

LAMPIRAN



Lampiran 1. Pedoman Wawancara Awal Pada Dosen Pengampu

1. Berapa jumlah tenaga pendidik atau dosen yang mengajar mata kuliah food & beverage service?

Jawaban: Jumlah tenaga didik atau dosen yang mengajar mata kuliah Food and Beverage Service ini yaitu sebanyak 3 yaitu Ibu Dr. Dra. Risa Panti Ariani. M.Si, Ibu Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., MPd., dan Ibu Dra. Damiati M.Kes.

2. Sumber belajar apa saja yang digunakan dalam kegiatan belajar mengajar mata kuliah food & beverage service khususnya pada materi table set up?

Jawaban: Sumber ajar yang digunakan untuk mengajar mata kuliah Food and Beverage Service yaitu berupa buku, jurnal, dan video pembelajaran dari internet.

3. Pendekatan, metode dan model pembelajaran apa saja yang ibu gunakan selama ini dalam proses pembelajaran table set up mata kuliah food & beverage service?

Jawaban: Ceramah, Presentasi, *problem based learning* melalui diskusi kelompok, untuk praktikum metodenya menggunakan teman sebaya.

4. Apa saja media pembelajaran yang ibu gunakan dalam kegiatan belajar mengajar materi table set up pada mata kuliah food & beverage service?

Jawaban: Media pembelajaran yang digunakan yaitu melelui laman E-Learning dari pihak kampus, PPT, buku ajar, modul ajar, serta link video dari youtube untuk menambah referensi dan wawasan mahasiswa.

5. Bagaimana proses pemaparan materi serta praktikum table set up pada mata kuliah food & beverage service yang ibu lakukan saat pembelajaran?

Jawaban: Untuk materi ya dijelaskan melalui metode ceramah dan *problem based learning* dengan diskusi kelompok terkadang dilakukan secara daring dan juga luring. Untuk praktikum dilakukan di laboratorium kampus.

6. Sarana dan prasarana apa saja yang tersedia di kampus untuk mendukung proses pembelajaran materi table set up pada mata kuliah food & beverage service?

Jawaban: Sarana dan Prasarana untuk mendukung pembelajaran food and beverage service dari peralatan praktikum sudah memadai dan untuk kampus sendiri sudah memfasilitasi mahasiswa layanan internet gratis.

7. Bagaimana karakteristik belajar mahasiswa prodi PKK khususnya Konsentrasi Pariwisata dalam proses pembelajaran table set up pada mata kuliah food & beverage service?

Jawaban: Karakteristik mahasiswa prodi PKK khususnya konsentrasi pariwisata cepat menanggapi, namun ada beberapa macam gaya belajar mahasiswa itu sendiri, ada yang mudah memahami materi dan ada juga yang sulit memahami materi karena ada mahasiswa yang sebelumnya itu SMK/SMA.

8. Apa yang menjadi faktor permasalahan atau kendala yang sekiranya menghambat proses pembelajaran table set up pada mata kuliah food & beverage service?

Jawaban: Faktor permasalahan itu ada dari mahasiswa yang sudah memiliki pengalaman belajar dengan beberapa mahasiswa belum memiliki pengalaman belajar food and beverage service sehingga dosen pengampu tidak mungkin memberikan materi yang sudah dipahami dari mereka yang sudah mengerti, akhirnya yang sudah mengerti harus mengikuti materi yang sebelumnya belum pernah di dapat oleh mahasiswa yang belum memiliki pengalaman belajar food and beverage service.

9. Apa yang ibu ketahui tentang media pembelajaran flipbook dalam proses pembelajaran?

Jawaban: Ya punya sih bayangannya, media pembelajaran flipbook belum ada khususnya materi table set up.

10. Apakah ibu sebelumnya sudah pernah menerapkan media pembelajaran flipbook pada pembelajaran table set up pada mata kuliah food & beverage service?

Jawaban: Sebelumnya sudah pernah namun dengan materi yang berbeda

11. Jika terdapat suatu masalah atau kendala dalam proses pembelajaran mata kuliah food & beverage service, menurut pemahaman ibu apakah perlu

dikembangkan media belajar flipbook sebagai sarana untuk menunjang proses pembelajaran agar lebih mudah dan efisien?

Jawaban: Dalam proses pembelajaran food and beverage service ini tidak hanya mahasiswa prodi Pendidikan kesejahteraan keluarga, kosentrasi pariwisata saja yang mendapatkan namun prodi Pendidikan vokasional seni kuliner juga, jadi dari segi ruangan dan peralatan masih terbatas. Untuk media pembelajaran perlu dikembangkan untuk proses pembaharuan dari perkembangan teknologi dalam belajar.

12. Konten atau format apa saja yang diharapkan ibu dimuat di dalam flipbook ini untuk membantu proses pembelajaran materi table set up pada mata kuliah food & beverage service?

Jawaban: Bisa memudahkan mahasiswa dalam proses pembelajaran dan harus sesuai dengan silabus dan indikator materi table set up.

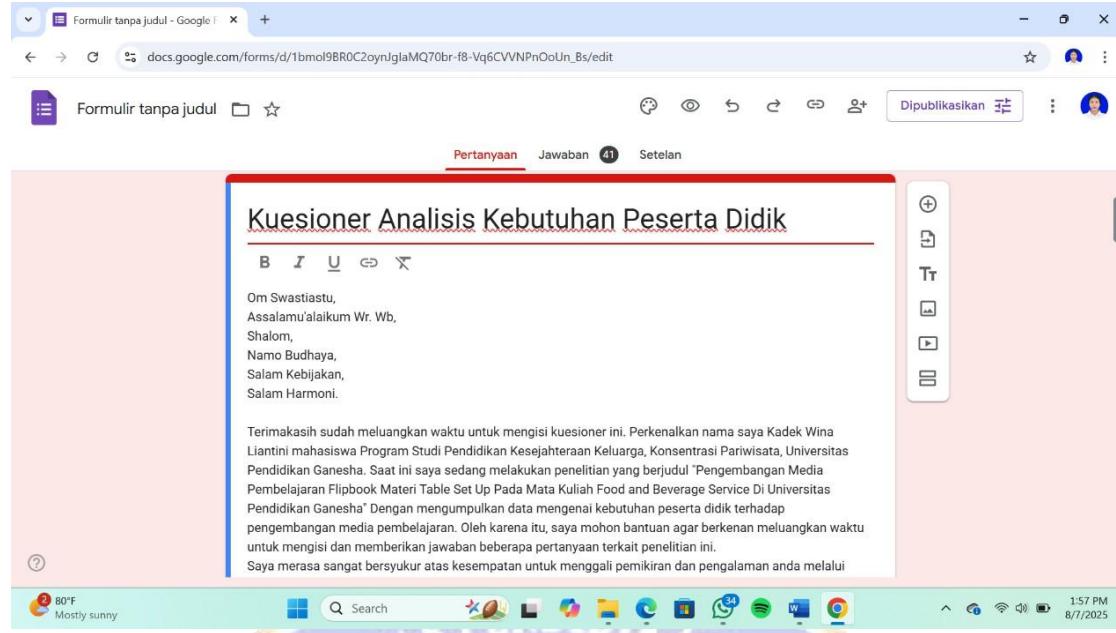
13. Bagaimana respon ibu terhadap pengembangan flipbook sebagai salah satu referensi dosen dalam mendukung proses pembelajaran table set up pada mata kuliah food & beverage service?

Jawaban: Ya bagus, jika ada setiap tahapan media pembelajaran flipbook misalnya di mata kuliah food and beverage service materi berbeda-beda bagus bisa membantu proses pembelajaran mahasiswa.

14. Apa harapan ibu dengan dibuatnya pengembangan flipbook dalam pembelajaran table set up pada mata kuliah food & beverage service?

Jawaban: Mempermudah mahasiswa, pempermudah dosen, dan mampu menambah bahan ajar yang sudah ada.

Lampiran 2. Hasil Kuesioner Analisis Kebutuhan Peserta Didik



Formulir tanpa judul - Google | docs.google.com/forms/d/1bmol9BR0C2oynjlaMQ70br-f8-Vq6CVVNPN0oUn_Bs/edit

Pertanyaan Jawaban 41 Setelan

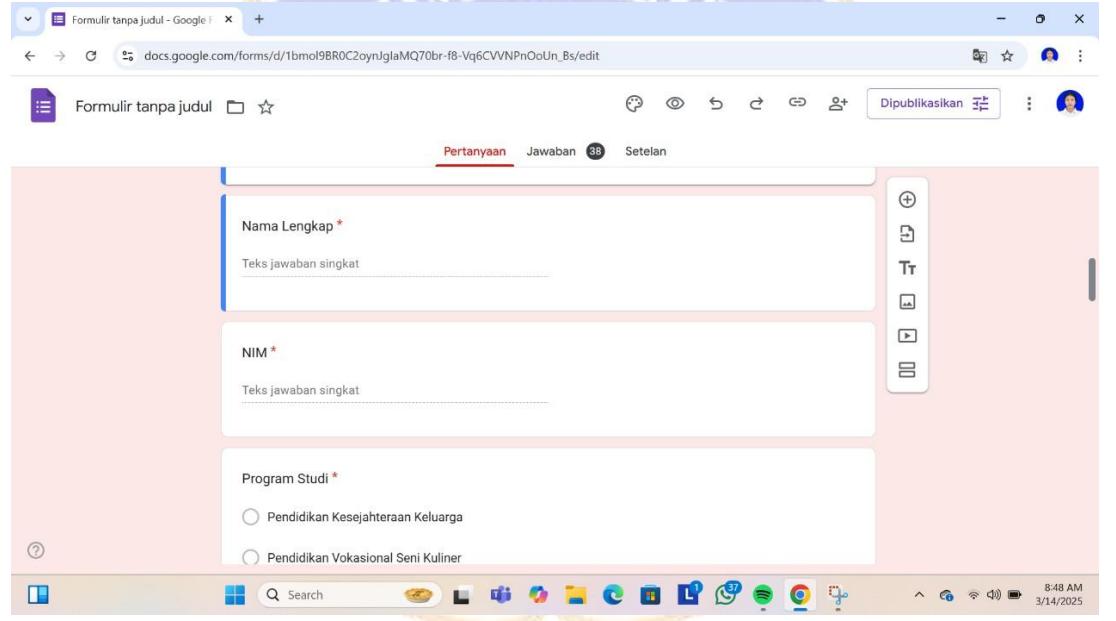
Kuesioner Analisis Kebutuhan Peserta Didik

Om Swastisatu,
Assalamu'alaikum Wr. Wb,
Shalom,
Namo Budhaya,
Salam Kebijakan,
Salam Harmoni.

Terimakasih sudah meluangkan waktu untuk mengisi kuesioner ini. Perkenalkan nama saya Kadek Wina Liantini mahasiswa Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Konsentrasi Pariwisata, Universitas Pendidikan Ganesha. Saat ini saya sedang melakukan penelitian yang berjudul "Pengembangan Media Pembelajaran Flipbook Materi Table Set Up Pada Mata Kuliah Food and Beverage Service Di Universitas Pendidikan Ganesha" Dengan mengumpulkan data mengenai kebutuhan peserta didik terhadap pengembangan media pembelajaran. Oleh karena itu, saya mohon bantuan agar berkenan meluangkan waktu untuk mengisi dan memberikan jawaban beberapa pertanyaan terkait penelitian ini.

Saya merasa sangat bersyukur atas kesempatan untuk menggali pemikiran dan pengalaman anda melalui

80°F Mostly sunny 1:57 PM 8/7/2025



Formulir tanpa judul - Google | docs.google.com/forms/d/1bmol9BR0C2oynjlaMQ70br-f8-Vq6CVVNPN0oUn_Bs/edit

Pertanyaan Jawaban 38 Setelan

Nama Lengkap *
Teks jawaban singkat

NIM *
Teks jawaban singkat

Program Studi *

Pendidikan Kesejahteraan Keluarga

Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

8:48 AM 3/14/2025

Formulir tanpa judul - Google Forms

docs.google.com/forms/d/1bmol9BR0C2oynjlaMQ70br-f8-Vq6CVVNpOoUn_Bs/edit

Formulir tanpa judul

Pertanyaan Jawaban 41 Setelan

Apakah Anda menghadapi kendala saat mempelajari mata kuliah Food and Beverage Service?

Tidak Menghadapi Kendala

Menghadapi Kendala

Sumber belajar apa saja yang dosen anda gunakan dalam kegiatan belajar mengajar mata kuliah Food and Beverage Service? *

Internet dan Buku Ajar

Buku Ajar

Internet

1:58 PM 8/7/2025

Formulir tanpa judul - Google Forms

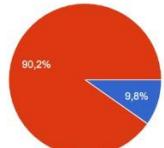
docs.google.com/forms/d/1bmol9BR0C2oynjlaMQ70br-f8-Vq6CVVNpOoUn_Bs/edit#responses

Formulir tanpa judul

Pertanyaan Jawaban 41 Setelan

Apakah Anda menghadapi kendala saat mempelajari mata kuliah Food and Beverage Service?

41 jawaban



Tidak Menghadapi Kendala

Menghadapi Kendala

Sumber belajar apa saja yang dosen anda gunakan dalam kegiatan belajar

1:58 PM 8/7/2025

Formulir tanpa judul - Google Forms

docs.google.com/forms/d/1bmoI9BR0C2oynjlaMQ70br-f8-Vq6CVVNpOoUn_Bs/edit#responses

Formulir tanpa judul

Pertanyaan Jawaban 41 Setelan

Sumber belajar apa saja yang dosen anda gunakan dalam kegiatan belajar mengajar mata kuliah Food and Beverage Service?

41 jawaban

Salin diagram

Kategori	Persentase
Internet dan Buku Ajar	82,9%
Buku Ajar	17,1%
Internet	0%

Internet dan Buku Ajar

Buku Ajar

Internet

?

Rainy days ahead 80°F

Search

1:59 PM 8/7/2025

Formulir tanpa judul - Google Forms

docs.google.com/forms/d/1bmoI9BR0C2oynjlaMQ70br-f8-Vq6CVVNpOoUn_Bs/edit#responses

Formulir tanpa judul

Pertanyaan Jawaban 41 Setelan

Apa saja media pembelajaran yang sudah pernah digunakan dosen anda pada pembelajaran Food and Beverage Service?

41 jawaban

Salin diagram

Media	Jumlah	Persentase
Media ppt	1	(2,4%)
PPT, sumber belajar d...	3	(7,3%)
Ppt	1	(2,4%)
Ppt dan diskusi	2	(4,9%)
Ppt dan video pembela...	8	(19,5%)
Ppt.video dari youtube	10	(24,4%)
Video pembelajaran, b...	1	(2,4%)
ppt dan diskusi	2	(4,9%)

Media ppt

PPT, sumber belajar d...

Ppt

Ppt dan diskusi

Ppt dan video pembela...

Ppt.video dari youtube

Video pembelajaran, b...

ppt dan diskusi

?

Rainy days ahead 80°F

Search

1:59 PM 8/7/2025

Formulir tanpa judul - Google Forms

docs.google.com/forms/d/1bmol9BR0C2oynjlaMQ70br-f8-Vq6CVVNpOoUn_Bs/edit#responses

Formulir tanpa judul

Pertanyaan Jawaban 41 Setelan

Metode apa saja yang biasa digunakan dosen dalam proses pembelajaran?

41 jawaban

87,8% 12,2%

Metode Konvensional, seperti ceramah, presentasi, diskusi
Metode demonstrasi, seperti pembelajaran berbasis pengalaman langsung

Salin diagram

Apakah fasilitas dan perlengkapan yang ada di kampus telah memadai untuk

Salin diagram

STL - LAD Video highlight

Search

1:59 PM 8/7/2025

Formulir tanpa judul - Google Forms

docs.google.com/forms/d/1bmol9BR0C2oynjlaMQ70br-f8-Vq6CVVNpOoUn_Bs/edit#responses

Formulir tanpa judul

Pertanyaan Jawaban 41 Setelan

Apakah fasilitas dan perlengkapan yang ada di kampus telah memadai untuk menunjang kegiatan pembelajaran pada mata kuliah Food and Beverage Service, khususnya pada materi table set up?

41 jawaban

30
20
10
0

Belum 1 (2,4%)
Belum memadai 3 (7,3%)
Cukup Memadai 2 (4,9%)
Cukup lengkap 1 (2,4%)
Cukup memadai 25 (61%)
Fasilitas sudah men... 1 (2,4%)
Memadai 3 (7,3%)
cukup memadai 2 (4,9%)
sudah me... 1 (2,4%)
sudah me... 2 (4,9%)

Salin diagram

STL - LAD Video highlight

Search

2:00 PM 8/7/2025

Formulir tanpa judul - Google | +

docs.google.com/forms/d/1bmol9BR0C2oynjlaMQ70br-f8-Vq6CVVNpOoUn_Bs/edit#responses

Formulir tanpa judul

Pertanyaan Jawaban 41 Setelan

Apakah diperlukan pengembangan media pembelajaran flipbook pada materi table set up?

41 jawaban

97,6%

Ya, sangat diperlukan
Tidak diperlukan

Salin diagram

?

STL - LAD Video highlight

Search

2:00 PM 8/7/2025

Formulir tanpa judul - Google | +

docs.google.com/forms/d/1bmol9BR0C2oynjlaMQ70br-f8-Vq6CVVNpOoUn_Bs/edit#responses

Formulir tanpa judul

Pertanyaan Jawaban 41 Setelan

Apakah pengembangan media flipbook sudah tersedia?

41 jawaban

97,6%

Sudah Tersedia
Belum Tersedia

Salin diagram

?

STL - LAD Video highlight

Search

2:01 PM 8/7/2025

Formulir tanpa judul - Google Forms

docs.google.com/forms/d/1bmol9BR0C2oynJglaMQ70br-f8-Vq6CVVNpN0oUn_Bs/edit#responses

Formulir tanpa judul

Pertanyaan Jawaban 41 Setelan

Apakah anda setuju jika materi table set up di kembangkan ke dalam sebuah media pembelajaran flipbook?

41 jawaban

87,6%

● Seluju, karena media pembelajaran yang di kembangkan dapat membantu dosen dan mahasiswa dalam proses belajar agar lebih efektif dan efisien
● Tidak Setuju, karena media pembelajaran yang telah tersedia sudah cukup membantu

Salin diagram

?

Sports headline Jen Pawoi set to...

Search

201 PM 8/7/2025



Lampiran 3. RPS dan Silabus Mata Kuliah *Food and Beverage Service and Bar*

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER (RPS)

I. IDENTITAS MATAKULIAH

Program Studi	:	Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Mata Kuliah	:	Food and Beverage Service and Bar
Koden Mata Kuliah	:	PKKS124415
Semester	:	IV
Sks	:	4
Prasyarat	:	-
Dosen Pengampu	:	Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si.



II. CP MATAKULIAH

A. CP Sikap (S)

- 1) Berkontribusi dalam peningkatan mutu kehidupan bermasyarakat, berbangsa, bernegara, dan kemajuan peradaban berdasarkan Pancasila;
- 2) Menghargai keanekaragaman budaya, pandangan, agama, dan kepercayaan, serta pendapat atau temuan orisinal orang lain;
- 3) Bekerjasama dan memiliki kepekaan sosial serta kedulian terhadap masyarakat dan lingkungan;
- 4) Menginternalisasi nilai, norma, dan etika akademik;
- 5) Menunjukkan sikap bertanggung jawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri;
- 6) Menginternalisasi semangat kemandirian, kejuungan, dan kewirausahaan;
- 7) Menunjukkan perilaku berdasarkan nilai moral luhur, bersikap empatik dan menghargai adanya perbedaan baik suku, agama, ras, tingkat usia, jenis kelamin, dan status sosial-ekonomi-budaya;
- 8) Mempunyai ketulusan, komitmen dan kesungguhan hati untuk mengembangkan sikap, nilai dan kemampuan peserta didik;
- 9) Memiliki kepribadian dan interaksi sosial yang berempatik dan humanis.

B. CP Pengetahuan (P)

- 1) Menguasai konsep teoretik tentang food and beverage service and bar
- 2) Memahami persyaratan menjadi seorang pramusaji (*waiter/waitress*)
- 3) Menguasai konsep-konsep merancang menu
- 4) Menguasai segala jenis peralatan yang digunakan dalam restoran
- 5) Memahami konsep *folding napkin* (melipat serbet)
- 6) Memahami konsep dasar *table set up* (penataan meja).
- 7) Memahami sistem pelayanan *table service* (*American service, Russian service, French service, English service*)
- 8) Memahami konsep penataan skirting
- 9) Memahami sistem pelayanan *banquette service*
- 10) Memahami sistem pelayanan *buffet service*
- 11) Memahami sistem pelayanan *room service*
- 12) Memahami jenis-jenis minuman di bar, dan pengoperasian bar
- 13) Menguasai dasar-dasar praktik pengelolaan bar

C. CP Keterampilan Umum (KU)

- 1) Memiliki kemampuan untuk merancang menu;
- 2) Memiliki kemampuan untuk mengklasifikasi jenis peralatan restoran;
- 3) Memiliki kemampuan untuk merancang *table set up* (penataan meja);
- 4) Memiliki kemampuan untuk menerapkan *table set up* (penataan meja)
- 5) Memiliki kemampuan untuk menerapkan *folding napkin* (lipatan serbet makan)
- 6) Memiliki kemampuan skirting
- 7) Mampu merumuskan pemikirannya secara logis tentang spektrum pengelolaan bar
- 8) Mampu mempresentasikan tahapan spektrum pengelolaan bar dalam praktik pengelolaan bar

D. CP Keterampilan Khusus (KK)

- 1) Memiliki kemampuan untuk menyusun menu dan peralatan restoran.
- 2) Memiliki kemampuan untuk melakukan proses menata meja makan dan *folding napkin* serta *skirting*.
- 3) Memiliki kemampuan melakukan pelayanan hidangan di restoran
- 4) Mampu meracik minuman campuran (cocktail) yang disajikan ditar
- 5) Mampu menyajikan/menghidangkan wine di bar

III. DESKRIPSI MATA KULIAH:

- 1) Mata kuliah ini membahas tentang 1) Konsep teoretik tentang food and beverage service and bar; 2) Persyaratan menjadi seorang pramusaji (*waiter/waitress*); 3) Konsep-konsep merancang menu; 4) Peralatan restoran; 5) *Folding napkin* (melipat serbet); 6) *Table set up* (penataan meja); 7) Sistem pelayanan *table service* (*American service, Russian service, French service, English service*); 8) Skirting; 9) *Banquette service*; 10) *Buffet service*; dan *Room service*, 11) Jenis-jenis minuman di bar, dan pengoperasian bar; 12) Dasar-dasar praktik pengelolaan bar;



II. RINCIAN KEGIATAN PERKULIAHAN

Tatap Muka Minggu Ke-	Capaian Pembelajaran	Bahan Kajian/Materi Pokok/Rincian Materi	Kemampuan Akhir yang Diharapkan	Metode Pembelajaran	Pengalaman Belajar	Alokasi Waktu
1	2	3	4	5	6	7
I		Pendahuluan dan kontrak kuliah				4 x 50 menit
II	S:1,2,3,6,7,8,9 P: 1	1. Pengertian Tata Hidang dan Restoran 2. Struktur Organisasi Restoran 3. Jenis-jenis Restoran	1. Mampu menjelaskan pengertian tata hidang dan restoran 2. Mampu menyebutkan dan menjelaskan terkait struktur organisasi restoran 3. Mampu menyebutkan dan menjelaskan tentang jenis-jenis restoran	•Ekspositorik •Inkuiri •Diskusi kelompok	1. Mengkaji pengertian tata hidang dan restoran 2. Mengkaji terkait struktur organisasi restoran 3. Mengkaji tentang jenis-jenis restoran	4 x 50 menit

	S: 1,2,3,4,5,6,7,8,9 P: 2	1. Pengertian Pramusaji 2. Syarat-syarat menjadi Pramusaji	1. Memahami persyaratan menjadi seorang pramusaji	• Ekspositorik • Inkuri • Diskusi kelompok	1. Mendeskripsikan pengertian pramusaji 2. Mengkaji syarat-syarat menjadi seorang pramusaji	2 x 50 menit
III	S: 1,2,3,4,5,6,7,8,9 P: 3 KU: 1	1. Pengertian Menu 2. Jenis-jenis Menu 3. Perencanaan Menu	1. Memahami tentang menu 2. Mampu merencanakan menu	• Ekspositorik • Inkuri • Diskusi kelompok	1. Mendeskripsikan pengertian menu 2. Mengkaji jenis-jenis menu 3. Mengkaji perencanaan menu	4 x 50 menit
	S: 1,3,4,5,6,8,9 P: 1,5 KU: 5 KK: 2	1. Pengertian Serbet Makan (<i>Folding Napkin</i>) 2. Jenis-jenis lipatan serbet makan (<i>Folding Napkin</i>) 3. Mendemonstrasikan lipatan serbet makan (<i>Folding Napkin</i>)	1. Mampu memahami tentang tata cara melipat serbet makan (<i>Folding Napkin</i>) 2. Mampu mempraktikkan pembuatan <i>Folding Napkin</i>	• Ekspositorik • Inkuri • Diskusi kelompok • Demonstrasi	1. Mendeskripsikan pengertian Serbet Makan (<i>Folding Napkin</i>) 2. Mengkaji jenis-jenis lipatan serbet makan (<i>Folding Napkin</i>) 3. Mendemonstrasikan lipatan serbet makan (<i>Folding Napkin</i>)	
IV	S: 1,3,4,5,6,8,9 P: 1,4 KU: 2	1. Pengertian peralatan restoran 2. Penggolongan peralatan restoran 3. Jenis-jenis peralatan restoran	1. Mampu mengklasifikasi peralatan restoran	• Ekspositorik • Inkuri • Diskusi kelompok	1. Mendeskripsikan pengertian peralatan restoran 2. Mengkaji penggolongan peralatan restoran 3. Mengkaji jenis-jenis peralatan restoran	4 x 50 menit

V	S: 1,2,3,4,5,6,7,8,9 P: 1,2,3,4,5,6 KU: 2,3,4,5 KK: 1,2	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pengertian <i>Table Set Up</i> (penataan mejamakan) 2. Jenis-jenis <i>Table Set Up</i> (penataan mejamakan) 3. Peralatan dalam <i>Table Set Up</i> (penataan mejamakan) 4. Mendemonstrasikan <i>Table Set Up</i> (penataan mejamakan). 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Memahami <i>Table Set Up</i> (penataan meja makan) 2. Mampu mempraktikan <i>table set up</i> (penataan meja makan) 	<ul style="list-style-type: none"> • Inkiri • Diskusi kelompok • Demonstrasi 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mendeskripsikan pengertian <i>Table Set Up</i> (penataan mejamakan) 2. Mengkaji jenis-jenis <i>Table Set Up</i> (penataan mejamakan) 3. Menyiapkan peralatan <i>Table Set Up</i> (penataan mejamakan) 4. Mendemonstrasikan <i>Table Set Up</i> (penataan mejamakan). 	4 x 50 menit
VI-VII	S: 1,2,3,4,5,6,7,8,9 P: 1,2,3,4,5,6,7 KU: 1,2,3,4,5 KK: 1,2,3	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tipe pelayanan <i>Russian service</i> 2. Tipe pelayanan <i>French service</i> 3. Tipe pelayanan <i>English service</i> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Memahami sistem pelayanan <i>table service</i> (<i>Russian service</i>, <i>French service</i>, <i>English service</i>) 2. Mampu mengkaji kelebihan dan kekurangan sistem pelayanan <i>table service</i> (<i>Russian service</i>, <i>French service</i>, <i>English service</i>) 	<ul style="list-style-type: none"> • Ekspositorik • Inkiri • Diskusi kelompok 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mendeskripsikan pengertian <i>table service</i> dan jenis-jenisnya 2. Mengkaji tipe pelayanan <i>Russian service</i> 3. Mengkaji tipe pelayanan <i>French service</i> 4. Mengkaji tipe pelayanan <i>English service</i> 	
VIII		UTS		Tes Essay		2 x 50 menit

IX	S: 1,2,3,4,5,6,7,8,9 P: 1,2,3,4,5,6,7 KU: 1,2,3,4,5 KK: 1,2,3	1. Tipe Pelayanan <i>English Service</i> 2. Tipe Pelayanan <i>Russian Service</i> 3. Tipe Pelayanan <i>French Service</i>	1. Mampu mempraktikan sistem pelayanan <i>table service (English service, Russian service, French service)</i>	• Praktikum • Diskusi kelompok	1. Mempraktekkan tipe Pelayanan <i>English Service</i> 2. Mempraktekkan tipe Pelayanan <i>Russian Service</i> 3. Mempraktekkan tipe Pelayanan <i>French Service</i>	2 x 50 menit
X	S: 1,3,4,5,6,8,9 P: 1,4,8 KU: 6 KK: 2	1. Tipe pelayanan <i>buffet service</i> 2. Pengertian <i>skirting</i> 3. Tipe pelayanan <i>banquette service</i>	1. Memahami sistem pelayanan <i>buffet service</i> 2. Memahami tentang <i>skirting</i> 3. Memahami sistem pelayanan <i>banquette service</i>	• Praktikum • Diskusi kelompok	1. Mengkaji tipe pelayanan <i>buffet service</i> 2. Mendeskripsikan pengertian <i>skirting</i> 3. Mengkaji sistem pelayanan <i>banquette service</i>	4 x 50 menit
XI	S: 1,2,3,4,5,6,7,8,9 P: 1,2,3,4,5,6,7,8,9 KU: 1,2,3,4,5,6 KK: 1,2,3	1. Latihan Pelayanan <i>Table Manner</i>	1. Mampu mempraktikan sistem pelayanan <i>Table Manner</i>	• Inkiri • Demonstrasi	1. Mendemonstrasikan sistem pelayanan <i>table manner</i>	4 x 50 menit
XII	S: 1,2,3,4,5,6,7,8,9 P: 1,2,3,4,5,6,7,8,10 KU: 1,2,3,4,5,6 KK: 1,2,3	1. Latihan Pelayanan <i>Table Manner</i>	1. Mampu mempraktikan sistem pelayanan <i>Table Manner</i>	• Inkiri • Demonstrasi	1. Mendemonstrasikan sistem pelayanan <i>table manner</i>	4 x 50 menit
XIII	S: 1,2,3,4,5,6,7,8,9 P: 1,2,4,5,6,11 KU: 1,2,3,4,5	1. <i>Table Manner</i>	1. Memahami sistem pelayanan <i>Table Manner</i>	• Inkiri • Diskusi kelompok • Demonstrasi	1. Mendemonstrasikan sistem pelayanan <i>Table Manner</i>	4 x 50 menit

XIV	S: 1, 2, 3, 4, 5, 8 P: 2, 3 KU: 1 KK: 2	1. Jenis-jenis Minuman (alkohol/non alkohol/campuran)	1. Memahami tentang definisi minuman (alkohol/non alkohol/campuran), jenis jenis minuman (alkohol/non alkohol/campuran), penggunaan bahan khusus, aturan umum dalam membuat minuman (alkohol/non alkohol/campuran).	• Diskusi kelompok	1. Mengkaji tentang pengertian minuman (alkohol/non alkohol/campuran), jenis-jenis minuman (alkohol/non alkohol/campuran), penggunaan bahan khusus, aturan umum dalam membuat minuman (alkohol/non alkohol/campuran).	4 x 50 menit
XV	S: 1, 2, 3, 4, 5, 8 P: 2, 3 KU: 1	1. Menghidangkan wine dan cocktail	1. Memahami tentang langkah langkah memberikan wine list dan menawarkan wine dan cocktail, langkah langkah memilih wine, langkah langkah mengambil pesanan tamu	• Diskusi kelompok , demonstrasi	1. Mengkaji tentang langkah langkah memberikan wine list dan menawarkan wine dan cocktail, memilih wine, mengambil pesanan tamu, menyiapkan wine glass, membawa wine	4 x 50 menit
XVI		UAS		Tes Essay		2 x 50 menit

V. MEDIA, ALAT, DAN BAHAN PEMBELAJARAN

- 1) Silabus
- 2) RPS
- 3) Kontrak kuliah
- 4) Text book
- 5) Slide presentasi (PPT)

VI. PENILAIAN (KRITERIA, INDIKATOR, BOBOT)

A. Penilaian Proses (bobot 60%)

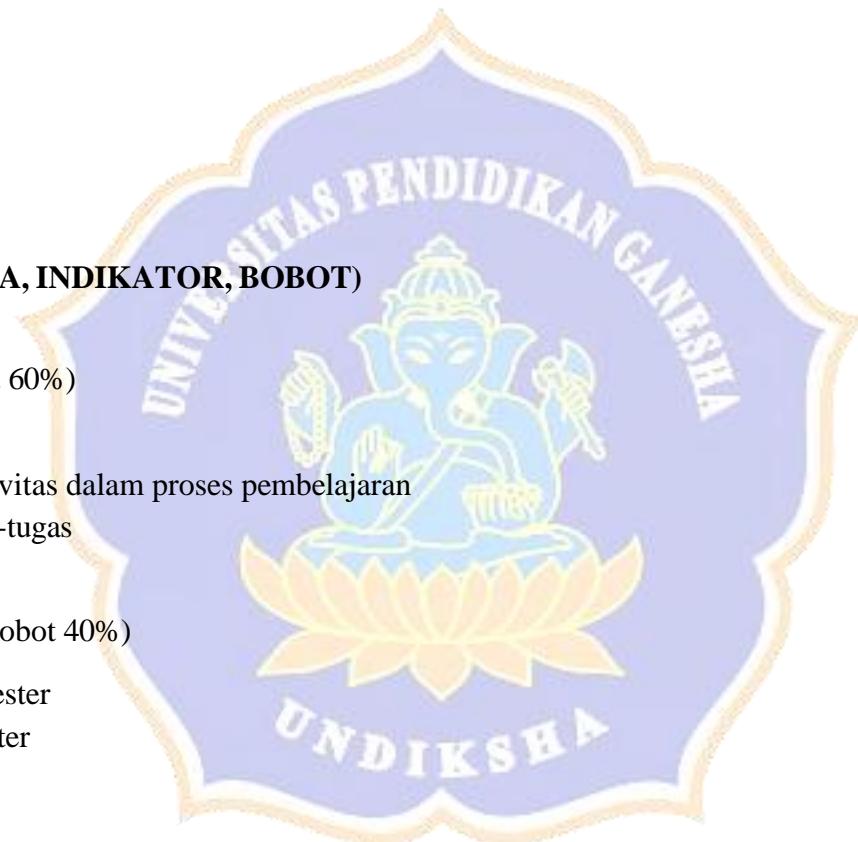
1. Sikap
2. Partisipasi dan aktivitas dalam proses pembelajaran
3. Penyelesaian tugas-tugas

B. Penilaian Produk (bobot 40%)

1. Ujian Tengah Semester
2. Ujian Akhir Semester

C. Acuan Penilaian

Acuan penilaian digunakan skala lima, sebagai berikut.



Skor Persentil	Nilai Skala	Nilai Huruf
85 – 100	4.00	A
81 – 84	3.75	A-
77 -76	3.25	B+
69 – 72	3.00	B
65 – 68	2.75	B-
65 -75	2.00	C
40 – 60	1.00	D
0 – 39	0.00	E

VII. EVALUASI

Evaluasi dilakukan melalui tes tertulis dan penilaian/evaluasi terhadap proses pembelajaran

Soal :

1. Terdapat beberapa prinsip dasar penataan dan pelayanan makanan di restoran diantaranya: 1) keserasian , 2) keseimbangan, dan 3) pusat perhatian. Jelaskanlah maksud dari masing-masing prinsip dasar tersebut dan berikan contohnya!
2. Pramusaji memiliki peran yang sangat penting dalam penataan dan pelayanan makanan di restoran dan sering disebut sebagai ujung tombak keberhasilan pelayanan makanan dan minuman. Jelaskan mengapa demikian serta berikan contoh terkait pernyataan tersebut!
3. Berikan penjelasan bahwasannya pelayanan makanan dan minuman yang diberikan di restoran dapat berdampak positif atau negatif, baik terhadap tamu maupun terhadap restoran itu sendiri. Berikan satu contoh terkait hal tersebut!
4. Berikan kajian kritis saudara, mengapa F & B service department merupakan bagian penting dalam industri perhotelan!

5. Pelayanan makanan dan minuman atau dikenal dengan *F & B service department* memiliki keterkaitan dengan departemen lainnya dalam menunjang keberhasilan operasional restoran. Jelaskan keterkaitan yang dimaksud!

Rubrik Penilaian

Untuk setiap butir soal skor maksimal 20, dengan bobot soal 1

Skor 20	Jika peserta didik menjawab dengan tepat/sempurna
Skor 15	Jika peserta didik menjawab dengan cukup sempurna
Skor 10	Jika peserta didik menjawab dengan kurang sempurna
Skor 5	Jika peserta didik menjawab dengan tidak sempurna
Skor 0	Jika peserta didik tidak menjawab

Penilaian:

$$\text{Nilai} = (\text{skor diperoleh}/\text{skor maksimum}) \times 100$$

VIII SUMBER PUSTAKA

1. Ed Sanders, Paul, Ron Wilkinson, *Service At Its Best Waiter-Waitress Training, A guide to becoming a successful Server*, New Jersey,2002
2. Prihastuti Ekawatiningsih.dkk, Restoran jilid 2 untuk Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Pembinaan Sekolah

Menengah Kejuruan, Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional, Jakarta,2008.

3. Sukresno, INR.Pendit, Petunjuk Praktek Pramusaji, PTGramedia Pustaka Utama, Jakarta,2004.
4. Instalasi Boga, Pusat Pengembangan Pemberdayaan Pendidik dan Tenaga Kependidikan Bisnis dan Pariwisata (PPPPTK Bispar), Pengantar Dasar Pelayanan Makan dan Minum, Depok,2010.
5. Darniaty, Dra. Modul Menyiapkan Peralatan Untuk LayananMakanan dan Minuman, PPPPTK Bisnis dan Pariwisata, Depok,2010.
6. Instalasi Boga, Pusat Pengembangan Pemberdayaan Pendidik dan Tenaga Kependidikan Bisnis dan Pariwisata (PPPPTK Bispar), TableDecoration, Depok, 2009.



Lampiran 4. Dokumentasi Wawancara Bersama Dosen Pengampu

Lampiran 5. Definisi Konseptual

UJI VALIDITAS INSTRUMEN

Judul Penelitian : Pengembangan *Flipbook* Materi *Table Set Up* Pada Mata Kuliah *Food & Beverage Service and Bar* Di Universitas Pendidikan Ganesha

Penulis : Kadek Wina Liantini

Pembimbing I : Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si.

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

A. Definisi Konseptual

Definisi konseptual adalah penjelasan suatu konsep secara jelas dan spesifik berdasarkan teori yang menjelaskan makna dan cakupan konsep dalam konteks tertentu. Definisi ini berfungsi untuk memberikan batasan yang tegas agar konsep yang dibahas dapat dipahami secara tepat dan konsisten. Adapun definisi konseptual sebagai berikut:

a) Media Pembelajaran

Media pembelajaran merupakan seperangkat alat atau sebagai wadah dalam menyampaikan pesan atau informasi yang dapat berupa materi dalam belajar sehingga dapat menumbuhkan minat seseorang untuk belajar untuk tercapainya tujuan dari adanya pembelajaran. Atau media pembelajaran adalah suatu alat atau suatu sarana dalam menyalurkan dan menyampaikan materi atau isi yang dapat merangsang pikiran dari audiens sehingga proses belajar mengajar dapat berjalan secara efektif dan tujuan dari pembelajaran dapat tercapai dengan sempurna (Zahwa & Syafi'i, 2022).

b) *Flipbook*

Menurut Simaremare & Thesalonika, (2022) Aplikasi *Kvisoft Flipbook Maker* adalah sebuah aplikasi yang mendukung sebagai media pembelajaran yang

membantu proses belajar mengajar. Aplikasi ini tidak hanya berfokus pada teks atau tulisan saja, tetapi juga dapat menyisipkan animasi bergerak, video, dan audio sehingga menciptakan media pembelajaran yang interaktif dan menarik. Dengan fitur-fitur tersebut, media pembelajaran yang dibuat menjadi tidak monoton dan lebih mampu menarik minat peserta didik dalam mengikuti Pelajaran. Menurut Cahyaningtyas & Ismiyanti, (2022) *Kvisoft flipbook maker* adalah aplikasi untuk membuat *e-book*, *e-modul*, *e-paper* dan *emagazine*. Tidak hanya berupa teks, *flipbook maker* dapat menyisipkan gambar, grafik, suara, link dan video pada lembar kerja. Secara umum, perangkat multimedia ini dapat memasukkan file berupa pdf, gambar, video dan animasi sehingga *flipbook* yang dibuat lebih menarik. Selain itu, *flipbook maker* memiliki desain template dan fitur seperti *background*, tombol kontrol, navigasi bar, *hyperlink* dan *backsound*.

Menurut Hafiz et al., (2024) *Flipbook* juga memiliki beberapa kelebihan di antaranya yaitu; dapat menyajikan materi pembelajaran dalam bentuk kata-kata, kalimat dan gambar, dapat dilengkapi dengan warna-warna sehingga lebih menarik perhatian peserta didik, pembuatannya mudah dan harganya murah, mudah diakses, dan dapat meningkatkan aktivitas belajar peserta didik. *Flipbook* digital memiliki kelebihan diantaranya dapat menyajikan materi pembelajaran dalam bentuk kata-kata, gambar, dilengkapi dengan warna-warna, fleksibel, efisien, memadukan audio, animasi (Purnamadewi & Wiyasa, 2022). Menurut Nurhayati & Handayani, (2020) kekurangan media ajar berbasis aplikasi *flipbook* hanya bisa diakses secara online, yang mana artinya peserta didik membutuhkan akses internet untuk menggunakan media.

Sejalan dengan itu, menurut Kosasih (2021) (dalam Ulandari et al., 2022) menyebutkan bahwa manfaat bahan ajar ialah sebagai berikut: “1) Mencerminkan suatu sudut pandang yang tangguh dan modern mengenai pengajaran, serta dapat mendemonstrasikan aplikasinya dalam bahan pengajaran disajikan seperti bahan ajar berbasis *flipbook*. 2) Menyajikan suatu sumber pokok masalah yang kaya, mudah dipahami serta bervariasi seperti pada bahan ajar *flipbook* ini, contohnya

menambahkan video, animasi dan gambargambar sesuai dengan minat dan kebutuhan peserta didik sebagai dasar dari programprogram kegiatan yang disarankan, keterampilan-keterampilan ekspresional diperoleh kondisi-kondisi kehidupan yang sebenarnya. 3) Menyediakan suatu sumber yang tersusun rapi dan bertahap mengenai keterampilan keterampilan ekspresional yang menggembangkan masalah pokok dalam komunikasi. 4) Menyajikan Bersama-sama dengan sumber bahan ajar dalam mendampingi metode-metode serta sarana-sarana pengajaran untuk dapat memotivasi peserta didik. 5) Menyajikan perasaan yang mendalam di awal yang perlu dan juga sebagai penunjang bagi Latihan-latihan serta tugas-tugas yang praktis. 6) Menyajikan bahan atau sarana sebagai evaluasi dan remedial yang sesuai dan tepat guna”.

Menurut Aprilia (dalam Ulandari et al., 2022) menyebutkan bahwa karakteristik bahan ajar *flipbook* ialah sebagai berikut: “1) Diperoleh rasa seperti benar-benar membuka buku (*flipping experience*). 2) Dapat dikombinasikan dengan file video. 3) Dapat dikombinasikan dengan file animasi. 4) Terdapat vasilitas pencarian. 5) Serta dapat pula dikombinasikan dengan gambar dan music”.

c) Materi *Table Set Up*

Materi *table set up* merupakan materi proses penataan meja makan yang dimana mencakup penyusunan peralatan makan, *glassware*, napkin, *table cloth* serta *centerpiece*. (Dwi & Rashid, 2023) *Table set up* merupakan sebuah peralatan yang rapi, bersih dan siap pakai yang terdiri dari *Butter & Bread (B&B)*, *chinaware*, *tea cup*, *coffe cup dan saucer*, *silverware (spoon, fork and knife)*, *glassware (gelas)*, *dan linen (moulton, table cloth and napkin)*, yang disusun diatas meja lengkap dan rapi untuk satu orang atau tergantung reservasi.

d) Adapun kriteria kelayakan *flipbook* menurut Prisila et al., (2021) sebagai berikut:

1. Kriteria *flipbook* dari segi isi

3. Materi dalam *flipbook* sesuai dengan kompetensi dasar dan tujuan pembelajaran.
 4. Materi disajikan lengkap, sistematis, dan mudah dipahami.
 5. Materi yang disampaikan benar, jelas, dan tidak menimbulkan multi tafsir.
 6. Kebenaran materi harus terjamin, jelas, dan mendukung proses pembelajaran.
 7. Penggunaan bahasa efektif, komunikatif, dan sesuai dengan karakteristik mahasiswa.
2. Kriteria *flipbook* dari segi media
 - 5) *Flipbook* mudah dioperasikan, dapat diakses kapan saja, dan tidak memerlukan perangkat khusus.
 - 6) Terdapat fitur interaktif seperti navigasi antar halaman, video, gambar, dan latihan soal.
 - 7) *Flipbook* dilengkapi dengan daftar isi, petunjuk penggunaan, dan fitur pendukung lain seperti glosarium dan rangkuman.
 - 8) Media sesuai dengan kebutuhan dan kemampuan mahasiswa dalam menggunakan teknologi.
 3. Kriteria *flipbook* dari segi desain pembelajaran
 - 6) Desain *flipbook* menarik, penggunaan warna harmonis, tata letak rapi, dan proporsional antara teks dan gambar.
 - 7) Jenis dan ukuran huruf mudah dibaca, tidak terlalu kecil atau besar, dan konsisten di seluruh halaman.
 - 8) Navigasi antar halaman jelas dan mudah dipahami, sehingga mahasiswa tidak kesulitan saat mengakses materi.
 - 9) Penggunaan gambar/ilustrasi mendukung pemahaman materi, resolusi gambar baik, dan tidak mengganggu teks.
 - 10) Tata letak, warna, dan elemen desain konsisten di seluruh *flipbook*, sehingga memberikan pengalaman belajar yang nyaman.

Lampiran 6. Uji Instrumen Kelayakan Isi Oleh Ahli Instrumen 1



PENGANTAR UJI VALIDITAS INSTRUMEN

Kepada Yth.
 Bapak/Ibu Validator Instrumen
 Di Tempat

Dengan Hormat,
 Saya yang bertanggung jawab dibawah ini:
 Nama Peneliti : Kadek Wina Liantini
 NIM : 2115011017
 Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga

Saat ini sedang menyusun penelitian skripsi yang berjudul: "Pengembangan *Flipbook* Materi *Table Set Up* Pada Mata Kuliah *Food & Beverage Service and Bar* Di Universitas Pendidikan Ganesha"

Sehubungan dengan pengembangan *Flipbook* materi *Table Set Up* pada mata kuliah *Food & Beverage Service and Bar* di Universitas Pendidikan Ganesha, melalui instrumen ini saya mohon Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian terhadap butir-butir instrumen yang telah disusun. Penilaian dari Bapak/Ibu akan peneliti gunakan untuk menentukan kelayakan instrumen dalam rangka pengambilan data.

Singaraja, 17 Juni 2025

Peneliti,

Kadek Wina Liantini

NIM. 2115011017

LEMBAR PENILAIAN AHLI INSTRUMEN VALIDASI AHLI ISI
FLIPBOOK TABLE SET UP PADA MATA KULIAH
FOOD & BEVERAGE SERVICE AND BAR

A. Identitas Ahli

Nama : Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd.
 NIP : 197309022002122001
 Identitas : Universitas Pendidikan Ganesha

B. Petunjuk pengisian:

- Jawaban dapat diberikan pada kolom yang telah disediakan dengan memberi tanda centang (✓).
- Rentang penilaian meliputi:
 - Relevan: jika butir instrumen dianggap layak
 - Tidak relevan: jika butir instrumen dianggap tidak layak
- Saran dan kesimpulan dapat dituliskan pada lembar yang telah disediakan.

C. Hasil Penilaian Ahli

No	Aspek Penilaian	Jawaban		Keterangan
		Relevan	Tidak Relevan	
1	Materi yang disajikan dalam media <i>flipbook</i> sesuai dengan RPS mata kuliah <i>Food & Beverage Service and Bar</i>	✓		
2	Materi yang disajikan sesuai tujuan pembelajaran	✓		
3	Materi <i>table set up</i> yang disajikan jelas	✓		

4	Materi yang disajikan runut sesuai dengan alur pembelajaran	✓		
5	Materi yang disajikan lengkap sesuai dengan alur pembelajaran	✓		
6	Bentuk evaluasi sesuai dengan capaian pembelajaran	✓		
7	Sistematika penulisan dalam <i>Flipbook</i> materi <i>table set up</i> telah sesuai	✓		
8	Materi yang disajikan dalam <i>flipbook</i> memiliki tata bahasa yang sesuai dengan kaidah (EYD)	✓		
9	Penggunaan kalimat dalam <i>flipbook</i> mudah dipahami	✓		
10	Terdapat sensasi <i>flipping experience</i> seperti buku sungguhan	✓		
11	Materi disajikan menarik sehingga meningkatkan pemahaman dalam materi <i>table set up</i>	✓		
12	<i>Flipbook</i> mudah di akses	✓		

SARAN

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

KESIMPULAN:

Instrumen ini dinyatakan:

- Layak digunakan tanpa revisi
 Layak digunakan dengan revisi
 Tidak layak

Singaraja, 17 Des 2025

Penilai,



Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd.

NIP. 197309022002122001

Lampiran 7. Uji Instrumen Kelayakan Isi Oleh Ahli Instrumen 2

PENGANTAR UJI VALIDITAS INSTRUMEN

Kepada Yth.

Bapak/Ibu Validator Instrumen

Di Tempat

Dengan Hormat,

Saya yang bertanggung jawab dibawah ini:

Nama Peneliti : Kadek Wina Liantini

NIM : 2115011017

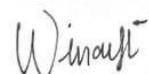
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga

Saat ini sedang menyusun penelitian skripsi yang berjudul: "Pengembangan *Flipbook* Materi *Table Set Up* Pada Mata Kuliah *Food & Beverage Service and Bar* Di Universitas Pendidikan Ganesha"

Sehubungan dengan pengembangan *Flipbook* materi *Table Set Up* pada mata kuliah *Food & Beverage Service and Bar* di Universitas Pendidikan Ganesha, melalui instrumen ini saya mohon Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian terhadap butir-butir instrumen yang telah disusun. Penilaian dari Bapak/Ibu akan peneliti gunakan untuk menentukan kelayakan instrumen dalam rangka pengambilan data.

Singaraja, 18 Juni 2025

Peneliti,



Kadek Wina Liantini

NIM. 2115011017

LEMBAR PENILAIAN AHLI INSTRUMEN VALIDASI AHLI ISI

FLIPBOOK TABLE SET UP PADA MATA KULIAH

FOOD & BEVERAGE SERVICE AND BAR

A. Identitas Ahli

Nama : Dr. Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd.

NIP : 197104212002122001

Identitas : Universitas Pendidikan Ganesha

B. Petunjuk pengisian:

- Jawaban dapat diberikan pada kolom yang telah disediakan dengan memberi tanda centang (✓).
- Rentang penilaian meliputi:
Relevan: jika butir instrumen dianggap layak
Tidak relevan: jika butir instrumen dianggap tidak layak
- Saran dan kesimpulan dapat dituliskan pada lembar yang telah disediakan.

C. Hasil Penilaian Ahli

No	Aspek Penilaian	Jawaban		Keterangan
		Relevan	Tidak Relevan	
1	Materi yang disajikan dalam media <i>flipbook</i> sesuai dengan RPS mata kuliah <i>Food & Beverage Service and Bar</i>	✓		
2	Materi yang disajikan sesuai tujuan pembelajaran	✓		
3	Materi <i>table set up</i> yang disajikan jelas	✓		

4	Materi yang disajikan runut sesuai dengan alur pembelajaran	✓		
5	Materi yang disajikan lengkap sesuai dengan alur pembelajaran	✓		
6	Bentuk evaluasi sesuai dengan capaian pembelajaran	✓		
7	Sistematika penulisan dalam <i>Flipbook</i> materi <i>table set up</i> telah sesuai	✓		
8	Materi yang disajikan dalam <i>flipbook</i> memiliki tata bahasa yang sesuai dengan kaidah (EYD)	✓		
9	Penggunaan kalimat dalam <i>flipbook</i> mudah dipahami	✓		
10	Terdapat sensasi <i>flipping experience</i> seperti buku sungguhan	✓		
11	Materi disajikan menarik sehingga meningkatkan pemahaman dalam materi <i>table set up</i>	✓		
12	<i>Flipbook</i> mudah di akses	✓		

SARAN

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

KESIMPULAN:

Instrumen ini dinyatakan:

- Layak digunakan tanpa revisi
 Layak digunakan dengan revisi
 Tidak layak

Singaraja, 18 Jun 2025

Penilai,



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

NIP. 197104212002122001

Lampiran 8. Uji Instrumen Kelayakan Media Oleh Ahli Instrumen 1

LEMBAR PENILAIAN AHLI INSTRUMEN VALIDASI AHLI MEDIA FLIPBOOK TABLE SET UP PADA MATA KULIAH

FOOD & BEVERAGE SERVICE AND BAR

A. Identitas Ahli

Nama : Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd.

NIP : 197309022002122001

Identitas : Universitas Pendidikan Ganesha

B. Petunjuk pengisian:

- Jawaban dapat diberikan pada kolom yang telah disediakan dengan memberi tanda centang (✓).
- Rentang penilaian meliputi:
Relevan: jika butir instrumen dianggap layak
Tidak relevan: jika butir instrumen dianggap tidak layak
- Saran dan kesimpulan dapat dituliskan pada lembar yang telah disediakan.

C. Hasil Penilaian Ahli

No	Aspek Penilaian	Jawaban		Keterangan
		Relevan	Tidak Relevan	
1	Penyajian materi dalam media <i>flipbook</i> sesuai dengan capaian pembelajaran	✓		
2	Keserasian tampilan <i>background</i> dengan materi <i>table set up</i>	✓		
3	Penggunaan bahasa sesuai dengan kaidah (EYD)	✓		

4	Penyusunan tata letak <i>flipbook</i> proporsional	✓		
5	Paduan warna yang digunakan menarik sehingga meningkatkan motivasi belajar mahasiswa	✓		
6	<i>Background flipbook</i> memiliki kombinasi warna yang tepat	✓		
7	Gambar yang digunakan sesuai dengan tema	✓		
8	Kemudahan navigasi dalam penggunaan <i>flipbook</i>	✓		
9	Terdapat sensasi <i>flipping experience</i> seperti buku sungguhan	✓		
10	Media <i>flipbook</i> membantu pembelajaran berjalan dengan lebih praktis dan tidak memakan banyak waktu.	✓		
11	Media <i>flipbook</i> dapat dibaca dan dipakai berulang kali	✓		

SARAN

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

KESIMPULAN:

Instrumen ini dinyatakan:

- Layak digunakan tanpa revisi
 Layak digunakan dengan revisi
 Tidak layak

Singaraja, 17 Juni 2025

Penilai,



Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekyani, S.Pd., M.Pd.

NIP. 197309022002122001

Lampiran 9. Uji Instrumen Kelayakan Media Oleh Ahli Instrumen 2

LEMBAR PENILAIAN AHLI INSTRUMEN VALIDASI AHLI MEDIA FLIPBOOK TABLE SET UP PADA MATA KULIAH

FOOD & BEVERAGE SERVICE AND BAR

A. Identitas Ahli

Nama : Dr. Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd.

NIP : 197104212002122001

Identitas : Universitas Pendidikan Ganesha

B. Petunjuk pengisian:

- Jawaban dapat diberikan pada kolom yang telah disediakan dengan memberi tanda centang (✓).
- Rentang penilaian meliputi:
 - Relevan: jika butir instrumen dianggap layak
 - Tidak relevan: jika butir instrumen dianggap tidak layak
- Saran dan kesimpulan dapat dituliskan pada lembar yang telah disediakan.

C. Hasil Penilaian Ahli

No	Aspek Penilaian	Jawaban		Keterangan
		Relevan	Tidak Relevan	
1	Penyajian materi dalam media <i>flipbook</i> sesuai dengan capaian pembelajaran	✓		
2	Keserasian tampilan <i>background</i> dengan materi <i>table set up</i>	✓		
3	Penggunaan bahasa sesuai dengan kaidah (EYD)	✓		

4	Penyusunan tata letak <i>flipbook</i> proporsional	✓		
5	Paduan warna yang digunakan menarik sehingga meningkatkan motivasi belajar mahasiswa	✓		
6	<i>Background flipbook</i> memiliki kombinasi warna yang tepat	✓		
7	Gambar yang digunakan sesuai dengan tema	✓		
8	Kemudahan navigasi dalam penggunaan <i>flipbook</i>	✓		
9	Terdapat sensasi <i>flipping experience</i> seperti buku sungguhan	✓		
10	Media <i>flipbook</i> membantu pembelajaran berjalan dengan lebih praktis dan tidak memakan banyak waktu.	✓		
11	Media <i>flipbook</i> dapat dibaca dan dipakai berulang kali	✓		

SARAN

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

KESIMPULAN:

Instrumen ini dinyatakan:

- Layak digunakan tanpa revisi
 Layak digunakan dengan revisi
 Tidak layak

Singaraja, 18 Januari 2025

Penilai,



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

NIP. 197104212002122001

Lampiran 10. Uji Instrumen Kelayakan Desain Oleh Ahli Instrumen 1

**LEMBAR PENILAIAN AHLI INSTRUMEN VALIDASI AHLI DESAIN
PEMBELAJARAN *FLIPBOOK TABLE SET UP* PADA MATA KULIAH
*FOOD & BEVERAGE SERVICE AND BAR***

A. Identitas Ahli

Nama : Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd.

NIP : 197309022002122001

Identitas : Universitas Pendidikan Ganesha

B. Petunjuk pengisian:

- Jawaban dapat diberikan pada kolom yang telah disediakan dengan memberi tanda centang (✓).
- Rentang penilaian meliputi:
 - Relevan: jika butir instrumen dianggap layak
 - Tidak relevan: jika butir instrumen dianggap tidak layak
- Saran dan kesimpulan dapat dituliskan pada lembar yang telah disediakan.

C. Hasil Penilaian Ahli

No	Aspek Penilaian	Jawaban		Keterangan
		Relevan	Tidak Relevan	
1	Video yang ditampilkan dalam <i>flipbook</i> jelas dilihat oleh pengguna	✓		
2	Musik latar yang digunakan mampu mendukung suasana belajar	✓		
3	Media <i>flipbook</i> mampu mempermudah kegiatan belajar mengajar materi <i>table set up</i>	✓		

4	Media <i>flipbook</i> memberi variasi pembelajaran di program studi PKK, Konsetrasi Pariwisata dan PVSK	✓		
5	Media <i>flipbook</i> dalam pembelajaran <i>table set up</i> memberikan fleksibilitas, sehingga mahasiswa dapat mempelajari materi secara mandiri.	✓		
6	Media <i>flipbook</i> ini mudah digunakan tanpa perlu instal aplikasi tambahan	✓		
7	Ukuran huruf dalam <i>flipbook table set up</i> terbaca dengan jelas	✓		
8	Contoh gambar terlihat jelas untuk mendukung materi ajar	✓		
9	Visual dalam video terlihat jelas untuk mendukung materi ajar	✓		
10	Audio dalam video terdengar jelas untuk mendukung materi ajar	✓		
11	Tampilan desain <i>flipbook table set up</i> menarik	✓		

SARAN

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

KESIMPULAN:

Instrumen ini dinyatakan:

- Layak digunakan tanpa revisi
 Layak digunakan dengan revisi
 Tidak layak

Singaraja, 17 ~~Des~~ 2025

Penilai,



Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd.

NIP. 197309022002122001

Lampiran 11. Uji Instrumen Kelayakan Desain Oleh Ahli Instrumen 2

LEMBAR PENILAIAN AHLI INSTRUMEN VALIDASI AHLI DESAIN PEMBELAJARAN *FLIPBOOK TABLE SET UP* PADA MATA KULIAH

FOOD & BEVERAGE SERVICE AND BAR

A. Identitas Ahli

Nama : Dr. Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd.

NIP : 197104212002122001

Identitas : Universitas Pendidikan Ganesha

B. Petunjuk pengisian:

- Jawaban dapat diberikan pada kolom yang telah disediakan dengan memberi tanda centang (✓).
- Rentang penilaian meliputi:
 - Relevan: jika butir instrumen dianggap layak
 - Tidak relevan: jika butir instrumen dianggap tidak layak
- Saran dan kesimpulan dapat dituliskan pada lembar yang telah disediakan.

C. Hasil Penilaian Ahli

No	Aspek Penilaian	Jawaban		Keterangan
		Relevan	Tidak Relevan	
1	Video yang ditampilkan dalam <i>flipbook</i> jelas dilihat oleh pengguna	✓		
2	Musik latar yang digunakan mampu mendukung suasana belajar	✓		
3	Media <i>flipbook</i> mampu mempermudah kegiatan belajar mengajar materi <i>table set up</i>	✓		

4	Media <i>flipbook</i> memberi variasi pembelajaran di program studi PKK, Konsetrasi Pariwisata dan PVSK	✓		
5	Media <i>flipbook</i> dalam pembelajaran <i>table set up</i> memberikan fleksibilitas, sehingga mahasiswa dapat mempelajari materi secara mandiri.	✓		
6	Media <i>flipbook</i> ini mudah digunakan tanpa perlu instal aplikasi tambahan	✓		
7	Ukuran huruf dalam <i>flipbook table set up</i> terbaca dengan jelas	✓		
8	Contoh gambar terlihat jelas untuk mendukung materi ajar	✓		
9	Visual dalam video terlihat jelas untuk mendukung materi ajar	✓		
10	Audio dalam video terdengar jelas untuk mendukung materi ajar	✓		
11	Tampilan desain <i>flipbook table set up</i> menarik	✓		

SARAN

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

KESIMPULAN:

Instrumen ini dinyatakan:

- Layak digunakan tanpa revisi
 Layak digunakan dengan revisi
 Tidak layak

Singaraja, 18 Jun 2025

Penilai,



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

NIP. 197104212002122001

Lampiran 12. Hasil Uji Instrumen Kelayakan *Flipbook* Materi *Table Set Up* Oleh Ahli Isi 1

PENGANTAR INSTRUMEN PENILAIAN AHLI ISI/MATERI

Kepada Yth.

Bapak/Ibu Ahli

Di Tempat

Dengan Hormat,

Saya yang bertanggung jawab dibawah ini:

Nama Peneliti : Kadek Wina Liantini

NIM : 2115011017

Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga

Saat ini sedang menyusun penelitian skripsi yang berjudul: "Pengembangan *Flipbook* Materi *Table Set Up* Pada Mata Kuliah *Food & Beverage Service and Bar* Di Universitas Pendidikan Ganesha"

Sehubungan dengan pengembangan *Flipbook* materi *Table Set Up* pada mata kuliah *Food & Beverage Service and Bar* di Universitas Pendidikan Ganesha, peneliti bermaksud untuk melakukan validasi terhadap media pembelajaran yang telah dikembangkan. Oleh karena itu, peneliti memohon kesediaan Ibu untuk memberikan penilaian terhadap produk yang telah disusun. Penilaian yang diberikan oleh Ibu akan digunakan sebagai validasi serta sebagai masukan guna memperbaiki dan meningkatkan kualitas produk ini, sehingga dapat diketahui kelayakan media *flipbook* pembelajaran tersebut untuk digunakan.

Singaraja, 01 Agustus 2025

Peneliti,


Kadek Wina Liantini

NIM. 2115011017

LEMBAR PENILAIAN INSTRUMEN KELAYAKAN ISI/MATERI

FLIPBOOK TABLE SET UP PADA MATA KULIAH

FOOD & BEVERAGE SERVICE AND BAR

A. Identitas Ahli

Nama : Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd.

NIP : 197309022002122001

Identitas : Universitas Pendidikan Ganesha

B. Petunjuk pengisian:

- Mohon dibaca dengan cermat dan teliti setiap butir pernyataan, kemudian beri tanda centang (✓) pada kolom yang telah disediakan sesuai dengan pendapat Bapak/Ibu.
- Keterangan skor untuk menjawab dalam lembar instrumen ini adalah sebagai berikut yaitu:

Jawaban	Keterangan	Skor
SL	Sangat Layak	5
L	Layak	4
KL	Kurang Layak	3
TL	Tidak Layak	2
STL	Sangat Tidak Layak	1

- Saran dan Kesimpulan bisa dituliskan pada kolom yang telah disediakan.

C. Hasil Penilaian Ahli

No	Pernyataan	Skor					Keterangan
		5	4	3	2	1	
1	Materi yang disajikan dalam media <i>flipbook</i> sesuai dengan RPS mata kuliah <i>Food & Beverage Service and Bar</i>	✓					
2	Materi yang disajikan sesuai tujuan pembelajaran	✓					

3	Materi <i>table set up</i> yang disajikan jelas	✓				
4	Materi yang disajikan runut sesuai dengan alur pembelajaran	✓				
5	Materi yang disajikan lengkap sesuai dengan alur pembelajaran	✓				
6	Bentuk evaluasi sesuai dengan capaian pembelajaran	✓				
7	Sistematika penulisan dalam <i>Flipbook</i> materi <i>table set up</i> telah sesuai	✓				
8	Materi yang disajikan dalam <i>flipbook</i> memiliki tata bahasa yang sesuai dengan kaidah (EYD)	✓				
9	Penggunaan kalimat dalam <i>flipbook</i> mudah dipahami	✓				
10	Terdapat sensasi <i>flipping experience</i> seperti buku sungguhan	✓				
11	Materi disajikan menarik sehingga meningkatkan pemahaman dalam materi <i>table set up</i>	✓				
12	<i>Flipbook</i> mudah di akses	✓				
Perolehan skor		55				

SARAN

Pertanyaan tidak bahasa
Gunakan sumber yang relevan dan upaya
5 di terakhir

KESIMPULAN:

Media pembelajaran flipbook ini dinyatakan:

- Layak untuk digunakan tanpa revisi
- Layak untuk digunakan dengan revisi sesuai saran
- Tidak layak digunakan

Singaraja, 2 - 8 - 2025

Penilai,



Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd.

NIP. 197309022002122001

Lampiran 13. Hasil Uji Instrumen Kelayakan *Flipbook* Materi *Table Set Up* Oleh Ahli Isi 2



PENGANTAR INSTRUMEN PENILAIAN AHLI ISI/MATERI

Kepada Yth.

Bapak/Ibu Ahli

Di Tempat

Dengan Hormat,

Saya yang bertanggung jawab dibawah ini:

Nama Peneliti : Kadek Wina Liantini

NIM : 2115011017

Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga

Saat ini sedang menyusun penelitian skripsi yang berjudul: "Pengembangan *Flipbook* Materi *Table Set Up* Pada Mata Kuliah *Food & Beverage Service and Bar* Di Universitas Pendidikan Ganesha"

Sehubungan dengan pengembangan *Flipbook* materi *Table Set Up* pada mata kuliah *Food & Beverage Service and Bar* di Universitas Pendidikan Ganesha, peneliti bermaksud untuk melakukan validasi terhadap media pembelajaran yang telah dikembangkan. Oleh karena itu, peneliti memohon kesedian Ibu untuk memberikan penilaian terhadap produk yang telah disusun. Penilaian yang diberikan oleh Ibu akan digunakan sebagai validasi serta sebagai masukan guna memperbaiki dan meningkatkan kualitas produk ini, sehingga dapat diketahui kelayakan media *flipbook* pembelajaran tersebut untuk digunakan.

Singaraja, 28 Agustus 2025

Peneliti,



Kadek Wina Liantini

NIM. 2115011017

LEMBAR PENILAIAN INSTRUMEN KELAYAKAN ISI/MATERI

FLIPBOOK TABLE SET UP PADA MATA KULIAH

FOOD & BEVERAGE SERVICE AND BAR

A. Identitas Ahli

Nama : Dr. Ni Made Suriani, S.Pd., M.Par.

NIP : 197212072002122003

Identitas : Universitas Pendidikan Ganesha

B. Petunjuk pengisian:

- Mohon dibaca dengan cermat dan teliti setiap butir pernyataan, kemudian beri tanda centang (✓) pada kolom yang telah disediakan sesuai dengan pendapat Bapak/Ibu.
- Keterangan skor untuk menjawab dalam lembar instrumen ini adalah sebagai berikut yaitu:

Jawaban	Keterangan	Skor
SL	Sangat Layak	5
L	Layak	4
KL	Kurang Layak	3
TL	Tidak Layak	2
STL	Sangat Tidak Layak	1

- Saran dan Kesimpulan bisa dituliskan pada kolom yang telah disediakan.

C. Hasil Penilaian Ahli

No	Pernyataan	Skor					Keterangan
		5	4	3	2	1	
1	Materi yang disajikan dalam media <i>flipbook</i> sesuai dengan RPS mata kuliah <i>Food & Beverage Service and Bar</i>	✓					
2	Materi yang disajikan sesuai tujuan pembelajaran	✓					

3	Materi <i>table set up</i> yang disajikan jelas	✓					
4	Materi yang disajikan runut sesuai dengan alur pembelajaran	✓					
5	Materi yang disajikan lengkap sesuai dengan alur pembelajaran	✓					
6	Bentuk evaluasi sesuai dengan capaian pembelajaran	✓					
7	Sistematika penulisan dalam <i>Flipbook</i> materi <i>table set up</i> telah sesuai	✓					
8	Materi yang disajikan dalam <i>flipbook</i> memiliki tata bahasa yang sesuai dengan kaidah (EYD)	✓					
9	Penggunaan kalimat dalam <i>flipbook</i> mudah dipahami	✓					
10	Terdapat sensasi <i>flipping experience</i> seperti buku sungguhan	✓					
11	Materi disajikan menarik sehingga meningkatkan pemahaman dalam materi <i>table set up</i>		✓				
12	<i>Flipbook</i> mudah di akses		✓				
Perolehan skor		58					

SARAN

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

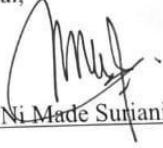
KESIMPULAN:

Media pembelajaran flipbook ini dinyatakan:

- Layak untuk digunakan tanpa revisi
 Layak untuk digunakan dengan revisi sesuai saran
 Tidak layak digunakan

Singaraja, 8 Agustus 2025

Penilai,



Dr. Ni Made Sunjani, S.Pd., M.Par.

NIP. 197212072002122003

Lampiran 14. Hasil Uji Instrumen Kelayakan Flipbook Materi Table Set Up Oleh Ahli Media 1

PENGANTAR INSTRUMEN PENILAIAN AHLI MEDIA DAN DESAIN PEMBELAJARAN

Kepada Yth.

Bapak/Ibu Ahli

Di Tempat

Dengan Hormat,

Saya yang bertanggung jawab dibawah ini:

Nama Peneliti : Kadek Wina Liantini

NIM : 2115011017

Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga

Saat ini sedang menyusun penelitian skripsi yang berjudul: "Pengembangan *Flipbook* Materi *Table Set Up* Pada Mata Kuliah *Food & Beverage Service and Bar* Di Universitas Pendidikan Ganesha"

Sehubungan dengan pengembangan *Flipbook* materi *Table Set Up* pada mata kuliah *Food & Beverage Service and Bar* di Universitas Pendidikan Ganesha, peneliti bermaksud untuk melakukan validasi terhadap media pembelajaran yang telah dikembangkan. Oleh karena itu, peneliti memohon kesediaan Ibu untuk memberikan penilaian terhadap produk yang telah disusun. Penilaian yang diberikan oleh Ibu akan digunakan sebagai validasi serta sebagai masukan guna memperbaiki dan meningkatkan kualitas produk ini, sehingga dapat diketahui kelayakan media *flipbook* pembelajaran tersebut untuk digunakan.

Link *Flipbook*: <https://online.flipbuilder.com/cxial/jvfr/>

Singaraja, 16 Juli 2025

Peneliti,



Kadek Wina Liantini

NIM. 2115011017

**LEMBAR PENILAIAN INSTRUMEN KELAYAKAN MEDIA
PEMBELAJARAN *FLIPBOOK TABLE SET UP* PADA MATA KULIAH
*FOOD & BEVERAGE SERVICE AND BAR***

A. Identitas Ahli

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

NIP : 197403162006042001

Identitas : Universitas Pendidikan Ganesha

B. Petunjuk pengisian:

- Mohon dibaca dengan cermat dan teliti setiap butir pernyataan, kemudian beri tanda centang (✓) pada kolom yang telah disediakan sesuai dengan pendapat Bapak/Ibu.
- Keterangan skor untuk menjawab dalam lembar instrumen ini adalah sebagai berikut yaitu:

Jawaban	Keterangan	Skor
SL	Sangat Layak	5
L	Layak	4
KL	Kurang Layak	3
TL	Tidak Layak	2
STL	Sangat Tidak Layak	1

- Saran dan Kesimpulan bisa dituliskan pada kolom yang telah disediakan.

C. Hasil Penilaian Ahli

No	Pernyataan	Skor					Keterangan
		5	4	3	2	1	
1	Penyajian materi dalam media <i>flipbook</i> sesuai dengan capaian pembelajaran	✓					
2	Keserasian tampilan <i>background</i> dengan materi <i>table set up</i>	✓					
3	Penggunaan bahasa sesuai dengan kaidah (EYD)		✓				

4	Penyusunan tata letak <i>flipbook</i> proporsional	√				
5	Paduan warna yang digunakan menarik sehingga meningkatkan motivasi belajar mahasiswa	√				
6	<i>Background flipbook</i> memiliki kombinasi warna yang tepat	√				
7	Gambar yang digunakan sesuai dengan tema	√				
8	Kemudahan navigasi dalam penggunaan <i>flipbook</i>	√				
9	Terdapat sensasi <i>flipping experience</i> seperti buku sungguhan	√				
10	Media <i>flipbook</i> membantu pembelajaran berjalan dengan lebih praktis dan tidak memakan banyak waktu.	√				
11	Media <i>flipbook</i> dapat dibaca dan dipakai berulang kali	√				
Perolehan skor		55				

SARAN

1. Judul pada cover tertutup gambar, sehingga tidak terlihat utuh
2. Apa arti angka 1 dan 3 pada daftar isi?
3. Perhatikan penulisan penomeran, agar nemudahkan untuk membaca

KESIMPULAN:

Media pembelajaran flipbook ini dinyatakan:

- Layak untuk digunakan tanpa revisi
- Layak untuk digunakan dengan revisi sesuai saran
- Tidak layak digunakan

Singaraja, 1 Agustus 2025

Penilai,



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

NIP. 197403162006042001

Lampiran 15. Hasil Uji Instrumen Kelayakan *Flipbook* Materi *Table Set Up* Oleh Ahli Media 2

PENGANTAR INSTRUMEN PENILAIAN AHLI MEDIA DAN DESAIN PEMBELAJARAN

Kepada Yth.

Bapak/Ibu Ahli

Di Tempat

Dengan Hormat,

Saya yang bertanggung jawab dibawah ini:

Nama Peneliti : Kadek Wina Liantini

NIM : 2115011017

Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga

Saat ini sedang menyusun penelitian skripsi yang berjudul: "Pengembangan *Flipbook* Materi *Table Set Up* Pada Mata Kuliah *Food & Beverage Service and Bar* Di Universitas Pendidikan Ganesha"

Sehubungan dengan pengembangan *Flipbook* materi *Table Set Up* pada mata kuliah *Food & Beverage Service and Bar* di Universitas Pendidikan Ganesha, peneliti bermaksud untuk melakukan validasi terhadap media pembelajaran yang telah dikembangkan. Oleh karena itu, peneliti memohon kesediaan Ibu untuk memberikan penilaian terhadap produk yang telah disusun. Penilaian yang diberikan oleh Ibu akan digunakan sebagai validasi serta sebagai masukan guna memperbaiki dan meningkatkan kualitas produk ini, sehingga dapat diketahui kelayakan media flipbook pembelajaran tersebut untuk digunakan.

Singaraja, 31 Agu.....2025

Peneliti,



Kadek Wina Liantini

NIM. 2115011017

**LEMBAR PENILAIAN INSTRUMEN KELAYAKAN MEDIA
PEMBELAJARAN *FLIPBOOK TABLE SET UP* PADA MATA KULIAH
*FOOD & BEVERAGE SERVICE AND BAR***

A. Identitas Ahli

Nama : Made Riki Ponga Kusyanda, S.Tr.Par., M.Par.

NIP : 199410262020121015

Identitas : Universitas Pendidikan Ganesha

B. Petunjuk pengisian:

- Mohon dibaca dengan cermat dan teliti setiap butir pernyataan, kemudian beri tanda centang (✓) pada kolom yang telah disediakan sesuai dengan pendapat Bapak/Ibu.
- Keterangan skor untuk menjawab dalam lembar instrumen ini adalah sebagai berikut yaitu:

Jawaban	Keterangan					Skor
SL	Sangat Layak					5
L	Layak					4
KL	Kurang Layak					3
TL	Tidak Layak					2
STL	Sangat Tidak Layak					1

- Saran dan Kesimpulan bisa dituliskan pada kolom yang telah disediakan.

C. Hasil Penilaian Ahli

No	Pernyataan	Skor					Keterangan
		5	4	3	2	1	
1	Penyajian materi dalam media <i>flipbook</i> sesuai dengan capaian pembelajaran	✓					
2	Keserasian tampilan <i>background</i> dengan materi <i>table set up</i>	✓					
3	Penggunaan bahasa sesuai dengan kaidah (EYD)	✓					

4	Penyusunan tata letak <i>flipbook</i> proporsional	✓					
5	Paduan warna yang digunakan menarik sehingga meningkatkan motivasi belajar mahasiswa	✓					
6	<i>Background flipbook</i> memiliki kombinasi warna yang tepat	✓					
7	Gambar yang digunakan sesuai dengan tema	✓					
8	Kemudahan navigasi dalam penggunaan <i>flipbook</i>	✓					
9	Terdapat sensasi <i>flipping experience</i> seperti buku sungguhan	✓					
10	Media <i>flipbook</i> membantu pembelajaran berjalan dengan lebih praktis dan tidak memakan banyak waktu.	✓					
11	Media <i>flipbook</i> dapat dibaca dan dipakai berulang kali	✓					
Perolehan skor							

SARAN

Media pembelajaran flipbook sudah layak secara
desain konten & visual dapat menyerap minat
pembaca mahasiswa

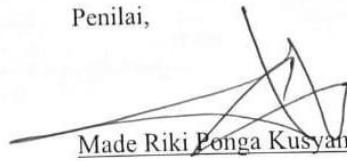
KESIMPULAN:

Media pembelajaran flipbook ini dinyatakan:

- Layak untuk digunakan tanpa revisi
 Layak untuk digunakan dengan revisi sesuai saran
 Tidak layak digunakan

Singaraja, 31 Juli 2025

Penilai,



Made Riki Ponga Kusyanda, S.Tr.Par., M.Par.

NIP. 1994102620121015

Lampiran 16. Hasil Uji Instrumen Kelayakan *Flipbook* Materi *Table Set Up* Oleh Ahli Desain 1

**LEMBAR PENILAIAN INSTRUMEN KELAYAKAN DESAIN
PEMBELAJARAN *FLIPBOOK TABLE SET UP* PADA MATA KULIAH
*FOOD & BEVERAGE SERVICE AND BAR***

A. Identitas Ahli

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

NIP : 197403162006042001

Identitas : Universitas Pendidikan Ganesha

B. Petunjuk pengisian:

- Mohon dibaca dengan cermat dan teliti setiap butir pernyataan, kemudian beri tanda centang (✓) pada kolom yang telah disediakan sesuai dengan pendapat Bapak/Ibu.
- Keterangan skor untuk menjawab dalam lembar instrumen ini adalah sebagai berikut yaitu:

Jawaban	Keterangan	Skor
SL	Sangat Layak	5
L	Layak	4
KL	Kurang Layak	3
TL	Tidak Layak	2
STL	Sangat Tidak Layak	1

- Saran dan Kesimpulan bisa dituliskan pada kolom yang telah disediakan.

C. Hasil Penilaian Ahli

No	Pernyataan	Skor					Keterangan
		5	4	3	2	1	
1	Video yang ditampilkan dalam <i>flipbook</i> jelas dilihat oleh pengguna	✓					
2	Musik latar yang digunakan mampu mendukung suasana belajar		✓				
3	Media <i>flipbook</i> mampu mempermudah kegiatan belajar mengajar materi <i>table set up</i>	✓					

4	Media <i>flipbook</i> memberi variasi pembelajaran di program studi PKK, Konsetrasi Pariwisata dan PVSK	√					
5	Media <i>flipbook</i> dalam pembelajaran <i>table set up</i> memberikan fleksibilitas, sehingga mahasiswa dapat mempelajari materi secara mandiri.	√					
6	Media <i>flipbook</i> ini mudah digunakan tanpa perlu instal aplikasi tambahan	√					
7	Ukuran huruf dalam <i>flipbook table set up</i> terbaca dengan jelas		√				
8	Contoh gambar terlihat jelas untuk mendukung materi ajar		√				
9	Visual dalam video terlihat jelas untuk mendukung materi ajar	√					
10	Audio dalam video terdengar jelas untuk mendukung materi ajar	√					
11	Tampilan desain <i>flipbook table set up</i> menarik		√				
Perolehan skor		51					

SARAN

1. Ukuran huruf agar disamakan, karena ada beberapa yang kecil ukurannya, sehingga agak sulit untuk dibaca.

KESIMPULAN:

Media pembelajaran flipbook ini dinyatakan:

- Layak untuk digunakan tanpa revisi
- Layak untuk digunakan dengan revisi sesuai saran
- Tidak layak digunakan

Singaraja, 1 Agustus 2025

Penilai,



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

NIP. 197403162006042001

Lampiran 17. Hasil Uji Instrumen Kelayakan *Flipbook* Materi *Table Set Up* Oleh Ahli Desain 2

**LEMBAR PENILAIAN INSTRUMEN KELAYAKAN DESAIN
PEMBELAJARAN *FLIPBOOK TABLE SET UP* PADA MATA KULIAH
*FOOD & BEVERAGE SERVICE AND BAR***

A. Identitas Ahli

Nama : Made Riki Ponga Kusyanda, S.Tr.Par., M.Par.

NIP : 199410262020121015

Identitas : Universitas Pendidikan Ganesha

B. Petunjuk pengisian:

- Mohon dibaca dengan cermat dan teliti setiap butir pernyataan, kemudian beri tanda centang (✓) pada kolom yang telah disediakan sesuai dengan pendapat Bapak/Ibu.
- Keterangan skor untuk menjawab dalam lembar instrumen ini adalah sebagai berikut yaitu:

Jawaban	Keterangan	Skor
SL	Sangat Layak	5
L	Layak	4
KL	Kurang Layak	3
TL	Tidak Layak	2
STL	Sangat Tidak Layak	1

- Saran dan Kesimpulan bisa dituliskan pada kolom yang telah disediakan.

C. Hasil Penilaian Ahli

No	Pernyataan	Skor					Keterangan
		5	4	3	2	1	
1	Video yang ditampilkan dalam <i>flipbook</i> jelas dilihat oleh pengguna	✓					
2	Musik latar yang digunakan mampu mendukung suasana belajar	✓					
3	Media <i>flipbook</i> mampu mempermudah kegiatan belajar mengajar materi <i>table set up</i>	✓					

4	Media <i>flipbook</i> memberi variasi pembelajaran di program studi PKK, Konsetrasi Pariwisata dan PVSK	<input checked="" type="checkbox"/>					
5	Media <i>flipbook</i> dalam pembelajaran <i>table set up</i> memberikan fleksibilitas, sehingga mahasiswa dapat mempelajari materi secara mandiri.	<input checked="" type="checkbox"/>					
6	Media <i>flipbook</i> ini mudah digunakan tanpa perlu instal aplikasi tambahan	<input checked="" type="checkbox"/>					
7	Ukuran huruf dalam <i>flipbook table set up</i> terbaca dengan jelas	<input checked="" type="checkbox"/>					
8	Contoh gambar terlihat jelas untuk mendukung materi ajar	<input checked="" type="checkbox"/>					
9	Visual dalam video terlihat jelas untuk mendukung materi ajar	<input checked="" type="checkbox"/>					
10	Audio dalam video terdengar jelas untuk mendukung materi ajar	<input checked="" type="checkbox"/>					
11	Tampilan desain <i>flipbook table set up</i> menarik	<input checked="" type="checkbox"/>					
Perolehan skor							

SARAN

Media pembelajaran yang dibuat sudah layak
digunakan. Sangat layak digunakan sebaiknya
media pembelajaran ini di kelas.

KESIMPULAN:

Media pembelajaran flipbook ini dinyatakan:

- Layak untuk digunakan tanpa revisi
- Layak untuk digunakan dengan revisi sesuai saran
- Tidak layak digunakan

Singaraja, 31 Juli 2025

Penilai,

Made Riki Ponga Kusyanda, S.Tr.Par., M.Par.

NIP. 199410262020121015

Lampiran 18. Instrumen Respon Mahasiswa

LEMBAR PENILAIAN INSTRUMEN RESPON MAHASISWA

FLIPBOOK TABLE SET UP PADA MATA KULIAH

FOOD & BEVERAGE SERVICE AND BAR

A. Petunjuk pengisian:

- Mohon dibaca dengan cermat dan teliti setiap butir pernyataan, kemudian beri tanda centang (✓) pada kolom yang telah disediakan sesuai dengan pendapat Bapak/Ibu.
- Keterangan skor untuk menjawab dalam lembar instrumen ini adalah sebagai berikut yaitu:

Jawaban	Keterangan	Skor
SL	Sangat Layak	5
L	Layak	4
KL	Kurang Layak	3
TL	Tidak Layak	2
STL	Sangat Tidak Layak	1

- Saran dan Kesimpulan bisa dituliskan pada kolom yang telah disediakan.

B. Hasil Penilaian Ahli

No	Pernyataan	Skor				
		5	4	3	2	1
1	Media <i>flipbook table set up</i> mampu meningkatkan pemahaman dalam mempelajari materi					
2	Media <i>flipbook</i> materi <i>table set up</i> memberikan pengalaman belajar yang menyenangkan					

3	Media <i>flipbook</i> materi <i>table set up</i> membangkitkan kreativitas mahasiswa dalam belajar				
4	Minat dan motivasi belajar mahasiswa meningkat setelah menggunakan <i>flipbook</i> materi <i>table set up</i> dalam pembelajaran				
5	Hal abstrak yang terlintas saat belajar dapat terbantu dengan adanya gambar pada <i>flipbook</i>				
6	Media <i>flipbook</i> memberikan mahasiswa kesan belajar yang positif dan menyenangkan				
7	Tampilan audio dan video pada <i>flipbook</i> menambah kejelasan materi <i>table set up</i>				
8	Paduan warna yang diterapkan pada <i>flipbook</i> menarik sehingga menggugah semangat belajar mahasiswa				
9	Bahasa yang digunakan mampu membuat mahasiswa paham dalam pembelajaran <i>table set up</i>				
10	Penyajian materi dalam <i>flipbook</i> membuat mahasiswa mudah memahami materi <i>table set up</i>				

Lampiran 19. Instrumen Berupa Kuesioner *G-Form* Respon Mahasiswa Terhadap *Flipbook Materi Table Set Up*

**Kuesioner Uji Respon Mahasiswa
Terhadap *Flipbook Table Set Up***

Terimakasih telah bersedia membuka *link* kuesioner uji coba lapangan produk skripsi ini. Pastikan kamu telah melihat dan mengakses *Flipbook Table Set Up* terlebih dahulu, karena hal itu akan berpengaruh pada pengisian pertanyaan pada kuesioner berikut. Selain itu, pastikan juga bahwa kalian sudah mendapatkan dan mempelajari mata kuliah *Food and Beverage Service and Bar* pada semester Sebelumnya. Ayo jawab pertanyaan dibawah dengan jujur dan sesuai dengan apa yang telah kalian alami.

winaliantini109@gmail.com Ganti akun

Tidak dibagikan

* Menunjukkan pertanyaan yang wajib diisi

Nama Lengkap *
Jawaban Anda

NIM *
Jawaban Anda

Semester *

4
 6

Program Studi *

Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
 Pendidikan Vokasional Seni Kuliner



Jawablah Pertanyaan Dibawah Sesuai Dengan Pengalaman Belajarmu!
Bobot penilaian dalam kuesioner ini adalah:
5 : Sangat Setuju
4 : Setuju
3 : Ragu-Ragu
2 : Tidak Setuju
1 : Sangat Tidak Setuju

Media *flipbook table set up* mampu meningkatkan pemahaman dalam mempelajari materi *

Sangat Setuju
 Setuju
 Ragu-Ragu
 Tidak Setuju
 Sangat Tidak Setuju

Media *flipbook* materi *table set up* memberikan pengalaman belajar yang menyenangkan

Media *flipbook* materi *table set up* membangkitkan kreativitas mahasiswa dalam belajar

Sangat Setuju
 Setuju
 Ragu-Ragu
 Tidak Setuju
 Sangat Tidak Setuju

Minat dan motivasi belajar mahasiswa meningkat setelah menggunakan *flipbook* * materi *table set up* dalam pembelajaran

Sangat Setuju
 Setuju
 Ragu-Ragu
 Tidak Setuju
 Sangat Tidak Setuju



Lampiran 20. Hasil Respon Oleh Mahasiswa

RIWAYAT HIDUP



Kadek Wina Liantini lahir di Anturan pada tanggal 01 Juni 2003. Penulis adalah anak kedua dari pasangan suami istri Ketut Sudiasa dengan Luh Moni Artini. Penulis berkebangsaan Indonesia dan beragama Hindu. Penulis beralamat di Br. Dinas Pasar, Desa Anturan, Kecamatan Buleleng, Kabupaten Buleleng, Provinsi Bali. Penulis menyelesaikan pendidikan dasar di SD Negeri 2 Anturan dan lulus pada tahun 2015. Kemudian melanjutkan pendidikan di SMP Negeri 3 Banjar dan lulus pada tahun 2018. Pada tahun 2021

penulis menyelesaikan Pendidikan di SMK Pariwisata Triatma Jaya Singaraja, dan saat ini melanjutkan pendidikan di Universitas Pendidikan Ganesha Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik dan Kejuruan. Pada semester akhir di tahun 2025 penulis telah menyelesaikan skripsi dengan judul “Pengembangan *Flipbook* Materi *Table Set Up* Pada Mata Kuliah *Food and Beverage Service and Bar* di Universitas Pendidikan Ganesha”

