

LAMPIRAN



Lampiran 01. Surat Izin Permohonan Pengambilan Data



KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI, SAINS,
DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN
Jalan Udayana Nomor 11 Singaraja - Bali Kode Pos 81116
Telepon (0362) 22570 Email: fkt@undiksha.ac.id Laman: <http://fkt.undiksha.ac.id>

Nomor : 2314/UN48.11.1/DI.03.00/2025 **Singaraja, 19 Agustus 2025**
Perihal : Surat Permohonan Pengambilan Data

Yth. Kepala SMK Negeri 4 Bangli
di tempat

Dengan hormat, sehubungan dengan proses penyelesaian Tugas Akhir/Skripsi, maka melalui surat ini kami mohon Bapak/Ibu berkenan memberikan data yang terkait dengan data yang dibutuhkan. Adapun mahasiswa yang akan melakukan pengambilan data seperti tersebut di bawah ini:

Nama	: Luh Kade Putri Wina Pusparini
NIM	: 2115081040
Program Studi	: Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
Jurusan	: Teknologi Industri
Data yang dibutuhkan	: Respon peserta didik terhadap produk media pembelajaran E-Modul Interaktif berbasis Flipbook Maker
Judul Penelitian	: Pengembangan E-Modul Interaktif Berbasis Flipbook Maker Pada Materi Teknik Dasar Pengolahan Makanan Kelas X di SMK Negeri 4 Bangli

Demikian kami sampaikan, atas perhatian dan kerjasamanya, diucapkan terima kasih.

a.n Dekan
Wakil Dekan Bidang Akademik,



Made Windu Antara Kesiman
NIP 19821112008121001

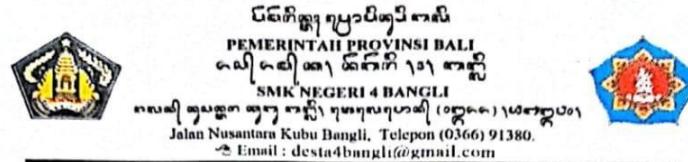


Balai
Sertifikasi
Elektronik

Catatan :

- UU ITE No. 11 Tahun 2008 Pasal 5 ayat 1 "Informasi Elektronik dan/atau Dokumen Elektronik dan/atau basi cetaknya merupakan alat bukti hukum yang sah"
- Dokumen ini terdapat ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan BRI
- Surat ini dapat dibuktikan keasliannya dengan menggunakan *qr code* yang telah tersedia

Lampiran 02. Surat Balasan Permohonan pengambilan data



Nomor : B.10.400.3/1118/SMKN4BGL/DIKPORA
 Lampiran : -
 Perihal : Ijin Pengambilan Data

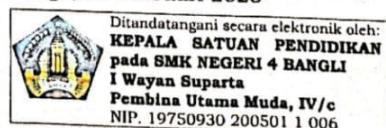
Kepada
 Yth. Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan
 Universitas Pendidikan Ganesha
 di -
 Tempat

Dengan hormat,
 Menindaklanjuti Surat Dekan Fakultas teknik dan Kejuruan
 Universitas Pendidikan Ganesha, Nomor 218/UN48.11.1/Km/2025
 tanggal 23 Januari 2025 Perihal Surat Permohonan Data, bersama ini
 kami sampaikan bahwa kami memberikan ijin pengambilan data
 penelitian di SMKN 4 Bangli kepada :

Nama	:	Luh Kade Putri Wina Pusparini
NIM	:	2115081040
Program Studi	:	Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
Jurusan	:	Teknologi Industri
Universitas	:	Universitas Pendidikan Ganesha

Demikian surat ini disampaikan, atas tindaklanjutnya diucapkan
 terima kasih.

Bangli, 24 Februari 2025



Dokumen ini telah didandangani secara
 elektronik menggunakan sertifikat elektronik
 yang diterbitkan oleh BSSE



Lampiran 03. Pedoman Wawancara

Hari/Tanggal : Senin, 3 Februari 2024

Nama Guru : Ni Luh Gede Masyani,S.Pd

Mata Pelajaran : Dasar-Dasar Kuliner

1. Apakah Ibu dalam melaksanakan kegiatan belajar mengajar dikelas menggunakan modul pembelajaran?

Jawaban:

Pada saat melaksanakan pembelajaran sudah memakai modul, akan tetapi masih menggunakan modul konvensional pribadi yang digunakan. Modul belum berbentuk buku. Modul juga dibuat berdasarkan uraian materi yang terdapat di CP & ATP yang sudah ada. Dalam penyusunan modul juga dilakukan bersama-sama dengan guru mata pelajaran yang sama namun beda kelas untuk menyamakan presepti dan tujuan pembelajaran

2. Pada saat pembelajaran berlangsung di kelas, bahan ajar apa saja yang biasanya digunakan oleh ibu?

Jawaban :

Biasanya menggunakan PPT, Buku, Video pembelajaran, dan bahan ajar lainnya.

3. Apakah bahan ajar yang digunakan sudah efektif penerapannya untuk peserta didik di SMK Negeri 4 Bangli?

Jawaban:

Untuk saat ini sudah cukup efektif.

4. Apakah bahan ajar yang digunakan dalam kegiatan belajar mengajar saat ini mampu meningkatkan keterampilan berpikir kreatif peserta didik?

Jawaban:

Sudah, biasanya dalam proses pembelajaran di selingi dengan game, yang bisa meningkatkan motivasi belajar peserta didik. Biasanya, diberikan pre-test berupa Quizizz, karena peserta didik lebih suka dengan kegiatan yang menantang.

5. Bagaimana keterampilan berpikir kreatif peserta didik ketika menggunakan bahan ajar tersebut dalam kegiatan pembelajaran?

Jawaban:

Jika menggunakan bahan ajar yang efektif, dimana terdapat gambar/video itu akan bisa meningkatkan keterampilan berpikir peserta didik.

6. Apakah bahan ajar yang digunakan dalam kegiatan pembelajaran sudah mampu memberikan contoh penerapan teknik dasar pengolahan makanan dalam kehidupan sehari-hari atau kehidupan nyata?

Jawaban:

Sudah, hanya saja peserta didik tidak suka kalo hanya diberikan teori, peserta didik akan lebih senang dengan penyampaian materi yang menarik dimana terdapat visual atau kuis yang menantang peserta didik.

7. Untuk media pembelajarannya apakah sudah ada yang menggunakan *flipbook* dan quizizz nggih Bu?

Jawaban :

Untuk materi yang menggunakan *flipbook* belum ada.

8. Pada materi apa saja keterampilan berpikir kreatif peserta didik masih terbilang rendah? (khusunya materi di semester genap)

Jawaban:

Biasanya kewirahusahaan, karena disana lebih banyak terorinya dari pada praktiknya.

9. Jika saya mengembangkan *e-modul* dengan materi teknik dasar pengolahan makanan apakah ibu setuju?

Jawaban :

Bisa saja, tapi dia harus paket dibuatnya, tapi boleh juga. Kalo *flipbook* lebih variatif karena kombinasi teks gambar, musik, sama animasi kayaknya bisa masuk itu.

10. Apa harapan ibu dengan dibuatnya pengembangan *e-modul* dengan menggunakan *flipbook* dalam pembelajaran teknik dasar pengolahan makanan?

Jawaban :

Supaya bisa mempermudah guru saat mengajar, mampu menambah media ajar yang sudah ada, dan yang paling penting bisa meningkatkan semangat peserta didik dalam belajar.

Lampiran 04. Hasil Analisis Kebutuhan

My Drive - Google Drive Untitled form - Google Forms Memilih lokasi penyimpanan ta

docs.google.com/forms/d/1HNCpDmQ4DsmcZ48BAtP_RZWxJpmoZ8aAqFyP-hCsmw/edit

Untitled form All changes saved in Drive Published

Questions Responses Settings

Section 1 of 2

Formulir Analisis
Kebutuhan Pengembangan E-Modul
Interaktif Berbasis Flipbook Pada Materi
Teknik Dasar Pengolahan Makanan Kelas X
Di SMK Negeri 4 Bangli

Om Swastiastu,
Assalamu'alaikum W'Wb
Shalom
Salam Harmoni

Hallo, perkenalkan nama saya Luh Kade Putri Wine Pusparini dengan NIM 2115081040 Mahasiswa Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner, Fakultas Teknik dan Kejuruan, Universitas Pendidikan Ganesha. Dalam hal penyelesaian proposal penelitian yang hendak saya lakukan ini, saya sangat mengharapkan kesedian adik-adik siswa SMK Negeri 4 Bangli, khusus siswa kelas X Kuliner untuk mengisi beberapa pertanyaan yang telah terlimpar pada kuisone ini. Jawaban adik-adik akan sangat membantu serta berguna bagi peneliti. Untuk itu, ketersediaan waktu dan bantuan yang diberikan. Saya priadi sebagai peneliti mengucapkan banyak terima kasih.

Petunjuk pengisian kuisone:

1. Bacalah setiap butir pertanyaan dengan cermat
2. Isilah pertanyaan berikut dengan sebenarnya dengan sebenarnya dengan pendapat Anda sendiri
3. Jawaban Anda tidak akan mempengaruhi prestasi belajar Anda di kelas.
4. Pilihlah satu jawaban yang menurut Anda paling seui dengan pendapat Anda.
Pada salah satu jawaban yang telah di berikan dengan keterangan sebagai berikut:
SS = Sangat Setuju
S = Setuju
KS = Kurang Setuju
TS = Tidak Setuju
STS = Sangat Tidak Setuju

26°C Cerah Search 09:03 16/05/2025

My Drive - Google Drive Untitled form - Google Forms Published

docs.google.com/forms/d/1HNCpDmQ4DsmcZ48BAtP_RZWxJpmoZ8aAqFyP-hCsmw/edit

Untitled form All changes saved in Drive Published

Questions Responses Settings

Email

Short answer text

Nama Lengkap

Short answer text

Nomor Absen

Short answer text

Nama Sekolah

SMK Negeri 4 Bangli

Keles

Short answer text

After section 1 Continue to next section

26°C Cerah Search 09:06 16/05/2025

My Drive - Google Drive Untitled form - Google Forms

docs.google.com/forms/d/1HNCpDmQ4DsmcZ48BAtp_RZWxJpmzoZ8aAqFyP-hCsmw/edit

Untitled form

Questions Responses 27 Settings

Section 2 of 2

Formulir Analisis Kebutuhan

Jawaban yang diberikan akan dijaga kerahasiannya oleh peneliti, mohon untuk memberi jawaban dengan sungguh dan sebenarnya

saya senang belajar teknik dasar pengolahan makanan

Sangat Setuju

Setuju

Kurang Setuju

Tidak Setuju

Sangat Tidak Setuju

Sumber bahan ajar yang digunakan sudah mampu untuk meningkatkan keterampilan berpikir kreatif

Sangat Setuju

Setuju

Kurang Setuju

Tidak Setuju

Sangat Tidak Setuju

saya memahami dengan baik pelajaran teori praktik pembelajaran teknik dasar pengolahan makanan yang disampaikan oleh guru

Sangat Setuju

Setuju

Kurang Setuju

Tidak Setuju

Sangat Tidak Setuju

Menurut saya modul pembelajaran tidak membantu dalam kegiatan pembelajaran di kelas

Sangat Setuju

Setuju

Kurang Setuju

Tidak Setuju

Sangat Tidak Setuju

Untitled form

Questions Responses 27 Settings

Menurut saya dengan menggunakan e-modul pembelajaran akan membiasakan siswa untuk belajar secara mandiri

Sangat Setuju

Setuju

Kurang Setuju

Tidak Setuju

Sangat Tidak Setuju

menurut saya penggunaan e-modul interaktif pada pembelajaran teknik dasar pengolahan makanan dapat memotivasi saya saat belajar

Sangat Setuju

Setuju

Kurang Setuju

Tidak Setuju

Sangat Tidak Setuju

Untitled form

Questions Responses 27 Settings

Menurut saya dasar-dasar kuliner pada materi teknik dasar pengolahan makanan susah dipahami jika tidak ada contoh dalam penerapan materinya

Sangat Setuju

Setuju

Kurang Setuju

Tidak Setuju

Sangat Tidak Setuju

saya memiliki komputer/laptop/telephone untuk membantu dalam proses pembelajaran

Sangat Setuju

Setuju

Kurang Setuju

Tidak Setuju

Sangat Tidak Setuju

Untitled form - Google Forms

docs.google.com/forms/d/1HNCpDmQ4DsmcZ48BAtp_RZWxJpmoZ8aAqFyP-hCsmw/edit

Untitled form

Published

Questions Responses 27 Settings

Sangat Tidak Setuju

Menurut Saya pembelajaran dengan menggunakan e-modul saat proses pembelajaran akan efektif dan lebih menarik

Sangat Setuju

Setuju

Kurang Setuju

Tidak Setuju

Sangat Tidak Setuju

Questions Responses 27 Settings

Nama Sekolah

26 responses

Copy chart

100%

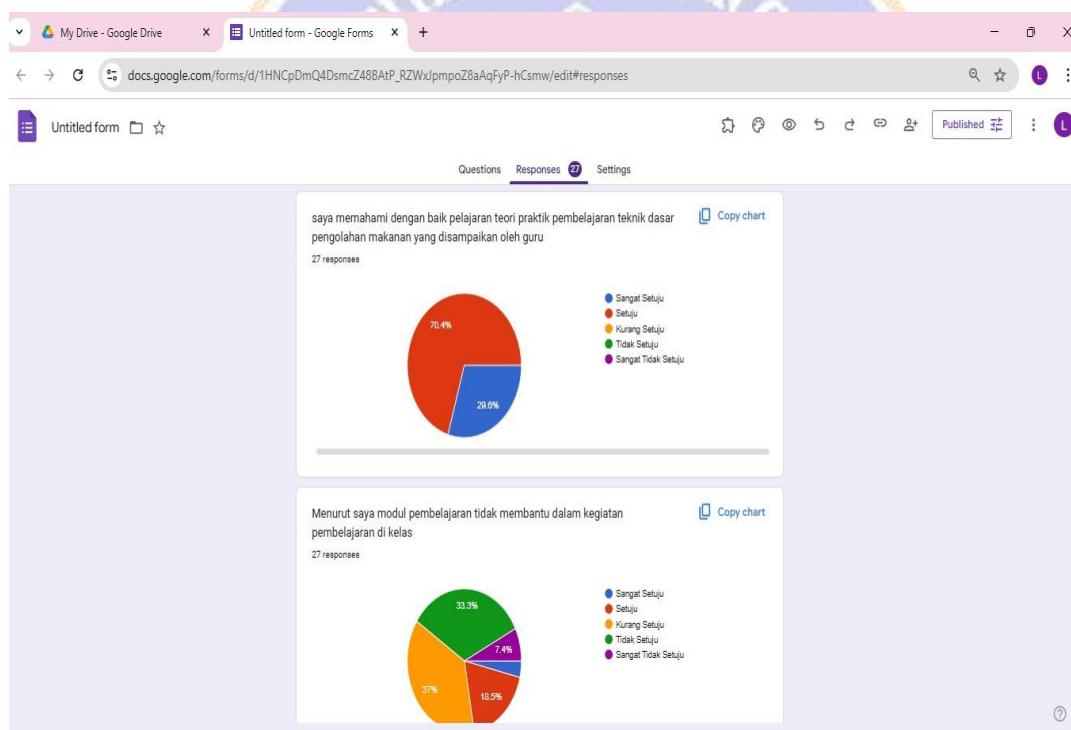
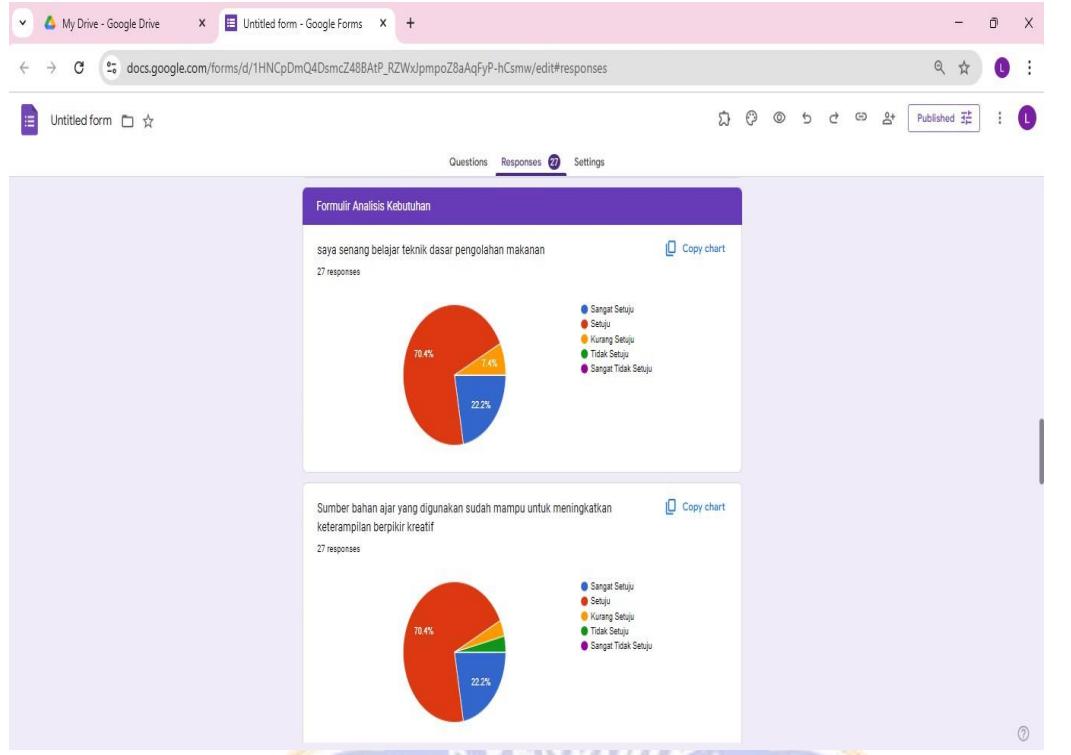
SMK Negeri 4 Bangi

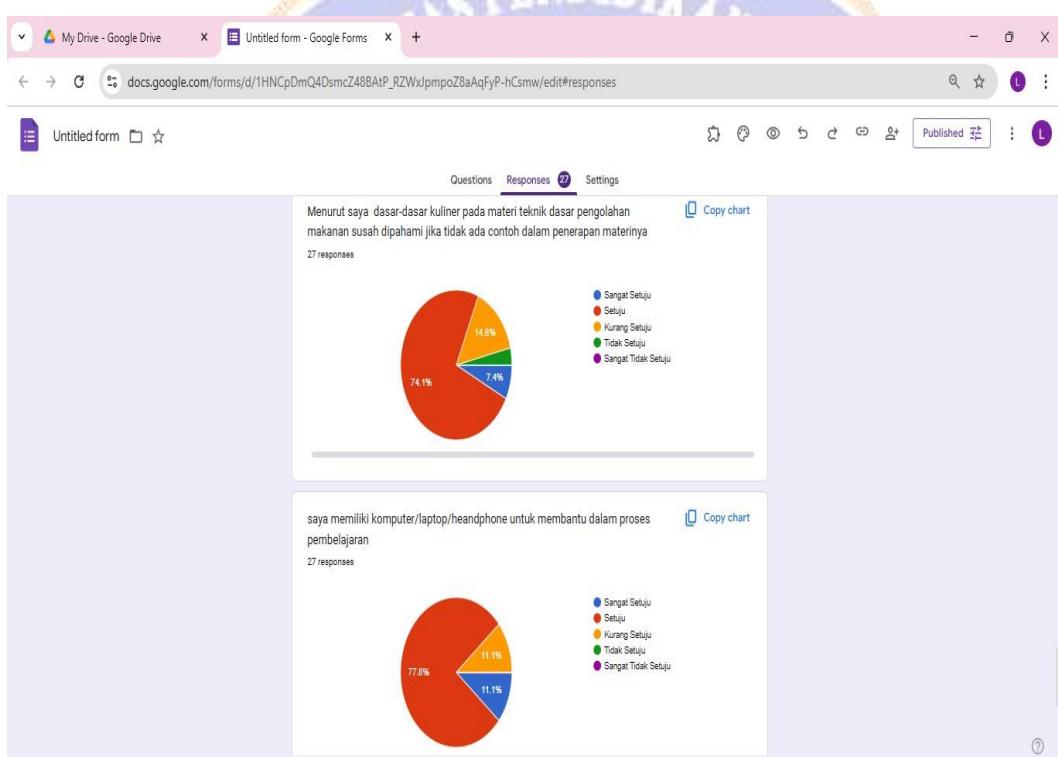
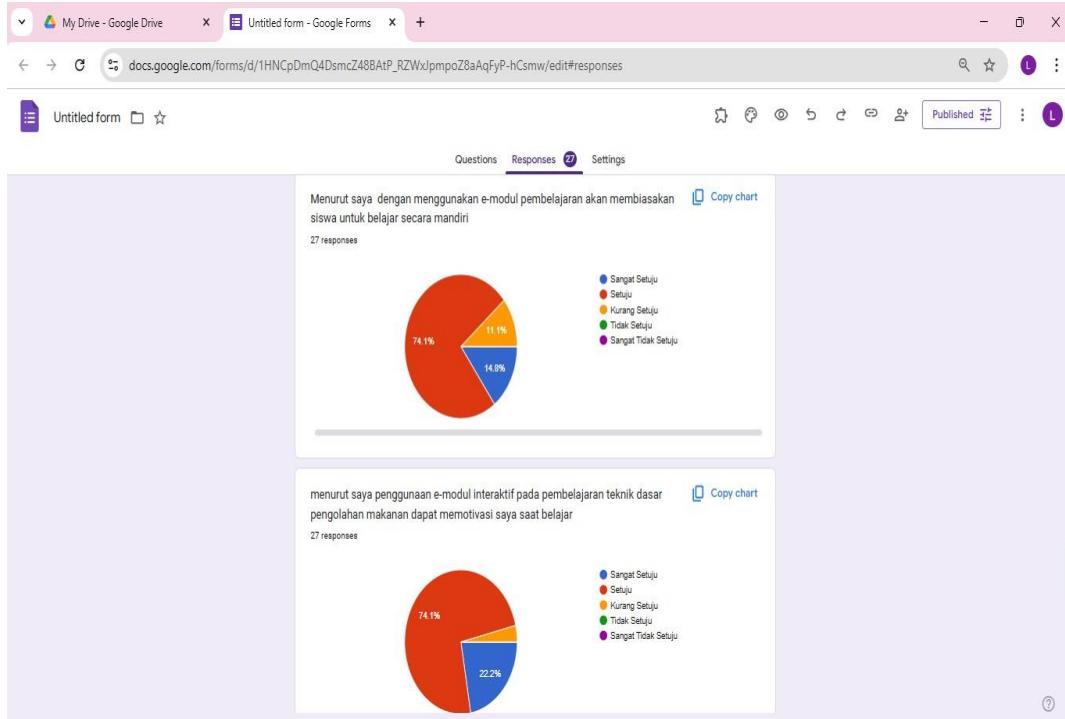
Kelas

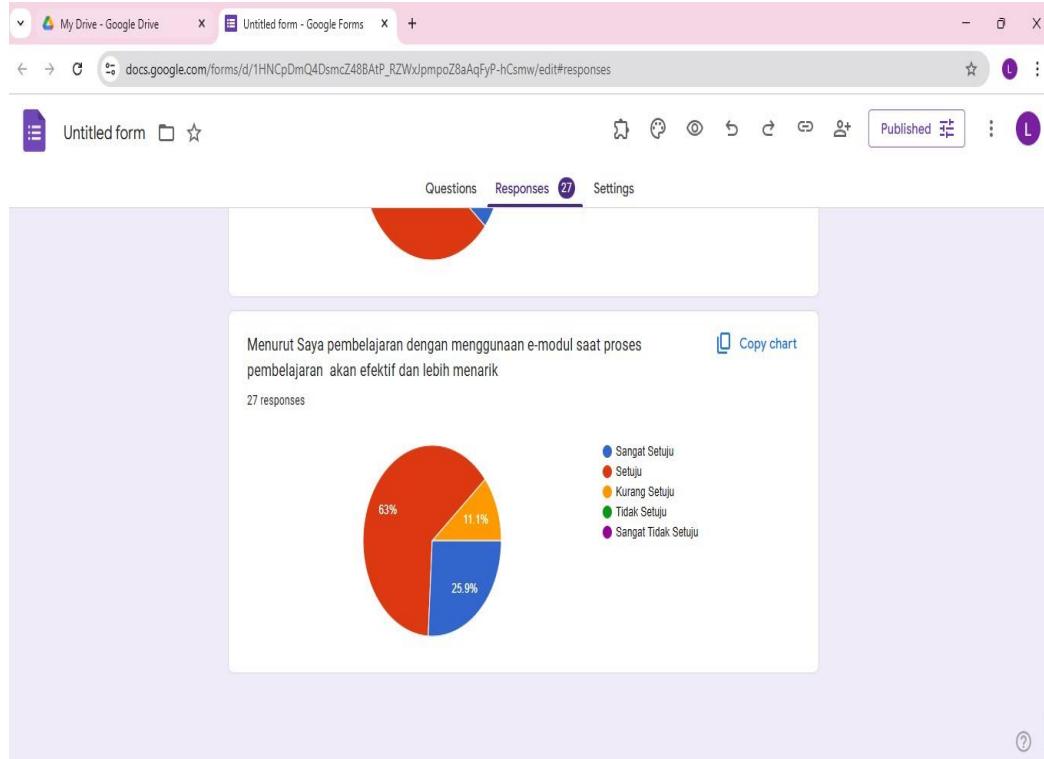
27 responses

Copy chart

Kelas	Responses	Percentage
X kuliner 2	5 (22.2%)	22.2%
10 KL 2	1 (3.7%)	3.7%
X KL 2	5 (22.2%)	22.2%
X KULINER 2	4 (14.8%)	14.8%
X KULINER 3	1 (3.7%)	3.7%
X Kuliner 2	4 (14.8%)	14.8%
X K 2	1 (3.7%)	3.7%
X K 2	1 (3.7%)	3.7%
XXL2	2 (7.4%)	7.4%
XTB2	1 (3.7%)	3.7%







Lampiran 05. Uji Instrumen Kelayakan Oleh Ahli Instrumen 1

Hal : Permohonan Sebagai *Expert Judgement*

Lampiran : 17 lembar

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 : Luh kade Putri Wina Pusparini

NIM : 2115081040

Program Studi : Pendidikan Vokasional seni Kuliner

Dengan ini, bermaksud untuk mengajukan permohonan sebagai *Expert Judgement* angket untuk penelitian skripsi saya dengan judul " Pengembangan *E-Modul* Interaktif Berbasis *Flipbook Maker* Pada Materi Teknik Dasar Pengolahan Makanan Kelas X Di SMK Negeri 4 Bangli".

Sehubungan dengan hal tersebut, besar harapan saya Ibu berkenan memberikan *Expert Judgement* terhadap angket uji kelayakan materi, media pembelajaran, dan desain pembelajaran serta hasil respon peserta didik yang akan digunakan dalam penelitian saya.

Demikian surat permohonan ini saya buat. Atas perhatian dan kesediaannya saya ucapkan terima kasih.

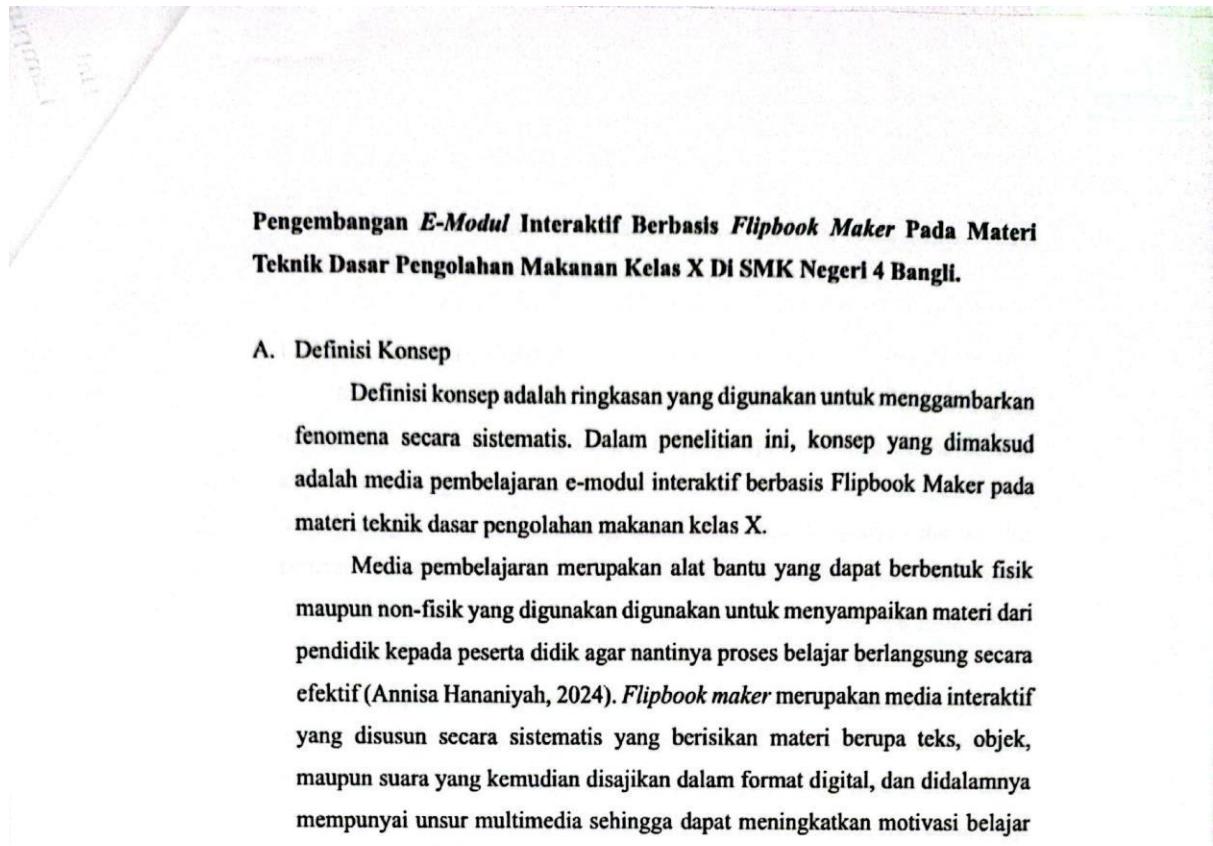
Singaraja, 24 Juni 2025

Hormat saya,



Luh kade Putri Wina Pusparini

NIM. 2115081040



Pengembangan *E-Modul* Interaktif Berbasis *Flipbook Maker* Pada Materi Teknik Dasar Pengolahan Makanan Kelas X Di SMK Negeri 4 Bangli.

A. Definisi Konsep

Definisi konsep adalah ringkasan yang digunakan untuk menggambarkan fenomena secara sistematis. Dalam penelitian ini, konsep yang dimaksud adalah media pembelajaran e-modul interaktif berbasis Flipbook Maker pada materi teknik dasar pengolahan makanan kelas X.

Media pembelajaran merupakan alat bantu yang dapat berbentuk fisik maupun non-fisik yang digunakan digunakan untuk menyampaikan materi dari pendidik kepada peserta didik agar nantinya proses belajar berlangsung secara efektif (Annisa Hananiyah, 2024). *Flipbook maker* merupakan media interaktif yang disusun secara sistematis yang berisikan materi berupa teks, objek, maupun suara yang kemudian disajikan dalam format digital, dan didalamnya mempunyai unsur multimedia sehingga dapat meningkatkan motivasi belajar peserta didik (Kristin Sibarani et al. 2024).

E-modul atau modul elektronik merupakan modul dalam bentuk digital yang terdiri dari teks, gambar, dan media lainnya, yang disusun secara sistematis untuk pembelajaran secara mandiri dengan konten yang menarik dan interaktif (Lastri, 2023). Pengembangan *e-modul* secara digital ini bertujuan untuk dapat meningkatkan literasi para peserta didik dan pembelajaran yang dilakukan bervariasi, sehingga peserta didik dapat mempermudah proses pembelajaran, mempermudah pemahaman materi, meningkatkan partisipasi belajar, dan dapat digunakan kapan saja. *E-modul* memiliki beberapa karakteristik diantaranya, belajar mandiri (*self-instructional*), utuh (*self contained*), dan mudah digunakan (*user-friendly*). Dengan demikian, penggunaan flipbook dan e-modul dalam pembelajaran dapat menjadi solusi inovatif yang sesuai dengan perkembangan teknologi dan kebutuhan peserta didik.

Teknik dasar pengolahan makanan merupakan salah satu proses penerapan panas dari bahan mentah menjadi matang dengan cara sesuai untuk setiap bahan dasar dengan tujuan tertentu. Umumnya ada tiga teknik

pengolahan untuk membuat makanan, yaitu teknik memasak basah, teknik memasak kering, dan teknik memasak menggunakan minyak.

B. Definisi Operasional Variabel

Media pembelajaran *e-modul* berbasis *flipbook maker* dikembangkan menggunakan model 4D yang meliputi empat tahap, yaitu tahap Define (analisis kebutuhan), Design (perencanaan konten dan format), Development (pembuatan materi dengan elemen interaktif), dan Dissemination (penyebarluasan dan penerapan media). Model ini memberikan kerangka terstruktur untuk menghasilkan media pembelajaran yang efektif dan mendukung pengalaman belajar yang lebih baik bagi peserta didik SMK Negeri 4 Bangli.

Media pembelajaran *e-modul* berbasis *flipbook maker* pada materi teknik dasar pengolahan makanan pada mata pelajaran dasar-dasar kuliner bertujuan untuk dapat dijadikan sebagai sarana pembelajaran bagi para peserta didik khususnya peserta didik program Keahlian Kuliner di SMK Negeri 4 Bangli. Uji kelayakan *e-modul* berbasis *flipbook maker* dilakukan secara spesifik dan terfokus sesuai dengan bidang keahlian masing-masing ahli, guna memastikan bahwa *e-modul* berbasis *flipbook maker* memenuhi standar kualitas dalam beberapa aspek, yaitu aspek materi, media, dan desain pembelajaran.

Adapun kriteria yang menjadi standar kualitas *e-modul* berbasis *flipbook maker* berdasarkan aspek materi, media, dan desain pembelajaran adalah sebagai berikut:

1. Aspek Materi

Uji kelayakan aspek materi bertujuan untuk mengetahui akurasi, relevansi, dan kesesuaian informasi yang disajikan dalam *e-modul* berbasis *flipbook maker*. Para ahli materi akan mengevaluasi apakah konten dalam *e-modul* berbasis *flipbook maker* sudah sesuai dengan standar kurikulum dan tujuan pembelajaran yang ditetapkan. Penilaian ini juga memastikan bahwa materi yang disajikan cukup untuk membantu peserta didik dalam mencapai pemahaman materi yang diinginkan. Aspek yang digunakan meliputi kesesuaian materi dengan Capaian Pembelajaran (CP) dan Alur Tujuan Pembelajaran (ATP), dan indikator pembelajaran,

serta materi harus selalu aktual dan mudah dipahami oleh peserta didik, penulisan serta tampilan atau sajian juga dibuat dengan jelas. Adapun kriteria indikator yang digunakan dalam aspek materi, yaitu relevansi materi dengan perangkat pembelajaran Capaian Pembelajaran (CP) dan Alur Tujuan Pembelajaran (ATP), dilihat dari kualitas materi yang disajikan, tata bahasa yang digunakan, serta tampilan dalam *e-modul* berbasis *flipbook* jelas.

2. Aspek Media Pembelajaran

Uji kelayakan berdasarkan aspek media pembelajaran bertujuan untuk mengevaluasi elemen-elemen normatif, fungsionalitas, dan afektifitas media dalam mendukung proses pembelajaran. Aspek media meliputi elemen-elemen seperti *hyperlink*, animasi, dan multimedia yang bertujuan untuk meningkatkan keterlibatan dan pemahaman peserta didik. Selain itu juga kemudahan dalam penggunaan, aksesibilitas, dan kemungkinan perbaikan dalam penggunaan teknologi. Kriteria indikator yang digunakan dalam aspek media yaitu, visual media, audio media, dan sajian dalam *e-modul* berbasis *flipbook* tersusun dengan jelas. Adapun aspek yang akan digunakan meliputi visual media, audio, navigasi yang efektif, pemilihan warna, tipografi, desain halaman, serta penggunaan interaktivitas dalam *e-modul* berbasis *flipbook maker*.

3. Aspek Desain Pembelajaran

Uji kelayakan dilihat dari aspek desain pembelajaran dilakukan untuk mengetahui sejauh mana *e-modul* berbasis *flipbook maker* yang telah dirancang sesuai dengan prinsip-prinsip pembelajaran yang efektif dan sistematis. Adapun aspek yang digunakan yaitu mencakup kesesuaian kurikulum yang digunakan, struktur penyajian materi, keterpaduan antara tujuan pembelajaran materi, dan evaluasi, serta strategi penyampaian yang digunakan dalam *e-modul* berbasis *flipbook maker*. Penilaian desain pembelajaran melibatkan ahli yang memiliki kompetensi dalam pengembangan kurikulum pembelajaran. Penilaian ini bertujuan untuk

memastikan *e-modul* berbasis *flipbook maker* dapat mendukung proses belajar secara sistematis dan dapat mendorong ketercapaian kompetensi peserta didik. Adapun kriteria indikator yang digunakan dalam aspek desain pembelajaran yaitu, kurikulum, multimedia, serta medote penyampaian materi dalam *e-modul* berbasis *flipbook maker*.

4. Uji Kelompok Kecil

Uji kelompok kecil merupakan tahap awal dalam proses evaluasi pengembangan media atau bahan ajar *e-modul* berbasis *flipbook maker*, yang dilakukan pada sejumlah kecil peserta didik kelas X program jurusan Keahlian Kuliner di SMK Negeri 4 Bangli. Dengan tujuan untuk menilai kejelasan isi materi, keterbacaan teks, daya tarik tampilan, serta efektivitas dari media *e-modul* berbasis *flipbook maker* yang dikembangkan. Melalui uji kelompok kecil ini, peneliti dapat memperoleh masukan secara langsung dari pengguna yaitu peserta didik. Uji kelompok kecil dapat diukur berdasarkan dua aspek utama:

1. Fungsi dan manfaat

Kemampuan peserta didik dalam memahami, mengingat, ketertarikan, motivasi, dan kepuasan dalam pembelajaran.

2. Sajian dan tampilan

Kejelasan gambar pada *e-modul* berbasis *flipbook maker*, dapat memberikan kesan dalam belajar, kesesuaian audio dan video dalam *e-modul* berbasis *flipbook maker*, tampilan dalam *e-modul* berbasis *flipbook maker* yang menarik.

UJI INSTRUMEN

Pengembangan *E-Modul* Interaktif Berbasis *Flipbook Maker* Pada Materi Teknik Dasar Pengolahan Makanan Kelas X Di SMK Negeri 4 Bangli.

Judul Penelitian : Pengembangan *E-Modul* Interaktif Berbasis *Flipbook Maker* Pada Materi Teknik Dasar Pengolahan Makanan Kelas X Di SMK Negeri 4 Bangli

Penyusun : Luh Kade Putri Wina Pusparini

Pembimbing : 1. Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M.Pd.

2. Dr. Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd.

Instansi : Universitas Pendidikan Ganesha

Program Studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Dengan Hormat,

Sehubungan dengan penelitian yang berjudul “Pengembangan *E-Modul* Interaktif Berbasis *Flipbook Maker* Pada Materi Teknik Dasar Pengolahan Makanan Kelas X Di SMK Negeri 4 Bangli”, saya mohon kesediaan Bapa/Ibu untuk memberikan penilaian terhadap butir instrumen yang telah dibuat. Penilaian dari Bapak/Ibu akan digunakan sebagai validasi dan masukan untuk memperbaiki dan meningkatkan kualitas instrumen ini sehingga bisa mengetahui layak atau tidaknya instrumen uji ahli dan hasil respon peserta didik dalam pengembangan media pembelajaran *E-Modul* ini digunakan.

Penuntuk Pengisian :

1. Berikan tanda (✓) pada kolom yang sudah tersedia sesuai dengan penilaian secara objektif.

2. Rentang penilaian, yaitu:

Relevan : Apabila butir instrumen dikatakan layak

Tidak Relevan : Apabila butir instrumen dikatakan tidak layak

3. Saran dan Kesimpulan dapat ditulis pada lembar yang telah disediakan.

Tabel 1. Kisi-kisi Instrumen Pengembangan *E-modul Interaktif* Berbasis *Flipbook Maker* Berdasarkan Aspek Isi/Materi

Variable	Sub Variabel	Indikator	Sub Indikator	Jumlah Butir
Pengembangan <i>E-Modul Interaktif Berbasis Flipbook Maker</i> Pada Materi Teknik Dasar Pengolahan Makanan	Kelayakan Isi/ Materi pada materi teknik dasar pengolahan makanan.	Relevensi materi dengan perangkat pembelajaran CP dan ATP	Kesesuaian materi dengan CP	1
			Kesesuaian materi dengan ATP	2
			Kesesuaian materi dengan tujuan pembelajaran	3
		Kualitas materi yang disajikan	Kejelasan materi	4
			Keruntutan materi	5,6
			Keakuratan materi	7
			Sistematika penyusunan materi	8
			Kesesuaian <i>Quis</i> dengan Capaian Pembelajaran	9
		Tata Bahasa	Bahasa yang digunakan sesuai dengan kaidah	10
			Menggunakan bahasa yang mudah dipahami	11
		Tampilan	Kemudahan untuk mengakses	12,13

Tabel 2. Instrumen Kelayakan Media *E-Modul* Interaktif Berbasis *Flipbook* Maker Untuk Ahli Isi

No.	Pernyataan	Relevan	Tidak Relevan	Keterangan
1.	Materi yang disajikan pada <i>e-modul berbasis flipbook</i> sesuai dengan Capaian Pembelajaran (CP) materi teknik dasar pengolahan makanan	✓		
2.	Materi yang disajikan dalam <i>e-modul berbasis flipbook</i> sesuai dengan alur tujuan pembelajaran (ATP) materi teknik dasar pengolahan makanan	✓		
3.	Materi yang disajikan pada <i>e-modul berbasis flipbook</i> sesuai dengan tujuan pembelajaran	✓		
4.	Materi pada <i>e-modul berbasis flipbook</i> disusun dengan jelas sehingga tidak menimbulkan multitafsir	✓		
5.	Materi dalam <i>e-modul berbasis flipbook</i> disusun secara logis sehingga mudah untuk dipahami	✓		
6.	Materi dalam <i>e-modul berbasis flipbook</i> disusun secara berurutan sehingga mudah untuk dipahami	✓		
7.	Materi dalam <i>e-modul berbasis flipbook</i> telah disajikan sesuai dengan fakta dari teori yang berlaku	✓		
8.	Penyajian materi dalam <i>e-modul berbasis flipbook</i> mengikuti struktur yang sistematis	✓		
9.	Soal-soal yang disajikan dalam <i>e-modul</i> materi <i>berbasis flipbook</i> kuis sesuai dengan capaian pembelajaran	✓		
10.	Bahasa yang digunakan dalam materi <i>e-modul</i> berbasis <i>flipbook</i> sesuai dengan kaidah EYD	✓		
11.	Bahasa yang digunakan dalam <i>e-modul</i> berbasis <i>flipbook</i> mudah dipahami oleh peserta didik	✓		
12.	<i>E-modul berbasis flipbook</i> mudah diakses melalui perangkat pembelajaran	✓		
13.	Navigasi <i>e-modul berbasis flipbook</i> jelas sehingga mudah digunakan	✓		

Saran:

Revisi sesuai makalah

Kesimpulan:

Instrumen Kelayakan Materi pada Pengembangan **E-Modul** Interaktif Berbasis **Flipbook Maker** Pada Materi Teknik Dasar Pengolahan Makanan Kelas X Di SMK Negeri 4 Bangli, dinyatakan:

- Layak uji coba media tanpa revisi
- Layak uji coba media dengan revisi sesuai saran
- Tidak layak

Singaraja, 2 Juli 2025

Penilai,



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

NIP. 197403162006042001

**Tabel 3. Kisi-kisi Instrumen Pengembangan *E-modul*
Interaktif Berbasis *Flipbook Maker* Berdasarkan Aspek
Media Pembelajaran**

Variable	Sub Variabel	Indikator	Sub Indikator	Jumlah Butir
Pengembangan <i>E-Modul</i> Interaktif Berbasis <i>Flipbook Maker</i> Pada Materi Teknik Dasar Pengolahan Makanan.	Kelayakan Media pada materi teknik dasar pengolahan makanan.	Visual Media	Kemenarikan warna, gambar, dan animasi yang digunakan	1,2,3
			Kejelasan gambar dan video	4,5
			Kesesuaian gambar dan video	6,7
			Gradasi warna sesuai	8
	Audio Media		Kejelasan suara	9
			Kesesuaian music	10
	Sajian		Kerapian tampilan e-modul	11
			Keserasian tampilan teks materi dengan background	12
			Kesesuaian jenis font huruf	13
			Penyusunan materi terurut	14

**Tabel 4. Instrumen Kelayakan Media *E-Modul* Interaktif Berbasis *Flipbook*
Maker Untuk Ahli Media Pembelajaran**

No.	Pernyataan	Relevan	Tidak Relevan	keterangan
1.	Warna <i>background</i> yang digunakan pada setiap halaman menarik sehingga dapat mendukung penyampaian materi <i>e-modul berbasis flipbook</i>	✓		
2.	Tampilan gambar dalam <i>e-modul berbasis flipbook</i> menarik sesuai dengan konteks	✓		
3.	Animasi yang digunakan pada <i>e-modul berbasis flipbook</i> mampu menarik perhatian peserta didik	✓		
4.	Gambar dalam <i>e-modul berbasis flipbook</i> terlihat dengan jelas (tidak blur)	✓		
5.	Video dalam <i>e-modul berbasis flipbook</i> terlihat dengan jelas (tidak blur)	✓		
6.	Gambar dalam <i>e-modul berbasis flipbook</i> sesuai dengan materi yang disampaikan	✓		
7.	Video dalam <i>e-modul berbasis flipbook</i> sesuai dengan materi yang disampaikan	✓		
8.	Gradasi warna dalam <i>e-modul berbasis flipbook</i> serasi sehingga tidak mengganggu tampilan materi	✓		
9.	Suara dari video dalam <i>e-modul berbasis flipbook</i> terdengar dengan jelas	✓		
10.	Musik latar dalam <i>e-modul berbasis flipbook</i> mendukung suasana belajar tanpa mengganggu konsentrasi	✓		
11.	Tata letak elemen dalam <i>e-modul berbasis flipbook</i> terlihat rapi	✓		
12.	Teks dalam <i>e-modul berbasis flipbook</i> tampak serasi dengan <i>background</i>	✓		
13.	Ukuran font dalam <i>e-modul berbasis flipbook</i> mudah dibaca	✓		
14.	Tata letak materi dalam <i>e-modul berbasis flipbook</i> disusun mengikuti alur berpikir logis	✓		

	bertahap, sehingga dapat sesuai dengan cara belajar peserta didik dalam memahami materi			
--	---	--	--	--

Saran:

Revisi sesuai nasukan

Kesimpulan:

Instrumen Kelayakan Media pada Pengembangan *E-Modul* Interaktif Berbasis *Flipbook Maker* Pada Materi Teknik Dasar Pengolahan Makanan Kelas X Di SMK Negeri 4 Bangli, dinyatakan:

- Layak uji coba media tanpa revisi
- Layak uji coba media dengan revisi sesuai saran
- Tidak layak

Singaraja, 2 Juli 2025

Penilai,



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

NIP. 197403162006042001

Tabel 5. Kisi-kisi Instrumen Pengembangan *E-modul Interaktif Berbasis Flipbook Maker* Berdasarkan Aspek Desain Pembelajaran

Variable	Sub Variabel	Indikator	Sub Indikator	Jumlah Butir
Pengembangan <i>E-Modul Interaktif Berbasis Flipbook Maker</i> Pada Materi Teknik Dasar Pengolahan Makanan.	Kelayakan Design Pembelajaran pada materi teknik dasar pengolahan makanan.	Kurikulum	Kesesuaian tujuan pembelajaran dengan kompetensi dasar	1,2
			Kesesuaian dengan indikator	3
			Kesesuaian materi dengan tujuan pembelajaran	4
			Kejelasan identitas materi	5
	Multimedia		Disajikan secara sistematis dan menarik	6,7
			Kemudahan dalam penggunaan e-modul	8
	Metode		Kesesuaian urutan penyajian materi	9,10
			Kejelasan rancangan pembelajaran	11
			Petunjuk belajar jelas	12
			E-modul dapat membantu peserta didik dalam belajar	13

Tabel 6. Instrumen Kelayakan Media *E-Modul* Interaktif Berbasis *Flipbook Maker* Untuk Ahli Design Pembelajaran

No.	Pernyataan	Relevan	Tidak Relevan	keterangan
1.	Tujuan pembelajaran dalam <i>e-modul berbasis flipbook</i> sesuai dengan kompetensi dasar yang ditetapkan	✓		
2.	Tujuan pembelajaran dirumuskan dalam <i>e-modul berbasis flipbook</i> secara jelas terukur	✓		
3.	Indikator dalam <i>e-modul berbasis flipbook</i> sesuai dengan tujuan pembelajaran	✓		
4.	Materi dalam <i>e-modul berbasis flipbook</i> dapat menunjang pencapaian tujuan pembelajaran	✓		
5.	Identitas topik materi dalam <i>e-modul berbasis flipbook</i> jelas sehingga mudah dipahami	✓		
6.	Tampilan multimedia dalam <i>e-modul berbasis flipbook</i> terorganisir dengan baik sehingga dapat menarik perhatian peserta didik	✓		
7.	Materi multimedia dalam <i>e-modul berbasis flipbook</i> ditata secara berurutan sesuai alur pembelajaran	✓		
8.	<i>E-modul berbasis flipbook</i> mudah digunakan oleh peserta didik secara mandiri	✓		
9.	Materi disajikan dalam <i>e-modul berbasis flipbook</i> berdasarkan urutan logis dari mudah ke sulit	✓		
10.	Urutan materi di dalam <i>e-modul berbasis flipbook</i> disusun dengan memperhatikan metode strategi belajar yang dipilih, sehingga dapat mendukung proses belajar yang efektif sehingga dapat sesuai dengan tujuan pembelajaran	✓		
11.	Metode pembelajaran dalam <i>e-modul berbasis flipbook</i> tersusun secara jelas	✓		○
12.	Petunjuk penggunaan modul mudah dipahami	✓		
13.	<i>E-modul berbasis flipbook</i> dapat memfasilitasi peserta didik dalam memahami materi dengan belajar	✓		

	secara mandiri melalui fitur-fitur interaktif yang menarik			
--	--	--	--	--

Saran:

Revisi sesuai macam

.....

.....

.....

Kesimpulan:

Instrumen Kelayakan Design pada Pengembangan *E-Modul* Interaktif Berbasis *Flipbook Maker* Pada Materi Teknik Dasar Pengolahan Makanan Kelas X Di SMK Negeri 4 Bangli, dinyatakan:

- Layak uji coba media tanpa revisi
- Layak uji coba media dengan revisi sesuai saran
- Tidak layak

Singaraja, 2 Juli 2025

Penilai,



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

NIP. 197403162006042001

**Tabel 7. Kisi-kisi Instrumen Uji kelompok Kecil
Terhadap *E-Modul* Interaktif Berbasis *Flipbook* Pada
Materi Teknik Dasar Pengolahan Makanan**

Variabel	Sub Variabel	Indikator	Sub Indikator	Nomor Butir Soal
Pengembangan <i>E-Modul</i> Interaktif Berbasis <i>Flipbook</i> Pada Materi Teknik Dasar Pengolahan Makanan	Respon Peserta Didik pada Pengembangan <i>E-Modul</i> Interaktif Berbasis <i>Flipbook</i> Pada Materi Teknik Dasar Pengolahan Makanan	Fungsi dan Manfaat	Kemenarikan dan kejelasan dalam penyajian materi	1,2,3,4
			Efektifitas dan keefisienan dalam pembelajaran	5,6
	Sajian dan Tampilan	Kesesuaian bahasa dan penulisan		7,8
			Desain dan ilustrasi	9
		Navigasi dalam penggunaan <i>e-modul</i>		10,11,12
			Aspek audio visual	13,14

Tabel 8. Instrumen Uji Kelompok Kecil Terhadap Media *E-Modul* Interaktif Berbasis *Flipbook Maker* Untuk Ahli Isi

No.	Pernyataan	Relevan	Tidak Relevan	Keterangan
1.	Materi disajikan <i>E-modul berbasis flipbook</i> menarik	✓		
2.	Materi dalam <i>e-modul berbasis flipbook</i> mudah dipahami	✓		
3.	Materi materi dalam <i>e-modul berbasis flipbook</i> tidak membosankan	✓		
4.	Penyajian materi materi dalam <i>e-modul berbasis flipbook</i> sesuai dengan topik pembelajaran	✓		
5.	<i>E-modul berbasis flipbook</i> membantu memahami materi lebih cepat	✓		
6.	<i>E-modul berbasis flipbook</i> memudahkan belajar secara mandiri	✓		
7.	Bahasa yang digunakan dalam <i>e-modul berbasis flipbook</i> mudah dimengerti	✓		
8.	Penulisan teks dalam <i>e-modul berbasis flipbook</i> sesuai dengan kaidah bahasa Indonesia	✓		
9.	Ilustrasi desain mendukung dalam <i>e-modul berbasis flipbook</i> dapat membantu pemahaman materi	✓		
10.	Menu yang ada dalam <i>e-modul berbasis flipbook</i> mudah digunakan	✓		
11.	Tombol yang ada dalam <i>e-modul berbasis flipbook</i> mudah digunakan	✓		
12.	Arah penggunaan dalam <i>e-modul berbasis flipbook</i> jelas sehingga tidak membingungkan	✓		
13.	Suara dalam <i>e-modul berbasis flipbook</i> mendukung pemahaman materi	✓		
14.	Tampilan video animasi dalam <i>e-modul berbasis flipbook</i> terlihat menarik	✓		

Saran:

Rasik sesuai masukan

Kesimpulan:

Instrumen Respon Peserta didik pada Pengembangan *E-Modul* Interaktif Berbasis *Flipbook Maker* Pada Materi Teknik Dasar Pengolahan Makanan Kelas X Di SMK Negeri 4 Bangli, dinyatakan:

- Layak uji coba media tanpa revisi
- Layak uji coba media dengan revisi sesuai saran
- Tidak layak

Singaraja, 2 Juli 2025

Penilai,



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

NIP. 197403162006042001

Lampiran 06. Uji Instrumen Kelayakan Oleh Ahli Instrumen 2

Hal : Permohonan Sebagai *Expert Judgement*
Lampiran : 17 lembar
Kepada : Yth, Dr. Ni Ketut Widiartini, S.Pd.,M.Pd.
Fakultas Teknik Dan Kejuruan
Universitas Pendidikan Ganesha

Dengan hormat,

Saya Mahasiswa Fakultas Teknik Dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha:

Nama : Luh kade Putri Wina Pusparini
NIM : 2115081040

Program Studi : Pendidikan Vokasional seni Kuliner

Dengan ini, bermaksud untuk mengajukan permohonan sebagai *Expert Judgement* angket untuk penelitian skripsi saya dengan judul " Pengembangan *E-Modul* Interaktif Berbasis *Flipbook Maker* Pada Materi Teknik Dasar Pengolahan Makanan Kelas X Di SMK Negeri 4 Bangli".

Sehubungan dengan hal tersebut, besar harapan saya Ibu berkenan memberikan *Expert Judgement* terhadap angket uji kelayakan materi, media pembelajaran, dan desain pembelajaran serta hasil respon peserta didik yang akan digunakan dalam penelitian saya.

Demikian surat permohonan ini saya buat. Atas perhatian dan kesediaannya saya ucapkan terima kasih.

Singaraja, 24 Juni 2025

Hormat saya,



Luh kade Putri Wina Pusparini

NIM. 2115081040

UJI INSTRUMEN

Pengembangan *E-Modul* Interaktif Berbasis *Flipbook Maker* Pada Materi Teknik Dasar Pengolahan Makanan Kelas X Di SMK Negeri 4 Bangli.

Judul Penelitian : Pengembangan *E-Modul* Interaktif Berbasis *Flipbook Maker* Pada Materi Teknik Dasar Pengolahan Makanan Kelas X Di SMK Negeri 4 Bangli

Penyusun : Luh Kade Putri Wina Pusparini

Pembimbing : 1. Dr. Ni wayan Sukerti, S.Pd., M.Pd.
2. Dr. Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd.

Instansi : Universitas Pendidikan Ganesha

Program Studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Dengan Hormat,

Sehubungan dengan penelitian yang berjudul “Pengembangan *E-Modul* Interaktif Berbasis *Flipbook Maker* Pada Materi Teknik Dasar Pengolahan Makanan Kelas X Di SMK Negeri 4 Bangli”, saya mohon kesediaan Bapa/Ibu untuk memberikan penilaian terhadap butir instrumen yang telah dibuat. Penilaian dari Bapak/Ibu akan digunakan sebagai validasi dan masukan untuk memperbaiki dan meningkatkan kualitas instrumen ini sehingga bisa mengetahui layak atau tidaknya instrumen uji ahli dan hasil respon peserta didik dalam pengembangan media pembelajaran *E-Modul* ini digunakan.

Penutup Pengisian :

1. Berikan tanda (✓) pada kolom yang sudah tersedia sesuai dengan penilaian secara objektif.
2. Rentang penilaian, yaitu:

Relevan	: Apabila butir instrumen dikatakan layak
Tidak Relevan	: Apabila butir instrumen dikatakan tidak layak
3. Saran dan Kesimpulan dapat ditulis pada lembar yang telah disediakan.

Tabel 1. Kisi-kisi Instrumen Pengembangan *E-modul* Interaktif Berbasis *Flipbook Maker* Berdasarkan Aspek Isi/Materi

Variable	Sub Variabel	Indikator	Sub Indikator	Jumlah Butir
Pengembangan <i>E-Modul</i> Interaktif Berbasis <i>Flipbook Maker</i> Pada Materi Teknik Dasar Pengolahan Makanan	Kelayakan Isi/ Materi pada materi teknik dasar pengolahan makanan.	Relevensi materi dengan perangkat pembelajaran CP dan ATP	Kesesuaian materi dengan CP	1
			Kesesuaian materi dengan ATP	2
			Kesesuaian materi dengan tujuan pembelajaran	3
		Kualitas materi yang disajikan	Kejelasan materi	4
			Keruntutan materi	5
			Keakuratan materi	6
			Sistematika penyusunan materi	7
			Kesesuaian <i>Quis</i> dengan Capaian Pembelajaran	8
		Tata Bahasa	Bahasa yang digunakan sesuai dengan kaidah	9
			Menggunakan bahasa yang mudah dipahami	10
		Tampilan	Kemudahan untuk mengakses	11,12

Tabel 2. Instrumen Kelayakan Isi Media *E-Modul* Interaktif Berbasis *Flipbook* Maker Untuk Ahli Isi

No.	Pernyataan	Relevan	Tidak Relevan	Keterangan
1.	Materi yang disajikan pada <i>e-modul berbasis flipbook</i> sesuai dengan Capaian Pembelajaran (CP) materi teknik dasar pengolahan makanan	✓		
2.	Materi yang disajikan dalam <i>e-modul berbasis flipbook</i> sesuai dengan alur tujuan pembelajaran (ATP) materi teknik dasar pengolahan makanan	✓		
3.	Materi yang disajikan pada <i>e-modul berbasis flipbook</i> sesuai dengan tujuan pembelajaran	✓		
4.	Materi pada <i>e-modul berbasis flipbook</i> disusun dengan jelas sehingga tidak menimbulkan multitafsir	✓		
5.	Materi dalam <i>e-modul berbasis flipbook</i> disusun secara logis juga berurutan	✓		
6.	Materi dalam <i>e-modul berbasis flipbook</i> telah disajikan sesuai dengan fakta dari teori yang berlaku	✓		
7.	Penyajian materi dalam <i>e-modul berbasis flipbook</i> mengikuti struktur yang sistematis	✓		
8.	Soal-soal yang disajikan dalam <i>e-modul</i> materi <i>berbasis flipbook</i> kuis sesuai dengan capaian pembelajaran	✓		
9.	Bahasa yang digunakan dalam materi <i>e-modul</i> berbasis <i>flipbook</i> sesuai dengan kaidah EYD	✓		
10.	Bahasa yang digunakan dalam <i>e-modul</i> berbasis <i>flipbook</i> mudah dipahami oleh peserta didik	✓		
11.	<i>E-modul berbasis flipbook</i> mudah diakses melalui perangkat pembelajaran	✓		
12.	Navigasi <i>e-modul berbasis flipbook</i> jelas sehingga mudah digunakan	✓		

Saran:

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

Kesimpulan:

Instrumen Kelayakan Isi pada Pengembangan *E-Modul* Interaktif Berbasis *Flipbook Maker* Pada Materi Teknik Dasar Pengolahan Makanan Kelas X Di SMK Negeri 4 Bangli, dinyatakan:

- Layak uji coba media tanpa revisi
 Layak uji coba media dengan revisi sesuai saran
 Tidak layak

Singaraja, 26 Juni 2025
Penilai,



Ni Ketut Widiartini
NIP. 197508012006042001

Tabel 3. Kisi-kisi Instrumen Pengembangan *E-modul Interaktif* Berbasis *Flipbook Maker* Berdasarkan Aspek Media Pembelajaran

Variable	Sub Variabel	Indikator	Sub Indikator	Jumlah Butir
Pengembangan <i>E-Modul</i> Interaktif Berbasis <i>Flipbook Maker</i> Pada Materi Teknik Dasar Pengolahan Makanan.	Kelayakan Media pada materi teknik dasar pengolahan makanan.	Visual Media	Kemenarikan warna, gambar, dan animasi yang digunakan	1,2,3
			Kejelasan gambar dan video	4
			Kesesuaian gambar dan video	5
			Gradasi warna sesuai	6
		Audio Media	Kejelasan suara	7
			Kesesuaian music	8
		Sajian	Kerapian tampilan e-modul	9
			Keserasian tampilan teks materi dengan background	10
			Kesesuaian jenis font huruf	11
			Penyusunan materi terurut	12

Tabel 4. Instrumen Kelayakan Isi Media *E-Modul* Interaktif Berbasis *Flipbook Maker* Untuk Ahli Media Pembelajaran

No.	Pernyataan	Relevan	Tidak Relevan	keterangan
1.	Warna <i>background</i> yang digunakan pada setiap halaman menarik sehingga dapat mendukung penyampaian materi <i>e-modul berbasis flipbook</i> yang menarik	✓		
2.	Tampilan gambar yang ditampilkan dalam <i>e-modul berbasis flipbook</i> menarik sesuai dengan konteks	✓		
3.	Animasi yang digunakan pada <i>e-modul berbasis flipbook</i> mampu menarik perhatian peserta didik	✓		
4.	Gambar dan video dalam <i>e-modul berbasis flipbook</i> terlihat dengan jelas (tidak blur)	✓		
5.	Gambar dan video dalam <i>e-modul berbasis flipbook</i> sesuai dengan materi yang disampaikan	✓		
6.	Gradasi warna dalam <i>e-modul berbasis flipbook</i> serasi sehingga tidak mengganggu tampilan materi	✓		
7.	Suara dari video dalam <i>e-modul berbasis flipbook</i> terdengar dengan jelas	✓		
8.	Musik latar dalam <i>e-modul berbasis flipbook</i> mendukung suasana belajar tanpa mengganggu konsentrasi	✓		
9.	Tata letak elemen dalam <i>e-modul berbasis flipbook</i> terlihat rapi	✓		
10.	Teks dalam <i>e-modul berbasis flipbook</i> tampak serasi dengan <i>background</i>	✓		
11.	Jenis ukuran font dalam <i>e-modul berbasis flipbook</i> mudah dibaca	✓		
12.	Penyusunan tata letak materi dalam <i>e-modul berbasis flipbook</i> sesuai logika pembelajaran	✓		

Saran:

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

Kesimpulan:

Instrumen Kelayakan Media pada Pengembangan *E-Modul* Interaktif Berbasis *Flipbook Maker* Pada Materi Teknik Dasar Pengolahan Makanan Kelas X Di SMK Negeri 4 Bangli, dinyatakan:

- Layak uji coba media tanpa revisi
 Layak uji coba media dengan revisi sesuai saran
 Tidak layak

Singaraja, 26 Juni 2025
Penilai,



Ni Ketut Widiartini
NIP. 197508012006042001

Tabel 5. Kisi-kisi Instrumen Pengembangan *E-modul Interaktif* Berbasis *Flipbook Maker* Berdasarkan Aspek Desain Pembelajaran

Variable	Sub Variabel	Indikator	Sub Indikator	Jumlah Butir
Pengembangan <i>E-Modul</i> Interaktif Berbasis <i>Flipbook Maker</i> Pada Materi Teknik Dasar Pengolahan Makanan.	Kelayakan Design Pembelajaran pada materi teknik dasar pengolahan makanan.	Kurikulum	Kesesuaian tujuan pembelajaran dengan kompetensi dasar	1,2
			Kesesuaian dengan indikator	3
			Kesesuaian materi dengan tujuan pembelajaran	4
			Kejelasan identitas materi	5
			Multimedia	6,7
		Metode	Disajikan secara sistematis dan menarik	8
			Kemudahan dalam penggunaan e-modul	9,10
			Kejelasan rancangan pembelajaran	11
			Petunjuk belajar jelas	12
			E-modul dapat membantu peserta didik dalam belajar	13

Tabel 6. Instrumen Kelayakan Isi Media *E-Modul* Interaktif Berbasis *Flipbook Maker* Untuk Ahli Design Pembelajaran

No.	Pernyataan	Relevan	Tidak Relevan	keterangan
1.	Tujuan pembelajaran dalam <i>e-modul berbasis flipbook</i> sesuai dengan kompetensi dasar yang ditetapkan	✓		
2.	Tujuan pembelajaran dirumuskan dalam <i>e-modul berbasis flipbook</i> secara jelas terukur	✓		
3.	Indikator dalam <i>e-modul berbasis flipbook</i> sesuai dengan tujuan pembelajaran	✓		
4.	Materi dalam <i>e-modul berbasis flipbook</i> dapat menunjang pencapaian tujuan pembelajaran	✓		
5.	Identitas topik materi dalam <i>e-modul berbasis flipbook</i> jelas sehingga mudah dipahami	✓		
6.	Tampilan multimedia dalam <i>e-modul berbasis flipbook</i> terorganisir dengan baik sehingga dapat menarik perhatian peserta didik	✓		
7.	Materi multimedia dalam <i>e-modul berbasis flipbook</i> ditata secara berurutan sesuai alur pembelajaran	✓		
8.	<i>E-modul berbasis flipbook</i> mudah digunakan oleh peserta didik secara mandiri	✓		
9.	Materi disajikan dalam <i>e-modul berbasis flipbook</i> berdasarkan urutan logis dari mudah ke sulit	✓		
10.	Pengurutan materi dalam <i>e-modul berbasis flipbook</i> sesuai dengan pendekatan pembelajaran	✓		
11.	Metode pembelajaran dalam <i>e-modul berbasis flipbook</i> tersusun secara jelas	✓		
12.	Petunjuk penggunaan modul mudah dipahami	✓		
13.	<i>E-modul berbasis flipbook</i> dapat memfasilitasi peserta didik dalam memahami materi dengan belajar secara mandiri melalui fitur-fitur interaktif yang menarik	✓		

Saran:

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

Kesimpulan:

Instrumen Kelayakan Design pada Pengembangan *E-Modul* Interaktif Berbasis *Flipbook Maker* Pada Materi Teknik Dasar Pengolahan Makanan Kelas X Di SMK Negeri 4 Bangli, dinyatakan:

- Layak uji coba media tanpa revisi
 Layak uji coba media dengan revisi sesuai saran
 Tidak layak

Singaraja, 26 Juni 2025
Penilai,



Ni Ketut Widiartini
NIP. 197508012006042001

Tabel 7. Kisi-kisi Instrumen Respon Peserta Didik Terhadap *E-Modul* Interaktif Berbasis *Flipbook* Pada Materi Teknik Dasar Pengolahan Makanan

Variabel	Sub Variabel	Indikator	Sub Indikator	Nomor Butir Soal
Pengembangan <i>E-Modul</i> Interaktif Berbasis <i>Flipbook</i> Pada Materi Teknik Dasar Pengolahan Makanan	Respon Peserta Didik pada Pengembangan <i>E-Modul</i> Interaktif Berbasis <i>Flipbook</i> Pada Materi Teknik Dasar Pengolahan Makanan	Fungsi dan Manfaat	Kemenarikan dan kejelasan dalam penyajian materi	1,2,3,4
			Efektifitas dan keefisienan dalam pembelajaran	5,6
	Sajian dan Tampilan	Kesesuaian bahasa dan penulisan	7,8	
			Desain dan ilustrasi	9
		Navigasi dalam penggunaan <i>e-modul</i>	10,11,12	
		Aspek audio visual	13,14	

Tabel 8. Instrumen Respon Peserta Didik Media *E-Modul* Interaktif Berbasis *Flipbook Maker* Untuk Ahli Isi

No.	Pernyataan	Relevan	Tidak Relevan	Keterangan
1.	Materi disajikan <i>E-modul berbasis flipbook</i> menarik	✓		
2.	Materi dalam <i>e-modul berbasis flipbook</i> mudah dipahami	✓		
3.	Materi dalam <i>e-modul berbasis flipbook</i> tidak membosankan	✓		
4.	Penyajian materi dalam <i>e-modul berbasis flipbook</i> sesuai dengan topik pembelajaran	✓		
5.	<i>E-modul berbasis flipbook</i> membantu memahami materi lebih cepat	✓		
6.	<i>E-modul berbasis flipbook</i> memudahkan belajar secara mandiri	✓		
7.	Bahasa yang digunakan dalam <i>e-modul berbasis flipbook</i> mudah dimengerti	✓		
8.	Penulisan teks dalam <i>e-modul berbasis flipbook</i> sesuai dengan kaidah bahasa	✓		
9.	Ilustrasi desain mendukung dalam <i>e-modul berbasis flipbook</i> dapat membantu pemahaman materi	✓		
10.	Menu yang ada dalam <i>e-modul berbasis flipbook</i> mudah digunakan	✓		
11.	Tombol yang ada dalam <i>e-modul berbasis flipbook</i> mudah digunakan			
12.	Arah penggunaan dalam <i>e-modul berbasis flipbook</i> jelas sehingga tidak membingungkan	✓		
13.	Suara dalam <i>e-modul berbasis flipbook</i> mendukung pemahaman materi	✓		
14.	Tampilan video animasi dalam <i>e-modul berbasis flipbook</i> menarik	✓		

Saran:

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

Kesimpulan:

Instrumen Respon Peserta didik pada Pengembangan *E-Modul* Interaktif Berbasis *Flipbook Maker* Pada Materi Teknik Dasar Pengolahan Makanan Kelas X Di SMK Negeri 4 Bangli, dinyatakan:

- Layak uji coba media tanpa revisi
- Layak uji coba media dengan revisi sesuai saran
- Tidak layak

Singaraja, 26 Juni 2025
Penilai,



Ni Ketut Widiartini
NIP. 1975080120060420

Lampiran 07. Penilaian Ahli Materi 1

Hal : Permohonan sebagai Ahli Materi Pembelajaran.
Lampiran : 3 lembar
Kepada Yth. Ibu : Dra. Damiati, M.Kes.

Dengan hormat,

Saya Mahasiswa Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha:

Nama : Luh Kade Putri wina Pusparini

NIM : 2115081040

Program studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Dengan ini bermaksud untuk mengajukan permohonan sebagai ahli materi pembelajaran untuk menilai media *E-Modul* Interaktif berbasis *Flipbook Maker*, untuk penelitian skripsi saya dengan judul “Pengembangan *E-Modul* Interaktif Berbasis *Flipbook Maker* Pada Materi Teknik Dasar Pengolahan Makanan Kelas X Di SMK Negeri 4 Bangli”. Sehubungan dengan hal tersebut, besar harapan saya Ibu berkenan mengisi angket penilaian ahli media pembelajaran serta memberikan masukan terhadap media *E-Modul* Interaktif berbasis *Flipbook Maker* yang saya kembangkan.

Demikian permohonan ini saya sampaikan. Atas perhatian dan perkenan ibu saya mengucapkan terima kasih.

Singaraja, 26 Agustus 2025.

Hormat saya,



Luh Kade Putri Wina Pusparini

NIM. 2115081040

INSTRUMEN PENILAIAN AHLI MATERI PEMBELAJARAN
PENGEMBANGAN E-MODUL INTERAKTIF BERBASIS FLIPBOOK MAKER PADA
MATERI TEKNIK DASAR PENGOLAHAN MAKANAN KELAS X DI SMK
NEGERI 4 BANGLI

A. Pengantar:

Uji validitas ini berfungsi untuk mendapatkan penilaian ibu/bapak terhadap validitas materi dalam media pembelajaran ini.

B. Petunjuk:

1. Berikanlah tanda centang (✓) pada kolom yang disediakan, pilihlah sesuai dengan penilaian Bapak/Ibu.
2. Berikanlah saran yang sesuai dalam pengembangan media *E-Modul* Interaktif berbasis *Flipbook Maker* dan lingkari opsi centang (✓) yang telah disediakan pada bagian kesimpulan.
3. Keterangan skor penilaian untuk menilai dalam lembar instrumen ini adalah sebagai berikut:

5	:	Sangat Setuju
4	:	Setuju
3	:	Cukup Setuju
2	:	Tidak Setuju
1	:	Sangat Tidak Setuju
4. Terima kasih atas ketersediaan Bapak/Ibu dalam memvalidasi materi pembelajaran *E-Modul* Interaktif berbasis *Flipbook Maker* Pada Materi Teknik Dasar Pengolahan Makanan Kelas X Di SMK Negeri 4 Bangli.

No.	Pernyataan	Skor					Keterangan
		5	4	3	2	1	
1.	Materi yang disajikan pada <i>e-modul berbasis flipbook</i> sesuai dengan Capaian Pembelajaran (CP) materi teknik dasar pengolahan makanan	✓					
2.	Materi yang disajikan dalam <i>e-modul berbasis flipbook</i> sesuai dengan alur tujuan pembelajaran (ATP) materi teknik dasar pengolahan makanan	✓					
3.	Materi yang disajikan pada <i>e-modul berbasis flipbook</i> sesuai dengan tujuan pembelajaran	✓					
4.	Materi pada <i>e-modul berbasis flipbook</i> disusun dengan jelas sehingga tidak menimbulkan multitafsir	✓					

5.	Materi dalam <i>e-modul berbasis flipbook</i> disusun secara logis sehingga mudah untuk dipahami	✓						
6.	Materi dalam <i>e-modul berbasis flipbook</i> disusun secara berurutan sehingga mudah untuk dipahami	✓						
7.	Materi dalam <i>e-modul berbasis flipbook</i> telah disajikan sesuai dengan fakta dari teori yang berlaku	✓						
8.	Penyajian materi dalam <i>e-modul berbasis flipbook</i> mengikuti struktur yang sistematis	✓						
9.	Soal-soal yang disajikan dalam <i>e-modul materi berbasis flipbook</i> kuis sesuai dengan capaian pembelajaran	✓						
10.	Bahasa yang digunakan dalam <i>materi e-modul berbasis flipbook</i> sesuai dengan kaidah EYD	✓						
11.	Bahasa yang digunakan dalam <i>e-modul berbasis flipbook</i> mudah dipahami oleh peserta didik	✓						
12.	<i>E-modul berbasis flipbook</i> mudah diakses melalui perangkat pembelajaran	✓						
13.	Navigasi <i>e-modul berbasis flipbook</i> jelas sehingga mudah digunakan	✓						
Nilai Jawaban Penilai		65						
Presentase Akhir								

Saran:

sudah baik dan layak digunakan hanya tambahkan contoh hidangan yg menggunakan Teknik Ichnusus.

Kesimpulan:

Materi pembelajaran *E-Modul Interaktif berbasis Flipbook Maker* dinyatakan:

- Layak untuk digunakan untuk pembelajaran
- Layak untuk digunakan dengan revisi
- Tidak layak digunakan untuk pembelajaran

* (mohon beri tanda centang (✓) pada kolom sesuai dengan kesimpulan Bapak/Ibu)

Singaraja, 20 Agustus 2025.

Penilai,



Dra. Damiati, M.Kes.

NIP. 196502191991032001

Lampiran 08. Penilaian Ahli Materi 2

Hal : Permohonan sebagai Ahli Materi Pembelajaran.
 Lampiran : 3 lembar
 Kepada Yth. Ibu : Ni Luh Gede Masyani, S.Pd.,M.Pd

Dengan hormat,

Saya Mahasiswa Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha:

Nama : Luh Kade Putri wina Pusparini
 NIM : 2115081040

Program studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Dengan ini bermaksud untuk mengajukan permohonan sebagai ahli materi pembelajaran untuk menilai media *E-Modul* Interaktif berbasis *Flipbook Maker*, untuk penelitian skripsi saya dengan judul “Pengembangan *E-Modul* Interaktif Berbasis *Flipbook Maker* Pada Materi Teknik Dasar Pengolahan Makanan Kelas X Di SMK Negeri 4 Bangli”. Sehubungan dengan hal tersebut, besar harapan saya Ibu berkenan mengisi angket penilaian ahli media pembelajaran serta memberikan masukan terhadap media *E-Modul* Interaktif berbasis *Flipbook Maker* yang saya kembangkan.

Demikian permohonan ini saya sampaikan. Atas perhatian dan perkenan ibu saya mengucapkan terima kasih.

Singaraja, 22 Agustus 2025

Hormat saya,



Luh Kade Putri Wina Pusparini
 NIM. 2115081040

INSTRUMEN PENILAIAN AHLI MATERI PEMBELAJARAN
PENGEMBANGAN E-MODUL INTERAKTIF BERBASIS FLIPBOOK MAKER PADA
MATERI TEKNIK DASAR PENGOLAHAN MAKANAN KELAS X DI SMK
NEGERI 4 BANGLI

A. Pengantar:

Uji validitas ini berfungsi untuk mendapatkan penilaian ibu/bapak terhadap validitas materi dalam media pembelajaran ini.

B. Petunjuk:

1. Berikanlah tanda centang (✓) pada kolom yang disediakan, pilihlah sesuai dengan penilaian Bapak/Ibu.
2. Berikanlah saran yang sesuai dalam pengembangan media *E-Modul* Interaktif berbasis *Flipbook Maker* dan lingkari opsi centang (✓) yang telah disediakan pada bagian kesimpulan.
3. Keterangan skor penilaian untuk menilai dalam lembar instrumen ini adalah sebagai berikut:

5	:	Sangat Setuju
4	:	Setuju
3	:	Cukup Setuju
2	:	Tidak Setuju
1	:	Sangat Tidak Setuju
4. Terima kasih atas ketersediaan Bapak/Ibu dalam memvalidasi materi pembelajaran *E-Modul* Interaktif berbasis *Flipbook Maker* Pada Materi Teknik Dasar Pengolahan Makanan Kelas X Di SMK Negeri 4 Bangli.

No.	Pernyataan	Skor					Keterangan
		5	4	3	2	1	
1.	Materi yang disajikan pada <i>e-modul berbasis flipbook</i> sesuai dengan Capaian Pembelajaran (CP) materi teknik dasar pengolahan makanan		✓				
2.	Materi yang disajikan dalam <i>e-modul berbasis flipbook</i> sesuai dengan alur tujuan pembelajaran (ATP) materi teknik dasar pengolahan makanan		✓				
3.	Materi yang disajikan pada <i>e-modul berbasis flipbook</i> sesuai dengan tujuan pembelajaran	✓					
4.	Materi pada <i>e-modul berbasis flipbook</i> disusun dengan jelas sehingga tidak menimbulkan multitafsir		✓				
5.	Materi dalam <i>e-modul berbasis flipbook</i> disusun secara logis sehingga mudah untuk dipahami		✓				
6.	Materi dalam <i>e-modul berbasis flipbook</i> disusun secara berurutan sehingga mudah untuk dipahami	✓					
7.	Materi dalam <i>e-modul berbasis flipbook</i> telah disajikan sesuai dengan fakta dari teori yang berlaku		✓				
8.	Penyajian materi dalam <i>e-modul berbasis flipbook</i> mengikuti struktur yang sistematis		✓				
9.	Soal-soal yang disajikan dalam <i>e-modul</i> materi <i>berbasis flipbook</i> kuis sesuai dengan capaian pembelajaran	✓					
10.	Bahasa yang digunakan dalam <i>materi e-modul berbasis flipbook</i> sesuai dengan kaidah EYD	✓					
11.	Bahasa yang digunakan dalam <i>e-modul berbasis flipbook</i> mudah dipahami oleh peserta didik	✓					
12.	<i>E-modul berbasis flipbook</i> mudah diakses melalui perangkat pembelajaran		✓				
13.	Navigasi <i>e-modul berbasis flipbook</i> jelas sehingga mudah digunakan	✓					
Nilai Jawaban Penilai		58					
Presentase Akhir							

Saran:

Emodul (Flipbook materi) ini sangat menarik karena bisa ditampilkan beberapa video atau materi yg lebih interaktif dari berbagai sumber. Saran saya : tetap semangat, sangat diperlukan sebalik tampilan Emodul ini untuk memenuhi setiap CP / element di mapel Dasar-Dasar Kuliner

Kesimpulan:

Materi pembelajaran E-Modul Interaktif berbasis *Flipbook Maker* dinyatakan:

- Layak untuk digunakan untuk pembelajaran
- Layak untuk digunakan dengan revisi
- Tidak layak digunakan untuk pembelajaran

* (mohon beri tanda centang (✓) pada kolom sesuai dengan kesimpulan Bapak/Ibu)

Bangli, 22 Agustus 2025

Penilai,



Ni Luh Gede Masyani, S.Pd.,M.Pd

NIPPPK. 19900127 2022201 2 001

Lampiran 09. Penilaian Ahli Media 1

Hal : Permohonan sebagai Ahli Media Pembelajaran.
Lampiran : 3 lembar
Kepada Yth. Ibu : Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd

Dengan hormat,

Saya Mahasiswa Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha:

Nama : Luh Kade Putri wina Pusparini

NIM : 2115081040

Program studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Dengan ini bermaksud untuk mengajukan permohonan sebagai ahli media pembelajaran untuk menilai media *E-Modul* Interaktif berbasis *Flipbook Maker*, untuk penelitian skripsi saya dengan judul “Pengembangan *E-Modul* Interaktif Berbasis *Flipbook Maker* Pada Materi Teknik Dasar Pengolahan Makanan Kelas X Di SMK Negeri 4 Bangli”. Sehubungan dengan hal tersebut, besar harapan saya Ibu berkenan mengisi angket penilaian ahli media pembelajaran serta memberikan masukan terhadap media *E-Modul* Interaktif berbasis *Flipbook Maker* yang saya kembangkan.

Demikian permohonan ini saya sampaikan. Atas perhatian dan perkenan ibu saya mengucapkan terima kasih.

Singaraja, 20 Agustus 2025.

Hormat saya,



Luh Kade Putri wina Pusparini
NIM. 2115081040

INSTRUMEN PENILAIAN AHLI MEDIA PEMBELAJARAN

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

A. Pengantar:

Uji validitas ini berfungsi untuk mendapatkan penilaian ibu/bapak terhadap validitas media dalam media pembelajaran ini.

B. Petunjuk:

1. Berikanlah tanda centang (✓) pada kolom yang disediakan, pilihlah sesuai dengan penilaian Bapak/Ibu.
2. Berikanlah saran yang sesuai dalam pengembangan media *E-Modul* Interaktif berbasis *Flipbook Maker* dan lingkari opsi centang (✓) yang telah disediakan pada bagian kesimpulan.
3. Keterangan skor penilaian untuk menilai dalam lembar instrumen ini adalah sebagai berikut:

5	: Sangat Setuju
4	: Setuju
3	: Cukup Setuju
2	: Tidak Setuju
1	: Sangat Tidak Setuju
4. Terima kasih atas ketersediaan Bapak/Ibu dalam memvalidasi media pembelajaran *E-Modul* Interaktif berbasis *Flipbook Maker* Pada Materi Teknik Dasar Pengolahan Makanan Kelas X Di SMK Negeri 4 Bangli.

No.	Pernyataan	Skor					Keterangan
		5	4	3	2	1	
1.	Warna <i>background</i> yang digunakan pada setiap halaman menarik sehingga dapat mendukung penyampaian materi <i>e-modul berbasis flipbook</i>	✓					
2.	Tampilan gambar dalam <i>e-modul berbasis flipbook</i> menarik sesuai dengan konteks	✓					
3.	Animasi yang digunakan pada <i>e-modul berbasis flipbook</i> mampu menarik perhatian peserta didik	✓					

4.	Gambar dalam <i>e-modul berbasis flipbook</i> terlihat dengan jelas (tidak blur)		✓				
5.	Video dalam <i>e-modul berbasis flipbook</i> terlihat dengan jelas (tidak blur)	✓					
6.	Gambar dalam <i>e-modul berbasis flipbook</i> sesuai dengan materi yang disampaikan	✓					
7.	Video dalam <i>e-modul berbasis flipbook</i> sesuai dengan materi yang disampaikan		✓				
8.	Gradasi warna dalam <i>e-modul berbasis flipbook</i> serasi sehingga tidak mengganggu tampilan materi		✓				
9.	Suara dari video dalam <i>e-modul berbasis flipbook</i> terdengar dengan jelas	✓					
10.	Musik latar dalam <i>e-modul berbasis flipbook</i> mendukung suasana belajar tanpa mengganggu konsentrasi	✓					
11.	Tata letak elemen dalam <i>e-modul berbasis flipbook</i> terlihat rapi	.	✓				
12.	Teks dalam <i>e-modul berbasis flipbook</i> tampak serasi dengan <i>background</i>	✓					
13.	Ukuran font dalam <i>e-modul berbasis flipbook</i> mudah dibaca	✓					
14.	Tata letak materi dalam <i>e-modul berbasis flipbook</i> disusun mengikuti alur berpikir logis bertahap, sehingga dapat sesuai dengan cara belajar peserta didik dalam memahami materi	✓					
Nilai Jawaban Penilai		66					
Presentase Skor							

Saran:

.....

.....

.....

Kesimpulan:

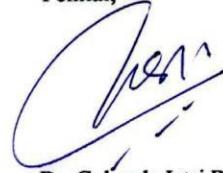
Media pembelajaran *E-Modul* Interaktif berbasis *Flipbook Maker* dinyatakan:

- Layak untuk digunakan untuk pembelajaran
 Layak untuk digunakan dengan revisi
 Tidak layak digunakan untuk pembelajaran

* (mohon beri tanda centang (✓) pada kolom sesuai dengan kesimpulan Bapak/Ibu)

Singaraja, 28 Agustus 2025.

Penilai,



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

NIP. 197103031997032001

Lampiran 10. Penilaian Ahli Media 2

Hal : Permohonan sebagai Ahli Media Pembelajaran.
Lampiran : 3 lembar
Kepada Yth. Bapak : Dr. I Gede Partha Sindu, S.Pd.,M.Pd.

Dengan hormat,

Saya Mahasiswa Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha:

Nama : Luh Kade Putri wina Pusparini
NIM : 2115081040
Program studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Dengan ini bermaksud untuk mengajukan permohonan sebagai ahli media pembelajaran untuk menilai media *E-Modul* Interaktif berbasis *Flipbook Maker*, untuk penelitian skripsi saya dengan judul “Pengembangan *E-Modul* Interaktif Berbasis *Flipbook Maker* Pada Materi Teknik Dasar Pengolahan Makanan Kelas X Di SMK Negeri 4 Bangli”. Sehubungan dengan hal tersebut, besar harapan saya Bapak berkenan mengisi angket penilaian ahli media pembelajaran serta memberikan masukan terhadap media *E-Modul* Interaktif berbasis *Flipbook Maker* yang saya kembangkan.

Demikian permohonan ini saya sampaikan. Atas perhatian dan perkenan Bapak saya mengucapkan terima kasih.

Singaraja, 21 Agustus 2026
Hormat saya,



Luh Kade Putri Wina Pusparini
NIM. 2115081040

INSTRUMEN PENILAIAN AHLI MEDIA PEMBELAJARAN
PENGEMBANGAN E-MODUL INTERAKTIF BERBASIS FLIPBOOK MAKER
PADA MATERI TEKNIK DASAR PENGOLAHAN MAKANAN KELAS X DI
SMK NEGERI 4 BANGLI

A. Pengantar:

Uji validitas ini berfungsi untuk mendapatkan penilaian ibu/bapak terhadap validitas media dalam media pembelajaran ini.

B. Petunjuk:

1. Berikanlah tanda centang (✓) pada kolom yang disediakan, pilihlah sesuai dengan penilaian Bapak/Ibu.
2. Berikanlah saran yang sesuai dalam pengembangan media *E-Modul* Interaktif berbasis *Flipbook Maker* dan lingkari opsi centang (✓) yang telah disediakan pada bagian kesimpulan.
3. Keterangan skor penilaian untuk menilai dalam lembar instrumen ini adalah sebagai berikut:

5	:	Sangat Setuju
4	:	Setuju
3	:	Cukup Setuju
2	:	Tidak Setuju
1	:	Sangat Tidak Setuju
4. Terima kasih atas ketersediaan Bapak/Ibu dalam memvalidasi media pembelajaran *E-Modul* Interaktif berbasis *Flipbook Maker* Pada Materi Teknik Dasar Pengolahan Makanan Kelas X Di SMK Negeri 4 Bangli.

No.	Pernyataan	Skor					Keterangan
		5	4	3	2	1	
1.	Warna <i>background</i> yang digunakan pada setiap halaman menarik sehingga dapat mendukung penyampaian materi <i>e-modul berbasis flipbook</i>	✓					
2.	Tampilan gambar dalam <i>e-modul berbasis flipbook</i> menarik sesuai dengan konteks		✓				
3.	Animasi yang digunakan pada <i>e-modul berbasis flipbook</i> mampu menarik perhatian peserta didik	✓					

4.	Gambar dalam <i>e-modul berbasis flipbook</i> terlihat dengan jelas (tidak blur)	✓					
5.	Video dalam <i>e-modul berbasis flipbook</i> terlihat dengan jelas (tidak blur)	✓					
6.	Gambar dalam <i>e-modul berbasis flipbook</i> sesuai dengan materi yang disampaikan	✓					
7.	Video dalam <i>e-modul berbasis flipbook</i> sesuai dengan materi yang disampaikan	✓					
8.	Gradiasi warna dalam <i>e-modul berbasis flipbook</i> serasi sehingga tidak mengganggu tampilan materi	✓					
9.	Suara dari video dalam <i>e-modul berbasis flipbook</i> terdengar dengan jelas	✓					
10.	Musik latar dalam <i>e-modul berbasis flipbook</i> mendukung suasana belajar tanpa mengganggu konsentrasi	✓					
11.	Tata letak elemen dalam <i>e-modul berbasis flipbook</i> terlihat rapi	✓					
12.	Teks dalam <i>e-modul berbasis flipbook</i> tampak serasi dengan <i>background</i>	✓					
13.	Ukuran font dalam <i>e-modul berbasis flipbook</i> mudah dibaca	✓					
14.	Tata letak materi dalam <i>e-modul berbasis flipbook</i> disusun mengikuti alur berpikir logis bertahap, sehingga dapat sesuai dengan cara belajar peserta didik dalam memahami materi	✓					
Nilai Jawaban Penilai		69					
Presentase Skor							

Saran:

Sebaiknya hilangkan barcode, saran jika bisa gunakan meria barang, Lembing untuk yg berwarna

Kesimpulan:

Media pembelajaran *E-Modul* Interaktif berbasis *Flipbook Maker* dinyatakan:

- Layak untuk digunakan untuk pembelajaran
- Layak untuk digunakan dengan revisi
- Tidak layak digunakan untuk pembelajaran

* (mohon beri tanda centang (✓) pada kolom sesuai dengan kesimpulan Bapak/Ibu)

Singaraja, 21 Agustus 2025.

Penilai,



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

NIP. 198709072015041001

Lampiran 11. Penilaian Ahli Desain 1

Hal : Permohonan sebagai Ahli Desain Pembelajaran.
Lampiran : 3 lembar
Kepada Yth. Ibu : Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd

Dengan hormat,

Saya Mahasiswa Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha:

Nama : Luh Kade Putri Wina Pusparini

NIM : 2115081040

Program studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Dengan ini bermaksud untuk mengajukan permohonan sebagai ahli desain pembelajaran untuk menilai media *E-Modul* Interaktif berbasis *Flipbook Maker*, untuk penelitian skripsi saya dengan judul “Pengembangan *E-Modul* Interaktif Berbasis *Flipbook Maker* Pada Materi Teknik Dasar Pengolahan Makanan Kelas X Di SMK Negeri 4 Bangli”. Sehubungan dengan hal tersebut, besar harapan saya Ibu berkenan mengisi angket penilaian ahli media pembelajaran serta memberikan masukan terhadap media *E-Modul* Interaktif berbasis *Flipbook Maker* yang saya kembangkan.

Demikian permohonan ini saya sampaikan. Atas perhatian dan perkenan ibu saya mengucapkan terima kasih.

Singaraja, 20 Agustus 2025.

Hormat saya,



Luh Kade Putri Wina Pusparini

NIM. 2115081040

INSTRUMEN PENILAIAN AHLI DESAIN PEMBELAJARAN
PENGEMBANGAN E-MODUL INTERAKTIF BERBASIS FLIPBOOK MAKER PADA
MATERI TEKNIK DASAR PENGOLAHAN MAKANAN KELAS X DI SMK
NEGERI 4 BANGLI

A. Pengantar:

Uji validitas ini berfungsi untuk mendapatkan penilaian ibu/bapak terhadap validitas desain dalam media pembelajaran ini.

B. Petunjuk:

1. Berikanlah tanda centang (✓) pada kolom yang disediakan, pilihlah sesuai dengan penilaian Bapak/Ibu.
2. Berikanlah saran yang sesuai dalam pengembangan media *E-Modul* Interaktif berbasis *Flipbook Maker* dan lingkari opsi centang (✓) yang telah disediakan pada bagian kesimpulan.
3. Keterangan skor penilaian untuk menilai dalam lembar instrumen ini adalah sebagai berikut:

5	: Sangat Setuju
4	: Setuju
3	: Cukup Setuju
2	: Tidak Setuju
1	: Sangat Tidak Setuju
4. Terima kasih atas ketersediaan Bapak/Ibu dalam memvalidasi desain pembelajaran *E-Modul* Interaktif berbasis *Flipbook Maker* Pada Materi Teknik Dasar Pengolahan Makanan Kelas X Di SMK Negeri 4 Bangli.

No.	Pernyataan	Skor					Keterangan
		5	4	3	2	1	
1.	Tujuan pembelajaran dalam <i>e-modul berbasis flipbook</i> sesuai dengan kompetensi dasar yang ditetapkan	✓					
2.	Tujuan pembelajaran dirumuskan dalam <i>e-modul berbasis flipbook</i> secara jelas terukur	✓					
3.	Indikator dalam <i>e-modul berbasis flipbook</i> sesuai dengan tujuan pembelajaran	✓					
4.	Materi dalam <i>e-modul berbasis flipbook</i> dapat menunjang pencapaian tujuan pembelajaran		✓				

5.	Identitas topik materi dalam <i>e-modul berbasis flipbook</i> jelas sehingga mudah dipahami		✓				
6.	Tampilan multimedia dalam <i>e-modul berbasis flipbook</i> terorganisir dengan baik sehingga dapat menarik perhatian peserta didik		✓				
7.	Materi multimedia dalam <i>e-modul berbasis flipbook</i> ditata secara berurutan sesuai alur pembelajaran	✓					
8.	<i>E-modul berbasis flipbook</i> mudah digunakan oleh peserta didik secara mandiri	✓					
9.	Materi disajikan dalam <i>e-modul berbasis flipbook</i> berdasarkan urutan logis dari mudah ke sulit		✓				
10.	Urutan materi di dalam <i>e-modul berbasis flipbook</i> disusun dengan memperhatikan metode strategi belajar yang dipilih, sehingga dapat mendukung proses belajar yang efektif sehingga dapat sesuai dengan tujuan pembelajaran	✓					
11.	Metode pembelajaran dalam <i>e-modul berbasis flipbook</i> tersusun secara jelas	✓					
12.	Petunjuk penggunaan modul mudah dipahami	✓					
13.	<i>E-modul berbasis flipbook</i> dapat memfasilitasi peserta didik dalam memahami materi dengan belajar secara mandiri melalui fitur-fitur interaktif yang menarik	✓					
Nilai Jawaban Penilai		61					
Presentase Akhir							

Saran:

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

Kesimpulan:

Desain pembelajaran *E-Modul* Interaktif berbasis *Flipbook Maker* dinyatakan:

- Layak untuk digunakan untuk pembelajaran
- Layak untuk digunakan dengan revisi
- Tidak layak digunakan untuk pembelajaran

* (mohon beri tanda centang (✓) pada kolom sesuai dengan kesimpulan Bapak/Ibu)

Singaraja, 20 Agustus 2025.

Penilai,



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

NIP. 197103031997032001

Lampiran 12. Penilaian Ahli Desain 2

Hal : Permohonan sebagai Ahli Desain Pembelajaran.

Lampiran : 3 lembar

Kepada Yth. Bapak : Dr. I Gede Partha Sindu, S.Pd.,M.Pd.

Dengan hormat,

Saya Mahasiswa Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha:

Nama : Luh Kade Putri wina Pusparini

NIM : 2115081040

Program studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Dengan ini bermaksud untuk mengajukan permohonan sebagai ahli desain pembelajaran untuk menilai media *E-Modul* Interaktif berbasis *Flipbook Maker*, untuk penelitian skripsi saya dengan judul “Pengembangan *E-Modul* Interaktif Berbasis *Flipbook Maker* Pada Materi Teknik Dasar Pengolahan Makanan Kelas X Di SMK Negeri 4 Bangli”. Sehubungan dengan hal tersebut, besar harapan saya Bapak berkenan mengisi angket penilaian ahli media pembelajaran serta memberikan masukan terhadap media *E-Modul* Interaktif berbasis *Flipbook Maker* yang saya kembangkan.

Demikian permohonan ini saya sampaikan. Atas perhatian dan perkenan Bapak saya mengucapkan terima kasih.

Singaraja, 21 Agustus 2025
Hormat saya,



Luh Kade Putri Wina Pusparini
NIM. 2115081040

INSTRUMEN PENILAIAN AHLI DESAIN PEMBELAJARAN
PENGEMBANGAN E-MODUL INTERAKTIF BERBASIS FLIPBOOK MAKER PADA
MATERI TEKNIK DASAR PENGOLAHAN MAKANAN KELAS X DI SMK
NEGERI 4 BANGLI

A. Pengantar:

Uji validitas ini berfungsi untuk mendapatkan penilaian ibu/bapak terhadap validitas desain dalam media pembelajaran ini.

B. Petunjuk:

1. Berikanlah tanda centang (✓) pada kolom yang disediakan, pilihlah sesuai dengan penilaian Bapak/Ibu.
2. Berikanlah saran yang sesuai dalam pengembangan media *E-Modul* Interaktif berbasis *Flipbook Maker* dan lingkari opsi centang (✓) yang telah disediakan pada bagian kesimpulan.
3. Keterangan skor penilaian untuk menilai dalam lembar instrumen ini adalah sebagai berikut:

5	: Sangat Setuju
4	: Setuju
3	: Cukup Setuju
2	: Tidak Setuju
1	: Sangat Tidak Setuju
4. Terima kasih atas ketersediaan Bapak/Ibu dalam memvalidasi desain pembelajaran *E-Modul* Interaktif berbasis *Flipbook Maker* Pada Materi Teknik Dasar Pengolahan Makanan Kelas X Di SMK Negeri 4 Bangli.

No.	Pernyataan	Skor					Keterangan
		5	4	3	2	1	
1.	Tujuan pembelajaran dalam <i>e-modul berbasis flipbook</i> sesuai dengan kompetensi dasar yang ditetapkan	✓					
2.	Tujuan pembelajaran dirumuskan dalam <i>e-modul berbasis flipbook</i> secara jelas terukur	✓	.				
3.	Indikator dalam <i>e-modul berbasis flipbook</i> sesuai dengan tujuan pembelajaran	✓					
4.	Materi dalam <i>e-modul berbasis flipbook</i> dapat menunjang pencapaian tujuan pembelajaran	✓					

5.	Identitas topik materi dalam <i>e-modul berbasis flipbook</i> jelas sehingga mudah dipahami	✓					
6.	Tampilan multimedia dalam <i>e-modul berbasis flipbook</i> terorganisir dengan baik sehingga dapat menarik perhatian peserta didik		✓				
7.	Materi multimedia dalam <i>e-modul berbasis flipbook</i> ditata secara berurutan sesuai alur pembelajaran	✓					
8.	<i>E-modul berbasis flipbook</i> mudah digunakan oleh peserta didik secara mandiri	✓					
9.	Materi disajikan dalam <i>e-modul berbasis flipbook</i> berdasarkan urutan logis dari mudah ke sulit	✓					
10.	Urutan materi di dalam <i>e-modul berbasis flipbook</i> disusun dengan memperhatikan metode strategi belajar yang dipilih, sehingga dapat mendukung proses belajar yang efektif sehingga dapat sesuai dengan tujuan pembelajaran	✓					
11.	Metode pembelajaran dalam <i>e-modul berbasis flipbook</i> tersusun secara jelas	✓					
12.	Petunjuk penggunaan modul mudah dipahami		✓				
13.	<i>E-modul berbasis flipbook</i> dapat memfasilitasi peserta didik dalam memahami materi dengan belajar secara mandiri melalui fitur-fitur interaktif yang menarik	✓					
Nilai Jawaban Penilai		63					
Presentase Akhir							

Saran:

Tidak Ada

Kesimpulan:

Desain pembelajaran *E-Modul* Interaktif berbasis *Flipbook Maker* dinyatakan:

- Layak untuk digunakan untuk pembelajaran
- Layak untuk digunakan dengan revisi
- Tidak layak digunakan untuk pembelajaran

* (mohon beri tanda centang (✓) pada kolom sesuai dengan kesimpulan Bapak/Ibu)

Singaraja, 21 Agustus 2025.

Penilai,



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

NIP. 198709072015041001

Lampiran 13. Uji Coba Kelompok Kecil

Kuisisioner Uji Kelompok Kecil Terhadap Pengembangan E-Modul Interaktif Berbasis Flipbook Maker Pada Materi Teknik Dasar Pengolahan Makanan Kelas X Di SMK Negeri 4 Bangli

B *I* U

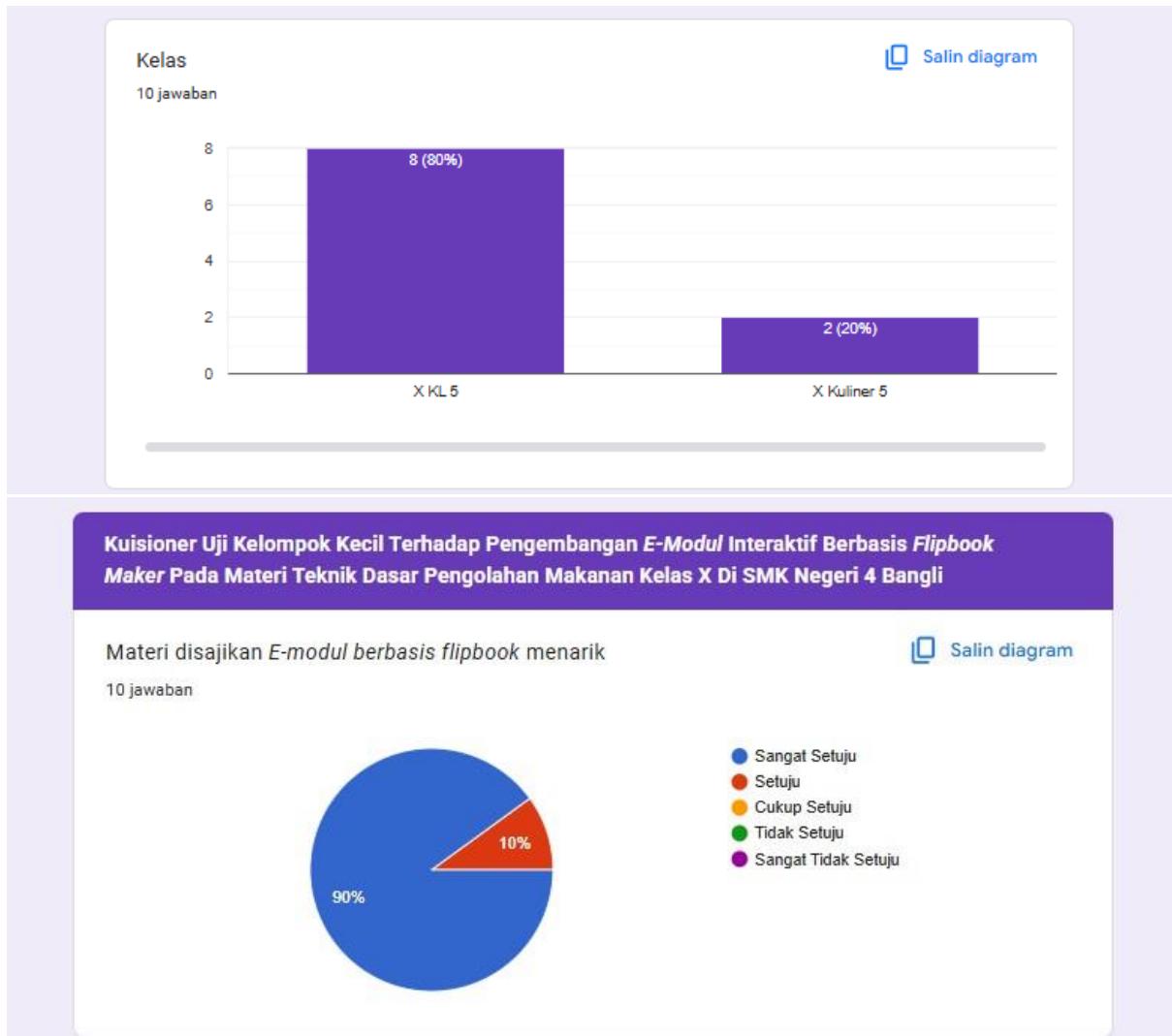
Om Swastyastu,
Assalamualaikum Wr.Wb
Shalom
Salam Harmoni
Perkenalkan Saya Luh kade Putri Wina Pusparini, NIM 2115081040. Mahasiswa Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner, Fakultas Teknik dan Kejuruan, Universitas Pendidikan Ganesha.
Terima Kasih telah bersedia membuka link kuisisioner uji coba lapangan produk skripsi ini.
Pastikan sebelum mengisi kuisisioner kamu telah mengakses dan melihat E-Modul Interaktif Berbasis Flipbook Maker Pada Materi Teknik Dasar Pengolahan Makanan Kelas X Di SMK Negeri 4 Bangli terlebih dahulu, melalui link berikut: <https://heyzine.com/flip-book/f35cf20a4a.html>
Karena hal itu akan berpengaruh terhadap pengisian pertanyaan pada kuisisioner berikut.
Pastikan juga kalian sudah mendapatkan dan mempelajari Mata Pelajaran Dasar-Dasar Kuliner, Materi Teknik Dasar Pengolahan Memasak Secara Menyeluruh pada semester sebelumnya. Ayo Jawab pertanyaan dibawah dengan jujur dan sesuai dengan apa yang kalian alami
Bobot skor dalam kuisisioner ini yaitu:

10 jawaban

Ringkasan Pertanyaan Individual

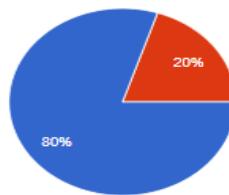
Siapa yang telah menjawab?

luhkarisa711@gmail.com
luhg53114@gmail.com
kusumachya27@gmail.com
nengahsetiawan61@gmail.com
sukmamarheni2@gmail.com
wayanritayani@gmail.com
ayusintya178@gmail.com
wayansusila68770@gmail.com
gungsani994@gmail.com



Materi dalam e-modul berbasis flipbook mudah dipahami
10 jawaban

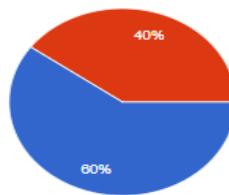
 Salin diagram



-  Sangat Setuju
-  Setuju
-  Cukup Setuju
-  Tidak Setuju
-  Sangat Tidak Setuju

Materi dalam e-modul berbasis flipbook mudah dipahami
10 jawaban

 Salin diagram

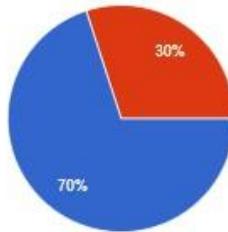


-  Sangat Setuju
-  Setuju
-  Cukup Setuju
-  Tidak Setuju
-  Sangat Tidak Setuju

Penyajian materi dalam e-modul berbasis flipbook sesuai dengan topik pembelajaran

10 jawaban

 Salin diagram

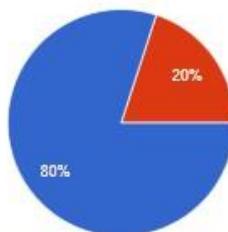


-  Sangat Setuju
-  Setuju
-  Cukup Setuju
-  Tidak Setuju
-  Sangat Tidak Setuju

E-modul berbasis flipbook membantu memahami materi lebih cepat

10 jawaban

 Salin diagram

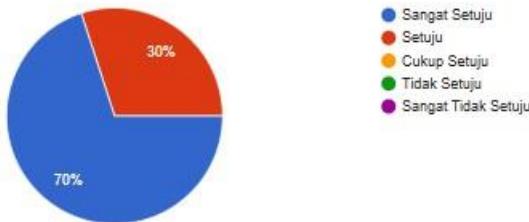


-  Sangat Setuju
-  Setuju
-  Cukup Setuju
-  Tidak Setuju
-  Sangat Tidak Setuju

E-modul berbasis flipbook memudahkan belajar secara mandiri

 Salin diagram

10 jawaban

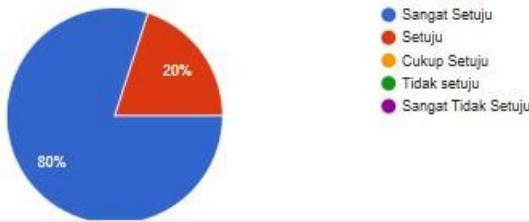


- Sangat Setuju
- Setuju
- Cukup Setuju
- Tidak Setuju
- Sangat Tidak Setuju

Bahasa yang digunakan dalam e-modul berbasis flipbook mudah dimengerti

 Salin diagram

10 jawaban



- Sangat Setuju
- Setuju
- Cukup Setuju
- Tidak setuju
- Sangat Tidak Setuju

Penulisan teks dalam e-modul berbasis flipbook sesuai dengan kaidah bahasa Indonesia

 Salin diagram

10 jawaban

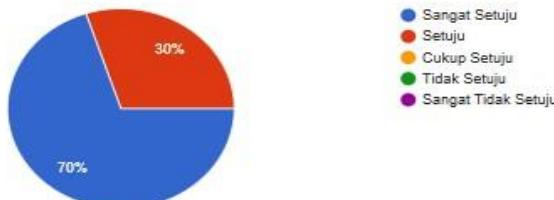


- Sangat Setuju
- Setuju
- Cukup Setuju
- Tidak Setuju
- Sangat Tidak setuju

Ilustrasi desain mendukung dalam e-modul berbasis flipbook dapat membantu pemahaman materi

 Salin diagram

10 jawaban

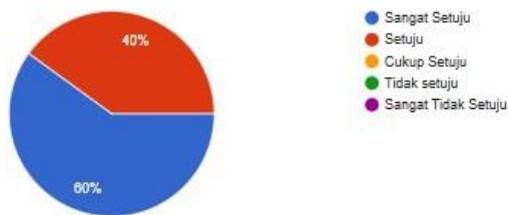


- Sangat Setuju
- Setuju
- Cukup Setuju
- Tidak Setuju
- Sangat Tidak Setuju

Menu yang ada dalam e-modul berbasis flipbook mudah digunakan

10 jawaban

 Salin diagram

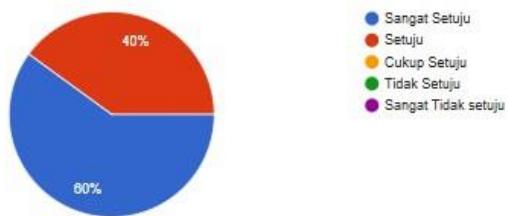


- Sangat Setuju
- Setuju
- Cukup Setuju
- Tidak setuju
- Sangat Tidak Setuju

Tombol yang ada dalam e-modul berbasis flipbook mudah digunakan

10 jawaban

 Salin diagram

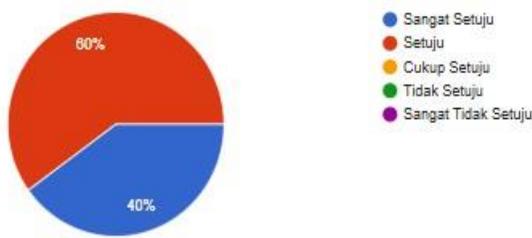


- Sangat Setuju
- Setuju
- Cukup Setuju
- Tidak Setuju
- Sangat Tidak Setuju

Arah penggunaan dalam e-modul berbasis flipbook jelas sehingga tidak membingungkan

10 jawaban

 Salin diagram

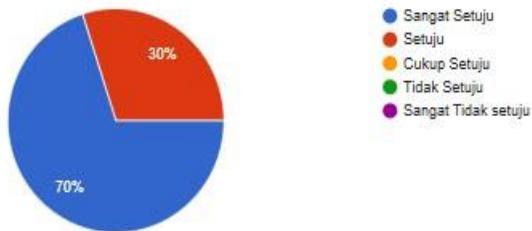


- Sangat Setuju
- Setuju
- Cukup Setuju
- Tidak Setuju
- Sangat Tidak Setuju

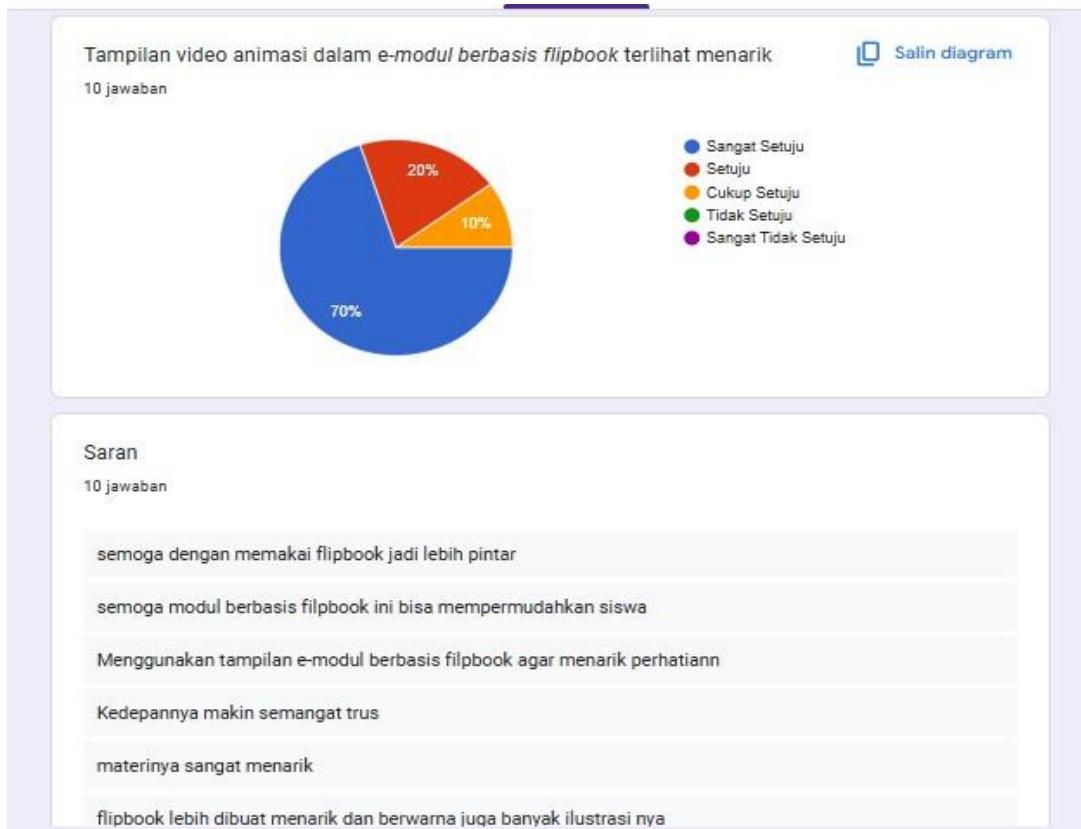
Suara dalam e-modul berbasis flipbook mendukung pemahaman materi

10 jawaban

 Salin diagram



- Sangat Setuju
- Setuju
- Cukup Setuju
- Tidak Setuju
- Sangat Tidak setuju



Lampiran 14 Dokumentasi



Lampiran 15. Hasil Uji Coba Kelompok

No.	Pernyataan Butir Soal	Responden									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Materi disajikan E-modul berbasis flipbook menarik	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
2	Materi dalam e-modul berbasis flipbook mudah dipahami	4	5	5	5	4	5	5	5	5	5
3	Materi dalam e-modul berbasis flipbook mudah dipahami	4	4	4	5	5	4	5	5	5	5
4	Penyajian materi dalam e-modul berbasis flipbook sesuai dengan topik pembelajaran										
		4	5	5	5	5	5	4	4	5	5
5	E-modul berbasis flipbook membantu memahami materi lebih cepat	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5
6	E-modul berbasis flipbook memudahkan belajar secara mandiri	4	5	4	4	5	5	5	5	5	5
7	Bahasa yang digunakan dalam e-modul berbasis flipbook mudah dimengerti	4	5	5	5	5	5	5	5	4	5
8	Penulisan teks dalam e-modul berbasis flipbook sesuai dengan kaidah bahasa Indonesia	4	4	4	5	4	4	4	5	5	5

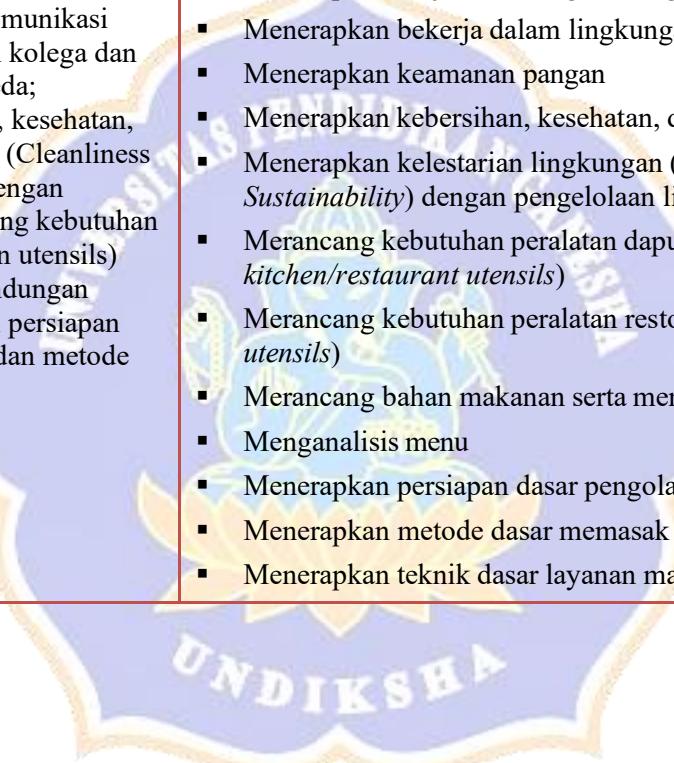
9	Ilustrasi desain mendukung dalam e-modul berbasis flipbook dapat membantu pemahaman materi	4	5	5	4	4	5	5	5	5	5
10	Menu yang ada dalam e-modul berbasis flipbook mudah digunakan	4	5	4	5	5	4	5	4	5	5
11	Tombol yang ada dalam e-modul berbasis flipbook mudah digunakan	4	4	5	5	4	5	4	5	5	5
12	Arah penggunaan dalam e-modul berbasis flipbook jelas sehingga tidak membingungkan	4	5	4	4	5	4	4	5	5	4
13	Suara dalam e-modul berbasis flipbook mendukung pemahaman materi	4	5	5	5	5	5	5	4	4	5
14	Tampilan video animasi dalam e-modul berbasis flipbook terlihat menarik	4	5	4	5	5	5	5	5	5	3
	Jumlah	57	66	64	67	66	66	66	67	68	67

Lampiran 16. CP, TP, ATP Dasar-Dasar kuliner

**ANALISIS TUJUAN PEMBELAJARAN**

CAPAIAN PEMBELAJARAN	TUJUAN PEMBELAJARAN
Pada akhir Fase E, murid memiliki kemampuan sebagai berikut:	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Menganalisis ruang lingkup bisnis industri kuliner

<p>1. Wawasan dunia kerja bidang kuliner</p> <p>Menganalisis ruang lingkup bisnis industri kuliner, perkembangan dunia kuliner dan pemanfaatan teknologi dalam industri kuliner, profesi atau okupasi dunia kerja dan peluang berwirausaha di bidang kuliner.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Menganalisis perkembangan dunia kuliner dan pemanfaatan teknologi dalam industri kuliner ▪ Menganalisis profesi atau okupasi dunia kerja dan peluang berwirausaha di bidang kuliner
<p>2. Kecakapan kerja dasar (basic job skills), K3, dan budaya kerja bidang kuliner</p> <p>Menerapkan dasar pelayanan prima melalui komunikasi verbal dan nonverbal dan bekerja sama dengan kolega dan pelanggan dalam lingkungan sosial yang berbeda; menerapkan keamanan pangan dan kebersihan, kesehatan, keselamatan kerja serta kelestarian lingkungan (Cleanliness Health Safety Environmental Sustainability) dengan pengelolaan limbah di bidang kuliner; merancang kebutuhan peralatan dapur (kitchen equipment dan kitchen utensils) dan bahan makanan serta mendeskripsikan kandungan gizinya; menganalisis menu; serta menerapkan persiapan dasar pengolahan (basic cooking preparation) dan metode dasar memasak (basic cooking method).</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Menerapkan dasar pelayanan prima melalui komunikasi verbal dan nonverbal ▪ Menerapkan kerjasama dengan kolega dan pelanggan ▪ Menerapkan bekerja dalam lingkungan sosial yang berbeda ▪ Menerapkan keamanan pangan ▪ Menerapkan kebersihan, kesehatan, dan keselamatan kerja ▪ Menerapkan kelestarian lingkungan (<i>Cleanliness Health Safety Environmental Sustainability</i>) dengan pengelolaan limbah di bidang kuliner ▪ Merancang kebutuhan peralatan dapur/restoran (<i>kitchen/restaurant equipment dan kitchen/restaurant utensils</i>) ▪ Merancang kebutuhan peralatan restoran (<i>restaurant equipment dan restaurant utensils</i>) ▪ Merancang bahan makanan serta mendeskripsikan kandungan gizinya; ▪ Menganalisis menu ▪ Menerapkan persiapan dasar pengolahan (<i>basic cooking preparation</i>) ▪ Menerapkan metode dasar memasak (<i>basic cooking method</i>). ▪ Menerapkan teknik dasar layanan makan dan minum



ANALISIS TP, ATP DAN KKTP

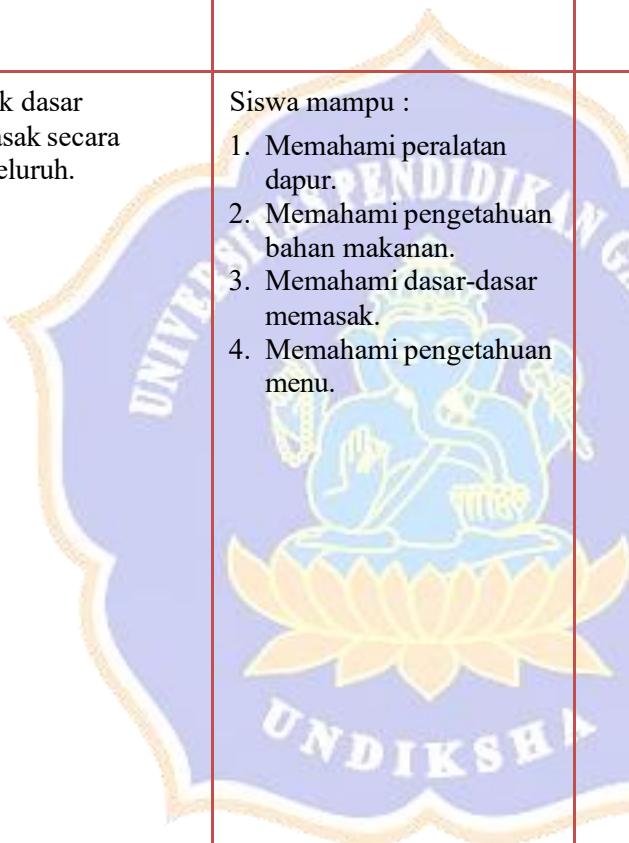
Capaian Pembelajaran	Tujuan Pembelajaran	Kriteria Ketercapaian Tujuan Pembelajaran	Lingkup Materi	Pertemuan ke-	Alokasi Waktu
Wawasan Dunia Kerja Bidang Kuliner	1.1 Menganalisis ruang lingkup bisnis industri kuliner	Murid mampu: 1. Memahami konsep industri kuliner. 2. Menjelaskan pentingnya kuliner pada industri pariwisata dan perhotelan. 3. Menjelaskan jenis-jenis usaha di industri kuliner. 4. Menjelaskan proses bisnis industri kuliner.	<ul style="list-style-type: none"> Industri pariwisata dan perhotelan. Industri kuliner. Pentingnya kuliner di industri pariwisata dan perhotelan. Jenis-jenis bisnis di industri kuliner. Proses bisnis industri kuliner. 	1	12 JP
	1.2 Menganalisis perkembangan dunia kuliner dan pemanfaatan teknologi dalam industri kuliner	Murid mampu : 1. Menjelaskan sejarah memasak. 2. Memahami perkembangan teknologi di bidang industri kuliner. 3. Menjelaskan komputerisasi di industri kuliner.	<ul style="list-style-type: none"> Kegiatan memasak. Sejarah memasak. Teknologi di bidang industri kuliner. Komputerisasi di industri kuliner. Fusion food dan gastronomi molekuler 	2	12 JP

Capaian Pembelajaran	Tujuan Pembelajaran	Kriteria Ketercapaian Tujuan Pembelajaran	Lingkup Materi	Pertemuan ke-	Alokasi Waktu
	1.3 Menganalisis profesi atau okupasi dunia kerja dan peluang berwirausaha di bidang kuliner	<p>4. Menjelaskan konsep fusion food.</p> <p>5. Menjelaskan konsep gastronomi molekuler.</p> <p>Murid mampu :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mendeskripsikan jenis-jenis profesi di industri kuliner. 2. Menjelaskan kepribadian yang dibutuhkan untuk bekerja di industri kuliner. 3. Mendeskripsikan sikap yang dibutuhkan untuk bekerja di industri kuliner. 4. Menjelaskan konsep kewirausahaan di bidang kuliner. 5. Menganalisis peluang usaha di bidang kuliner. 	<ul style="list-style-type: none"> • Keuntungan bekerja di bidang industri kuliner. • Profesi di bidang kuliner. • Peluang berwirausaha di bidang kuliner. • Kepribadian dan sikap yang dibutuhkan untuk bekerja di bidang kuliner. 	3	12 JP
Kecakapan Kerja Dasar (<i>basic job skills</i>), K3, dan Budaya Kerja Bidang Kuliner	1.4 Menerapkan dasar pelayanan prima melalui komunikasi verbal dan nonverbal serta kerjasama dengan kolega dan	<p>Murid mampu:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan pengertian pelayanan prima. 2. Menjelaskan pentingnya pelayanan prima di 	<ul style="list-style-type: none"> • Pelayanan prima. • Bekerja sama secara efektif dengan kolega dan pelanggan. • Bekerja dalam lingkungan sosial yang 	4	12 JP

Capaian Pembelajaran	Tujuan Pembelajaran	Kriteria Ketercapaian Tujuan Pembelajaran	Lingkup Materi	Pertemuan ke-	Alokasi Waktu
	pelanggan	<p>bidang industri kuliner.</p> <p>3. Menjalin kerja sama dengan kolega dan pelanggan.</p> <p>4. Menyesuaikan diri saat bekerja di lingkungan sosial yang berbeda.</p> <p>5. Melakukan komunikasi melalui telepon.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • berbeda. • Berkommunikasi secara efektif melalui telepon. 		
Kecakapan Kerja Dasar (<i>basic job skills</i>), K3, dan Budaya Kerja Bidang Kuliner	1.5 Pelaksanaan kebersihan, kesehatan, keselamatan, dan kelestarian lingkungan/ Cleanliness Health Safety Environmental Sustainability (CHSE).	<p>Siswa mampu :</p> <p>1. Memahami konsep Clean, Health, Safety, Environment (CHSE) pada industri kuliner.</p> <p>2. Menerapkan Kesehatan, Keamanan, dan Keselamatan (K3) pada industri kuliner.</p> <p>3. Memahami keamanan pangan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP).</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Menjelaskan konsep CHSE di industri kuliner. • Menganalisis penerapan CHSE di industri kuliner. • Menjelaskan pengertian prosedur kesehatan, keselamatan, dan keamanan kerja. • Menganalisis pentingnya prosedur kesehatan, keselamatan, dan keamanan kerja. • Menyediakan informasi tentang kesehatan, 	5,6,7	36 JP

Capaian Pembelajaran	Tujuan Pembelajaran	Kriteria Ketercapaian Tujuan Pembelajaran	Lingkup Materi	Pertemuan ke-	Alokasi Waktu
			<ul style="list-style-type: none"> keselamatan, dan keamanan yang informatif. Menjelaskan langkah pelaksanaan dan monitor prosedur untuk mengontrol bahaya dan risiko kerja. Menjelaskan pengertian pertolongan pertama. Menjelaskan pentingnya pertolongan pertama pada kecelakaan. Mengidentifikasi jenis-jenis kecelakaan kerja di dapur Melakukan prosedur dasar pertolongan pertama untuk kecelakaan kerja di dapur Menjelaskan pengertian keselamatan makanan, dan keamanan pangan. Menguraikan jenis 		

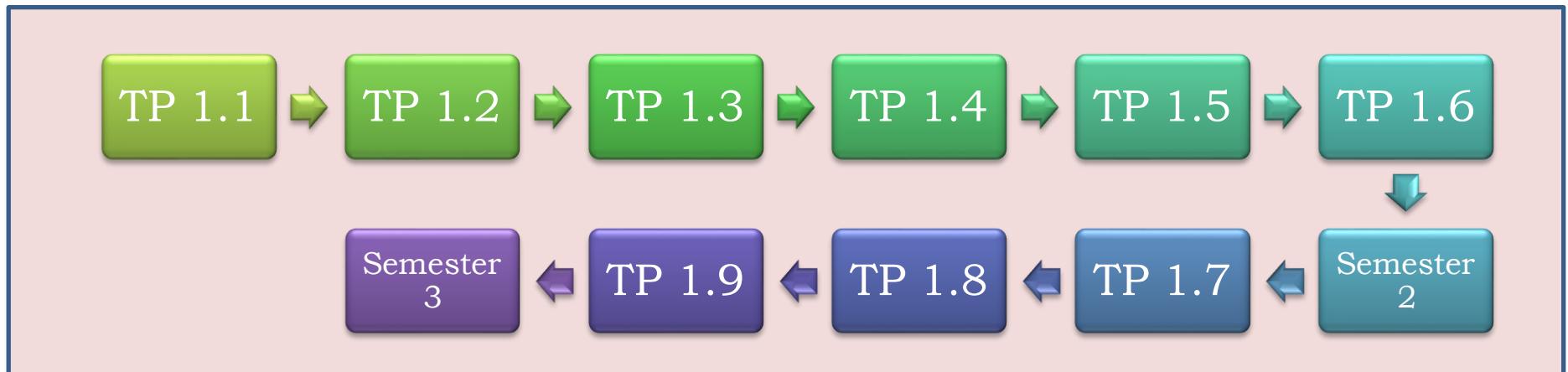
Capaian Pembelajaran	Tujuan Pembelajaran	Kriteria Ketercapaian Tujuan Pembelajaran	Lingkup Materi	Pertemuan ke-	Alokasi Waktu
			<p>bahaya dan risiko keamanan pangan.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengidentifikasi dan mencegah bahaya dan risiko keamanan pangan. • Mengikuti langkah standar, prosedur, dan praktik kebersihan. • Menangani dan menyimpan bahan makanan. • Mengidentifikasi titik rawan dalam sistem produk dengan menggunakan metode HACCP. • Menjelaskan pengertian kebersihan dan sanitasi. • Memahami pentingnya kebersihan dan sanitasi area dapur dan peralatan. • Membersihkan area dapur. • Membersihkan peralatan dapur • Melakukan perawatan 		

Capaian Pembelajaran	Tujuan Pembelajaran	Kriteria Ketercapaian Tujuan Pembelajaran	Lingkup Materi	Pertemuan ke-	Alokasi Waktu
			<p>dasar pada peralatan memasak.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Melakukan penanganan sampah dan linen 		
Kecakapan Kerja Dasar (<i>basic job skills</i>), K3, dan Budaya Kerja Bidang Kuliner	1.6 Praktik dasar memasak secara menyeluruh.	 <p>Siswa mampu :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Memahami peralatan dapur. 2. Memahami pengetahuan bahan makanan. 3. Memahami dasar-dasar memasak. 4. Memahami pengetahuan menu. 	<ul style="list-style-type: none"> • Fungsi kitchen equipment (peralatan besar) dan kitchen utensils (peralatan kecil). • Membedakan peralatan pengolahan berdasarkan bahan pembuatannya. • Memahami pengoperasian peralatan dapur. • Memahami perawatan peralatan dapur. • Mengidentifikasi jenis bahan nabati • Membedakan bahan makanan nabati. • Menjelaskan kandungan gizi bahan nabati. • Membuat aneka potongan bahan nabati. 	8,9,10, 11	48 JP

Capaian Pembelajaran	Tujuan Pembelajaran	Kriteria Ketercapaian Tujuan Pembelajaran	Lingkup Materi	Pertemuan ke-	Alokasi Waktu
			<ul style="list-style-type: none"> Menjelaskan prosedur menyimpan bahan makanan nabati. Mengidentifikasi jenis bahan hewani. Membedakan bahan makanan hewani. Menjelaskan kandungan gizi bahan hewani. Mengidentifikasi aneka potongan bahan hewani. Menjelaskan prosedur menyimpan bahan makanan hewani. Menjelaskan konsep dasar masakan Indonesia. Menjelaskan konsep dasar masakan Oriental. Menjelaskan konsep dasar masakan Kontinental. Menjelaskan konsep dasar pastri dan bakeri. Mengorganisasi dan 		

Capaian Pembelajaran	Tujuan Pembelajaran	Kriteria Ketercapaian Tujuan Pembelajaran	Lingkup Materi	Pertemuan ke-	Alokasi Waktu
			<ul style="list-style-type: none"> menyiapkan makanan. Mempraktikkan teknik dasar memasak untuk mengolah masakan sederhana. Menjelaskan pengertian menu. Mengidentifikasi jenis-jenis menu. Menyusun menu 		
Kecakapan Kerja Dasar (<i>basic job skills</i>), K3, dan Budaya Kerja Bidang Kuliner	1.7 Menganalisis menu	<p>Murid mampu:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mengidentifikasi target pasar 2. Mengidentifikasi tren pasar 3. Menciptakan menu berdasarkan analisis pasar 	<ul style="list-style-type: none"> Merencanakan Menu untuk Memenuhi Kebutuhan Pasar 	12	12 JP
Kecakapan Kerja Dasar (<i>basic job skills</i>), K3, dan Budaya Kerja Bidang Kuliner	1.8 Merancang kebutuhan peralatan restoran (<i>restaurant equipment and restaurant utensils</i>)	<p>Murid mampu:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Memilih dan menata peralatan 2. Membersihkan area yang kering dan basah 3. Menjaga dan menyimpan peralatan pembersih dan bahan 	<ul style="list-style-type: none"> Membersihkan Tempat dan Peralatan Kerja 	13,14	24 JP

Capaian Pembelajaran	Tujuan Pembelajaran	Kreteria Ketercapaian Tujuan Pembelajaran	Lingkup Materi	Pertemuan ke-	Alokasi Waktu
		kimia			
Kecakapan Kerja Dasar (<i>basic job skills</i>), K3, dan Budaya Kerja Bidang Kuliner	1.9 Menerapkan teknik dasar layanan makanan dan minuman	Murid mampu: <ol style="list-style-type: none"> 1. Melipat berbagai jenis bentuk lipatan <i>napkin</i> 2. Melakukan prosedur <i>carrying</i> 3. Memasang <i>table cloth</i> 4. Menata meja/<i>Set up table</i> 5. Set up a side stand 	Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman <ul style="list-style-type: none"> • <i>Folding Napkin</i> 	15,16	24 JP
			<ul style="list-style-type: none"> ▪ <i>Carrying</i> ▪ <i>How to lay a table cloth</i> 	17,18	24 JP
			<ul style="list-style-type: none"> ▪ <i>Table Set Up</i> 	19,20,21	36 JP
			<ul style="list-style-type: none"> ▪ <i>Set up a side stand</i> 	22,23,24	36 JP

ALUR TUJUAN PEMBELAJARAN |DASAR-DASAR KULINER

Waka Bidang Akademik,

I Wayan Suarcana, S.Ag.,M.Pd.H
NIP. 19820417 200604 1 007

Bangli, 20 Juli 2025
Guru Mata Pelajaran,

Ni Luh Gede Masyani, S.Pd.
NIPPPK. 19900127 2022201 2 001

Mengetahui,
Kepala SMK Negeri 1 Sukasada

I Wayan Suparta, S.Pd.,M.Pd.
NIP. 19750930 200501 1006



