

**PENGEMBANGAN MEDIA PEMBELAJARAN
POWERPOINT INTERAKTIF PADA SUB MATERI
PENGETAHUAN PERALATAN DAPUR DAN
BAHAN MAKANAN DI SMK NEGERI 2 TEJAKULA**

SKRIPSI

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

**Oleh
Kadek Lany Widya Sari
NIM 2115081034**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER (S1)
JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
SINGARAJA
2025**



: UU ITE No. 11 Tahun 2008 Pasal 5 Ayat 1 "Informasi Elektronik
dan/atau hasil cetaknya merupakan alat bukti hukum yang sah" Dokumen
ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat

SKRIPSI

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

Menyetujui

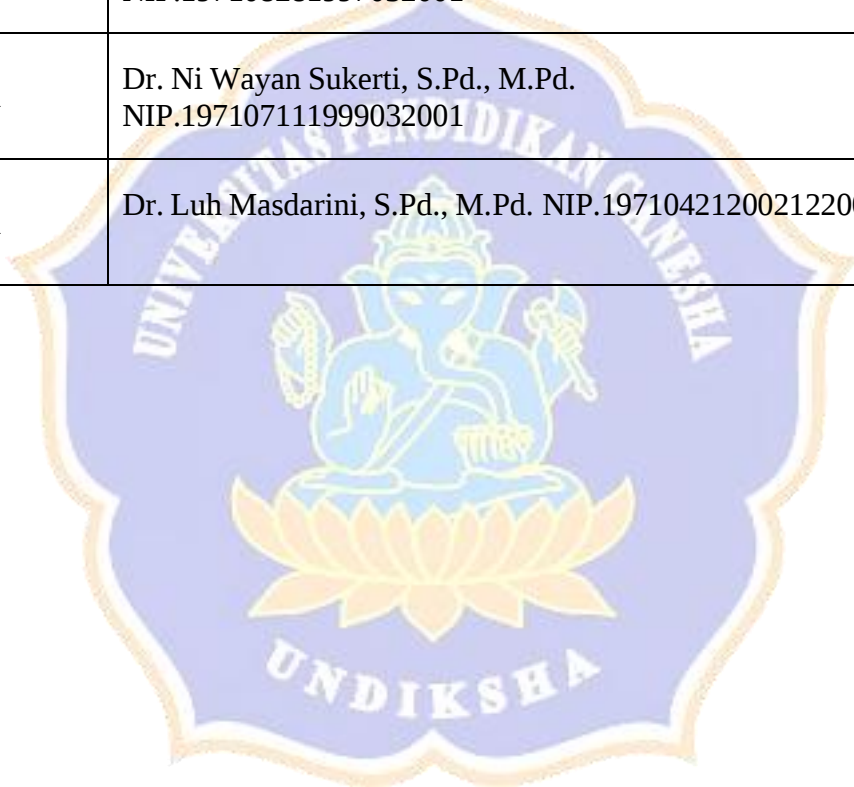
Pembimbing I	Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M.Pd. NIP.197107111999032001
Pembimbing II	Dr. Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd. NIP.197104212002122001



Skripsi oleh Kadek Lany Widya Sari ini
telah dipertahankan di depan dewan penguji
Pada tanggal 02 Oktober 2025

Dewan Penguji

Ketua	Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd. NIP.197103031997032001
Anggota	Dr. Putu Agus Mayuni, S.Pd., M.Si. NIP.197108281997032001
Anggota	Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M.Pd. NIP.197107111999032001
Anggota	Dr. Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd. NIP.197104212002122001



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

Menyetujui

Ketua Ujian	Made Windu Antara Kesiman, S.T., M.Sc., Ph.D. NIP.198211112008121001
Sekretaris Ujian	Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd. NIP.197309022002122001

Mengesahkan,

Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan



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



: UU ITE No. 11 Tahun 2008 Pasal 5 Ayat 1 "Informasi Elektronik
dan/atau hasil cetaknya merupakan alat bukti hukum yang sah" Dokumen
ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat

LEMBAR PERNYATAAN

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa karya tulis yang berjudul “**Pengembangan Media Pembelajaran *PowerPoint* Interaktif Pada Sub Materi Pengetahuan Peralatan Dapur dan Bahan Makanan Di SMK Negeri 2 Tejakula**” beserta seluruh isinya adalah benar-benar karya sendiri, dan saya tidak melakukan penjiplakan dan pengutipan dengan cara-cara yang tidak sesuai dengan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan. Atas pernyataan ini, saya siap menanggung resiko atau sanksi yang dijatuhkan kepada saya apabila kemudian ditemukan pelanggaran atas etika keilmuan dalam karya saya ini atau ada klaim terhadap keaslian karya saya ini.

Singaraja, 8 Oktober 2025



Kadek Lany Widya Sari
NIM.2115081023

KATA PERSEMBAHAN

“Om Swastyastu, Om Awighnam Astu Namoh Siddham”

Puja dan puji syukur penulis haturkan kepada **Ida Sang Hyang Widhi Tuhan Yang Maha Esa**

Atas berkat dan rahmat-nya, penulis bisa menyelesaikan skripsi ini. Atas segala kemudahan dan kelancaran yang telah diberikan.

Skripsi ini penulis persembahkan untuk :

ORANG TUA TERCINTA (Ketut Muliana dan Luh Pateni)

Terima kasih yang tak terhingga kepada kedua orang tua saya atas segala doa, kasih sayang, pengorbanan dan dukungan yang diberikan tiada pernah berhenti mengalir dalam setiap langkah hidup saya. Segala pencapaian yang diraih bukanlah semata-mata hasil kerja keras saya, melainkan buah dari kesabaran dan ketulusan dalam membimbing serta mendidik saya. Semoga karya ini menjadi persembahan kecil yang membalas cinta kasih yang begitu besar, dan semoga menjadi kebanggaan bagi ayah dan ibu tercinta.

SAUDARA (Putu Mursita Tenia Sari dan Komang Phala Ariana Muliartika)

Terima kasih atas kebersamaan, dukungan dan semangat yang selalu kalian berikan di setiap langkah selama pengerjaan karya ini. Kebersamaan dan perhatian yang tulus dari kalian menjadikan salah satu sumber yang membuat saya terus berusaha dan tidak mudah menyerah.

TEMAN-TEMAN

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

MOTTO

Tanpa Kerja Keras Tidak Ada Hasil Yang Berarti

B. J. Habibie



KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada **Tuhan Yang Maha Esa** karena atas berkat dan rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan penelitian yang berjudul “Pengembangan Media Pembelajaran *PowerPoint* Interaktif Pada Sub Materi Pengetahuan Peralatan dapur dan bahan makanan Di SMK Negeri 2 Tejakula”. Penyusunan penelitian skripsi ini bertujuan untuk memenuhi persyaratan dalam menyelesaikan program sarjana Pendidikan, Universitas Pendidikan Ganesha. Penyusunan penelitian skripsi ini terselesaikan berkat adanya bimbingan serta arahan yang bersifat membangun berbagai pihak. Maka dari itu pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih kepada:

1. Prof. Dr. Kadek Rihendra Dantes, S.T., M.T. selaku Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan, Universitas Pendidikan Ganesha.
2. Made Windu Antara Kesiman, S.T., M.Sc., Ph.D. selaku Wakil Dekan I Fakultas Teknik dan Kejuruan, Universitas Pendidikan Ganesha
3. Ketut Udy Ariawan, S.T., M.T. selaku Ketua Jurusan Teknologi Industri.
4. Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani S.Pd., M.Pd. selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner.
5. Dr. Ni Wayan Sukerti S.Pd., M.Pd. selaku Pembimbing I yang telah banyak meluangkan waktu untuk memberikan dukungan, arahan, saran, dan motivasi dalam penyusunan skripsi ini.
6. Dr. Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd. selaku Pembimbing II yang telah banyak meluangkan waktu untuk memberikan arahan, bantuan, dukungan, saran, dan motivasi dalam penyusunan skripsi ini.
7. Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd. selaku penguji I yang telah memberikan arahan, saran, serta motivasi dalam menyusun skripsi ini.
8. Dr. Putu Agus Mayuni, S.Pd., M.Si. selaku penguji II yang telah memberikan arahan, saran, dukungan, dan motivasi dalam menyusun skripsi ini.
9. Seluruh staff dosen dan pegawai Fakultas Teknik dan Kejuruan yang telah banyak membantu dan mendukung kelancaran penulis dalam penyusunan skripsi ini.

10. Ketut Muliana., S.Pd, M.Pd selaku kepala SMK Negeri 2 Tejakula yang telah memberikan ijin untuk mengadakan penelitian di sekolah yang dipimpinnya.
11. Komang Arini, S.Pd dan Kadek Handika Indrawan, S.Pd selaku guru pengampu mata pelajaran Dasar-Dasar Kuliner di fase E SMK Negeri 2 Tejakula yang telah memberikan bimbingan selama pengambilan data berlangsung.
12. Peserta didik fase E SMK Negeri 2 Tejakula yang telah tekun dan berpartisipasi selama penelitian berlangsung.

Penulis menyadari bahwa dalam penyajian skripsi ini masih terdapat kekurangan, sehingga saran dan kritik yang membangun dari pembaca sangat berarti bagi penulis dalam menyempurnakan skripsi ini. Akhir kata, penulis berharap laporan skripsi ini dapat bermanfaat bagi penulis dan pembaca.

Singaraja, 6 Desember 2025

Kadek Lany Widya Sari
NIM.2115081034

DAFTAR ISI

KATA PERSEMBAHAN.....	vi
MOTTO	vii
ABSTRAK	viii
KATA PENGANTAR.....	x
DAFTAR ISI.....	xii
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR.....	xv
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	9
1.3 Batasan Masalah.....	9
1.4 Rumusan Masalah Penelitian.	10
1.5 Tujuan Penelitian	10
1.6 Manfaat Hasil Penelitian.....	10
BAB II KAJIAN PUSTAKA	12
2.1 Kajian Teori	12
2.1.1 Media Pembelajaran	12
2.1.2 Tujuan Media Pembelajaran	13
2.1.3 Manfaat Media Pembelajaran	14
2.1.4 Jenis – Jenis Media Pembelajaran.	15
2.2 Media <i>PowerPoint</i> Interaktif.....	17
2.2.1 Pengertian Media <i>PowerPoint</i> Interaktif	17
2.2.2 Pemanfaatan Media <i>PowerPoint</i> Interaktif.....	19
2.2.3 Kelebihan Media <i>PowerPoint</i> Interaktif.....	19
2.2.4 Kriteria <i>PowerPoint</i> Interaktif	20
2.3 <i>PowerPoint</i> Interaktif dengan Aplikasi <i>Canva</i>	23
2.4 Pengetahuan Peralatan Dapur dan Bahan Makanan.....	24
2.5 Cakupan Materi Pengetahuan Peralatan Dapur dan Bahan Makanan.....	25

2.6 Hasil Penelitian Yang Relevan.....	32
2.7 Kerangka Berpikir.....	39
BAB III METODE PENELITIAN	41
3.1 Rancangan Penelitian.....	41
3.2 Model Pengembangan.....	43
3.2.1 Tahap Define (Pendefinisian)	43
3.2.2 Tahap Design (Perancangan).	45
3.2.3 Tahap <i>Development</i> (Pengembangan).	47
3.2.4 Tahap Disseminate (Penyebaran).	48
3.3 Subjek Penelitian.....	48
3.4 Variabel Penelitian.....	49
3.5 Definisi Operasional Variabel.....	49
3.6 Metode Pengumpulan Data.....	52
3.7 Instrumen Penelitian dan Teknik Pengumpulan Data.....	52
3.8 Uji Validas Instrumen	55
3.9 Teknik Analisis Data.....	58
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	61
4.1 Hasil Penelitian.	61
4.1.1 Tahap Pendefinisian (<i>Define</i>)	61
4.1.2 Tahap Perancangan (<i>Design</i>).....	64
4.1.3 Tahap Pengembangan (<i>Development</i>)	68
4.1.4 Tahap Penyebaran (Disseminate)	88
4.2 Pembahasan.....	88
BAB V PENUTUP.....	93
5.1 Rangkuman.	93
5.2 Simpulan	95
5.3 Saran.....	96
DAFTAR PUSTAKA.....	97
LAMPIRAN.....	103

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Capaian Pembelajaran dan Tujuan Pembelajaran Materi Peralatan Dapur dan Bahan Makanan.....	25
Tabel 2. 2 Materi Bahan Makanan Nabati	27
Tabel 2. 3 Materi Bahan Makanan Hewani	29
Tabel 3.1 CP dan ATP SMK Negeri 2 Tejakula.....	45
Tabel 3.2 Kisi-Kisi Instrumen Media Pembelajaran <i>PowerPoint</i> Interaktif Berdasarkan Aspek Materi.....	53
Tabel 3.3 Kisi-Kisi Instrumen Media Pembelajaran <i>PowerPoint</i> Interaktif Berdasarkan Aspek Media	53
Tabel 3.4 Kisi-Kisi Instrumen Media Pembelajaran <i>PowerPoint</i> Interaktif Berdasarkan Aspek Desain Pembelajaran.....	54
Tabel 3.5 Tabel Tabulasi Silang.....	55
Tabel 3.6 Tabel Kriteria Validitas Instrumen	56
Tabel 3.7 Hasil Validitas Instrumen Ahli Materi.....	56
Tabel 3.8 Hasil Validitas Instrumen Ahli Media Pembelajaran	57
Tabel 3.9 Hasil Validitas Instrumen Ahli Desain Pembelajaran.....	58
Tabel 3.10 Kategori Validitas Media <i>PowerPoint</i> Interaktif Oleh Masing-Masing Ahli.....	60
Tabel 4.1 Storyboard Media <i>PowerPoint</i> Interaktif.....	65
Tabel 4.2 Hasil Media <i>PowerPoint</i> Interaktif	68
Tabel 4.3 Penilaian, Masukan dan Saran Ahli	79
Tabel 4.4 Hasil Validasi Ahli Materi	81
Tabel 4.5 Hasil Validasi Ahli Media Pembelajaran.....	84
Tabel 4.6 Hasil Validitas Ahli Desain Pembelajaran.....	86

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2 1 Kerangka Berpikir	40
Gambar 3.1 Alur Penelitian 4D.....	42
Gambar 4.1 Menyusun Materi dapur dan bahan makanan.....	65
Gambar 4.4 Melakukan Editing Pada Media <i>PowerPoint</i> Interaktif.....	68



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat Ijin Observasi	104
Lampiran 2. Hasil Wawancara Dengan Guru Pengampu.....	105
Lampiran 3. Foto Saat Wawancara Dengan Guru Pengampu	106
Lampiran 4. Hasil Responden Kebutuhan Peserta Didik	107
Lampiran 5. CP dan ATP SMK Fase E SMK Negeri 2 Tejakula.....	108
Lampiran 6. Surat Izin Pengambilan Data Ke Sekolah Penelitian.....	115
Lampiran 7. Surat Balasan.....	116
Lampiran 8. Hasil Uji Instrumen Validitas Materi Oleh Ahli Instrumen 1.....	117
Lampiran 9. Hasil Uji Instrumen Validitas Materi Pembelajaran Oleh Ahli Instrumen 2.....	120
Lampiran 10. Hasil Uji Instrumen Validitas Media Pembelajaran Oleh Ahli Instrumen 1.....	124
Lampiran 11. Hasil Uji Instrumen Validitas Media Pembelajaran Ahli Instrumen 2.....	126
Lampiran 12. Hasil Uji Instrumen Validitas Desain Pembelajaran Ahli Instrumen 1.....	128
Lampiran 13. Hasil Uji Instrumen Validitas Desain Pembelajaran Ahli Instrumen 2.....	130
Lampiran 14. Hasil Validitas Materi Oleh Ahli 1.....	132
Lampiran 15. Hasil Validitas Materi Oleh Ahli 2.....	136
Lampiran 16. Hasil Validitas Media Pembelajaran Oleh Ahli 1.....	140
Lampiran 17. Hasil Validitas Media Pembelajaran Oleh Ahli 2.....	143
Lampiran 18. Hasil Validitas Desain Pembelajaran Oleh Ahli 1.....	146
Lampiran 19. Hasil Validitas Desain Pembelajaran Oleh Ahli 2.....	149
Lampiran 20. Materi <i>PowerPoint</i> Interaktif Pengetahuan Peralatan Dapur dan Bahan Makanan.....	152