

**PENGEMBANGAN FLIPBOOK PANDUAN
PRAKTIKUM FOOD AND BEVERAGE SERVICE
MODEL ADDIE UNTUK SISWA PERHOTELAN
SMK N 1 SUKASADA**

SKRIPSI

**Diajukan kepada
Universitas Pendidikan Ganesha
Untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan dalam Menyelesaikan
Program Sarjana Pendidikan Kesejahteraan Keluarga**



**OLEH:
KADEK RISMAYANI
2115011048**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
SINGARAJA
2025**

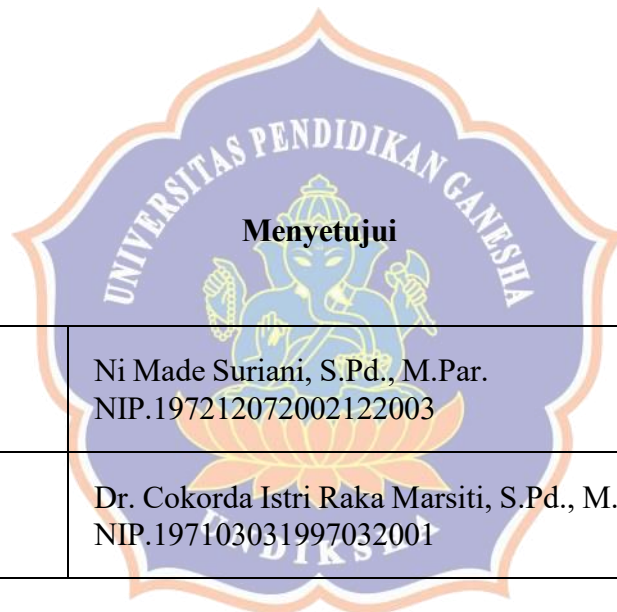


UU ITE No. 11 Tahun 2008 Pasal 5 Ayat 1 "Informasi Elektronik dan/atau hasil cetaknya merupakan alat bukti hukum yang sah"
• Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan BSR - BSSN, validitas dokumen elektronik ini bisa dicek menggunakan aplikasi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



SKRIPSI

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



Pembimbing I	Ni Made Suriani, S.Pd., M.Par. NIP.197212072002122003
Pembimbing II	Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd. NIP.197103031997032001



- 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 KADEK RISMAYANI ini
telah dipertahankan di depan dewan penguji
Pada tanggal 25 November 2025

Dewan Penguji

Ketua	Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si. NIP.196504191990032001
Anggota	Made Riki Ponga Kusyanda, S.Tr.Par., M.Par., MCE. NIP.199410262020121015
Anggota	Ni Made Suriani, S.Pd., M.Par. NIP.197212072002122003
Anggota	Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd. NIP.197103031997032001



- 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. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si. NIP.196504191990032001

Mengesahkan,
Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan



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



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

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa karya tulis yang berjudul “Pengembangan *Flipbook* Panduan Praktikum *Food and Beverage Service* Model ADDIE Untuk Siswa Perhotelan SMK N 1 Sukasada” 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/sanksi yang dijatuhkan kepada saya apabila kemudian ditemukan adanya pelanggaran atas etika keilmuan dalam karya saya ini atau ada klaim terhadap keaslian karya saya ini.

Singaraja, 12 Oktober 2025

ernyataan,

Kadek Rismayani



PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan ke hadapan Tuhan Yang Maha Esa karena berkat Rahmat-nya-lah, penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **<Pengembangan *Flipbook* Panduan Praktikum *Food and Beverage Service* Model ADDIE Untuk Siswa Perhotelan SMK N 1 Sukasada=**. Skripsi ini disusun untuk memenuhi persyaratan mencapai gelar sarjana Pendidikan di Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Universitas Pendidikan Ganesha. Pada proses penyelesaian skripsi ini, penulis banyak mendapatkan bantuan baik berupa moral maupun material dari beberapa 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 yang telah memberikan arahan baik selama masa studi maupun selama penyusunan skripsi ini.
2. Made Windu Antara Kesiman, S.T., M.Sc., Ph.D., selaku Wakil Dekan I Fakultas Teknik dan Kejuruan yang telah memberikan arahan baik selama masa studi maupun penyusunan skripsi ini.
3. Ketut Udy Ariawan, S.T., M.T., selaku Ketua Jurusan Teknologi Industri Fakultas Teknik dan Kejuruan yang telah memberikan arahan baik selama masa studi maupun penyusunan skripsi ini.
4. Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si., selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga dan Penguji I yang telah memberikan motivasi, bimbingan, dan arahan kepada penulis dalam penyelesaian skripsi ini.
5. Dr. Ni Made Suriani, S.Pd., M.Par., selaku Pembimbing I yang telah memberikan motivasi, bimbingan, arahan, saran dan masukan kepada penulis dalam penyelesaian skripsi ini.
6. Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd., selaku Pembimbing II yang telah memberikan motivasi, bimbingan, arahan, saran dan masukan yang diberikan kepada penulis dalam penyelesaian skripsi ini.
7. Made Riki Ponga Kusyanda, S.Tr.Par., M.Par., MCE., selaku Penguji II yang telah memberikan motivasi, bimbingan, dan arahan yang diberikan kepada penulis dalam penyelesaian skripsi ini.

8. Ni Luh Sri Wadi, S.Pd., M.Pd., dan Putu Agus Eka Surastawan, S.Pd., selaku Guru pengampu mata Pelajaran *Food and Beverage Service* yang telah membantu memberikan data yang diperlukan oleh peneliti di SMK N 1 Sukasada.
9. Siswa fase F Perhotelan SMK N 1 Sukasada yang telah membantu memberikan data untuk kelengkapan Skripsi ini.
10. Staf Dosen di lingkungan Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga atas kesabaran dan keikhlasanya dalam memberikan pengetahuan akademik selama studi sehingga penulis mampu menyelesaikan skripsi ini.
11. Teman-teman mahasiswa Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Angkatan 2021, terimakasih atas segala suka dan duka yang telah kita lalui, semoga kita menjadi orang yang sukses.
12. Kepada semua pihak yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu yang telah membantu penyusunan skripsi ini.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa apa yang termuat dalam skripsi ini masih jauh dari kata sempurna karena keterbatasan kemampuan yang penulis miliki. Untuk itu demi kesempurnaan skripsi ini, penulis mengharapkan segala kritik dan saran yang bersifat membangun dari berbagai pihak. Penulis berharap skripsi ini dapat bermanfaat bagi kita semua khususnya bagi pengembangan dunia Pendidikan.

Singaraja, 12 Oktober 2025

Penulis,

DAFTAR ISI

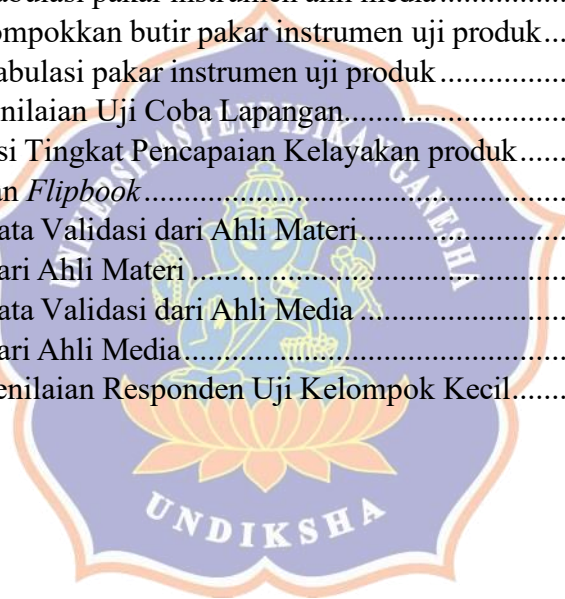
	Halaman
PRAKATA	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
 BAB I PENDAHULUAN	 1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	8
1.3 Batasan Masalah	8
1.4 Rumusan Masalah.....	9
1.5 Tujuan Penelitian	9
1.6 Manfaat Penelitian	9
 BAB II KAJIAN PUSTAKA	 11
2.1 Kajian Teori	11
2.1.1 Media Pembelajaran	11
2.2.2 Panduan Praktikum	13
2.2.3 <i>Food and Beverage Service</i>	15
2.2.4 <i>Flipbook</i>	20
2.2.5 Model ADDIE	24
2.2 Kajian Hasil Penelitian yang Relevan.....	26
2.3 Kerangka Berpikir.....	34
 BAB III METODE PENELITIAN	 36
3.1 Model Penelitian Pengembangan.....	36
3.2 Prosedur Penelitian Pengembangan	37
3.3 Uji Coba Produk	41
3.3.1 Desain Uji Coba	41
3.3.2 Subjek dan Objek Uji Coba.....	41
3.3.3 Jenis Data	42

3.3.4 Metode dan Instrumen Pengumpulan Data	42
3.3.5 Metode dan Teknik Analisis Data	46
 BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	52
4.1 Hasil Penelitian	52
4.1.1 Langkah Pengembangan Media Pembelajaran <i>Flipbook</i> Panduan Praktikum <i>Food and Beverage Service</i> Model ADDIE	52
4.2 Pembahasan	67
 BAB V PENUTUP	71
5.1 Rangkuman	71
5.2 Simpulan	73
5.3 Saran	73
 DAFTAR PUSTAKA	74
LAMPIRAN 3 LAMPIRAN	79
RIWAYAT HIDUP	132
PERNYATAAN	133



DAFTAR TABEL

Tabel 1. Tujuan Pembelajaran <i>Food and Beverage Service</i>	16
Tabel 2. Kisi-Kisi Instrumen Uji Kelayakan <i>Flipbook</i> Panduan Praktikum untuk Ahli Materi.....	44
Tabel 3. Kisi-Kisi Instrumen Uji Kelayakan <i>Flipbook</i> Panduan Praktikum untuk Ahli Media.....	44
Tabel 4. Kisi-Kisi Instrumen Uji Produk <i>Flipbook</i> Panduan Praktikum untuk Siswa	45
Tabel 5. Perhitungan Validitas Rumus Gregory Tabulasi Silang	46
Tabel 6. Koefisien Validitas Isi	47
Tabel 7. Pengelompokkan butir pakar instrumen ahli materi	47
Tabel 8. Hasil Tabulasi pakar instrumen ahli materi	48
Tabel 9. Pengelompokkan butir pakar instrumen ahli media	48
Tabel 10. Hasil Tabulasi pakar instrumen ahli media	48
Tabel 11. Pengelompokkan butir pakar instrumen uji produk.....	49
Tabel 12. Hasil Tabulasi pakar instrumen uji produk	49
Tabel 13. Skor Penilaian Uji Coba Lapangan.....	50
Tabel 14. Konversi Tingkat Pencapaian Kelayakan produk.....	50
Tabel 15. Tampilan <i>Flipbook</i>	57
Tabel 16. Hasil Data Validasi dari Ahli Materi.....	61
Tabel 17. Saran dari Ahli Materi	62
Tabel 19. Hasil Data Validasi dari Ahli Media	62
Tabel 20. Saran dari Ahli Media.....	64
Tabel 22. Hasil Penilaian Responden Uji Kelompok Kecil.....	64



DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. <i>Table Set Up</i> Basic.....	17
Gambar 2. <i>Table Set Up</i> Standard.....	17
Gambar 3. <i>Table Set Up</i> Elaborate	18
Gambar 4. Bagan Kerangka Berpikir	34
Gambar 5. Model Penelitian ADDIE.....	37
Gambar 6. Bagan Alur Pengembangan Produk.....	41
Gambar 7. Pembuatan cover di aplikasi Canva.....	55
Gambar 8. Pembuatan desain dan penyusunan materi di Microsoft word	55
Gambar 9. File PDF di convert ke Flip Builder.....	56
Gambar 10. Input video dan audio pada Flip Builder	56



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 01. Surat Observasi Awal.....	76
Lampiran 02. Surat Keterangan Pengambilan Data	78
Lampiran 03. Analisis Kebutuhan	79
Lampiran 04. Hasil <i>Google form</i> Analisis Peserta Didik	85
Lampiran 05. Kerangka dasar produk	88
Lampiran 06. Uji Validitas Instrumen	90
Lampiran 07. Uji produk ahli Materi	115
Lampiran 08. Uji produk ahli media	121
Lampiran 09. Uji produk ke lapangan.....	127
Lampiran 10. Dokumentasi Penelitian	130

