

**PENGEMBANGAN *FLIPBOOK* SEBAGAI MEDIA
PEMBELAJARAN PADA MATERI BUMBU (*BASA*)
KHAS BALI AGA MATA KULIAH KULINER BALI
DENGAN MODEL 4D**

SKRIPSI

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



**Oleh
Made Anggun Riani Putri
NIM 2115081021**

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

2025

SKRIPSI

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

Menyetujui

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

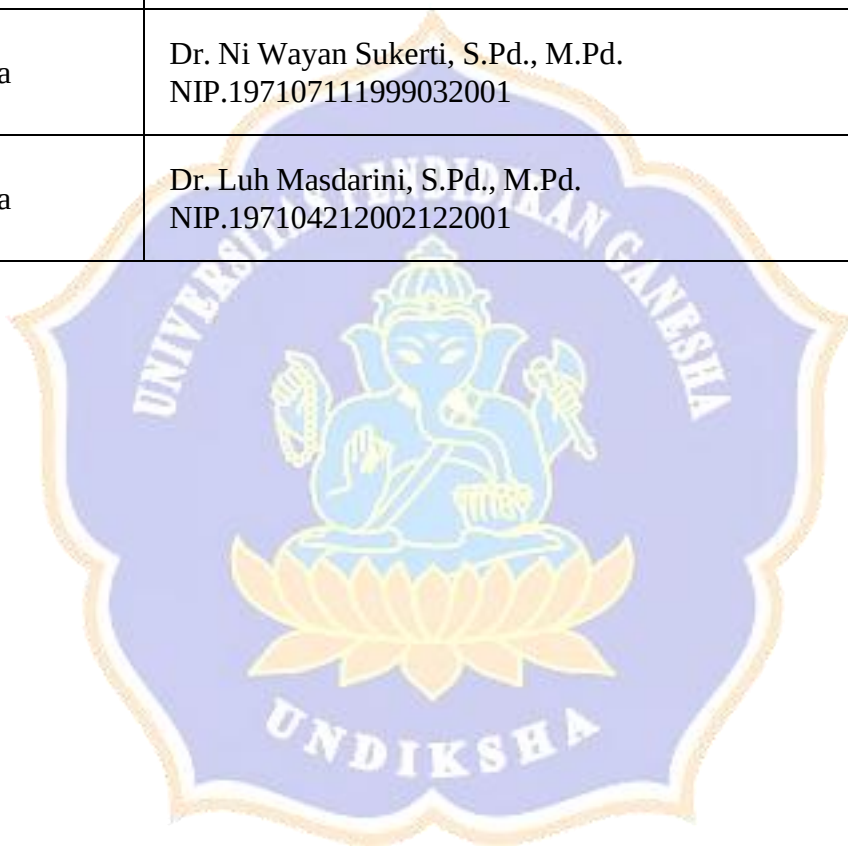


- UU ITE No. 11 Tahun 2008 Pasal 5 Ayat 1 "Informasi Elektronik dan/atau hasil cetaknya merupakan alat bukti hukum yang sah"
- Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan BSrE - BSSN, validitas dokumen elektronik ini bisa dicek menggunakan aplikasi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

Skripsi oleh Made Anggun Riani Putri ini
telah dipertahankan di depan dewan penguji
Pada tanggal 07 November 2025

Dewan Penguji

Ketua	Dra. Damiati, M.Kes. NIP.196502191991032001
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



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

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

Menyetujui

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



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

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa karya tulis yang berjudul “Pengembangan *Flipbook* Sebagai Media Pembelajaran Pada Materi Bumbu (*Basa*) Khas Bali Aga Mata Kuliah Kuliner Bali Dengan Model 4d” 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 risiko atau sanksi yang dijatuhkan apabila kemudian ditemukan pelanggaran atas etika keilmuan dalam karya saya ini atau ada klaim terhadap keaslian karya saya.

Singaraja, 5 November 2025



Made Anggun Riani Putri

PRAKATA

Puji syukur penulis panjatkan ke hadapan Tuhan Yang Maha Esa karena berkat rahmatNya-lah penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **“Pengembangan *Flipbook* Sebagai Media Pembelajaran Pada Materi Bumbu (*Basa*) Khas Bali Aga Mata Kuliah Kuliner Bali Dengan Model 4D”**. Skripsi ini disusun guna memenuhi persyaratan mencapai gelar sarjana pendidikan pada Universitas Pendidikan Ganesha.

Dalam menyelesaikan skripsi ini, penulis banyak mendapat bantuan baik berupa moral maupun material dari berbagai pihak. Untuk itu, dalam kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Prof. Dr. Kadek Rihendra Dantes, S.T., M.T. selaku Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan atas dukungan dan fasilitas yang diberikan sehingga bisa menyelesaikan skripsi ini.
2. Made Windu Antara Kesiman, S.T., M.Sc., Ph.D. selaku Wakil Dekan I Fakultas Teknik dan Kejuruan atas dukungan dan fasilitas yang diberikan sehingga bisa menyelesaikan skripsi ini.
3. Ketut Udy Ariawan, S.T., M.T. selaku Ketua Jurusan Teknologi Industri.
4. Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd. selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner yang telah memberikan dukungan dan fasilitas yang diberikan sehingga bisa menyelesaikan skripsi ini.
5. Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M.Pd. selaku Pembimbing I yang telah memberikan dukungan, bimbingan, motivasi, arahan dan petunjuk kepada penulis dalam penyusunan skripsi ini.
6. Dr. Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd. selaku pembimbing II yang telah memberikan dukungan, arahan, dan petunjuk kepada penulis dalam penyusunan skripsi ini.
7. Dra. Damianti, M.Kes selaku Penguji I yang telah memberikan kritik membangun, motivasi, serta dorongan yang memperkaya isi dan kualitas skripsi ini.

8. Dr. Putu Agus Mayuni, S.Pd., M.Si. selaku Penguji II atas masukan ilmiah, tanggapan kritis, serta semangat yang diberikan dalam proses penyelesaian skripsi ini.
9. Bapak, Ibu Dosen dan laboran di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner, yang selalu membimbing, mengarahkan, dan mendidik selama penulis belajar dan menyelesaikan skripsi ini.
10. Para staf pegawai di lingkungan Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha yang banyak memberikan bantuan dan arahan di bidang administrasi.
11. Semua pihak yang tidak bisa disebutkan satu persatu yang telah membantu penyusunan skripsi ini.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa apa yang tersaji dalam skripsi ini masih jauh dari sempurna karena keterbatasan kemampuan yang penulis miliki. Untuk itu demi kesempurnaan skripsi ini, penulis mengharapkan segala kritik maupun saran yang sifatnya membangun dari berbagai pihak. Penulis berharap skripsi ini dapat bermanfaat dan berguna bagi kita semua khususnya penulis dan pembaca sertadunia pendidikan.

Singaraja, 30 Oktober 2025

Penulis

DAFTAR ISI

	HALAMAN
KATA PERSEMBAHAN	vii
MOTTO	viii
PRAKATA	ix
ABSTRAK	xi
DAFTAR ISI.....	xiii
DAFTAR GAMBAR.....	xv
DAFTAR TABEL	xvi
DAFTAR LAMPIRAN	xvii
 BAB I PENDAHULUAN	 1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Identifikasi Masalah	11
1.3. Pembatasan Masalah	12
1.4. Rumusan Masalah	12
1.5. Tujuan Penelitian.....	13
1.6. Manfaat Hasil Penelitian	13
 BAB II KAJIAN TEORI DAN LANDASAN TEORI	 15
2.1. Kajian Penelitian Yang Relevan	15
2.2. Kajian Teori.....	19
2.2.1. Media Pembelajaran.....	19
2.2.2. Manfaat media Pembelajaran.....	20
2.2.3. Flipbook	21
2.2.4. Karakteristik Flipbook	23
2.2.5. Kelebihan dan Kekurangan Flipbook	24
2.2.6. Kriteria Flipbook Yang Baik	24
2.2.7. Materi Basa Khas Bali Aga pada Mata Kuliah Kuliner Bali	25
2.3. Kerangka Berpikir	28
 BAB III METODE PENELITIAN	 31
3.1. Rancangan Penelitian	31
3.2. Prosedur Penelitian.....	32

3.3. Subjek Penelitian.....	38
3.4. Variabel Penelitian.....	39
3.5. Definisi Operasional Variabel	39
3.6. Metode dan Instrumen Pengumpulan Data	41
3.7. Uji Validitas Instrumen.....	43
3.8. Metode dan Teknik Analisis Data	45
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	48
4.1. Hasil Penelitian	48
4.1.1. Pengembangan Flipbook Bumbu (Basa) Khas Bali Aga	48
4.1.2. Validitas Flipbook Bumbu (Basa) Khas Bali Aga Mata kuliah Kuliner Bali Terhadap Ahli Materi Dan Ahli Media.....	59
4.2. Pembahasan	62
BAB V PENUTUP.....	66
5.1. Rangkuman.....	66
5.2. Simpulan.....	67
5.3. Saran.....	68
DAFTAR RUJUKAN	69
LAMPIRAN.....	74



DAFTAR GAMBAR

Gambar	halaman
Gambar 2. 1 Kerangka Berpikir	30
Gambar 3. 1 Proses Tahap Development	36
Gambar 3. 2 Alur Pengembangan Model 4D	38
Gambar 4. 1 Proses penyusunan Materi Pada Microsoft Word	52



DAFTAR TABEL

Tabel	halaman
Tabel 3. 1 Kisi-Kisi Instrumen Uji Ahli Materi.....	42
Tabel 3. 2 Kisi-Kisi Instrumen Uji Ahli Media Pembelajaran.....	42
Tabel 3. 3 Contoh Tabulasi Penilaian Pakar	43
Tabel 3. 4 Tingkat Pencapaian Kriteria Validasi Uji Ahli	44
Tabel 3. 5 Hasil Validitas Instrumen Ahli Materi.....	44
Tabel 3. 6 Hasil Validitas Instrumen Ahli Media Pembelajaran	45
Tabel 3. 7 Skor Penilaian Kuantitatif.....	46
Tabel 3. 8 Konversi tingkat pencapaian validitas dengan skala 4.....	47
Tabel 4. 1 Tampilan Flipbook Basa Khas Bali Aga.....	53
Tabel 4. 2 Penilaian, Masukan, dan Saran Ahli	58
Tabel 4. 3 Penilaian Validitas Oleh Ahli Materi.....	60
Tabel 4. 4 Penilaian Validitas Oleh Ahli Media Pembelajaran	61



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	halaman
Lampiran 1. Hasil Observasi (Wawancara bersama Dosen Pengampu Mata Kuliah Kuliner Bali Ibu Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M.Pd).....	75
Lampiran 2. Hasil Penyebaran Angket Analisis Kebutuhan Media Pembelajaran Selasa-Rabu (4-5 Maret 2025)	76
Lampiran 3. Silabus RPS Mata Kuliah Kuliner Bali	82
Lampiran 4. Hasil Uji Validitas Flipbook oleh ahli materi 1.....	87
Lampiran 5. Hasil uji validitas flipbook oleh ahli materi 2	89
Lampiran 6. Hasil Uji Validitas Flipbook oleh ahli media 1	91
Lampiran 7. Hasil Uji validitas flipbook oleh ahli media 2	93
Lampiran 8. Materi bumbu (basa) khas Bali Aga	95

