

**PENGEMBANGAN MEDIA PEMBELAJARAN
POWERPOINT MATERI MINUMAN CAMPURAN
PADA MATA KULIAH MANAJEMEN
MAKANAN DAN MINUMAN**

SKRIPSI

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



**Oleh
Silvia Maharani
NIM 2115081012**

**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



- UU ITE No. 11 Tahun 2008 Pasal 5 Ayat 1 "Informasi Elektronik dan/atau hasil cetaknya merupakan alat bukti hukum yang sah"
- Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan BSR - BSSN, validitas dokumen elektronik ini bisa dicek menggunakan aplikasi mobile VeryDS oleh BSR
- Cetakan dokumen ini merupakan salinan dari file dokumen bertandatangan elektronik yang keabsahannya dapat diakses melalui scan QRCode yang terdapat pada sertifikat ini.

Skripsi oleh SILVIA MAHARANI ini
telah dipertahankan di depan dewan penguji
Pada tanggal 10 November 2025

Dewan Penguji

Ketua	Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd. NIP.197103031997032001
Anggota	Dr. Ni Ketut Widiartini, S.Pd., M.Pd. NIP.197508012006042001
Anggota	Dr. Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd. NIP.197104212002122001
Anggota	Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M.Pd. NIP.197107111999032001



- UU ITE No. 11 Tahun 2008 Pasal 5 Ayat 1 "Informasi Elektronik dan/atau hasil cetaknya merupakan alat bukti hukum yang sah"
- Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan BSR - BSSN, validitas dokumen elektronik ini bisa dicek menggunakan aplikasi mobile VeryDS oleh BSR
- Cetakan dokumen ini merupakan salinan dari file dokumen bertandatangan elektronik yang keabsahannya dapat diakses melalui scan QRCode yang terdapat pada sertifikat ini.

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

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



- UU ITE No. 11 Tahun 2008 Pasal 5 Ayat 1 "Informasi Elektronik dan/atau hasil cetaknya merupakan alat bukti hukum yang sah"
- Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan BSR - BSSN, validitas dokumen elektronik ini bisa dicek menggunakan aplikasi mobile VeryDS oleh BSR
- Cetakan dokumen ini merupakan salinan dari file dokumen bertandatangan elektronik yang keabsahannya dapat diakses melalui scan QRCode yang terdapat pada sertifikat ini.

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa karya tulis yang berjudul <Pengembangan Media Pembelajaran *PowerPoint* Materi Minuman Campuran Pada Mata Kuliah Manajemen Makanan Dan= 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 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.



Silvia Maharani
Nim. 2115081012

KATA PERSEMBAHAN

Alhamdulillahirabbil Allamin, Karya ini merupakan bentuk rasa syukur penulis kepada Allah SWT karena telah memberikan nikmat karunia pertolongan yang tiada henti hingga saat ini.

ORANG TUA TERCINTA

Karya ini penulis persembahkan sebagai bukti sayang dan cinta yang tiada terhingga kepada Orang Tua tercinta, cinta pertama penulis Bapak Rumaidi dan teristimewa Ibu Rahma yang telah merawat, membimbing, dan melindungi dengan tulus serta penuh keikhlasan, mencurahkan segala kasih sayang dan cintanya, serta yang senantiasa mendoakan, dan memberikan semangat dan juga dukungan sepenuh hati. Skripsi ini adalah bentuk kecil dari rasa terima kasih penulis atas segala yang telah dikorbankan.

TEMAN-TEMAN

Terima kasih saya ucapkan kepada teman-teman angkatan 2021 yang senantiasa memberikan dukungan selama pembuatan skripsi ini yang tidak bisa saya sebutkan namanya satu per satu. Terima kasih karena selalu membantu dan memberikan support untuk saya selama pengerjaan skripsi ini.



MOTTO

“Selalu ada harga dalam sebuah proses. Nikmati saja lelah-lelah itu, lebarkan lagi rasa sabarnya. Semua yang kau investasikan untuk menjadikan dirimu serupa yang kau impikan, mungkin tidak akan selalu berjalan lancar. Tapi, gelombang-gelombang itu yang bisa kamu ceritakan”

(Boy Candra)

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* Materi Minuman Campuran Pada Mata Kuliah Manajemen Makanan Dan Minuman”. 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:

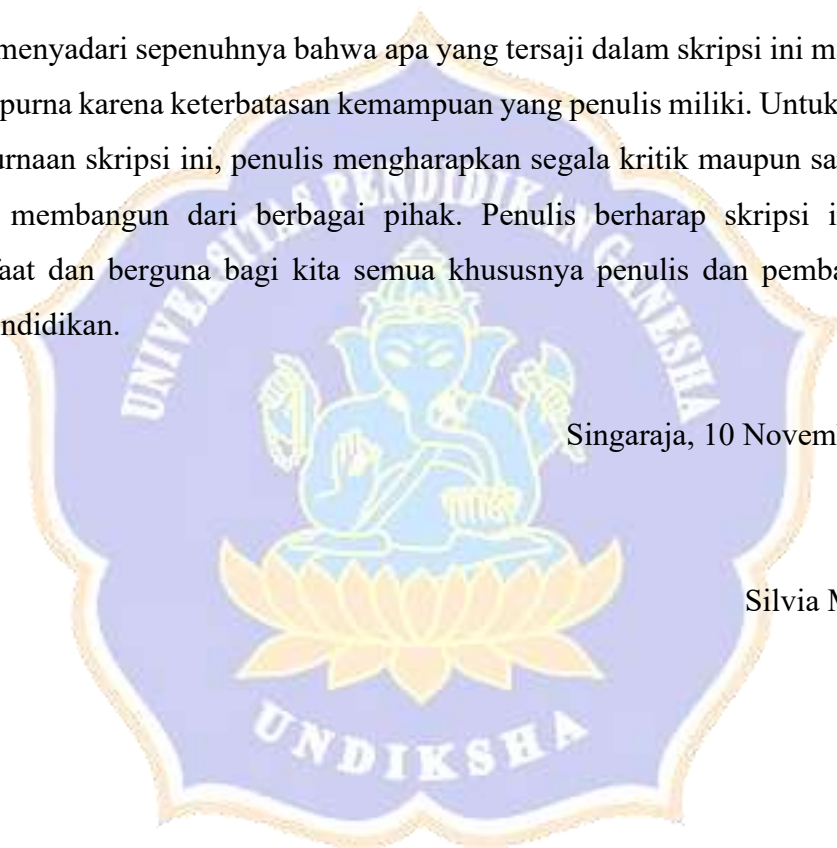
1. Prof. Dr. Kadek Rihendra Dantes, S.T., M.T. selaku Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan atas dukungan dan fasilitas yang diberikan sehingga bisa menyelesaikan skripsi ini.
2. Made Windu Antara Kesiman, S.T., M.Sc., Ph.D. selaku Wakil Dekan I Fakultas Teknik dan Kejuruan atas dukungan dan fasilitas yang diberikan sehingga bisa menyelesaikan skripsi ini.
3. Ketut Udy Ariawan, S.T., M.T. selaku Ketua Jurusan Teknologi Industri yang telah memberikan 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. Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd. selaku Pembimbing I yang telah memberikan dukungan, bimbingan, motivasi, arahan dan petunjuk kepada penulis dalam penyelesaian skripsi ini.
6. Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M.Pd. selaku Pembimbing II yang telah memberikan dukungan, bimbingan, motivasi, arahan dan petunjuk kepada penulis dalam penyelesaian skripsi ini.
7. Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd. selaku penguji I yang telah memberikan arahan, motivasi, dan semangat dalam penyusunan skripsi ini.
8. Dr. Ni Ketut Widiartini, S.Pd., M.Pd. 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, 10 November 2025

Silvia Maharani



DAFTAR ISI

COVER	i
LEMBAR JUDUL	iii
LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING	iv
LEMBAR PERSETUJUAN PENGUJI	v
LEMBAR PERSETUJUAN PANITIA UJIAN	vi
KATA PERSEMBAHAN	vii
MOTTO	viii
PRAKATA	ix
ABSTRAK	xi
ABSTRACT	xii
DAFTAR TABEL	xv
DAFTAR GAMBAR	xvi
DAFTAR LAMPIRAN	xvii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah	8
1.3 Pembatasan Masalah	9
1.4 Rumusan Masalah	9
1.5 Tujuan Penelitian	10
1.6 Manfaat Penelitian	10
BAB II KAJIAN TEORI	13
2.1. Model Pengembangan 4D	13
2.1.1 Tahap <i>Define</i> (Pendefinisian)	14
2.1.2 Tahap <i>Design</i> (perancangan)	14
2.1.3 Tahap <i>Develop</i> (pengembangan)	15
2.1.4 Tahap <i>Disseminate</i> (penyebarluasan)	15
2.2. Media Pembelajaran	16
2.2.1 Tujuan Media Pembelajaran	17
2.2.2 Fungsi Media Pembelajaran	17
2.3. Microsoft <i>PowerPoint</i>	20
2.3.1 Definisi <i>PowerPoint</i>	20
2.3.2 Kelebihan dan Kekurangan <i>PowerPoint</i>	21
2.3.3 Kriteria <i>PowerPoint</i>	22
2.4. Aplikasi <i>Canva</i>	28
2.4.1 Definisi Aplikasi <i>Canva</i>	28

2.4.2 Manfaat Aplikasi <i>Canva</i>	28
2.4.3 Kelebihan dan Kekurangan Aplikasi <i>Canva</i>	29
2.4.4 Langkah-Langkah Menggunakan Aplikasi <i>Canva</i>	30
2.5. Mata Kuliah Manajemen Makanan dan Minuman	32
2.5.1 Minuman Campuran.....	34
2.5.2 Bahan Pembuatan Minuman Campuran.....	34
2.5.3 Alat Yang Digunakan Pada Minuman Campuran.....	36
2.5.4 Metode Pembuatan Minuman Campuran.....	38
2.5.5 Jenis-Jenis Minuman Campuran	40
2.5.6 Aturan umum dalam pembuatan Minuman Campuran	45
2.6. Kajian Hasil Penelitian Yang Relevan.....	47
2.7. Kerangka Berpikir.....	56
BAB III METODE PENELITIAN	59
3.1. Rancangan Penelitian Pengembangan	59
3.2. Prosedur Penelitian Pengembangan	60
3.3. Subjek Uji Coba.....	63
3.4. Tempat Dan Waktu Penelitian	64
3.5. Variabel Penelitian.....	64
3.6. Definisi Oprasional Variabel	64
3.7. Metode Pengumpulan Data dan Instrumen Penelitian.....	66
3.8. Instrumen Penelitian	67
3.9. Uji Validitas Instrumen.....	70
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PENGEMBANGAN	73
4.1. Hasil Penelitian	73
4.1.1 Pengembangan Media Pembelajaran <i>PowerPoint</i> pada materi Minuman Campuran pada Mata Kuliah manajemen makanan dan minuman di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner	73
4.2. Pembahasan.....	93
BAB V PENUTUP	102
5.1. Rangkuman	102
5.2. Simpulan	104
5.3. Saran	105
DAFTAR PUSTAKA	107
LAMPIRAN.....	113
RIWAYAT HIDUP	164

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Rencana Pembelajaran Semester (RPS) Mata Kuliah Manajemen Makanan dan Minuman.....	33
Tabel 2. 2 Alat Yang Digunakan Pada Minuman Campuran.....	37
Tabel 2. 3 Jenis-Jenis Minuman Campuran	40
Tabel 3. 1 Kisi-Kisi Instrumen Kelayakan Media Pembelajaran <i>PowerPoint</i> Untuk Ahli Materi	68
Tabel 3. 2 Kisi-Kisi Instrumen Kelayakan Media Pembelajaran <i>PowerPoint</i> Untuk Ahli Media.....	68
Tabel 3. 3 Kisi-Kisi Instrumen Kelayakan Media Pembelajaran <i>PowerPoint</i> Untuk Ahli Desain Pembelajaran.....	69
Tabel 3. 4 Tabulasi Penilaian Pakar	70
Tabel 3. 5 Kriteria Validitas Instrumen	71
Tabel 3. 6 Skor Penilaian Kuantitatif.....	71
Tabel 3. 7 Kategori Hasil Validasi Ahli.....	72
Tabel 4. 1 Hasil Media <i>PowerPoint</i>	81
Tabel 4. 2 Penilaian, Masukan, dan saran Ahli.....	86
Tabel 4. 3 Penilaian Kelayakan Oleh Ahli Materi	87
Tabel 4. 4 Penilaian Kelayakan Oleh Ahli Media	90
Tabel 4. 5 Penilaian Kelayakan Oleh Ahli Desain.....	91

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Kerangka berpikir (Sumber: Olahan Peneliti).....	56
Gambar 3. 1 Prosedur Pengembangan 4D	59
Gambar 4. 1 Menu Materi Minuman Campuran.....	78
Gambar 4. 2 Tema dan Desain	79
Gambar 4. 3 <i>Slide</i> dan Tampilan Media.....	79
Gambar 4. 4 Editing Media.....	80
Gambar 4. 5 Penyinkronan audi, efek, dan tampilan	81



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Hasil Analisis Kebutuhan Peserta Didik	114
Lampiran 2. RPS Manajemen Makanan dan Minuman	115
Lampiran 3. Uji Instrumen Kelayakan Ahli Instrumen I	119
Lampiran 4. Uji Instrumen Kelayakan Ahli Instrumen II.....	129
Lampiran 5. Surat Permohonan Pengambilan Data	139
Lampiran 6. Hasil Uji Instrumen Kelayakan Ahli Materi I	140
Lampiran 7. Hasil Uji Instrumen Kelayakan Ahli Materi II.....	144
Lampiran 8. Hasil Uji Instrumen Kelayakan Ahli Media I.....	148
Lampiran 9. Hasil Uji Instrumen Kelayakan Ahli Media II	152
Lampiran 10. Hasil Uji Instrumen Kelayakan Ahli Desain I.....	156
Lampiran 11. Hasil Uji Instrumen Kelayakan Ahli Desain II	160

