

**PENGEMBANGAN *E-MODUL BERBASIS FLIPBOOK*
MAKER PADA MATERI TEKNIK DASAR
PENGOLAHAN MAKANAN KELAS X DI SMK
NEGERI 4 BANGLI**

SKRIPSI

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

**Oleh
Luh Kade Putri Wina Pusparini
NIM 2115081040**

**JURUSAN PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER
JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
SINGARAJA**

2025

SKRIPSI

DIAJUKAN UNTUK MELENGKAPI TUGAS DAN MEMENUHI SYARAT-SYARAT UNTUK MENCAPAI GELAR SARJANA PENDIDIKAN

Menyetujui,

Pembimbing I	Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M.Pd. NIP.197107111999032001
Pembimbing II	Dr. Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd. NIP.197104212002122001

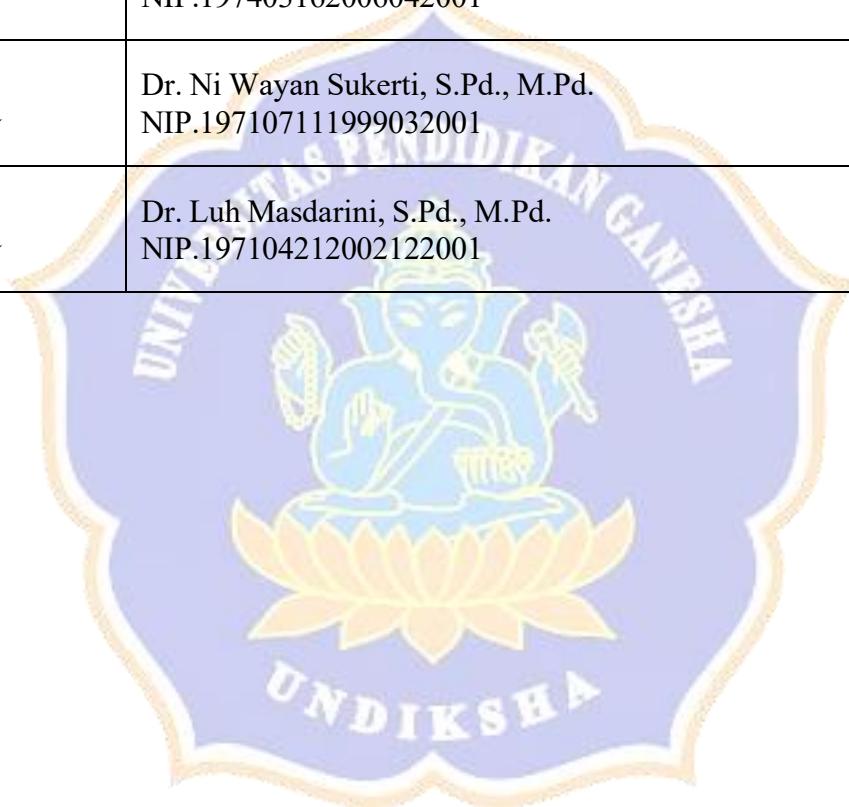


- UU ITE No. 11 Tahun 2008 Pasal 5 Ayat 1 "Informasi Elektronik dan/atau hasil cetaknya merupakan alat bukti hukum yang sah"
- Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan BSrE - BSSN, validitas dokumen elektronik ini bisa dicek menggunakan aplikasi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

Skripsi oleh Luh Kade Putri Wina Pusparini ini
telah dipertahankan di depan dewan penguji Pada
tanggal 20 Oktober 2025

Dewan Penguji

Ketua	Ni Made Suriani, S.Pd., M.Par. NIP.197212072002122003
Anggota	Dr. Made Diah Angendari, S.Pd., M.Pd. NIP.197403162006042001
Anggota	Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M.Pd. NIP.197107111999032001
Anggota	Dr. Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd. NIP.197104212002122001



- 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 BSrE - BSSN, validitas dokumen elektronik ini bisa dicek menggunakan aplikasi mobile VeryDS oleh BSrE
- 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

Mengesahkan,

Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan



Prof. Dr. Kadek Rihendra Dantes, S.T., M.T.
NIP.197912012006041001



- 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 BSrE - BSSN, validitas dokumen elektronik ini bisa dicek menggunakan aplikasi mobile VeryDS oleh BSrE
- 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 E-modul Berbasis Flipbook Maker Pada Materi Teknik Dasar Pengolahan Makanan Kelas X Di SMK Negeri 4 Bangli**" 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 atau sanksi yang dijatuhkan kepada saya apabila kemudian ditemukan pelanggaran atas etika keilmuan dalam karya saya ini atau ada klaim terhadap keaslian karya saya ini.

Singaraja, 20 Oktober 2025



Luh Kade Putri Wina Pusparini

NIM. 2115081040

KATA PERSEMBAHAN

“Om Swastyastu, Om Awigenam Astu Namō Sidham”

Puji syukur serta rasa terima kasih yang tulus penulis ucapkan kepada,

Ida Sang Hyang Widhi Wasa

Atas berkat rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik dan sesuai harapan.

Dengan penuh rasa syukur, karya ini penulis persembahkan kepada:

Orang Tua Terkasih

(I Wayan Winata, Ni ketut Sekarini)

Terima kasih atas doa yang selalu mengiringi, kesabaran yang tidak ternilai, serta kasih sayang dan dukungan motivasi yang selalu diberikan dengan sepenuh hati hingga penulis mampu menyelesaikan skripsi ini, serta dapat menyelesaikan studi sampai mendapatkan gelar sarjana.

Saudara Tersayang

(Yan Degus Winten Witadnyana dan Nyoman Trisna Wisnu Sanjaya)

Untuk saudara tersayang, terima kasih atas doa dan dukungan, motivasi, serta kasih sayang yang selalu diberikan dalam menyelesaikan skripsi ini.

Teman Seperjuangan

Seluruh Angkatan S1 Pendidikan Vokasional Seni Kuliner Tahun 2021

Terima kasih untuk segala kekompakan, kebersamaan, serta kesan yang telah dilalui selama ini, saat masa senang maupun susah sehingga skripsi ini dapat terselesaikan. Terkhusus Sahabat tersayang yang selama ini selalu bersama baik senang maupun susah terima kasih banyak karena sudah selalu memotivasi, serta memberikan dukungan serta perhatiannya kepada penulis.

Seluruh Staff Dosen Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Terima kasih atas ilmu, arahan serta bantuan yang telah diberikan dengan penuh ketulusan sepanjang masa perkuliahan ini, hingga skripsi ini dapat terselesaikan.

MOTTO

“Banyak hal yang bisa menjatuhkanmu. tapi satu-satunya hal yang benar-benar dapat menjatuhkanmu adalah sikapmu sendiri”

-RA. Kartini-



PRAKATA

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas terselesaikannya skripsi yang berjudul ” **Pengembangan *E-Modul Berbasis Flipbook Maker* Pada Materi Teknik Dasar Pengolahan Makanan Kelas X Di SMK Negeri 4 Bangli**”, sebagai syarat dalam meraih gelar Sarjana Pendidikan di Universitas Pendidikan Ganesha. Penulis berterima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah memberikan dukungan dan bantuan baik dalam bentuk moral, tenaga, waktu, dan materi selama proses penyusunan skripsi ini. Untuk itu melalui Prakata ini, penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Prof. Dr. I Wayan Lasmawan, M.Pd., selaku Rektor Universitas Pendidikan Ganesha Singaraja yang telah memfasilitasi sarana dan prasarana selama penulis mengikuti masa perkuliahan.
2. Prof. Dr. Kadek Rihendra Dantes, S.T., M.T., selaku Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan, atas motivasi serta dukungan dan fasilitas yang telah diberikan sehingga penulis dapat menyelesaikan studi.
3. Made Windu Antara Kesiman, S.T., M.Sc., Ph.D., selaku Wakil Dekan 1 sekaligus sebagai Ketua Ujian Fakultas Teknik dan Kejuruan, yang telah memberikan dukungan serta fasilitas yang telah diberikan sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik.
4. Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd., selaku Ketua Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner sekaligus sebagai Sekretaris Ujian, atas segala dukungan dan motivasi yang diberikan kepada penulis dalam penyelesaian skripsi ini.
5. Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd. M.Pd., selaku Dosen Pembimbing 1 yang tidak kenal lelah dalam memberikan arahan, bimbingan, petunjuk, informasi, serta motivasi yang dapat mendorong penulis dalam penyusunan skripsi.
6. Dr. Luh Masdarini, S.Pd. M.Pd., selaku Dosen Pembimbing II yang telah banyak meluangkan waktu dalam memberikan ilmu, dukungan, arahan serta saran dan motivasi dalam penyusunan skripsi ini.
7. Dr. Ni Made Suriani, S.Pd. M.Par., selaku Dosen Penguji I yang telah memberikan masukan dan arahan serta motivasi penulis dalam penyusunan skripsi ini.

8. Dr. Made Diah Angendari, S.Pd., M.Pd., selaku Dosen Penguji II yang telah memberikan masukan dan bimbingan serta motivasi penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
9. Ni Luh Gede Masyani, S.Pd. M.Pd., selaku guru pengampu mata pelajaran Dasar-Dasar Kuliner di SMK Negeri 4 Bangli yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam menyelesaikan media serta skripsi ini.
10. Seluruh staff dosen dan pengawai Fakultas Teknik dan Kejuruan yang telah banyak membantu dan mendukung segala kelancaran penulis dalam penyusunan skripsi ini.
11. Kepada teman-teman mahasiswa Program Studi S1 Pendidikan Vokasional Seni Kuliner Angkatan 2021, dan semua pihak yang tidak bisa disebutkan satu persatu yang telah mendukung dan membantu penulis dalam penyusunan skripsi ini.
12. Terakhir, teruntuk diri saya sendiri. Terima kasih karena telah bertahan sejauh ini, dalam lelah yang tidak terlihat, dan usaha yang tidak berhenti dalam segala keterbatasan. Terima kasih telah banyak belajar dari segala kesalahan dan kegagalan yang dilalui, hingga karya ini dapat terselesaikan.

Penulis menyadari betul bahwa skripsi ini masih banyak memiliki kekurangan. Oleh karena itu, segala bentuk kritik dan saran yang membangun sangat diharapkan dalam menyempurnakan karya ini. Terlepas dari segala keterbatasan dan kekurangan, penulis berharap skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi semua pihak, khususnya penulis, para pembaca, dan dunia pendidikan.

Singaraja, 20 Oktober 2025

Luh Kade Putri Wina Pusparini

NIM. 2115081040

DAFTAR ISI

PRAKATA.....	vi
ABSTRAK	viii
ABSTRACK.....	ix
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR BAGAN	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Identifikasi Masalah	6
1.3 Batasan Masalah	7
1.4 Rumusan Masalah.....	7
1.5 Tujuan Penelitian	8
1.6 Manfaat Penelitian.....	8
BAB II KAJIAN PUSTAKA	10
2.1 Kajian Teori	10
2.1.1 Media Pembelajaran.....	10
2.1.2 Modul Elektronik (E-modul).....	12
2.1.3 Kriteria E-modul	16
2.1.4 Flipbook Maker.....	19
2.1.5 Teknik Dasar Pengolahan Makanan.....	22
2.2 Kajian Hasil Yang Relevan	24
2.3 Kerangka Berpikir	31
BAB III METODE PENELITIAN	33
3.1 Model Penelitian Pengembangan	33
3.2 Prosedur Penelitian	35

3.2.1 Tahap Pendefinisian (Define).....	35
3.2.2 Tahap Perancangan (Design).....	38
3.2.3 Tahap Pengembangan (Development)	39
3.2.4 Tahap Penyebaran (Disseminate).....	40
3.3 Subjek Penelitian	40
3.4 Variabel Penelitian.....	41
3.5 Definisi Operasional Variabel.....	41
3.6 Metode dan Instrumen Pengumpulan Data.....	45
3.7 Uji Validitas Instrumen.....	50
3.8 Teknik Analisis Pengumpulan Data.....	55
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	59
4.1 Hasil Penelitian.....	59
4.2 Pembahasan	85
BAB V PENUTUP.....	92
5.1 Rangkuman.....	92
5.2 Simpulan.....	94
5.3 Saran	96
DAFTAR PUSTAKA.....	97
LAMPIRAN.....	101

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Capaian Pembelajaran Berdasarkan Elemen	24
Tabel 3.1 Kisi-kisi Instrumen Pengembangan E-modul Berbasis Flipbook Maker Berdasarkan Aspek Isi/Materi	47
Tabel 3.2 Kisi-kisi Instrumen Pengembangan E-modul Berbasis Flipbook Maker Berdasarkan Aspek Media Pembelajaran	48
Tabel 3.3 Kisi-kisi Instrumen Pengembangan E-modul Berbasis Flipbook Maker Berdasarkan Aspek Desain Pembelajaran	49
Tabel 3.4 Kisi-kisi Instrumen Uji kelompok Kecil Terhadap E-modul Berbasis Flipbook Maker Pada Materi Teknik Dasar Pengolahan Makanan.....	50
Tabel 3.5 Tabulasi Penilaian validator	51
Tabel 3.6 Kriteria Tingkat Pencapaian Uji validitas Instrumen	51
Tabel 3.7 Tabulasi Penilaian Validator pada Instrumen Ahli Materi	52
Tabel 3.8 Tabulasi Penilaian Validator pada Instrumen Ahli Media	52
Tabel 3.9 Tabulasi Penilaian Validator pada Instrumen Ahli Desain Pembelajaran	53
Tabel 3.10 Tabulasi Penilaian Validator pada Instrumen Uji Kelompok Kecil ..	54
Tabel 3.11 Skor Penilaian Kuantitatif Pada Kuesioner Oleh Para Uji Ahli dan Respon Peserta Didik	56
Tabel 3.12 Konversi Tingkat Kelayakan E-modul Berbasis Flipbook Maker Pada Materi Teknik dasar Pengolahan Makanan Oleh Para Ahli Media, Design, Isi Materi	57
Tabel 3.13 Konversi Tingkat Kualifikasi Uji Kelompok Kecil Didik Pada E-modul Berbasis Flipbook Maker Pada Materi Teknik dasar Pengolahan Makanan	58
Tabel 4.1 Tampilan Media pembelajaran E-modul Berbasis Flipbook Maker	68
Tabel 4.2 Saran Dan Masukan Dari Para Ahli	75
Table 4.3 Hasil Penilaian Ahli Materi	77
Table 4.4 Hasil Penilaian Ahli Media	79
Table 4.5 Hasil Penilaian Ahli Desain pembelajaran	81
Table 4.6 Hasil Uji Kelompok Kecil	83

DAFTAR GAMBAR

Gambar 4.1 Proses Penyusunan Materi <i>E-modul</i> Interaktif Berbasis <i>Flipbook Maker</i>	65
Gambar 4.2 Menambahkan Desain Tampilan Gambar, Ilustrasi <i>E-modul</i> Interaktif Berbasis <i>Flipbook Maker</i>	66
Gambar 4.3 Tampilan File PDF <i>E-Modul Berbasis Flipbook Maker</i> dalam Aplikasi <i>Microsoft Word</i>	66
Gambar 4.4 Mengubah PDF menjadi <i>Flipbook</i> dan Penambahan Audio Visual.....	67
Gambar 4.5 Menyimpan Dan Publikasi <i>E-Modul Interaktif Berbasis Flipbook Maker</i>	68
Gambar 4.6 Penilaian <i>E-Modul Berbasis Flipbook Maker</i> Oleh Ahli Materi..	74



DAFTAR BAGAN

Bagan 2.1 Alur Kerangka Berpikir.....	32
Bagan 3.1 Prosedur pengembangan model 4D	34



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 01. Surat Izin Permohonan Pengambilan Data	102
Lampiran 02. Surat Balasan Permohonan Pengambilan Data	103
Lampiran 03. Pedoman Wawancara	104
Lampiran 04. Hasil Analisis Kebutuhan	106
Lampiran 05. Uji Instrumen Kelayakan Oleh Ahli Instrumen 1	113
Lampiran 06. Uji Instrumen Kelayakan Oleh Ahli Instrumen 2	131
Lampiran 07. Penilaian Ahli Materi 1	145
Lampiran 08. Penilaian Ahli Materi 2	149
Lampiran 09. Penilaian Ahli Media 1	153
Lampiran 10. Penilaian Ahli Media 2	157
Lampiran 11. Penilaian Ahli Desain 1	161
Lampiran 12. Penilaian Ahli Desain 2	165
Lampiran 13. Uji Coba Kelompok Kecil	169
Lampiran 14 Dokumentasi.....	175
Lampiran 15. Hasil Uji Coba Kelompok	176
Lampiran 16. CP, TP, ATP Dasar-Dasar kuliner.....	178