserta didik secara aktif.					✓	

Kritik/Saran

1. CPL Kalau ada 2 sebaiknya pakai penomoran

Kesimpulan

Penggunaan *flipbook* materi adonan sus ini dinyatakan :

- Valid digunakan untuk pembelajaran
- Valid digunakan dengan revisi
- Tidak valid digunakan untuk pembelajaran

Singaraja, 16 Juli 2025

Penilai



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

NIP. 197403162006042001

Lampiran 20 Hasil Uji Validitas Media Oleh Ahli Media 1

KISI-KISI INSTRUMEN UJI AHLI MEDIA PEMBELAJARAN

No.	Aspek yang dinilai	Kriteria	No Butir
1	Tampilan media	Sampul pada <i>flipbook</i> menarik	1
		Komposisi warna	2,3
		Penempatan komponen	4
		Kualitas dan keterbacaan teks	5,6,7
		Kejelasan dan ketepatan (audio, gambar, dan video)	8,9,10
		Sensasi <i>flipping experience</i>	11
2	Bahasa	Penggunaan bahasa.	12
3	Penggunaan media	Flipbook mudah diakses	13

No	Aspek Penilaian	Jawaban					Keterangan
		1	2	3	4	5	
1	Sampul pada media <i>flipbook</i> menarik				✓		Perbaiki sampul belakang
2	Komposisi warna pada <i>flipbook</i> serasi				✓		teknis ds
3	Penggunaan warna <i>font</i> dengan <i>background</i> dalam <i>flipbook</i> sudah tepat				✓		
4	Penempatan komponen dalam <i>flipbook</i> proporsional					✓	
5	Penggunaan jenis <i>font</i> dalam teks untuk materi pada <i>flipbook</i> sudah sesuai					✓	
6	Penggunaan ukuran <i>font</i> dalam teks pada <i>flipbook</i> sudah sesuai.					✓	
7	Spasi dan pengetikan teks materi pada <i>flipbook</i> sudah sesuai.					✓	
8	<i>Background</i> yang digunakan pada <i>flipbook</i> sudah sesuai.					✓	
9	Kualitas resolusi gambar yang digunakan sudah jelas					✓	
10	Kualitas resolusi video yang digunakan sudah jelas					✓	
11	Terdapat sensasi <i>flipping</i> seperti membaca buku sungguhan					✓	

12	Penggunaan bahasa sesuai dengan EYD					✓	
13	Media <i>flipbook</i> mudah diakses kapan saja dan di mana saja					✓	

Kritik/Saran

1) perbaiki teks dan sampul menggunakan judul

.....

.....

Kesimpulan

Penggunaan *flipbook* materi adonan sus ini dinyatakan :

- Valid digunakan untuk pembelajaran
- Valid digunakan dengan revisi
- Tidak valid digunakan untuk pembelajaran

Singaraja, 14 Juli 2025

Penilai



Dr. I Gede Partha Sindu, S.Pd., M.Pd.

NIP. 198709072015041001

Lampiran 21 Hasil Uji Validitas Media Oleh Ahli Media 2

KISI-KISI INSTRUMEN UJI AHLI MEDIA PEMBELAJARAN

No.	Aspek yang dinilai	Kriteria	No Butir
1	Tampilan media	Sampul pada <i>flipbook</i> menarik	1
		Komposisi warna	2,3
		Penempatan komponen	4
		Kualitas dan keterbacaan teks	5,6,7
		Kejelasan dan ketepatan (audio, gambar, dan video)	8,9,10
		Sensasi <i>flipping experience</i>	11
2	Bahasa	Penggunaan bahasa.	12
3	Penggunaan media	Flipbook mudah diakses	13

No	Aspek Penilaian	Jawaban					Keterangan
		1	2	3	4	5	
1	Sampul pada media <i>flipbook</i> menarik				✓		
2	Komposisi warna pada <i>flipbook</i> serasi					✓	
3	Penggunaan warna <i>font</i> dengan <i>background</i> dalam <i>flipbook</i> sudah tepat					✓	
4	Penempatan komponen dalam <i>flipbook</i> proporsional					✓	
5	Penggunaan jenis <i>font</i> dalam teks untuk materi pada <i>flipbook</i> sudah sesuai					✓	
6	Penggunaan ukuran <i>font</i> dalam teks pada <i>flipbook</i> sudah sesuai.					✓	
7	Spasi dan pengetikan teks materi pada <i>flipbook</i> sudah sesuai.				✓		
8	<i>Baksound</i> yang digunakan pada <i>flipbook</i> sudah sesuai.					✓	
9	Kualitas resolusi gambar yang digunakan sudah jelas					✓	
10	Kualitas resolusi video yang digunakan sudah jelas					✓	
11	Terdapat sensasi <i>flipping</i> seperti membaca buku sungguhan					✓	

12	Penggunaan bahasa sesuai dengan EYD				✓	
13	Media <i>flipbook</i> mudah diakses kapan saja dan di mana saja.				✓	

Kritik/Saran

- Masih ada ~~yang~~ tulisan yang menumpuk hal 9
- Foto (penulis) sebaiknya diganti yg lebih baik.
- Realisasi nama kumpian harus diisi tanpa koma & lelat nama.

Kesimpulan

Penggunaan *flipbook* materi adonan sus ini dinyatakan :

- Valid digunakan untuk pembelajaran
- Valid digunakan dengan revisi
- Tidak valid digunakan untuk pembelajaran

Singaraja, 16 Juli 2025

Penilai



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

NIP. 197403162006042001

Lampiran 22 Kuesioner Responden Uji Kelompok Kecil

Bahasa yang digunakan dalam flipbook mudah dipahami *

1 2 3 4 5

Sangat Tidak Setuju Sangat Setuju

Gambar pendukung yang digunakan dalam flipbook menarik *

1 2 3 4 5

Sangat Tidak Setuju Sangat Setuju

Video yang disisipkan dalam flipbook memperjelas penjelasan materi dan membuat pembelajaran lebih menarik

1 2 3 4 5

Sangat Tidak Setuju Sangat Setuju

Penggunaan warna pada flipbook cocok dan nyaman dilihat *

1 2 3 4 5

Sangat Tidak Setuju Sangat Setuju

Ukuran teks dalam flipbook mudah dibaca *

1 2 3 4 5

Sangat Tidak Setuju Sangat Setuju

Media flipbook mudah diakses menggunakan smarphone *

1 2 3 4 5

Sangat Tidak Setuju Sangat Setuju

Flipbook memudahkan saya untuk belajar secara mandiri *

1 2 3 4 5

Sangat Tidak Setuju Sangat Setuju

...

Flipbook ini tidak menambah semangat belajar saya dalam materi adonan sus *

1 2 3 4 5

Sangat Setuju Sangat Tidak Setuju

Materi yang disajikan dalam flipbook mudah dipahami *

1 2 3 4 5

Sangat Tidak Setuju Sangat Setuju

...

Saran dan Maukan *

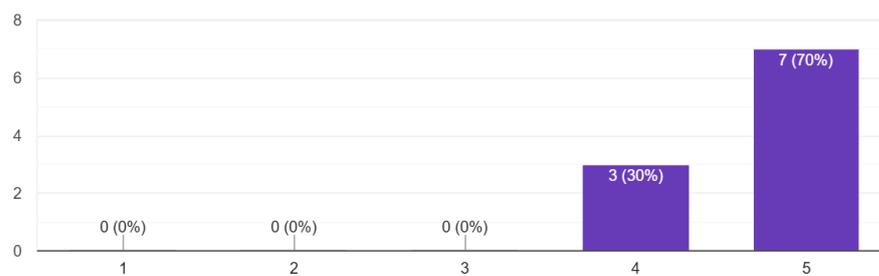
Teks jawaban panjang

Lampiran 23 Hasil Kuesioner Responden Uji Kelompok Kecil

Bahasa yang digunakan dalam flipbook mudah dipahami

[Salin diagram](#)

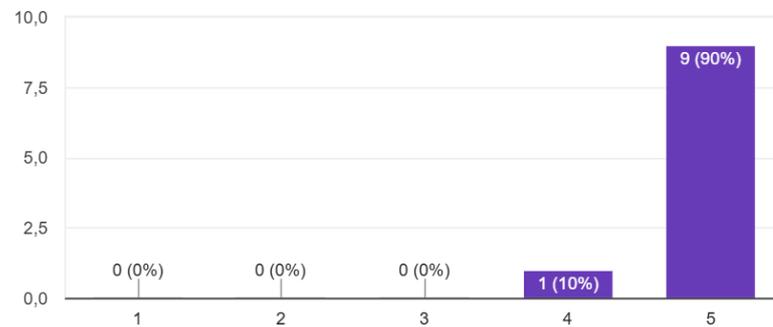
10 jawaban



Gambar pendukung yang digunakan dalam flipbook menarik

[Salin diagram](#)

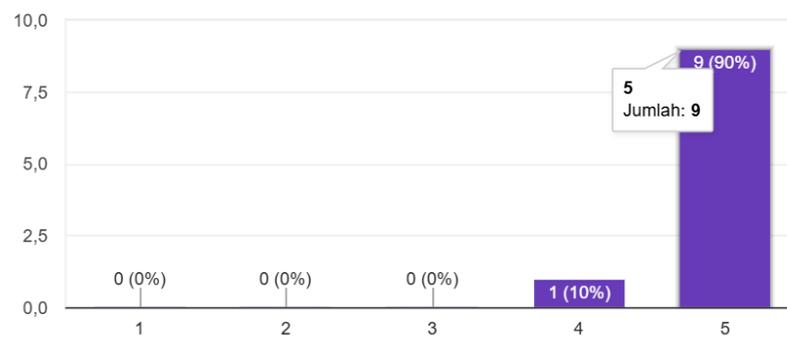
10 jawaban



Video yang disisipkan dalam flipbook memperjelas penjelasan materi dan membuat pembelajaran lebih menarik

[Salin diagram](#)

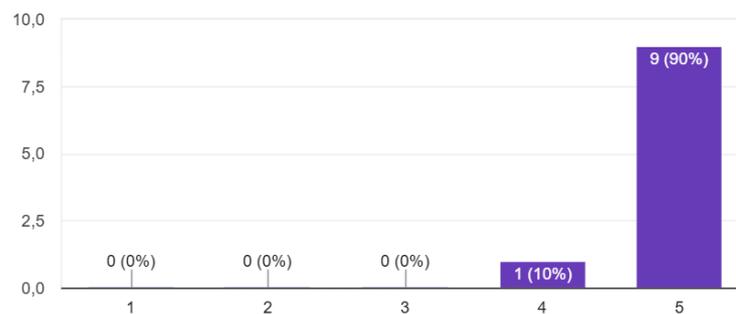
10 jawaban



Penggunaan warna pada flipbook cocok dan nyaman dilihat

[Salin diagram](#)

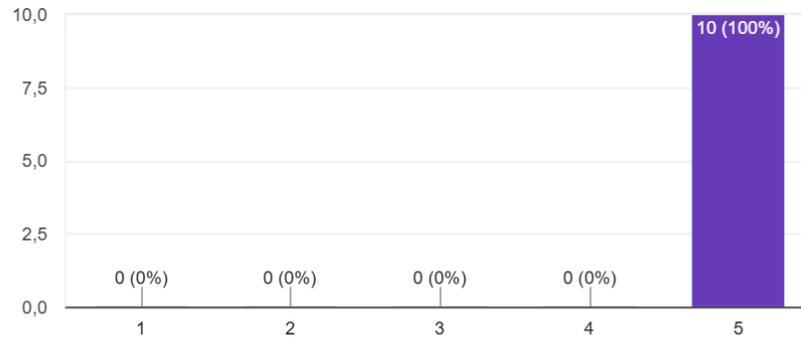
10 jawaban



Ukuran teks dalam flipbook mudah dibaca

[Salin diagram](#)

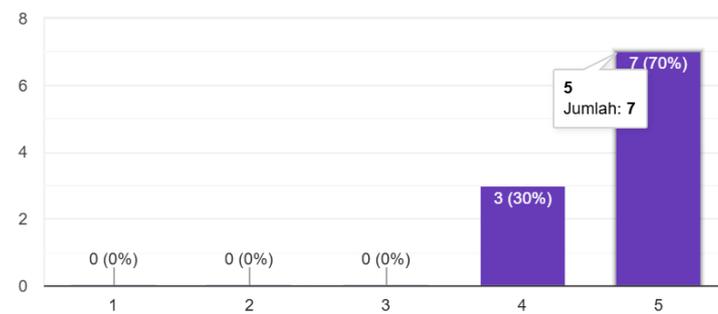
10 jawaban



Media flipbook mudah diakses menggunakan smartphone

[Salin diagram](#)

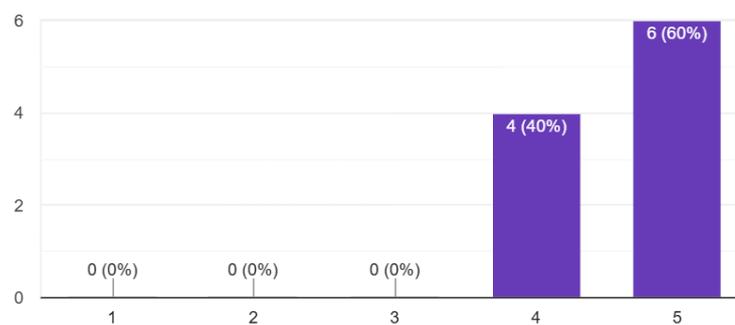
10 jawaban



Flipbook memudahkan saya untuk belajar secara mandiri

[Salin diagram](#)

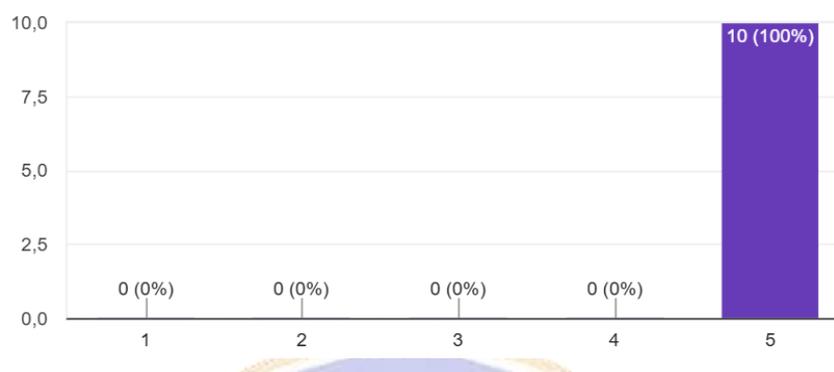
10 jawaban



Flipbook ini tidak menambah semangat belajar saya dalam materi adonan sus

 Salin diagram

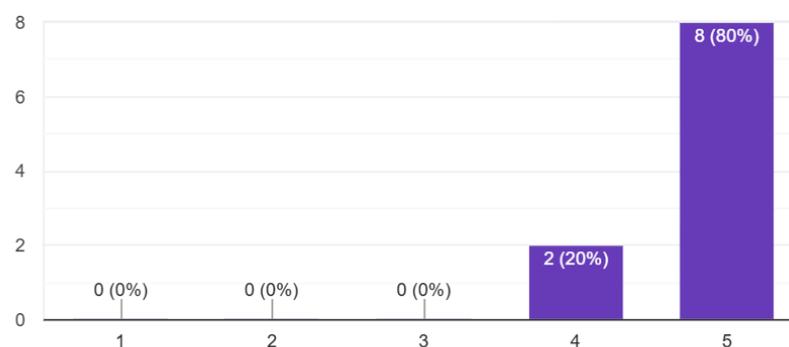
10 jawaban



Materi yang disajikan dalam flipbook mudah dipahami

 Salin diagram

10 jawaban



Lampiran 24 Hasil Kuesioner Saran dan Masukan Responden Uji Kelompok Kecil

No.	Nama Mahasiswa	Saran
1	Kadek Indah Sevy Septisia	<i>Flipbook</i> ini dapat menambah semangat belajar saya
2	Putu Noviolita Elvina Josi	Sudah bagus
3	Ni Luh Ari Melani Putri	<i>Flipbook</i> ini sudah bagus
4	Putu Puspsa Utami	<i>Flipbook</i> dapat menambah media pembelajaran
5	Menang Suranta Pinem	-
6	Faisal Jafar Nasution	-
7	Kadek Sri Dwi Wahyuni	<i>Flipbook</i> ini sangat menarik dan dapat menambah semangat belajar saya
8	Muhamad Tahirlan	-
9	Kadek Dina Listiani	-
10	Danna Aditry Wijaya	Sudah bagus dan menarik

Lampiran 25 Dokumentasi Uji Validitas



RIWAYAT HIDUP



Ni Putu Susrita Maharani lahir di Singaraja pada tanggal 9 Maret 2003. Penulis lahir dari pasangan suami istri Bapak I Made Sumerta dan Ibu Ni Luh Sri Juliastini. Penulis berkebangsaan Indonesia dan beragama Hindu. Kini penulis beralamat di Banjar Kajekangin, Desa Sudaji, Kecamatan Sawan, Kabupaten Buleleng, Provinsi Bali. Penulis menyelesaikan pendidikan dasar di SD Negeri 3 Sudaji dan lulus pada tahun 2015. Kemudian penulis melanjutkan di SMP Negeri 3 Sawan dan lulus pada tahun 2018. Pada tahun 2021, penulis lulus dari SMA Negeri 1 Kubutambahan dengan jurusan Ilmu Pengetahuan Alam dan melanjutkan ke S1 Pendidikan Vokasional Seni Kuliner Fakultas Teknik dan Kejuruan di Universitas Pendidikan Ganesha. Pada semester akhir tahun 2025 penulis telah menyelesaikan skripsi dengan judul “Pengembangan *Flipbook* Materi Adonan sus (*choux paste*) Dengan Model 4d Pada Mata Kuliah *Pastry* Di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner”. Selanjutnya, hingga tahun yang sama penulis masih terdaftar sebagai mahasiswa S1 di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner Universitas Pendidikan Ganesha.