

**PENGEMBANGAN FLIPBOOK MATERI ADONAN
SUS (*CHOUX PASTE*) DENGAN MODEL 4D PADA
MATA KULIAH PASTRY DI PROGRAM STUDI
PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER**

SKRIPSI

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



**Oleh
Ni Putu Susrita Maharani
NIM 2115081004**

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

Pembimbing II,



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

Skripsi oleh Ni Putu Susrita Maharani

Telah dipertahankan di depan dewan penguji

Pada tanggal 4 Agustus 2025

Dewan Penguji,



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

(Ketua)



Dr. Made Diah Angendari, S.Pd., M.Pd.
NIP. 197403162006042001

(Anggota)



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

(Anggota)



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

(Anggota)

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

Pada,

Hari :

Tanggal : 11 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 *Flipbook* Materi Adonan sus (*choux paste*) Dengan Model 4d Pada Mata Kuliah *Pastry* Di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner” beserta seluruh isinya adalah benar-benar karya sendiri dan saya tidak melakukan penjiplakan dan pengutipan dengan cara-cara yang tidak sesuai dengan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan. Atas pernyataan ini, saya siap menanggung risiko/sanksi yang dijatuhkan kepada saya apabila kemudian ditemukan adanya pelanggaran atas etika keilmuan dalam karya ini atau ada klaim terhadap keaslian karya saya ini.

Singaraja, 10 Agustus 2025



Ni Putu Susrita Maharani

MOTTO

Semua butuh proses, tidak ada yang instan. Selama mau berusaha, pasti ada jalan. Yang penting terus mencoba dan tidak menyerah.

“Boy Chandra”



PRAKATA

Puji syukur penulis panjatkan ke hadapan Tuhan Yang Maha Esa karena berkat rahmat Nya-lah, penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Pengembangan *Flipbook* Materi adonan sus (*choux paste*). Dengan Model 4d Pada Mata Kuliah *Pastry* Di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner”. Skripsi ini disusun guna memenuhi salah satu syarat untuk menyelesaikan studi dan memperoleh gelar sarjana pendidikan di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner Universitas Pendidikan Ganesha.

Penyelesaian skripsi ini merupakan salah satu syarat dan tanggung jawab dalam masa studi dan merupakan karya akhir penulis dalam menempuh pendidikan Strata 1. Tentunya keberhasilan penyusunan skripsi ini tidak lepas dari bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak. Sehubungan dengan itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada beberapa pihak, yaitu:

1. Prof Dr. Kadek Rihendra Dantes, S.T., M.T., selaku Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan, yang telah memberikan arahan baik selama masa studi maupun selama penyusunan skripsi ini.
2. Made Windu Antara Kesiman, S.T., M.Sc., Ph.D., selaku Wakil Dekan I Fakultas Teknik dan Kejuruan, yang telah memberikan arahan baik selama masa studi maupun selama penyusunan skripsi ini.
3. Ketut Udy Ariawan, S.T., M.T., selaku Ketua Jurusan Teknologi Industri Fakultas Teknik dan Kejuruan, yang telah memberikan arahan baik selama masa studi maupun selama penyusunan skripsi ini.
4. Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd., selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner, atas segala motivasi yang diberikan dalam penyusunan skripsi ini.
5. Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd., selaku Pembimbing I, atas segala motivasi, semangat, dan waktu untuk senantiasa memberikan arahan dan bimbingan kepada penulis dalam menyusun skripsi ini.
6. Dr. Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd., selaku Pembimbing II, atas segala motivasi, semangat, dan waktu untuk senantiasa memberikan arahan dan bimbingan kepada penulis dalam menyusun skripsi ini.

7. Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si., selaku Penguji I, atas segala semangat dan waktu yang diluangkan untuk penulis dalam penyusunan skripsi ini.
8. Dr. Made Diah Angendari, S.Pd., M.Pd., selaku Penguji II, atas segala semangat dan waktu yang diluangkan untuk penulis dalam penyusunan skripsi ini.
9. Ibu Dosen di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner, yang telah memberikan bantuan dan arahan kepada penulis dalam penyusunan skripsi ini.
10. Para staf dan pegawai di lingkungan Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha, yang telah memberikan bantuan dan arahan dalam bidang administrasi.
11. Keluarga Bapak I Made Sumerta, Ibu Ni Luh Sri Juliastini, Bibik Ni Luh Arjani, adik-adik Ni Made Yunita Widya Suari dan I Nyoman Triesta Oka Sedhana serta keluarga besar yang selalu memberikan doa, dukungan, serta motivasi penyusun dalam menjalankan kegiatan selama perkuliahan
12. Teman-teman angkatan 2021 di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner yang telah memberi semangat dan dorongan motivasi sehingga skripsi ini telah selesai
13. Semua pihak yang telah membantu dalam penyusunan skripsi ini, yang tidak dapat disebutkan satu per satu.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan. Semoga skripsi ini dapat bermanfaat dan menambah pengetahuan serta pemahaman bagi semua pihak serta bagi perkembangan pendidikan utamanya dalam bidang pendidikan kuliner. Meskipun terdapat kekurangan dalam skripsi ini, penulis mengharapkan saran dan kritik yang membangun untuk penyempurnaan skripsi ini.

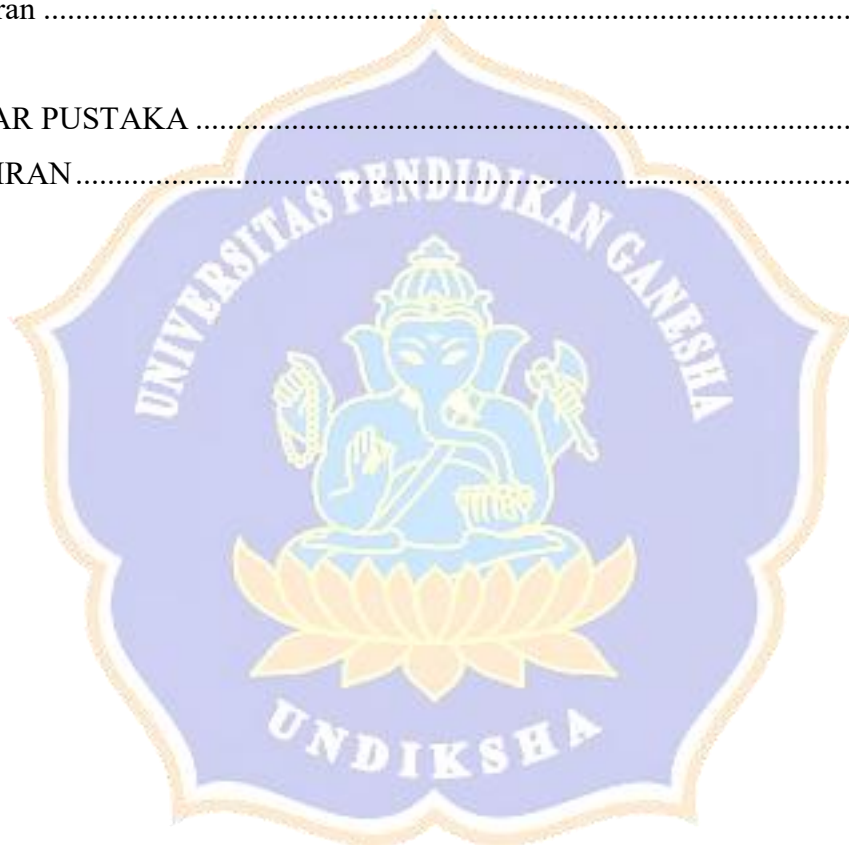
Singaraja, 10 Agustus 2025

Penulis

DAFTAR ISI

	HALAMAN
PRAKATA	viii
ABSTRAK	x
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR GAMBAR	xv
DAFTAR LAMPIRAN	xvii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah	6
1.3 Pembatasan Masalah	7
1.4 Rumusan Masalah	7
1.5 Tujuan Penelitian	8
1.6 Manfaat Hasil Penelitian	8
BAB II KAJIAN PUSTAKA	10
2.1 Kajian Teori	10
2.2 Kajian Penelitian yang Relevan	45
2.3 Kerangka Berpikir	50
BAB III METODE PENELITIAN	54
3.1 Jenis Penelitian	54
3.2 Subjek dan Tempat Penelitian	54
3.3 Model dan Prosedur Penelitian	55
3.4 Variabel Penelitian	61
3.5 Definisi Operasional Variabel	62
3.6 Metode Pengumpulan Data	65
3.7 Instrumen Penelitian	66
3.8 Uji Validitas Instrumen	69
3.9 Teknik Analisis Data	73

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	76
4.1 Hasil Penelitian	76
4.2 Pembahasan.....	99
 BAB V PENUTUP.....	 108
5.1 Rangkuman	108
5.2 Simpulan	109
5.3 Saran	110
 DAFTAR PUSTAKA	 112
LAMPIRAN.....	116



DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2. 1 Capaian Pembelajaran Mata Kuliah.....	21
Tabel 2. 2 Alat-Alat Pembuatan Adonan sus (choux paste)	31
Tabel 3. 1 Kisi-Kisi Instrumen Uji Ahli Materi	67
Tabel 3. 2 Kisi-Kisi Instrumen Uji Ahli Desain Pembelajaran	67
Tabel 3. 3 Kisi-Kisi Instrumen Uji Ahli Media Pembelajaran	68
Tabel 3. 4 Kisi-Kisi Instrumen Uji Kelompok Kecil	68
Tabel 3. 5 Tabulasi Silang Gregory	69
Tabel 3. 6 Kriteria Validitas Isi.....	70
Tabel 3. 7 Tabulasi Silang Hasil Penilaian Pakar Pada Instrumen Ahli Isi	70
Tabel 3. 8 Tabulasi Silang Hasil Penilaian Pakar Pada Instrumen Ahli Desain	71
Tabel 3. 9 Tabulasi Silang Hasil Penilaian Pakar Pada Instrumen Ahli Media	72
Tabel 3. 10 Tabulasi Silang Hasil Penilaian Pakar Pada Instrumen Peserta Didik.....	72
Tabel 3. 11 Skor Penilaian Kuantitatif Skala Likert	74
Tabel 3. 12 Konversi Tingkat Pencapaian Skala 5.....	75
Tabel 4. 1 Hasil Kuesioner	77
Tabel 4. 2 Storyboard Flipbook Adonan sus (choux paste)	81
Tabel 4. 3 Tampilan Hasil Flipbook	87
Tabel 4. 4 Penilaian dari Para Ahli	93
Tabel 4. 5 Penilaian Validitas Oleh Ahli Materi	94
Tabel 4. 6 Penilaian Validitas Oleh Ahli Desain	96
Tabel 4. 7 Penilaian Validitas Oleh Ahli Media	97
Tabel 4. 8 Hasil Uji Kelompok Kecil	98

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2. 1 Tepung Terigu.....	22
Gambar 2. 2 Mentega.....	24
Gambar 2. 3 Margarin.....	25
Gambar 2. 4 Shortening	26
Gambar 2. 5 Timbangan.....	31
Gambar 2. 6 Bowl	31
Gambar 2. 7 Oven	31
Gambar 2. 8 Panci.....	31
Gambar 2. 9 Loyang.....	32
Gambar 2. 10 Kompor.....	32
Gambar 2. 11 Spatula Kayu	32
Gambar 2. 12 Stand Mixer.....	33
Gambar 2. 13 Beater	33
Gambar 2. 14 Piping Bag.....	33
Gambar 2. 15 Sduit	33
Gambar 2. 16 Eclair	34
Gambar 2. 17 Paris-Brest.....	35
Gambar 2. 18 Choux Puff	36
Gambar 2. 19 Craquelin	37
Gambar 2. 20 Choux Pie	38
Gambar 2. 21 Swan Choux	39
Gambar 2. 22 Pastry Cream	40
Gambar 2. 23 Diplomat Cream	40

Gambar 2. 24 Mousseline Cream.....	41
Gambar 2. 25 Kerangka Berfikir.....	53
Gambar 3. 1 Prosedur Pengembangan Model 4D.....	56
Gambar 4. 1 Proses Desain	84
Gambar 4. 2 Penyusunan Evaluasi.....	84
Gambar 4. 3 Import Media Ke Heyzine.....	85
Gambar 4. 4 Penambahan Video dan Audio	85
Gambar 4. 5 Simpan dan Publikasi.....	86



DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1 . Pedoman Wawancara Awal pada Dosen Pengampu	117
Lampiran 2 Hasil Kuesioner Analisis Kebutuhan Peserta Didik	120
Lampiran 3 Dokumentasi Wawancara Bersama Dosen Pengampu	123
Lampiran 4 RPS Mata Kuliah Pastry	124
Lampiran 5 Silabus Mata Kuliah Pastry	129
Lampiran 6 Surat Permohonan Sebagai Expert Judgement 1	132
Lampiran 7 Surat Permohonan Sebagai Expert Judgement 2	133
Lampiran 8 Uji Instrumen Validitas Isi Oleh Ahli Instrumen 1	134
Lampiran 9 Uji Instrumen Validitas Isi Oleh Ahli Instrumen 2	137
Lampiran 10 Uji Instrumen Validitas Desain Oleh Ahli Instrumen 1	139
Lampiran 11 Uji Instrumen Validitas Desain Oleh Ahli Instrumen 2	142
Lampiran 12 Uji Instrumen Validitas Media Oleh Ahli Instrumen 1	143
Lampiran 13 Uji Instrumen Validitas Media Oleh Ahli Instrumen 2	146
Lampiran 14 Uji Instrumen Untuk Responden Oleh Ahli Instrumen 1	147
Lampiran 15 Uji Instrumen Untuk Responden Oleh Ahli Instrumen 1	150
Lampiran 16 Hasil Uji Validitas Isi Oleh Ahli Materi 1	152
Lampiran 17 Hasil Uji Validitas Isi Oleh Ahli Materi 2	155
Lampiran 18 Hasil Uji Validitas Desain Oleh Ahli Desain 1	158
Lampiran 19 Hasil Uji Validitas Desain Oleh Ahli Desain 2	161
Lampiran 20 Hasil Uji Validitas Media Oleh Ahli Media 1	164
Lampiran 21 Hasil Uji Validitas Media Oleh Ahli Media 2	166
Lampiran 22 Kuesioner Responden Uji Kelompok Kecil	168
Lampiran 23 Hasil Kuesioner Responden Uji Kelompok Kecil	169

Lampiran 24 Hasil Kuesioner Saran dan Masukan Responden Uji Kelompok Kecil.....	172
Lampiran 25 Dokumentasi Uji Validitas.....	173

